

# WORK

## KITCHEN STORIES

**SCHLICHTE  
ELEGANZ**  
Helle Harmonie hält  
Einzug in Küchen  
und Wohnzimmer.



**EINFACH  
KNUSPRIG**  
Wie Julius Brantner  
das perfekte  
Brot backt.

# ALLE WÜNSCHE ERFÜLLT

In Neuseeland hat sich ein junges Paar seine  
Traumküche von Häcker planen lassen.





Jochen Finkemeier über die vielfältige, bunte, nachhaltige und immer wieder überraschende Welt von Häcker.

## Liebe Leserin, lieber Leser,

im vergangenen Herbst haben wir bei unserer Hausmesse eine Vielzahl einzigartiger Neuheiten vorrangig aus der Produktlinie systemat vorgestellt. Jetzt kommen diese neuen Produkte in den Handel. Bei meinen Besuchen konnte ich mich persönlich von der Individualität unserer Küchen bei Ihnen vor Ort überzeugen. Nun arbeiten wir mit Hochdruck daran, unser Sortiment zu komplettieren.

Unsere Hausgeräte-Marke Blaupunkt feierte im letzten Jahr ihren 10-jährigen Geburtstag und wir blicken mit Stolz auf eine stets wachsende Entwicklung – in Deutschland und international.

Stichwort international: Wir bauen unsere Marke immer weiter aus. Im Frühjahr waren wir in Las Vegas auf der größten nord-amerikanischen Küchenmesse KBIS und haben dort den sehr interessierten Fachbesuchern unsere besten Produkte präsentiert. In London haben unsere Kollegen bei ihren Open Days Ende März den Briten Häcker nähergebracht, und selbst im fernen Neuseeland – viel weiter weg von Rödinghausen geht es nicht – begeistern sich die Kunden für unsere Küchen, wie die Geschichte auf S.20 zeigt.

Aber nicht nur geografisch weitet Häcker seine Präsenz aus. Auch unsere Produkte werden immer vielfältiger. Nehmen Sie den Trend zur „Schlichten Eleganz“ (S.8): Sie

werden feststellen, dass unsere Küchen sich perfekt in das gesamte Wohnumfeld integrieren. Harmonische Farben, hochwertige, nachhaltige Materialien, feinste Verarbeitung und zurückhaltend-edles Design verbinden sich zu schlicht-eleganten Welten, die die Trennung von Küchen, Essen und Wohnen aufheben. Und selbst unsere intelligenten und ästhetisch überzeugenden Lösungen für Hauswirtschaftsräume (S.42) sind weit mehr als nur funktional.

Wie viel sinnliche Lebensfreude im Thema Essen steckt, macht uns beispielhaft ein Protagonist dieser 29. Ausgabe von WORK deutlich: Der Münchner Bäcker Julius Brantner beschränkt seine Handwerkskunst ganz gezielt auf nur wenige, dafür umso achtsamer hergestellte Produkte (S.16).

Sie sehen: Die Welt von Häcker ist groß, bunt, vielfältig, nachhaltig und immer wieder überraschend. Wir gehen positiv gestimmt in den Sommer und freuen uns auf den Austausch mit Ihnen – spätestens auf unserer Hausmesse 2025.

Herzlichst Ihr

*J. Finkemeier*

Weitere Informationen finden Sie unter:  
[haecker-kuechen.com/de](https://haecker-kuechen.com/de)



08



26



42



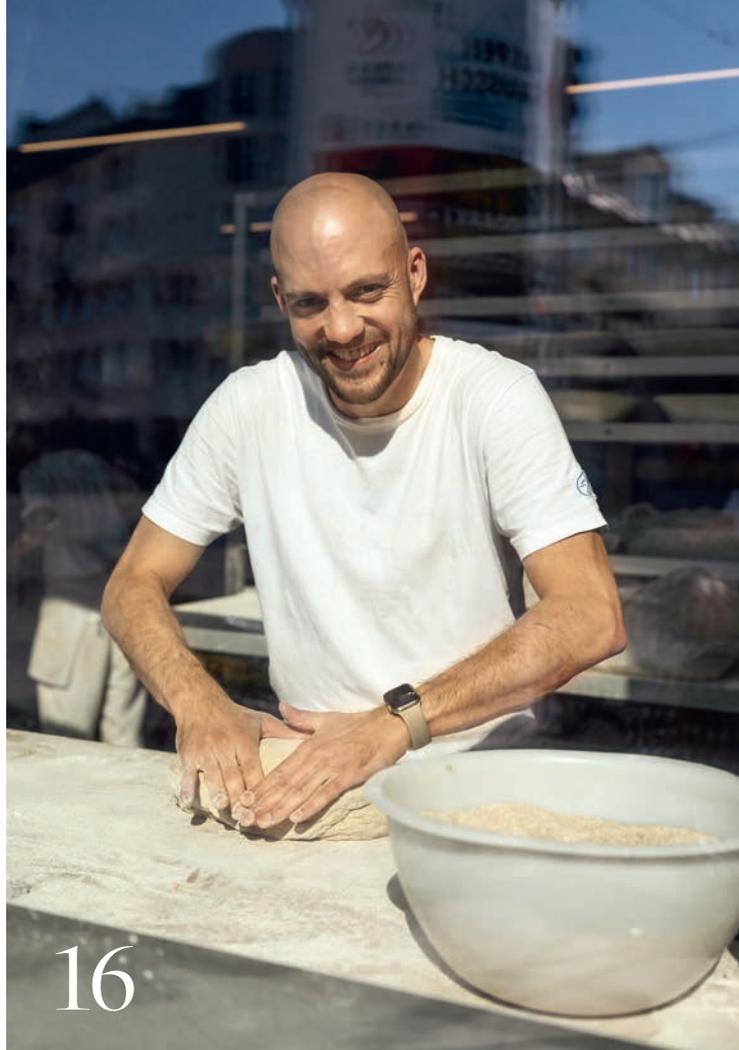
**BEEINDRUCKEND**  
ist die Küche, die sich ein junges Paar in Auckland, Neuseeland, von Häcker planen ließ. Dunkler Naturstein und mattes Glas bilden eine eindrucksvolle Kombination (S. 20).

## News

- 03 Editorial** — Jochen Finkemeier über die vielfältige Welt von Häcker und das Bestreben, die Marke international zu positionieren.
- 06 News** — Häcker geht aufs Wasser.
- 32 Open Days** — Häcker präsentiert seine aktuellen Küchen in London.
- 36 Häcker international** — Großer Auftritt auf den Messen in Las Vegas, Paris und Bern.
- 39 Showroom** — Ein Küchenstudio in Beelitz zeigt, welche Möglichkeiten in Küchen von Häcker stecken.
- 48 WORK & Travel** — Jamie Schneider, Managing Director von Hacker UK, verrät seine Tipps für London.
- 50 Vorschau** — Neuheiten der Hausmesse 2025, eine ungewöhnliche Winzerin und Kinder in der Küche.

## Living

- 08 Schlichte Eleganz** — Helle, freundliche Farben und natürliche Materialien – der aktuelle Einrichtungstrend verspricht Harmonie und Entspannung.
- 20 Object Neuseeland** — Ein junges Paar aus Auckland, Neuseeland, hat sich seine Traumküche von Häcker planen lassen – samt praktischer Zweitküche.
- 35 Kolumne Kitchen Love** — Warum es so wichtig ist, Kinder zum Kochen und Backen zu verführen, schreibt Peter Würth.



16



32

## Seven Senses

- 16 **Beste Bäcker** — Julius Brantner gibt seinem heiß begehrten Brot vor allem eines: viel Zeit. So entstehen Geschmack und eine wunderbar knusprige Konsistenz.
- 30 **Geschmacksache** — Mit welchen Gewürzen man intensive Aromen auf den Teller bringt, verrät Expertin Andrea Rolshausen.
- 40 **Serie Comfort Food** — Die thailändische Tom Kha Gai ist die vielleicht beste Suppe der Welt.

## Product

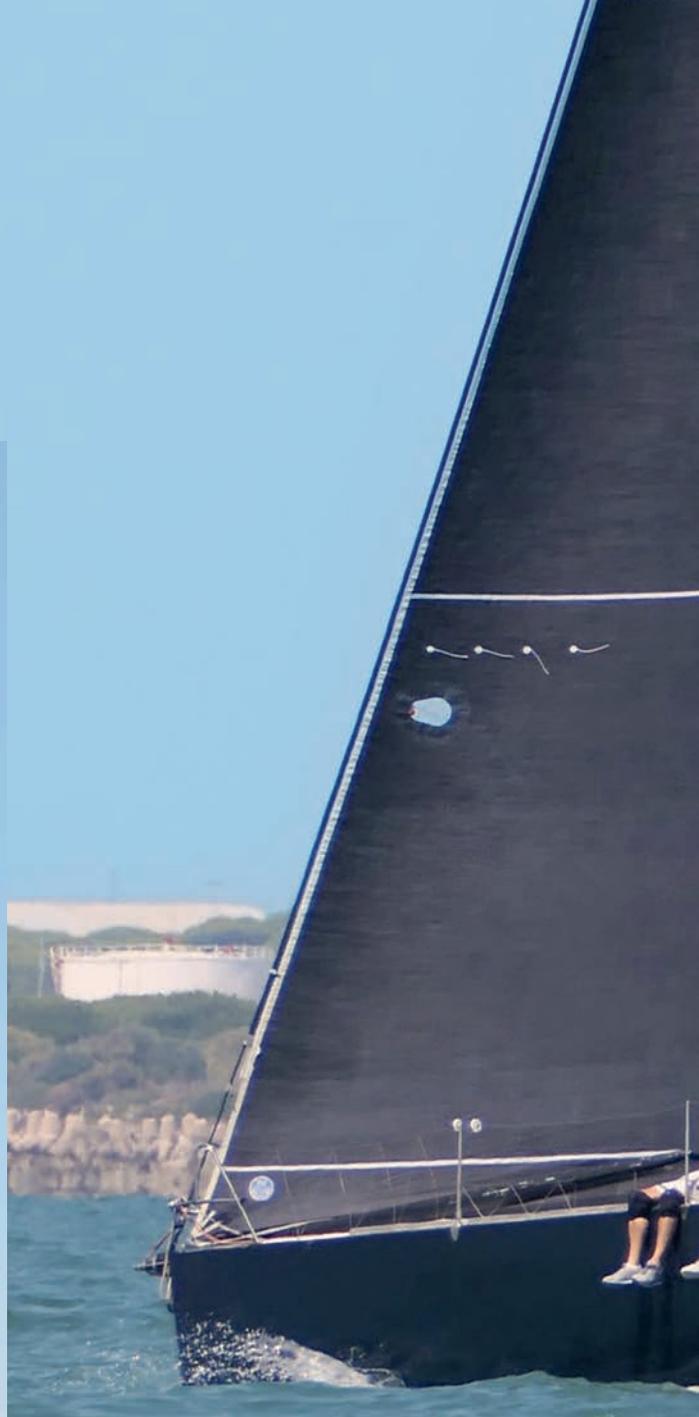
- 24 **Häcker Prüflabor** — Bastian Bäumer ist „Der Checker“ – der Mann, dem kein Fehler entgeht.
- 26 **Linoleum-Fronten** — Häcker hat das Traditionsmaterial wiederentdeckt. Es ist nachhaltig, robust und pflegeleicht.
- 42 **Hauswirtschaftsraum** — Wie ein eigener Raum für Platz und Ordnung sorgt.
- 46 **Blaupunkt** — Geschäftsführer Olaf Thuleweit über die Hausgeräte-Marke von Häcker und warum sie so attraktiv ist.



14

**ES WERDE LICHT!**  
 WORK präsentiert wunderschöne Leuchten für Esstisch und Küchenarbeitsfläche, die auch noch perfektes Licht geben.

Bei Regatten im Mittelmeer ist Häcker häufig mit an Bord. Auf dem Großsegel eines Händlers aus Lissabon prangt stolz das Markenlogo.



# Häcker unter Segeln

**D**ie MAD MAX kann ganz schön Tempo machen. Die fast 15 Meter lange Rennyacht vom Typ Grand Soleil 44R hat schon so manche Regatta – unter anderem das legendäre Fastnet Race – gewonnen und damit häufig auch Häcker erfolgreich über die Ziellinie gebracht. Denn das Boot trägt auf dem 63-Quadratmeter-Großsegel stolz das Markenlogo von Häcker und das ganze MAD MAX Sailing Team ist in Häcker Trikots an Bord.

Miguel Graça, der Eigner und Bootscap-tain, ist Partner von Häcker in Lissabon, wo das Boot auch im Yachthafen liegt. Sein „Studio Lisboa“ im Nobel- und Botschaftsviertel Restelo wurde vor 28 Jahren gegründet. Seit zwei Jahren arbeitet er exklusiv mit Häcker zusammen. Das Studio ist 260 Quadratmeter



groß. Darin zeigt Graça fünf Küchen aus der Produktlinie systemat.

Graça ist leidenschaftlicher Segler, Weltspitze in einer kleineren Bootsklasse namens Snipe. Die MAD MAX mit der Kennung NED 7025 hat er 2020 in den Niederlanden gekauft und segelte sie selbst bis nach Lissabon.

### Freizeitspaß und Imageträger

Graça, der schon mit 13 seine Leidenschaft fürs Segeln entdeckte, nutzt die MAD MAX nicht nur zum Regattasegeln mit seinen Freunden – bei Rennen sind es insgesamt elf Besatzungsmitglieder, fünf Frauen und sechs Männer, alles Amateure, aber mit viel Erfahrung. Sondern auch fürs Teambuilding mit seinen sechs Mitarbeitern, für Ausfahrten mit Kunden und natürlich als Image-Werbung für Häcker.

Fotos: HÄCKER KÜCHEN

Weitere Fotos und Informationen finden Sie unter:  
[facebook.com/profile.php?id=100031883481225](https://facebook.com/profile.php?id=100031883481225)



### CAPTAIN GRAÇA AHOI!

Am Steuer der MAD MAX ist Miguel Graça voll in seinem Element.

# Schlichte Eleganz

TEXT: PETER WÜRTH

Hell und freundlich, licht und offen – der aktuelle Trend macht Küchen und Wohnungen zu Rückzugsorten, an denen wir entspannt zur Ruhe kommen können.

## ENTSPANNUNG PUR

Die Küche mit der Insel in Steinoptik und den hell lackierten Fronten ist ein perfektes Beispiel für den Trend zur „Schlichten Eleganz“. Das in die Insel integrierte offene Fach schafft Spannung und die schwarzen Geräte bieten dem Auge Halt.



# D

ie Welt draußen ist dröhnend laut geworden. Zeit, sich die Stille zurückzuholen, die eigenen vier Wände wieder zum Rückzugsort, zur stabilen Basis werden zu lassen, fernab von Hektik und beständig auf uns einprasselnden visuellen und akustischen Eindrücken.

„Es geht darum, in dieser ganzen Hektik einen Ruhepol für uns zu schaffen in unserem Zuhause, wo wir einfach einmal runterfahren können“, erklärt Claudia Klein Zeggelink, Innenarchitektin bei Häcker. „Das ist ein ganz wichtiger Trend, der uns hilft, abzuschalten und in einer ruhigen Umgebung zu entspannen. Auch das Auge muss mal zur Ruhe kommen können.“

„Schlichte Eleganz“ ist der Begriff, der den aus dieser Erkenntnis resultierenden aktuellen Einrichtungstrend am treffendsten beschreibt: dezent, zurückhaltend und harmonisch, subtil und raffiniert.

## Offenheit und Transparenz

Dabei geht es nicht um den Rückzug in eine dunkle Wohnhöhle, nicht um die Abkapselung von der Außenwelt. Die neue, schlicht-elegante Wohnwelt ist licht und offen, der Welt zugewandt, fokussiert und doch transparent. Das gilt fürs Wohn- und Schlafzimmer genauso wie für Esszimmer und Küche.

Der harmonische, offene Übergang von der Küche in den Wohn- und Essraum, wie er auch hierzulande en vogue ist, wird durch den Trend zur „Schlichten Eleganz“ begünstigt. „Dadurch bekommt die Küche noch mehr Wohnlichkeit“, hat Claudia Klein Zeggelink festgestellt. „Gerade Farben wie Beige oder Sand können Übergangslos in den Wohnbereich transportiert werden. Das würde mit einer weißen Küche kaum funktionieren.“

Das wichtigste Merkmal des Trends sind die Farben. „Es sind eher helle, neutrale Farben“, beschreibt Claudia Klein Zeggelink den Stil. „Natürliche, gedeckte Töne, gerne auch sehr freundlich in Beige und Cremetönen. Die Farben schreien nicht, sie sind leise. Dadurch werden sie zeitloser und langlebiger. Es ist ganz klar ein Trend weg von den ganz dunk-



# 2

*Farbsysteme steben für die Mattlacke  
von Häcker zur Auswahl: 190  
RAL-Farben oder die fast 2.000 Farbtöne  
des schwedischen NCS-Systems.*

len Farbtönen hin zu den hellen – und eine Zuwendung zum Sonnenlicht. Wobei man sagen muss, dass man eine ruhige, unaufgeregte Planung auch mit dunklen Farben umsetzen kann.“

Gerade einer lichten Ton-in-Ton-Welt tun minimale dunkle Kontraste gut und geben dem gesamten Setting seinen besonderen Reiz. „Das sorgt für Struktur und gibt dem Auge Halt“, weiß die Innenarchitektin. „Kleine schwarze Akzente setzen kann man durch die Armaturen, die Geräte oder Griffe. Wir haben auch Metallregale oder Tischgestelle in Schwarz.“

Wer mutig ist, schafft in einer Ecke des Raums eine dezent kontrastierende Farbinsel, etwa in einem gedeckten Rot-Ton. „Aber nicht hier und da über den Raum verteilt ein bisschen Rot“, erklärt Claudia Klein Zeggelink das Konzept, „sondern zusammengefasst als Highlight, in dem auch die Möbel und die Rückwand tonig in Rot sind.“

Die zweite entscheidende Komponente des Trends der „Schlichten Eleganz“ sind die



**WOHLFÜHLATMOSPHERE**

Eine harmonische Farbwelt, ein Materialmix mit zueinanderpassenden Strukturen und Texturen, klare Linienführung: Eine Einrichtung im Stil der „Schlichten Eleganz“ verbindet Küche und Wohnräume zu einem entspannten Ganzen.

verwendeten edlen Materialien, die einhergehen mit der gewünschten Langlebigkeit. „Man sollte den Materialien anmerken, dass sie eine hohe Wertigkeit haben“, sagt Claudia Klein Zeggelink. „Die ist den Menschen so wichtig wie die Qualität.“

**Harmonischer Materialmix**

Typisch für den Trend ist das Zusammenspiel verschiedener Materialien, wenn man dabei aber in einer hellen Farbwelt bleibt. Durch die Kombination etwa von Holz mit Naturstein werden die Materialien betont. Sie sprechen durch die verschiedenen Strukturen und Oberflächen für sich selbst, bauen so Spannung auf und bleiben doch in Harmonie. „Das kann man noch durch weitere Materialien wie etwa einen Wollteppich, Leinwandstoffe oder Glaselemente ergänzen“, rät die Expertin. „Natur, Texturen, Strukturen – auch wenn sie so entgegengesetzt sind wie Holz und Stein – passen trotzdem erstaunlich gut zusammen. Man spürt dabei sozusagen das übergeordnete Natürliche.“





### MUTIGER AKZENT

Wer Farbe vermisst, kann sie in konzentrierten Farbinseln einsetzen – zum Beispiel in einem dezenten Rot-Ton als Akzent zu einer ruhig-hellen Küche.

Weitere Informationen finden Sie unter: [produktwelt.haecker-kuechen.com](http://produktwelt.haecker-kuechen.com)



### Ruhige Spannung

Gerade die Kombination aus weichen und harten, kalten und warmen Materialien macht den Stil der „Schlichten Eleganz“ lebendig und abwechslungsreich, ohne das Auge durch verschiedene Farben anzustrengen. Eine perfekte Variation ist zum Beispiel eine Insel aus Granit, kombiniert mit Hochschränken, die dann aber keine Steinfurnierfront haben, sondern in einem Unifarbtönen lackiert sind. „Da wir in unseren Mattlack-Bereichen NCS- und RAL-Farbtöne abbilden können, kann man die Fronten sehr schön auf den Granit abstimmen“, weiß Klein Zeggelink. „So entsteht Spannung und es bleibt trotzdem ruhig.“

Dabei sollte man darauf achten, insgesamt nicht zu viele unterschiedliche Materialien einzusetzen und durch die Planung Ruhe zu schaffen. „Das gelingt beispielsweise durch einheitliche Materialstärken“, so Claudia Klein Zeggelink, „etwa wenn Wangen, Arbeitsplatte und auch Regale gleich stark

sind. Wir planen bei der Insel in so einem Fall hinten keinen Sockel, sondern bodentief. Auf der Seite verwenden wir auch keine Griffe, sondern einen Federdruckverschluss. So erzielen wir eine ganz ruhige Optik. Wir planen den Raum auch gerne hoch. Dafür gibt es bei Häcker eigene Aufsatzschränke, die noch auf die Hochschränke kommen. So wirkt alles optisch noch ruhiger und wir schaffen mehr Stauraum. Wir können so vieles hinter den Türen verstecken – auch das schafft Ruhe.“

Besonderen Wert legen die PlanerInnen von Häcker auf das Licht im Raum. „Das Licht-Schatten-Spiel ist ein wichtiges Gestaltungselement“, erzählt Claudia Klein Zeggelink aus der Praxis. „Wir planen viel mit indirektem Licht. Dadurch wird der Raum – das gilt auch für die Küche – viel weicher ausgeleuchtet. Das Licht ist dezent hell und wir können Highlights und einzelne Bereiche besonders in Szene setzen. Das ist besonders

„Schlichte Eleganz ist ein ganz wichtiger Trend, der uns hilft, abzuschalten und in einer ruhigen Umgebung entspannen zu können.“

CLAUDIA KLEIN ZEGGELINK, Innenarchitektin

spannend, wenn wir wie bei Naturstein strukturierte Oberflächen haben, die beim richtigen Licht zu leben anfangen.“

Auch wenn „Schlichte Eleganz“ viel mit edlen, hochwertigen – und damit eher im oberen Preissegment angesiedelten – Materialien zu tun hat, ist die dazugehörige Ästhetik auch günstiger umzusetzen, darauf weist Claudia Klein Zeggelink hin: „Wir haben auch Reproduktionen von edlen Furnieren und Naturstein. Die sind optisch sehr hochwertig. Auch damit lassen sich die Stilprinzipien der „Schlichten Eleganz“ bestens umsetzen – und man bekommt eine Küche, die man lange gerne ansieht, weil sie einfach zeitlos ist.“

### Zeitlos nachhaltig

Diese Zeitlosigkeit des neuen Küchen-Stils entspricht – insbesondere bei den besonders langlebigen Materialien wie Echtholz oder Naturstein – einem Gedanken, der bei Häcker stets mitschwingt: der Nachhaltigkeit. Eine elegante Küche, die nicht nur unter den Aspekten Qualität und Verarbeitung, sondern auch dem der Ästhetik langlebig und zeitlos ist, ist exakt das, was man sich unter einer Küche von Häcker vorstellt.

### RUHE FÜRS AUGE

Der Trend zur „Schlichten Eleganz“ beschränkt sich häufig auf helle Ton-in-Ton-Farben und einen dezenten Materialmix – so kann auch das Auge entspannen.



## SCHLICHT UND ELEGANT PLANEN

### 5 Tipps

#### 1. Harmonische Farben

Bleiben Sie in einer harmonischen, freundlichen Farbwelt.

#### 2. Material-Mix

Mixen Sie unterschiedlich strukturierte, hochwertige Materialien, die farblich zueinander passen.

#### 3. Kontraste planen

Kleine Kontraste durch schwarze Elemente wie Griffe oder Armaturen schaffen Spannung.

#### 4. Akzent setzen

Setzen Sie einen Akzent durch eine fokussierte Farbinsel in einem gedeckten Ton.

#### 5. Gleichmäßige Linien

Achten Sie bei der Linienführung auf möglichst gleichmäßige Frontbreiten und -maße.



Es werde

# Licht!

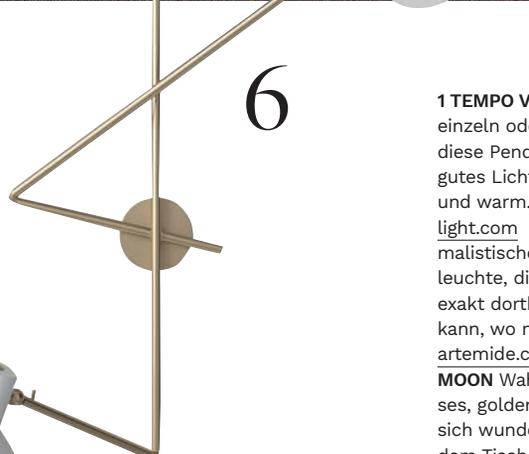


3

1

Gar nicht so einfach, die richtigen Leuchten für die Küche zu finden. Zum Arbeiten soll es hell sein, zum Essen warm und gemütlich. WORK hätte da einige Vorschläge.

2



**1 TEMPO VIVACE** Ob einzeln oder als Gruppe, diese Pendelleuchte macht gutes Licht, ist lebendig und warm. [a-emotional-light.com](http://a-emotional-light.com) **2 IXA** Eine minimalistische Arbeitsplatzleuchte, die man flexibel exakt dorthin positionieren kann, wo man sie benötigt. [artemide.com](http://artemide.com) **3 GOLD MOON** Wahrhaft luxuriöses, goldenes Licht, das sich wunderschön auf dem Tisch verteilt. [catellanismith.com](http://catellanismith.com) **4 DOME** Klare Formen, perfektes Licht vom tschechischen Traditions-Glaserhersteller. [brokis.cz](http://brokis.cz) **5 COMPASS SUSPENSION** Less is more in Perfektion aus Spanien. [estiluz.com](http://estiluz.com) **6 VV CINQUANTA TWIN** Ähnlich variabel wie IXA – ein Klassiker von Vittoriano Viganò. Auch als Wandleuchte einsetzbar, um mit Licht Akzentpunkte im Raum zu setzen. [astep.design](http://astep.design) **7 LUNA SOSPEO** Am schönsten als Gruppe sind diese leuchtenden Globen mit ihrem starken und trotzdem blendfreien Licht. [occhio.com](http://occhio.com)

**N**un gut, zu Hause muss man keine handgeschriebene Speisekarte entziffern, aber man würde schon gerne sehen, was man auf dem Teller hat. Und die Freunde am anderen Tischende möchte man auch gerne nicht nur hören, sondern auch sehen – und zwar ohne dass einen die tief hängende Leuchte überm Esstisch blendet. „Wenn das Licht aus dem niedrigeren Punkt einer Pendelleuchte kommt, ist es einfach gemütlicher“, sagt die Lichtdesignerin Ulrike Brandi.

Ganz andere Eigenschaften verlangt der Arbeitsplatz Küche. Hier soll es helles Licht sein, auch ohne zu blenden und möglichst flexibel und punktgenau da, wo man aktiv ist. „Am besten sind Leuchten, die man ausrichten und positionieren kann“, so Brandi in WORK #27. „Wichtig ist: Schaff dir das Licht dahin, wo du es tatsächlich brauchst.“

# Bestes Brot

In München backt der Schwarzwälder Julius Brantner ein Brot so knusprig und schmackhaft, dass man es am besten nur mit etwas Butter isst.





**EIN BILD  
VON EINEM BROT**  
Um die Kruste noch  
knuspriger zu  
bekommen, mahlt  
Julius Brantner altes  
Brot und mischt die  
Brösel unter den Teig.

TEXT: PETER WÜRTH FOTOS: KATHRIN KOSCHITZKI



#### NICHTS ZU VERBERGEN

So hatte Julius Brantner es sich gewünscht: An der „Tafel“ im Schaufenster im hellen Sonnenlicht zu arbeiten. Mehr Transparenz in der Backstube gibt es nicht. Brantner liebt die Handarbeit, das Kneten des Teigs, aus dem seine reschen Laibe entstehen.



# F



Für Julius Brantner beginnt der Arbeitstag so gegen zwei Uhr morgens. Für echte Bäcker ist das relativ normal, schließlich wollen die Kunden morgens frisches Brot und Brötchen. Das ist aber auch ein Grund, warum es immer weniger echte Bäcker gibt. Wer will schon so früh aufstehen. Auch Brantner könnte sich das Leben etwas leichter machen. Etwa, indem er Brot am Abend vorbacken würde – aber dann wäre es morgens eben nicht so frisch. Und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter könnten für eine der Großbäckereien arbeiten, die am Fließband Brot produzieren und deswegen keine Nachtschichten brauchen. Aber dann würden sie an Maschinen stehen und Knöpfe drücken – und kein handwerklich gefertigtes Brot backen, auf das sie so stolz sind.

Die 22 Bäckerinnen und Bäcker in Brantners Team aber sind Überzeugungstäter wie ihr Chef. Das schmeckt man ihrem Brot an: aromatisch, mit einzigartig-knuspriger Kruste und auch nach fünf Tagen noch lecker. Das Geheimnis des Brots liegt in seiner Einfachheit. „Ich will nichts neu erfinden, nur ein handwerklich gutes Brot backen“, sagt Brantner. Deshalb kommen bei ihm wirklich nur Mehl, Wasser, Hefe und Salz ins Brot, keine chemischen Backtriebmittel oder Ähnliches. Das muss reichen. Halt, etwas kommt noch dazu: Zeit. Der Teig darf 24 bis 48 Stunden reifen, bis sich alle Zutaten perfekt verbunden haben.

Weil wir gerade bei den Zutaten sind. Natürlich verwendet Brantner nicht irgendein Mehl. Lange hat der Schwarzwälder, den die Liebe 2019 nach München gelockt hat, gesucht, bis er die Müllerin Monika Drax im Osten von München gefunden hat, die das Mehl produziert, das er sich vorgestellt

hat. Gemahlen aus Getreide von Biobauern, die sie alle persönlich kennt und denen sie vertraut. Die zweite entscheidende Zutat ist der Sauerteig mit dem exakt richtigen pH-Wert, den der Bäckermeister vor sechs Jahren angesetzt hat und den er seitdem schön regelmäßig füttert. „Jeder Bäcker hat seinen eigenen Sauerteig“, sagt Brantner. „Das ist ein lebender Organismus. Den kann man nicht einfach kaufen. Da muss man lange ausprobieren, bis man den Sauerteig hat, den man mag. Ein paar falsche Bakterien und der Teig schmeckt scheußlich.“ Schon drei Mal ist Brantner mit seinem Sauerteig umgezogen. Als er seine Backstube in Schwabing bekam, hat er einen Klumpen Sauerteig in Wasser aufgelöst und alle Wände und Flächen damit beschmiert, um der Mikroflora im Raum zu zeigen, wer jetzt das Sagen hat.

### Was weg ist, ist weg

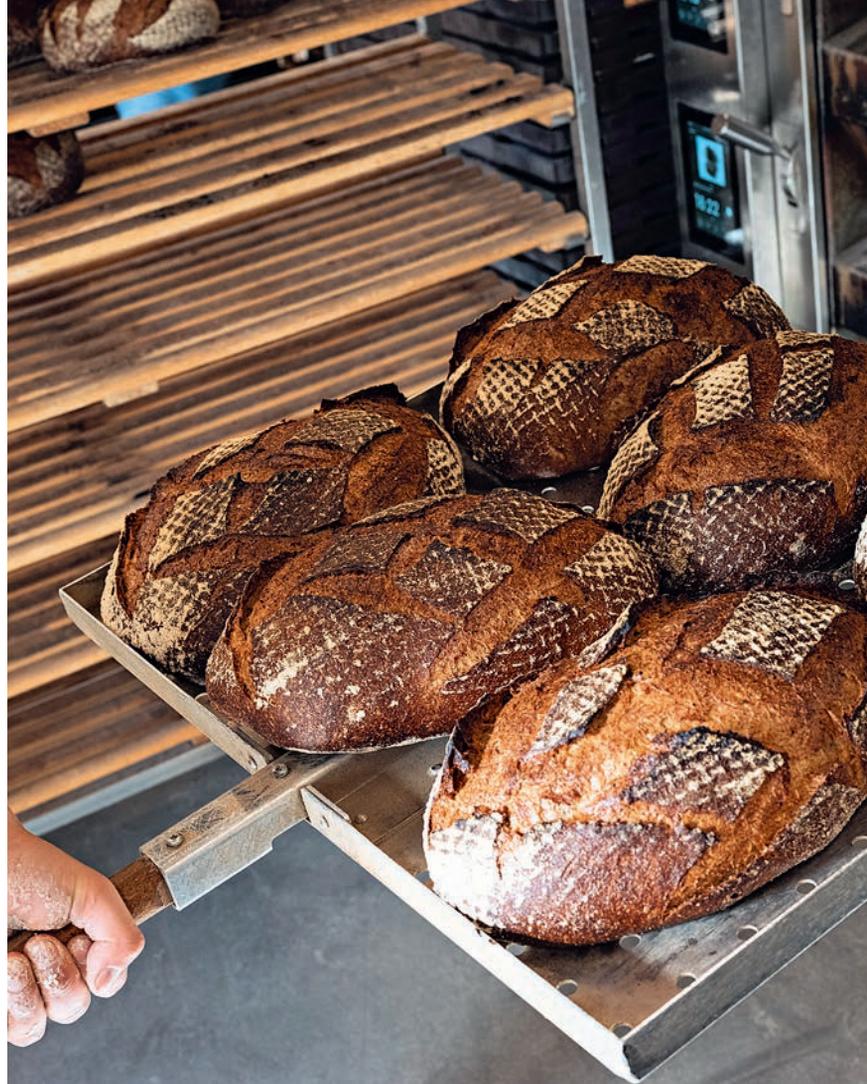
Zwei Backstuben betreibt Brantner inzwischen in München, das bedeutet ein paar Hundert Laibe täglich. Mehr gibt's nicht. Wenn die verkauft sind – und das kann schon mal ziemlich früh am Tag sein – ist Schluss. Brantner will nichts wegwerfen und keinen Überschuss produzieren. Wer sichergehen will, noch ein Brot zu ergattern, bestellt online vor, dann wird sein Brot zurückgelegt.

Sein Handwerk hat Julius Brantner, der aus einer Bäckerfamilie stammt, in aller Welt gelernt. 2012, im fernen Australien, jobbte er in einer Bäckerei, die so ganz anders war, als er das kannte: „Die war einfach stylish und cool.“ Das war eine Art Erweckungserlebnis für den weltbummelnden Bäcker. Als er in München, wo er eigentlich Informatik studieren wollte, merkte, dass er vom Backen doch nicht lassen kann und eine geeignete Backstube suchte, scheiterte das lange unter anderem daran, dass er partout im Schaufenster arbeiten wollte. „Ich wollte Transparenz und Offenheit und ein schönes Arbeitsumfeld für mich und das Team“, sagt Brantner, dem man den Schwarzwald auch nach den vielen Münchner Jahren noch sehr deutlich anhört. Heute wird, wie er es sich gewünscht hatte, in der Sonne an der „Tafel“ im Schaufenster geknetet und geformt. Die Kunden und Nachbarn schauen vorbei und sehen zu, wie Laib um Laib entsteht.

Man spürt die sinnliche Freude, die Brantner („Ich mache nur, worauf ich Bock habe.“) und sein Team bei der Arbeit haben und fragt sich, warum nicht mehr Bäcker in Deutschland mit so viel handwerklicher Leidenschaft arbeiten und so ein wunderbares Brot produzieren. „Zum einen kostet unsere Art zu backen mehr Geld – damit der Teig ruhen kann, braucht man viel Fläche und

### WAHRE SCHÖNHEIT

So muss ein Brot aussehen. Vor allem die Kruste von Brantners „Bio Brothandwerk 25“, persönlicher Favorit des Bäckermeisters, ist ein Gedicht.



„Brot braucht Charakter. Ich will nichts neu erfinden, nur ein handwerklich gutes Brot backen.“

JULIUS BRANTNER

viel Energie zum Kühlen“, sagt Brantner. „Wir haben gerade drei Tonnen Teig im Kühlhaus. Weil wir länger vorplanen müssen, ist auch die Komplexität bei uns größer. Das kostet alles Geld. Deshalb ist unser Brot deutlich teurer als ein Brot aus dem Supermarkt. Dafür schmeckt es besser, ist bekömmlicher, hält länger und man muss nichts wegwerfen.“

### Lust aufs Brot

Zum anderen finden die meisten Bäcker keine Leute mehr. Schon wegen der Arbeitszeiten, und reich ist in dem Beruf auch noch keiner geworden. Brantner aber hat keine Probleme, Bäckerinnen und Bäcker zu finden: „Viele wollen bei uns lernen und mit der Hand arbeiten, es sind Leute, die Lust auf Brot haben.“ Brantner bittet neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, mindestens für ein Jahr bei ihm zu bleiben. Nur so kön-

nen sie wirklich verstehen, wie man ein gutes Brot backt – und die kleinen Feinheiten lernen, mit denen er immer wieder etwas Neues ausprobiert. Eigentlich hat er nur drei Sorten Brot im Angebot, aber jeden Tag gibt es ein „Aktionsbrot“, freitags zum Beispiel „Opa Walters Körnerbrot“.

„Ich stehe jeden Tag selbst in der Backstube, Brot backen ist mein Leben. Aber ab und zu kann ruhig noch etwas mehr passieren. Wenn es eine passende Immobilie gibt, kann ich mir auch noch eine dritte oder vierte Backstube in München vorstellen – nur um Gotteswillen keine Kette oder so etwas. Ein bisschen können wir auch unser Angebot noch erweitern. Ich esse so gerne Kuchen, gerade probieren wir uns an einem schlichten Kirschstreusel aus – da habe ich nämlich noch keinen wirklich guten gefunden. Einfach und lecker muss er sein wie unser Brot.“



#### BESITZERSTOLZ

Das junge Ehepaar hat sich eine Küche gewünscht, die Eindruck auf seine Gäste macht.

**D**as Unternehmen Häcker produziert jede Woche etwa 5.000 Küchen. Von Rödinghausen in Ostwestfalen aus gehen sie auf die Reise:

Quer durch Deutschland, nach ganz Europa, nach Indien oder in die USA. So ziemlich die weitest mögliche Entfernung hat die Küche eines jungen Paares aus Neuseeland zurückgelegt. Sie steht heute in einem Haus am Meer mit vier Schlafzimmern in St. Heliers, einem nicht weit vom Stadtzentrum entfernten, wohlhabenden Vorort von Auckland und wurde von Hacker Kitchens NZ geplant.

Das 320-Quadratmeter-Haus haben die Eigentümer im Jahr 2024 für sich selbst gebaut. Die Wohnräume liegen im Erdgeschoss, während alle Schlafzimmer im Obergeschoss untergebracht sind. Im Erdgeschoss befindet sich auch die große Küche mit Ess- und Wohnbereich, der zum Swimmingpool hinausführt. Dazu gibt es noch eine Waschküche, ein Gästebad und einen Kinoraum.

„Die Kunden – sie haben häufig Freunde zu Besuch – wünschten sich eine Küche, die heraussticht und einen großen Auftritt hat“, sagt Julia Shuttleworth, Director von Hacker Kitchens NZ, die die Küche für Häcker geplant hat. „Sie soll die Aufmerksamkeit jedes Besuchers erregen, der den Raum betritt.“



Die Küche soll das Aushängeschild des Hauses sein und einen „Wow-Faktor“ haben. Das Ehepaar war sehr an einer dunklen und stimmungsvollen Küche interessiert, was wir durch die Steinfurnierfront AV 7030-GL Black-star erreicht haben.“

#### Bester Service

Die Hauptküche befindet sich in einem offenen Raum, der sich perfekt für das Zusammensein mit Gästen eignet. Durch eine Tür an der Rückseite der Küche gelangt man in die Butler's Pantry oder Scullery, wie man sie in Neuseeland nennt. Solche Zweitküchen sind im Land sehr beliebt, da hier die vielen Geräte untergebracht werden können, die zu einer voll ausgestatteten modernen Küche gehören. Für die Besitzer hat solch eine abgeschlossene Nebenküche den angenehmen Effekt, dass sie auch einmal unordentlicher sein darf.

# Eine Küche, die Eindruck macht

Steinfurnier- und Glasfronten ergeben in der Highclass-Küche eines jungen Paares in Auckland, Neuseeland, eine raffinierte Kombination, die die verschiedenen Schwarztöne lebendig werden lässt.

FOTOS: JOHN WILLIAMS

**BEEINDRUCKEND**

Die Insel mit Black-star-  
Steinurnierfront trägt  
eine 20 Millimeter  
starke Arbeitsplatte  
aus Dekton-Laurant-  
Naturstein.



„Die strukturierte Oberfläche des schwarzen Steins und die sehr matte, schwarze Glasoberfläche passen bestens zusammen.“

JULIA SHUTTLEWORTH, Director Hacker Kitchens NZ

Das junge, berufstätige Ehepaar aus Auckland setzt begeistert überall im Haus neueste Technologien ein, ob automatische Fensterreiniger oder Staubsauger-Roboter. Darauf musste auch die Gestaltung der Küche Rücksicht nehmen, etwa bei der Planung der Touch-Pop-up-Steckdosen, des ins Kochfeld integrierten Dunstabzugs und der innovativen Armatur, die jederzeit sprudelndes oder kochendes Wasser liefert.

### Erstklassige Beratung

Die Bauherren haben sich für Häcker entschieden, weil sie deutsche Produkte lieben, und sie haben sich in die Natursteinfront AV 7030-GL Black-star verliebt, die jetzt das prägende Element der Küche ist. „Wir haben einige europäische Marken verglichen, aber wir mochten die neue Steinfurnieroberfläche, die zu diesem Zeitpunkt von keiner anderen Marke angeboten wurde, und der Service von Julia und dem Team von Hacker Kitchens NZ bei Beratung und Planung war wirklich erstklassig,“ sagen die stolzen Küchenbesitzer.

Und das haben sich Julia Shuttleworth und ihr Team für die Umsetzung der Kundenwünsche überlegt: „Als Küchenplanerin habe ich vorgeschlagen, das ART-System mit Beleuchtung und dem ART-Profil um die Insel herum zu integrieren, um ein Gefühl von Leichtigkeit zu erzeugen und die Arbeitsplatte scheinbar schweben zu lassen. Um ein nahtloses Erscheinungsbild zu erhalten, haben wir den Kühlschrank, den Gefrierschrank und den Weinkühlschrank integriert. Für die Rückwand wählten wir einen tiefschwarzen Farbton, der das Steinfurnier der Insel ergänzt, sodass diese der Mittelpunkt des Raumes bleibt. Als Designerin denke ich, dass die Materialauswahl in der Hauptküche mit der Steinfurnierfront AV 7030-GL Black-star gepaart mit der mattschwarzen Glasfront AV 6095-GL das Besondere an der Küche ist. Die strukturierte Oberfläche des schwarzen Steins und die sehr matte, schwarze Glasoberfläche passen bestens zusammen. Die Küche sieht nicht nur schön aus, sondern funktioniert auch sehr gut.“

Um das Design aufzuwerten, hat die Planerin verglaste Oberschränke mit vertikaler LED-Beleuchtung und einer grauen Spiegel-

rückwand hinzugefügt, die einen eleganten Kontrast zu den Schränken bilden. „Die Gegenüberstellung des glatten Glases und des strukturierten Black-star-Steins der Insel war ein zentrales Designelement, das ein Gleichgewicht zwischen Raffinesse und Rohheit herstellt und so einen dynamischen visuellen Effekt erzeugt“, so Shuttleworth.

Die Arbeitsplatte in der Hauptküche ist aus Dekton-Laurant-Naturstein, der von goldenen Adern durchzogen ist, mit Schweizer Kante in 20 Millimeter Stärke. Die Arbeitsplatte in der Spülküche ist aus 40 Millimeter starkem Dekton Lunar, einer Neuinterpretation von Zement, inspiriert von industrieller Ästhetik mit subtiler Struktur. Über der Küche befindet sich ein viereckiges Leuchtelement, welches das natürliche Licht imitieren soll, da diese kein natürliches Licht von oben bekommen konnte.

Bei den Küchengeräten fiel die Wahl auf Gaggenau: „Die anthrazitfarbenen Geräte haben der Küche eine zusätzliche Note verliehen und sich gut ins dunkelgraue Küchenthema eingefügt“, erklärt der Ehemann.

Die Eigentümer sind Kaffee-Connoisseurs und lieben es, sich mit einer aufwendigen Kaffeemaschine einen perfekten frischen Espresso zuzubereiten. Sie kochen gerne internationale Gerichte aus der ganzen Welt, aber



### MATERIALVIELFALT

Die mattschwarzen Glasfronten, die transparenten Oberschränke und die Natursteinarbeitsplatten mit den goldfarbenen Adern ergeben einen reizvollen Mix.

vor allem aus Asien, weil es dort so viele Gewürze und ausgefallene Aromen gibt.

Die Hauptküche wird vor allem für leichte Gerichte genutzt. Schwerere Gerichte, die Fett- oder andere Gerüche verursachen können, werden in der Zweiküche mit Hochleistungsdunstabzug zubereitet. Mit ihrer neuen Küche sind die beiden jungen Neuseeländer jedenfalls mehr als zufrieden: „Die fertige Küche hat unsere Erwartungen übertroffen, von der Planung über die Materialauswahl bis hin zum Einbau. Und wir wurden während des gesamten Prozesses ständig auf dem Laufenden gehalten.“

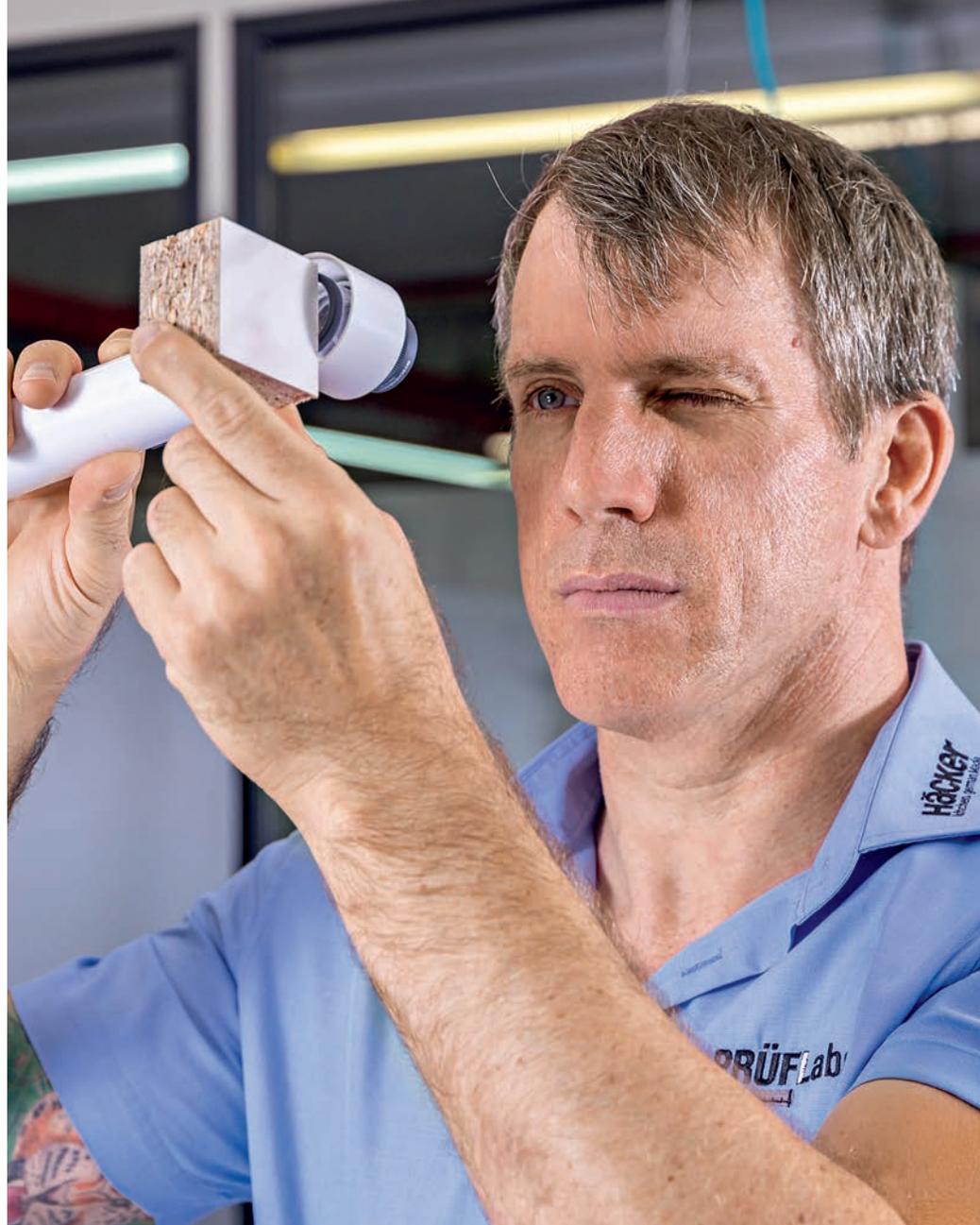
### ARBEITSPLATZ

„Scullery“ nennen die Neuseeländer eine hochfunktionale Zweiküche für größere Arbeiten.



**PRÜFENDER BLICK**

Bastian Bäumer checkt die Deckschicht einer Arbeitsplatte mithilfe einer Lupe (rechts). Im Labor wird auch die Wechselwirkung verschiedener Reinigungsmittel mit Silikon untersucht (unten).



**M**it scharfem Auge prüft Bastian Bäumer Material und Produktionsprozesse bei Häcker. Im Gespräch mit WORK erzählt der

Leiter des hauseigenen Prüflabors, worauf er besonders achtet.

**WORK: Herr Bäumer, wie wird man Leiter eines Prüflabors?**

**BASTIAN BÄUMER:** Ich habe Holztechnik studiert und schon damals eine Affinität zur Prüftechnik gehabt. Das passt zu meinem Charakter: Ich bin sehr zahlenaffin und vertiefe mich gerne in Details.

**Wie kontrollieren Sie die Qualität, um Standards einzuhalten?**

Die Qualitätssicherung bei Häcker Küchen basiert auf der DIN ISO 9001. Diese Norm sagt, wir müssen in der Lage sein, die

# Der Checker

Die penible Qualitätssicherung trägt maßgeblich dazu bei, das Vertrauen der Kunden in die Zuverlässigkeit und Sicherheit der Küchen von Häcker zu stärken. Der Mann, der mit Argusaugen darüber wacht, dass alles seine Ordnung hat, ist Bastian Bäumer.

„Das Ziel ist, Fehler so früh wie möglich im Prozess zu erkennen, idealerweise bereits bei der Materialproduktion. Je früher ein Fehler entdeckt wird, desto geringer sind die daraus entstehenden Kosten.“

BASTIAN BÄUMER,  
Leiter des Prüflabors

Prozesse nachvollziehbar zu dokumentieren und immer wiederkehrend die gleiche Qualität abzubilden. Wie das im Detail ausgestaltet wird, lässt die DIN offen. Da setzen wir ein. Unser Prüflabor geht weit über die allgemeinen Anforderungen hinaus und konzentriert sich auf die detaillierte Überprüfung der Materialqualität. Besonders im Fokus stehen Parameter wie die Verklebung der Plattenmaterialien. Wir prüfen regelmäßig, ob die eingehenden Materialien unseren hohen Anforderungen entsprechen.

#### Wie sieht das konkret aus?

Zum Beispiel zerschneiden und zerbrechen wir Platten oder mahlen Teile aus ihnen um zu sehen, wie sie auf Zug, Bruch oder Feuchtigkeit reagieren.

#### Sie nehmen sich jedes Material vor, das bei Häcker verarbeitet wird?

Ja, alles. Wir prüfen auch Scharniere oder Griffe auf Korrosionsbeständigkeit und testen, ob Leime richtig kleben. Wir dürfen da sehr kreativ sein.

#### Prüfen Sie stets alle Lieferungen?

Aufgrund der großen Materialmengen führen wir wiederkehrende, stichprobenartige Kontrollen durch. Alle zwei Wochen überprüfen wir die Platten unserer großen Lieferanten, sowohl Spanplatten als auch MDF. Diese regelmäßigen Prüfungen helfen uns, die Qualität kontinuierlich zu überwachen und sicherzustellen.

#### Wie verbessern Sie Prozesse dauerhaft?

Der kontinuierliche Verbesserungsprozess (KVP) ist ein zentraler Bestandteil der Häcker Qualitätssicherung. Wir passen unsere Standards stetig an und nutzen den PDCA-Zyklus (Plan, Do, Check, Act) um sicherzustellen, dass unsere Prozesse stets auf dem neuesten Stand sind. Dieser Zyklus hilft uns, die stabile Qualität unserer Produkte ununterbrochen zu steigern.

#### Führen Sie auch Ausdauerprüfungen durch?

Ja, ein Roboterarm hilft uns, Türen oder Auszüge 80.000 Mal zu öffnen und zu schließen. Das ist weit mehr als die prognostizierte Lebensdauer einer Küche.

#### Wer gehört bei Küchen von Häcker noch zur Qualitätssicherungskette dazu?

Die Qualitätskontrolle endet nicht im Prüflabor. Alle Mitarbeitenden tragen zur Qualitätssicherung bei. Unser Ziel ist es, proaktiv zu verhindern, dass fehlerhafte Materialien in den Produktionsprozess gelangen.

#### Kooperieren Sie mit den Lieferanten?

Das ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Qualitätssicherung. Durch regelmäßigen Austausch und gemeinsame Prüfungen stellen wir sicher, dass auch die Lieferanten Qualitätskontrollen durchführen, die wir nicht selbst vornehmen können. Dies trägt dazu bei, Fehler frühzeitig zu erkennen und zu beheben, bevor das Material in unseren Produktionsprozess gelangt.

#### Wie definieren Sie Qualitätssicherung in der Fertigung?

Unsere Qualitätsstrategien umfassen eine ganzheitliche Betrachtung. Im Prüflabor führen wir spezialisierte Prüfungen durch und verlagern zunehmend Kontrollen zum Lieferanten. Das Ziel ist, Fehler so früh wie möglich im Prozess zu erkennen, idealerweise bereits bei der Materialproduktion. Je früher ein Fehler entdeckt wird, desto geringer sind die daraus entstehenden Kosten. Und im besten Fall erkennt der Lieferant das Problem in seinem Prozess und kann gleich nachjustieren und Fehler so vermeiden. Das ist aktuell der große Treiber, wo wir versuchen, in der gesamten Prozesskette Kosten zu minimieren. Man muss sich vorstellen, das ist so eine Art umgekehrtes Verhältnis. Das heißt, je weiter wir nach vorne kommen, umso mehr Kosten vermeiden wir. Und wenn wir da unseren Job gut machen, folgt die Kundenzufriedenheit automatisch. Wir sparen Ressourcen und erhöhen die Effizienz der gesamten Produktionskette, was letztlich zur Kundenzufriedenheit beiträgt.

#### KLEINE HELFER

Mit diversen Chemikalien werden Oberflächen auf Unempfindlichkeit geprüft und mit der Stahlkugel, ob sie schlagfest sind.





# Nachhaltig,

## DEZENTE FARBEN

Die neuen Linoleum-Fronten von Häcker für die Produktlinie systemat sind in den Farben Rauchblau, Salbeigrün, Seidengrau und Schwarz erhältlich.



# robust, edel

Häcker nutzt traditionelle Materialien auf innovative Art als Küchenfront. So hat sich Linoleum als robust und pflegeleicht erwiesen. Weil es zudem ausgesprochen nachhaltig ist, passt es perfekt zur Philosophie des Hauses.



„Nachhaltigkeit ist bei Häcker im Gedankengut verankert. Es ist eine Haltung und kein Trend.“

KARIN PADINGER, Leiterin Marketing

N

achhaltigkeit spielt für Häcker eine große Rolle. Das gilt nicht nur für die Produktionsprozesse, sondern vor allem auch für die verwendeten Materialien. Häcker versteht sich nicht nur als Küchenhersteller, sondern hat darüber hinaus den Anspruch, „Wegbereiter für eine nachhaltige Lebensweise“ zu sein. „Nachhaltigkeit ist bei uns im Gedankengut verankert. Es ist eine Haltung“, betont Karin Padinger, Leiterin des Marketings. „Häcker hat sich bereits in frühen Jahren mit dem schonenden Umgang mit Ressourcen beschäftigt. Vielleicht liegt es am Werkstoff Holz, der von Natur aus nachhaltig ist. Vielleicht liegt es auch an unserer Inhaberfamilie, der die Umwelt, der bewusste Umgang mit vorhandenen Ressourcen und auch soziale Projekte am Herzen liegen.“

#### Fronten aus nachhaltigem Linoleum

Seit vergangenem Jahr hat der Küchenhersteller aus Ostwestfalen ein Frontmaterial im Angebot, das in puncto Nachhaltigkeit einzigartig ist: Linoleum. Das Material an sich ist nicht neu. Küchenböden der 50er- und 60er-Jahre waren zum Großteil aus strapazierfähigem Linoleum. Aber die Verwendung als Küchenfront ist innovativ.

„Linoleum ist unser natürlichster Rohstoff“, erklärt Jana Schäfer, Teamleiterin Produktmanagement bei Häcker. „Linoleum besteht fast ausschließlich aus erneuerbaren, natürlichen Materialien. Es wird aus Leinöl aus den Samen der Flachspflanze, Holzmehl aus nachhaltiger Forstwirtschaft sowie Kalksteinmehl hergestellt.“ Linoleum hat eine äußerst langlebige und pflegeleichte Oberfläche, ist umweltfreundlich und vielseitig. „Die Oberfläche fühlt sich weich und warm an“, so Schäfer. „Und der uns allen vertraute Geruch ist sehr angenehm.“

Linoleum in der Küche: Das sind robuste Oberflächen, die leicht zu reinigen sind. Linoleum-Fronten haben eine angenehme, einzigartige Haptik und eine matte, lichtechte Oberfläche. Sie ist antistatisch und antibakteriell. Linoleum ist strapazierfähig und verfärbt sich auch in vielen Jahren Nutzungsdauer kaum.

Die hochwertigen, matten Linoleum-Fronten AV 7080 aus der Produktlinie systemat von Häcker sind in vier trendigen, naturnahen Farbtönen im Programm: Rauchblau, Salbeigrün, Seidengrau und Schwarz. Um den Fronten

#### BESTE HANDWERKSARBEIT

Die verzinkten Auszüge aus Massivholz spiegeln die Wertigkeit der Küche wider. Zusammen mit den matten Linoleum-Fronten vermitteln sie warme Natürlichkeit in der Küche und signalisieren in jedem Detail Nachhaltigkeit.



„Linoleum ist etwas Besonderes, sehr Wertiges.“

JANA SCHÄFER,  
Teamleiterin  
Produktmanagement

einen besonderen Look zu geben, hat Häcker das Material mit Echtholz furniert in Eiche elegant kombiniert. „Wir setzen furnierte Rückseiten und Kanten ein, um das Linoleum hervorzuheben“, so Schäfer. „Damit verbinden wir zwei natürliche Materialien.“

Gerade in der jüngeren Generation spielt die Nachhaltigkeit von Produkten zunehmend eine Rolle. Dessen ist man sich bei Häcker bewusst und setzt konsequent auf Nachhaltigkeit in allen Bereichen. „Umweltfreundliche, wasserlösliche Lacke etwa sind längst Standard. Wir achten auf einen hohen Recyclinganteil und darauf, möglichst wiederverwertbare Materialien zu verwenden“, sagt Jana Schäfer. „So nutzen wir heute PET „Made in Germany“ mit über 50 Prozent Recycling-Anteil. Unsere



Verpackungen sind sehr viel papierlastiger geworden, wir verwenden kaum noch Kunststoff. Wo früher mit Styropor gepolstert wurde, nutzen wir jetzt Pappreste. „Das geht besser“ – nach diesem Credo konzipierten meine Kollegen in der Logistik nämlich eine neue, papierbasierte Ladungssicherung. Hierzu wurden stabile Papiersäcke mit geschredderten Pappresten befüllt und zugenäht. Ein perfekter Schutz für unsere Küchen. So können wir auf die üblichen Schaumstoffblöcke und Styropor-Platten verzichten. Und der Recyclinganteil der Spanplatten liegt inzwischen bei fast 80 Prozent.“

### Nachhaltigkeit liegt Häcker am Herzen

Häcker hat unendlich viele Nachhaltigkeitsprojekte umgesetzt. „Wir treiben dieses Engagement mit Herzblut weiter voran“, sagt Karin Padinger. „Wir unterstützen Projekte für erneuerbare Energien wie Wind- und Wasserkraft. Unser Unternehmen ist klimaneutral, unsere Küchen werden energieeffizient hergestellt und sind zertifiziert wohngesund. Unser großer Nachhaltigkeitsbericht ist gerade auf den neuesten Stand gebracht worden. Und wenn Gäste uns in Rödinghausen besuchen, sind Bienenhotel, Blühwiesen oder der eigene Kräutergarten nicht zu übersehen. Außerdem beteiligen wir uns immer wieder an Projekten wie dem lokalen Silvesterlauf, bei dem wir für jeden Finisher einen Quadratmeter Wald pflanzen.“

### JUNGE BÄUME

Häcker engagiert sich für das Thema Nachhaltigkeit – etwa bei einer Baumpflanzaktion im Frühjahr zusammen mit der Organisation Feldwerk, die zusammen mit Unternehmen Naturschutzprojekte umsetzt. Insgesamt 1.700 Quadratmeter Wald werden 2025 bei solchen Aktionen mit Jungbäumen – Eichen, Buchen und Winterlinden – bepflanzt, wie hier mit Unterstützung von Tobias Krutemeier von Feldwerk, Jan Gutendorf von Häcker Küchen und Stefan Greinus vom SV Rödinghausen (von links nach rechts).





# Der Kosmos der Aromen

Zum raffinierten Würzen gehört mehr als Kochsalz und gewöhnlicher Pfeffer. WORK präsentiert ein paar Ideen, wie Gerichte noch mehr Pep bekommen.

## GESCHMACKS- EXPLOSIONEN

Ob exotische Gewürze, gemahlene oder fermentierte Kräuter und Blätter oder getrocknete und zerriebene Beeren – vielfältige Aromen geben Speisen erst die richtige Raffinesse.

Mehr Inspiration  
zum Thema Gewürze  
finden Sie unter:  
[gewuerze-der-welt.net](http://gewuerze-der-welt.net)





**W**as einst den Reichtum großer Kolonialreiche schuf, steht heute für ein paar Cent im Supermarktregal. Die übliche Gewürzpalette von Pfeffer bis Zimt, von Paprika „mild“ bis Koriander oder Majoran ist säuberlich in Tütchen oder Döschen abgepackt und wartet auf einen freien Platz im Küchenregal. Und wer es extravaganter mag, greift zur fertigen Gewürzmischung „Bayrische Brathähnchen“ „Perfekte Eier“ oder „Mediterranes Grillgewürz“ eines einstigen Sternekochs.

Engagierte Küchenheldinnen und -helden sind immer auf der Suche nach neuen Aromen. Denn auch Gewürze unterliegen Trends. WORK hat bei Andrea Rolshausen nachgefragt, Gründerin von „Gewürze der Welt“. „Aktuell besonders gefragt sind orientalische Gewürze“, erzählt Rolshausen.

### Zhoug

„Zhoug ist eine scharfe, würzige Mischung, bestehend unter anderem aus aromatischen Gewürzen wie Kreuzkümmel, Kardamom, Koriander und Chilischoten“, so Rolshausen. Es hat die perfekte Balance aus Frische, Schärfe

und Würze. Es passt zu Falafel, Shawarma oder gegrilltem Fleisch, aber auch perfekt zu gegrilltem Gemüse oder als würzige Ergänzung in Wraps. Und man kann Zhoug mit Joghurt vermischen, um eine scharfe Joghurtsauce für Salate oder Bowls zu kreieren.“

### Dukkah

Eine weitere Orient-Mischung ist Dukkah, bei Rolshausen in der Gourmet-Variante gemischt aus gerösteten Nüssen wie Pistazien und Macadamia, Cashew- und Pinienkernen sowie Mandeln. Es erhält seine frische Note durch Koriandergrün, Ingwer und Zitronenschale. Für Exotik sorgen Kreuzkümmel und Koriandersaat. „Dukkah eignet sich toll als Dip“, so Rolshausen. „Auf weißem Fisch ist es unglaublich. Eine banale Reisbeilage wird mit frischen Kräutern und Dukkah zum Geschmackserlebnis.“

### Zimtblüte

In Afrika hat die Gewürz-Expertin Zimtblüte für ihre Kundschaft entdeckt: „Geschmacklich eine Melange aus Zimt, Nelke, Orange und schwarzem Pfeffer, passt die Knospe des Cassia-Zimtbau-

mes gut zu Lamm, Wild und Kalb, Currys, Füllungen, Reis- und Linsengerichten. Und natürlich zu allen Süßspeisen.“

### Fiori di Finocchio

Für gehobene italienische Küche empfiehlt Andrea Rolshausen Fenchelblüten: „Die duftenden und sehr aromatischen Blüten werden von Hand gepflückt und verlesen. Sie passen sehr gut zu Fisch und Meerestieren, in die Vinaigrette, zu Gemüse und Braten.“

### Piment d'Espelette

„So wie echter Champagner nur aus der Champagne kommt, wird Piment d'Espelette, nicht zu verwechseln mit dem Piment genannten Nelkenpfeffer, seit Jahrhunderten in der Region um den kleinen Ort Espelette im baskischen Teil Südwest-Frankreichs angebaut, und nur dort“, so Andrea Rolshausen. „Piment d'Espelette ist ein beliebtes Chili-Gewürz aus Frankreich, das aus der sehr aromatischen Chilisorte mit dem Namen „Gorria“ gewonnen wird, die einst von baskischen Seefahrern von Mexiko nach Frankreich gebracht wurde. Die moderat-pikante, fruchtige und hocharomatische Chili-Rarität wird am besten als Finish direkt auf dem Tisch präsentiert. Perfekt zu Fischgerichten, Gemüse, Eierspeisen, Grillfleisch und zum Verfeinern von Saucen.“

### Kampot-Pfeffer

„Diese Beeren aus Kambodscha sind von Hand sortiert und in Meersalz fermentiert. Durch das feuchte Meersalz verändern sich die ätherischen Öle des Pfeffers völlig, und es entsteht ein sehr spannender und ganz neuer Pfeffergeschmack mit einer weichen Konsistenz, frisch und knackig, hocharomatisch, saftig, leicht feucht, zart salzig und nur mäßig scharf. Dieser Pfeffer gehört nicht in die Mühle und sollte nicht mitgekocht werden!“, so der Rat der Expertin.

A modern kitchen with teal cabinets, a grey stone island, and pendant lights. The kitchen features a large window with a view of a city street. The island has a grey stone countertop and is surrounded by black bar stools with beige seats. The cabinets are a muted teal color with gold handles. The lighting includes recessed ceiling lights and two pendant lights with a layered, glowing design.

# Hereinspaziert!

Auf drei Etagen zeigt Häcker in London seine aktuellen Küchen. Ende März trafen sich Fachpublikum und Designinteressierte zu den Open Days in Marylebone.

### FINGERFOOD UND GUTE LAUNE

Bei den Open Days in London präsentierte Häcker UK in entspannter Atmosphäre dem interessierten Publikum die aktuellen Küchen.

**Z**u Tagen der offenen Tür lud Häcker UK Ende März in London ein. Der britische Markt hat für das Unternehmen seit über 40 Jahren eine große Bedeutung, und das Event bot eine hervorragende Gelegenheit, einem großen Publikum die neuesten Küchen aus Rödinghausen zu präsentieren.

In dem renovierten Showroom von Häcker in der Harrowby Street im Londoner Stadtteil Marylebone trafen sich Fachhändler und Architekten, um sich auf drei Stockwerken von den Neuheiten bei den Produktlinien systemat und concept130 begeistern zu lassen.

### Lockere Atmosphäre

Wie die Besucher:innen feststellen konnten, zeichnen sich die Ausstellungsküchen durch innovatives Design, hochwertige Materialien und intelligente Aufbewahrungslösungen aus und spiegeln so die Markenwerte Qualität, Service, Zuverlässigkeit, Nachhaltigkeit und Ehrlichkeit wider.

In der ungezwungenen Atmosphäre der Open Days konnten die Gäste eine Vielzahl von Planungsideen, Farben und Oberflächen live erleben und sich einen Einblick in die neuesten Trends modernen Küchendesigns verschaffen.

Ziel der Open Days war es, nicht nur die Küchen zu präsentieren, sondern diese auch interaktiv erlebbar zu machen. So konnten



die Besucher:innen sich bei Snacks und Fingerfood anschaulich von den Funktionalitäten der Häcker Küchen, die den Küchenalltag erleichtern, überzeugen. Ganz wichtig bei solch einem Event ist der Dialog zwischen den Handelspartnern und dem Häcker Team. „Der persönliche Austausch mit unseren langjährigen Kunden und Interessenten ist durch nichts zu ersetzen. Die Open Days sind für uns deshalb von großer Bedeutung“, so Jamie Schneider, Managing Director der Häcker UK Ltd.

Neben den neuen Küchen der beiden Produktlinien systemat und concept130 wird auch die Marke Blaupunkt präsentiert. Blaupunkt, vor zehn Jahren in den Markt eingeführt, erfreut sich auf der Insel immer größerer Beliebtheit. Somit finden sich die Geräte

„Wir bedanken uns bei allen, die teilgenommen und dazu beigetragen haben, die Open Days zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.“

JAMIE SCHNEIDER, Managing Director

**ZUFRIEDENER GASTGEBER**

Jamie Schneider (rechts oben) konnte mit Recht stolz auf die Arbeit seines Teams (rechts) sein, das die neuen Küchen von Häcker perfekt präsentierte.

auch in den meisten Küchen vor Ort wieder. Die Open Days boten den Besuchern eine willkommene Gelegenheit, die innovativen Funktionen der Elektrogeräte von Blaupunkt aus erster Hand zu erleben. Bei Live-Kochvorführungen von Profiküchenchefs konnten sie selbst sehen, wie effizient und benutzerfreundlich sich die Geräte von Blaupunkt bedienen lassen. Neben der fortschrittlichen Funktionalität überzeugte die Gäste besonders das elegante Design der Herde, Öfen oder Spülmaschinen. Auch die hochwertigen Spülen und Armaturen von Blaupunkt fügten sich nahtlos in die Gesamtästhetik der Küchen von Häcker ein und gewährleisteten sowohl Stil als auch Zweckmäßigkeit.

Die zahlreichen Besucher:innen waren von den gelungenen Open Days jedenfalls äußerst angetan und bester Stimmung. Daran hatte auch die eigene Cocktailbar in der dritten Etage ihren Anteil, an der die Gäste entspannen und professionell gemixte Getränke wie Banana Peel Negroni oder Mandarin Mint Julep genießen konnten.

Hochzufrieden mit den Open Days war Jamie Schneider: „Der Erfolg unserer Tage der offenen Tür bestärkt uns in unserem Ziel, unseren Kunden erstklassige Küchenlösungen zu bieten.“

Um langfristig vom Feedback der Gäste zu profitieren, hatte Jamie Schneider die Idee, seine Besucher:innen zu interviewen und ihre Eindrücke von den Ausstellungsräumen auf Video festzuhalten. Jamie Schneider: „Dieses Filmmaterial ist von unschätzbarem Wert, um unsere Vision und das Engagement der Kunden zu präsentieren. Vielen Dank an das gesamte Team für seine Einsatzbereitschaft und seine harte Arbeit, die diese Veranstaltung zu einem Erfolg gemacht haben.“



Fotos: HÄCKER KÜCHEN



**K**ochen macht Spaß – selbst wenn die eigenen Fähigkeiten erst mal nur für ein leckeres Spiegelei reichen.

Umso trauriger, wenn es mit 18 oder 20 in der ersten eigenen Bude noch immer nicht für mehr als dieses Spiegelei reicht und stattdessen hastig Lieferpizza oder der Bestseller der Dönerbude um die Ecke verdrückt wird.

Wer Lust am Kochen und am guten Essen haben will, fängt am besten früh an. So wie kleine Kinder Lesen, Rechnen und Schreiben lernen, können sie auch Kochen und Backen lernen. Und das mit Vergnügen. Es ist unsere Aufgabe als Eltern, ihnen zu zeigen, dass Kochen eine lustvolle, sinnliche Tätigkeit ist. Und wir können den Kids dabei auch noch spielerisch mitgeben, was gute von schlechteren Lebensmitteln unterscheidet, was wie schmeckt, was zueinander passt, was gesund und was vielleicht auch mal etwas weniger gesund, aber halt zu lecker ist.

Kochen heißt ausprobieren, versuchen, testen, Neues entdecken. Das haben Männer und Frauen schon am Lagerfeuer in der Höhle

# 1

*Spiegelei braten zu können, sollte nicht die einzige Küchenfertigkeit sein. Je früher Kinder in der Küche mitmachen dürfen, umso größer die Chance auf spätere Kochkünste.*

so gehalten, sonst würden wir immer noch Beeren sammeln und roh verzehren.

Also auf, beziehen wir die Kids in der Küche mit ein, lassen wir sie schnibbeln und manschen, Teig rollen und kneten, Eier aufschlagen, würzen, Gemüse waschen und natürlich auch naschen. Und anschließend auch ruhig abwaschen. Lassen wir sie zusehen, erklären wir ihnen, was und warum wir es wie tun. Lassen wir sie einfach teilhaben. Und wenn dabei ein Ei zu Bruch geht, zu viel Salz im Essen landet oder der Teig misslingt – so what, das gehört zur Lernkurve dazu und soll auch erfahrenen Köchinnen und Köchen gelegentlich passieren.

## Gemeinsam etwas schaffen

Wichtig ist der Spaß an der Sache, die gemeinsame Quality Time, das Erleben, das Kinder und Eltern etwas zusammen machen, etwas schaffen, das man auch noch essen kann und das schmeckt. Mal besser, mal etwas schlechter. Harmlose Erfahrungen, die vielleicht ein Leben lang nachwirken.

Kids in der Küche zu beteiligen, heißt um Gottes willen nicht, Geschlechterklischees zu bedienen – was gibt es Cooleres und Attraktiveres als einen 18-Jährigen, der souverän für seine Freundinnen und Freunde kochen kann. Alle Kids sollten wissen, wie man Kartoffeln schält, einen Teig macht, Gemüse, Fisch oder Fleisch brät und schnell ein leckeres Essen auf den Tisch stellt.

Das ist wahrscheinlich mit das Beste, was wir Kindern mitgeben können und was sie nur zu Hause lernen. Das ist auch ein Nebeneffekt: Ein Zuhause, in dem man nicht nur zusammen vor dem Fernseher oder der Konsole sitzt, sondern in der Küche etwas zusammen erlebt, ist ein Zuhause, in dem Kids sich geborgen und anerkannt fühlen.

Es braucht dafür nicht viel: vor allem ein bisschen Zeit, etwas Geduld, Vertrauen in die schnelle Lernfähigkeit und die natürliche Vorsicht der Kinder und einen Platz, an dem der Nachwuchs „arbeiten“ und helfen kann. Eine Schürze, denn es wird mit Sicherheit den einen oder anderen Spritzer geben. Handwerkszeug, mit dem Kinder sich nicht ernsthaft verletzen können, und ein paar Rezepte, die Kinder verstehen. Dazu eine Küche, die nicht jeden Kratzer und jede verschüttete Flüssigkeit übel nimmt.

Kochen mit Kindern ist wie Experimentieren in einem Labor: Man weiß nicht immer, was dabei herauskommt, aber in jedem Fall lernen die „WissenschaftlerInnen“ ständig mit Spaß etwas dazu. Darum geht es. Und ganz selten gibt es nach vielen Jahren für die eine oder den anderen dann vielleicht sogar einen Nobelpreis oder einen Michelin-Stern.

## Jugend forscht!

Mit Kids wird die Küche zum Experimentierfeld, zum Spielplatz und Familien-Lagerfeuer.

KOLUMNE: PETER WÜRTH ILLUSTRATION: ALINA GÜNTER

**SERIE**  
KOLUMNE

FOLGE 5  
KINDER IN DER  
KÜCHE





**RIESIGES INTERESSE**  
Der Stand von Häcker auf der KBIS lockte zahlreiche Besucher an. Auch Jochen Finkemeier und Tochter Pia kamen nach Las Vegas.

**A**usgesprochen erfolgreich verlief die größte nordamerikanische Messe für Küchen und Bäder (KBIS) im Februar. „Wir waren überwältigt von der Menge an Besuchern auf unserem Stand“, so Andreas Gommeringer, President Häcker Kitchens North America. „Sowohl unsere bestehenden Kunden wie auch viele Interessenten suchten den Weg nach Las Vegas, um sich über Häcker zu informieren. Im US-Markt sind Designer im Küchenbereich eine sehr wichtige Zielgruppe, sodass mehrere Design-Touren auf dem Stand angeboten wurden, die sich großer Beliebtheit erfreuten.“ So stand Andreas Gommeringer regelmäßig für Vorträge und Gespräche im Rahmen des Global-Connect-Programms auf der Bühne und präsentierte „kitchen.germanMade.“ von Häcker.

Im bewährten zweijährigen Teilnahme-Rhythmus, der sich an der Einführung der Neuheiten bei systemat orientiert, präsentierte Häcker auf über 90 Quadratmetern einzigartige Highlights unter dem Motto „Be unique“.

Fotos: HÄCKER KÜCHEN

# Großer Auftritt in Las Vegas

Auf der KBIS, der wichtigsten Küchenmesse Nordamerikas, präsentierte sich Häcker dem begeisterten Fachpublikum. Ein weiterer bedeutender Schritt auf die internationale Bühne.



So waren die neuen Fronten im Wiener Geflecht ebenso zu sehen wie das Pocket-Door-System, Fronten mit facettierten Kanten oder aus Steinfurnier und natürlich die drei neuen Topstandards: Auszüge mit vergrößerter Korpusstiefe, innenbeleuchtete Auszüge und die extra-schmalen SlimLine Drawer-Zargen, die jetzt serienmäßig erhältlich sind.

### Persönlich informiert

Mit dabei in Las Vegas waren auch Unternehmer Jochen Finkemeier und seine Tochter Pia, die damit die Bedeutung der KBIS für Häcker unterstrichen. In zahlreichen Gesprächen mit den Fachbesuchern konnte Jochen Finkemeier sich persönlich einen Eindruck verschaffen, was die Kunden in Nordamerika von einem europäischen Anbieter wie Häcker erwarten, um den sich wandelnden Bedürfnissen der heutigen Hausbesitzer gerecht zu werden und die neuesten Trends in der Innenarchitektur widerzuspiegeln.

Mit der Einweihung des Headquarters von Häcker North America Ende 2023 in Miami hatte Häcker bereits gezeigt, wie wichtig der nordamerikanische Markt für das

Unternehmen ist. Mit der Teilnahme an der KBIS sollen die Beziehungen zu den transatlantischen Partnern und Kunden weiter ausgebaut sowie neue Einrichtungslösungen vorgestellt werden. Die Rekordbeteiligung von registrierten 124.000 Besuchern und 2.500 Ausstellern spiegelte die Bedeutung der Messe wider: Sie ist zum zentralen Treffpunkt der Branche in Nordamerika geworden.

„Wir waren überwältigt von der Menge an Besuchern auf unserem Stand.“

ANDREAS GOMMERINGER,  
President Häcker Kitchens North America



### IM DIALOG

Jochen Finkemeier suchte das Gespräch mit den Fachbesuchern, um mehr über die Wünsche der nordamerikanischen Kundschaft zu erfahren (links). Andreas Gommeringer, Präsident von Häcker Kitchens North America, präsentierte auf der Bühne „kitchen.germanMade.“



„BE UNIQUE“

Hochwertige Materialien, eine größere Korpustiefe, eine Auszugsbeleuchtung und extradünne Zargen als drei neue Topstandards überzeugten die Messebesucher in Bern und Paris.



## Erfolg in Paris und Bern

Häcker präsentiert auf internationalen Messen anspruchsvolle Küchen mit drei neuen Topstandards.



**UNGEWÖHNLICHE PLANUNG**  
Mit einer extravaganten Küche aus der Produktlinie systemat überraschte Häcker auf der neuen Schweizer Messe swiss interior expo in Bern.

**D**er Exportanteil von Häcker liegt aktuell bei rund 40 Prozent. Derzeit werden über 60 Länder auf allen Kontinenten mit Küchen von Häcker beliefert. Um diese Internationalisierung zu stärken, präsentiert sich Häcker regelmäßig auf internationalen Küchenmessen. So zeigte der Küchenhersteller auch auf der neuen Schweizer Messe swiss interior expo in Bern und der Fachmesse Esprit Cuisine in Paris, wie sich mit der Produktlinie systemat anspruchsvolle Küchen mit Einzigkeitwert planen lassen.

„Be unique – Sei einzigartig“ – unter diesem Leitgedanken stehen die drei neuen Top-Standards der Produktlinie systemat. Dazu zählen die neue Korpustiefe von 61 Zentimetern, die den Stauraum um zehn Prozent erweitert, sowie eine vollintegrierte Auszugsbeleuchtung. Der SLD SlimLine Drawer ist nun als Standardfeature ohne Aufpreis verfügbar – das filigranste Auszugssystem am Markt, das über eine nur acht Millimeter schmale Metallzarge verfügt.

Auf der Pariser Fachmesse Esprit Cuisine, an der Häcker zum vierten Mal teilnahm, machte Häcker deutlich, wie sich mit hochwertigen Echtholzprodukten traditionelles Holzhandwerk und hochmodernes Design miteinander verbinden lassen. Unter dem Motto „Be unique“ ist Häcker mit den neuen Topstandards, hochwertigen Ausstattungselementen aus Echtholz sowie attraktiven Material- und Technikinnovationen international bestens aufgestellt und für die Zukunft gerüstet.

**E**in Küchenstudio in Potsdam war Mario Daniel und seiner Frau nicht genug. Sie wollten ihren Kunden noch näherkommen und eröffneten Anfang Februar in ihrem Wohnort Beelitz ein zweites Studio in einem ehemaligen Restaurant mit Backsteinfassade.

Auf 270 Quadratmetern präsentieren sie in diesem „kleinen, gemütlichen Küchenstudio“ (Mario Daniel) sieben Küchen. An Häcker schätzt Mario Daniel „die Flexibilität und Zuverlässigkeit und die gute Qualität auch in der günstigeren Produktlinie concept130.“

Holz, Glas, Metall, Stein – Mario Daniel und sein Team nutzen alle Materialien für ihre eleganten Planungen. „Wir kombinieren und ergänzen unsere Küchen durch handwerkliche Anfertigungen, das macht sie noch interessanter“, sagt Mario Daniel. „Weil wir alle aus dem Handwerk kommen, Tischlermeister oder Maschinenbauer sind, können wir nahezu jeden individuellen Kundenwunsch er-

#### RAFFINIERTE PLANUNG

Mit viel Gespür für Design und Einfühlungsvermögen in Kundenwünsche entwerfen Mario Daniel und sein Team stylische, individuelle Küchen mit Raffinesse.



Fotos: HÄCKER KÜCHEN

# Immer die Kunden im Blick

Ein neues, modernes Küchenstudio in Beelitz zeigt, welche vielfältigen Möglichkeiten in den Küchen von Häcker stecken.



füllen.“ Im neuen Beelitzer Studio von „Daniel Küchen & Wohndesign“ finden sich raffiniert geschreinerte Rückwände aus Holzlamellen oder im Stil eines Parkettbodens, die den Küchen eine ganz besondere Note geben. Maßgefertigte Regale, Esstische oder Inseln ergänzen die klassische Küchenplanung.

„Wir schauen immer: Was bringt der Kunde mit, was hat er für Wünsche oder Ideen, wie ist die Situation vor Ort“, erklärt Mario Daniel, der kreative Techniker, der für jedes Problem eine Lösung findet. „Dann versuchen wir – auch preislich –, alles möglich zu machen.“ So viel Kundennähe zahlt sich aus: Wiederholt wurde „Daniel Küchen & Wohndesign“ von der Zeitschrift „Architektur & Wohnen“ unter die 100 besten Küchenstudios Deutschlands gewählt.

Weitere Informationen finden Sie unter: [kuechen-daniel.de](http://kuechen-daniel.de)



**SERIE**  
COMFORT FOOD

FOLGE 5  
TOM KHA GAI

# Ein heißes Wunder

Tom Kha Gai ist die beste Suppe der Welt, sagt man. In jedem Fall schmeckt sie köstlich und ist extrem gesund.

TEXT: PETER WÜRTH

**W**as gibt es Herzerwärmeres als eine heiße Suppe, deren Aromen einem in die Nase steigen, deren vielfältige

Noten der Zunge schmeicheln? Eine dampfende Köstlichkeit, die Erinnerungen weckt, gesund ist und auch noch wirklich satt macht? Ob eine bayerische Griesnockerlsuppe oder japanische Ramen, eine französische Rinder-Bouillon, eine isländische Langusten-Bisque oder eine italienische Minestrone – Suppen sind ein Lebenselixier.

Das gilt umso mehr für die laut dem renommierten „TasteAtlas“ beste Hühnersuppe der Welt, die thailändische Tom Kha Gai. Sage und schreibe 1.376 andere internationale Hühnersuppen hat die Tom Kha Gai dabei hinter sich gelassen. Wer immer die alle durchprobiert haben mag, gewiss ist: Eine Tom Kha Gai kann Tote wecken und Lebende in den kulinarischen Himmel befördern.

### Eine Suppe als Medizin

Ursprünglich stammt das Gericht, dessen Namen sich schlicht aus Suppe („Tom“), Galgant („Kha“) und Huhn („Gai“) zusammensetzt, aus Thailands Norden. Gedacht war sie vermutlich vor allem als Medizin. Ihre Zutaten sind sämtlich heilend und gesundheitsfördernd. Die Hühnerbrust wird mindestens eine halbe Stunde gekocht, damit die Flüssigkeit alle Geschmacksstoffe langsam aufnehmen kann. Experten kochen sie vor und lassen sie über Nacht ziehen. So werden die Aromen noch intensiver.

Das dünn geschnittene Hühnerfleisch, ob Brust oder entbeinte Schenkel, hemmt Entzündungsprozesse und ist gut für die Schleimhäute. Koriander erfrischt und wirkt entgiftend. Das gequetschte Zitronengras stärkt das Immunsystem und beruhigt den Magen, die Kokosmilch ist reich an gesunden Fetten, kann das Herz schützen, hilft beim Abnehmen und regt den Stoffwechsel an. Der

ingwerähnliche Galgant ist gut für die Verdauung und wirkt entzündungshemmend und gegen Krämpfe. Die verwendeten, zerrissenen Kaffirlimetten-Blätter sind gut für die Haut und antioxidativ. Und die dünn geschnittenen roten Vogelaugen-Chilis enthalten Capsaicin, das wiederum das Immunsystem stärkt.

### Lecker und ästhetisch

Um den unverwechselbaren Geschmack zu erreichen, kommen außerdem Austernpilze, Tamarindensaft, Palmzucker, Limettensaft (erst nach dem Kochen) und die herzhaft-salzige Fischsauce Nam Pla in die legendäre Suppe, die mit Koriander und Frühlingszwiebeln angerichtet und mit gedämpftem

Reis serviert wird. Shiitake-Pilze sind übrigens tabu, da sie mit ihrem intensiv-erdigen Geschmack die anderen Aromen überdecken würden. Und noch ein Tipp: Die Kaffirlimetten-Blätter, das Zitronengras und der Galgant werden nicht mitgegessen. Sie verströmen nur ihr Aroma und sind außerdem dekorativ.

Eine Tom Kha Gai ist eine wundersame, cremige Geschmackskombination. Sie ist zugleich leicht süßlich, leicht säuerlich, leicht scharf und leicht salzig. Thailands Nationalgericht, das es an fast jedem Streetfood-Stand und in fast jedem Restaurant gibt, ist eine echte Energiebombe und wirkt nicht nur bei einer Erkältung Wunder. Platz eins unter den Hühnersuppen ist jedenfalls absolut verdient.

### NATIONALGERICHT

Die Lieblingssuppe der Thailänder gibt es an fast jedem Streetfood-Stand. Je länger sie zieht, desto besser schmeckt sie.



Experten kochen die Tom Kha Gai vor und lassen sie über Nacht ziehen. So werden die Aromen noch intensiver.



# Platz da!

Ein gut gestalteter Hauswirtschaftsraum und clevere Stauraumlösungen sorgen für Ordnung und gute Laune in der Küche.

**G**ibt's das, eine Küche mit zu viel Stauraum? Eine Küche, in der auch mal eine Schublade leer bleibt? In der man auf den ersten Blick alles sieht und findet? In „normalen“ Haushalten ist Platz eigentlich immer knapp. Da kommt es darauf an, sorgfältig zu planen, jedes Eckchen zu nutzen und clevere Ideen zu finden. Die ideale Lösung: Einzelne Geräte und Funktionen, die man nicht ständig benötigt, in einen eigenen Hauswirtschaftsraum auszulagern.

## Ein raffiniertes Versteck

Wer neu baut, tut gut daran, solch einen Extraraum von vorneherein mit einzuplanen. Wenige Quadratmeter reichen aus, um eine immense Wirkung zu erzielen. Aber auch, wessen Grundriss keinen Hauswirtschaftsraum möglich erscheinen lässt, muss nicht gleich aufgeben. Die Grundidee ist einfach: Wenn die – idealerweise offene – Küche den Platz hergibt, wird die Küchenrückwand gut zwei Meter vorgezogen, dahinter entsteht, raffiniert versteckt, ein neuer Raum, den man über eine Durchgangstür betritt.

Bei einer Küchenbreite von fünf Metern sind das zehn überaus praktische Quadratmeter Hauswirtschaftsraum. Zusätzlicher Vorteil: Da in der Küche alle Anschlüsse und der Abfluss liegen, kann der Hauswirtschaftsraum mit Waschmaschine, Trockner, Gefrierschrank gleich mitversorgt werden. Sogar eine zweite Spüle kann Platz finden – ideal fürs grobe Geschirr, wenn man Gäste hat und schnell abräumen will.

## FUNKTIONAL UND ATTRAKTIV

Auf wenigen Quadratmetern finden im Hauswirtschaftsraum alle wichtigen Funktionen Platz (links). Die Durchgangstür führt in den Zusatzraum hinter der Küche (rechts oben). Hochwertige Fronten, kombiniert mit Einbauten in Holzoptik, schaffen eine gute Atmosphäre (rechts unten).

„Ein Hauswirtschaftsraum sollte praktisch und multifunktional sein“, sagt Stefanie Behrendt, Produktmanagerin bei Häcker. „Wichtig sind eine gute Übersicht und ein geordnetes System, sodass alles seinen Platz hat. Der Hauswirtschaftsraum sollte nicht zur Abstellkammer werden, sondern ein Raum sein, in dem man sich gerne aufhält, wenn



„Der Hauswirtschaftsraum sollte nicht zur Abstellkammer werden, sondern ein Raum sein, in dem man sich gerne aufhält.“

STEFANIE BEHRENDT,  
Produktmanagerin



#### BESTENS UNTERGEBRACHT

Ob in bequemen Auszügen (ganz oben), dem Weinkühlschrank oder den Auszügen mit oben offener Front, in denen man bequem Töpfe und Geschirr unterbringen kann (rechts): Clevere Ideen schaffen Platz und sorgen für Ordnung.

man Essen vorbereitet oder bügelt, man verbringt ja viel Zeit darin. Ästhetik und Ordnung lassen sich verbinden, das zeigen die effizienten Lösungen, die wir anbieten.“

Enorm viel Platz bieten Hochschränke, welche die volle Höhe des Raums nutzen. Auszüge und Auszugsregale geben schnell einen guten Überblick. Hochschränke für Getränkekisten sind bequem und platzsparend. Ein Vorratshochschrank von Häcker mit Tandem-Schwenkauszug nutzt den Platz optimal. Mit einer Bewegung hat man damit alle Vorräte sofort im Blick. Gleiches gilt für die beliebten, jeden Zentimeter Breite ausnutzenden Apothekerschränke, die von beiden Seiten leicht zugänglich sind.

#### Viele nützliche Helfer

In schmalen Auszügen ab 15 Zentimeter Breite unter der Arbeitsplatte können Geschirrtücher, Waschmittel oder Putzutensilien intelligent verstaut werden. Pfandflaschen und Altglas finden in den unverwüstlichen Wertstofftaschen von Häcker Platz, die genau auf die Größe des Unterschranks zugeschnitten sind. Sind sie voll, kann man sie einfach am Henkel greifen und mit zum Wertstoff-Container nehmen.

Die erfahrenen Küchenexperten von Häcker haben sich eine ganze Reihe kleiner, nützlicher Helfer ausgedacht, die den Alltag in Küche und Haushalt einfacher machen. Dazu gehören integrierte Ausziehtische unter Waschmaschine und Trockner im Hochschrank, die zusammen mit schicken



Wäschekörben den Rücken beim Wäschesortieren schonen, ebenso wie ein cleveres Schrankinnenleben für Staubsauger, Bügelisen, Besen und Schuhe.

Wer will und keinen Keller hat, kann den zusätzlichen Raum auch dem Thema Wein widmen. Ein Weinkühlschrank und als optisches Highlight Metallregale mit entsprechender Weinglas- und Weinflaschenhalterung oder gar ein eleganter Glasschrank für die Weingläser können hier Platz finden.

Dabei wird deutlich, dass die Ästhetik im Hauswirtschaftsraum heute eine wichtige Rolle spielt. Ob es die aus der Küche übernommenen Fronten sind, eine attraktive, viel-

# 15

*Zentimeter Breite reichen schon aus, um in einem schmalen Auszugsschrank unter der Arbeitsplatte Geschirrtücher oder Putzutensilien unterzubringen.*



#### ECKPLATZ

Mit Qanto (unten) schwebt die Küchenmaschine nach oben. Der schmale Apothekerschrank (links) ist beiderseits zugänglich. Die beiden Broschüren Living<sup>3</sup> und Clever & Clean (ganz unten) liefern Ideen für die perfekte Organisation von Küchen und Hauswirtschaftsraum.



leicht sogar verspiegelte Nischenverkleidung, Bilder an der Wand, Körbe oder schöne Vorratsdosen, Vorhänge, kleine Beistellmöbel und akzentuiertes Licht – ein attraktiver, durchdachter Hauswirtschaftsraum, in dem man sich gerne aufhält und arbeitet, wertet jede Wohnung und jedes Haus auf. Sogar ein dekorativer Teppichläufer ist erlaubt.

Natürlich beschränken sich die cleveren Stauraumlösungen von Häcker nicht nur auf den Hauswirtschaftsraum, auch in der Küche selbst helfen sie, Platz zu sparen. Ein Hochschrank mit Tandem-Schwenkauszug oder ein Apothekerschrank mit eleganten Fronten sind auch hier praktisch und übersichtlich. In Sockelschubkästen lassen sich Kehrschaufel oder Abfalltüten verstauen, und Putzmittelauszüge unter der Spüle sorgen dafür, dass man beim Griff zum Spültab nicht mehr in die Knie gehen muss.

Wem das alles noch zu banal und funktionsorientiert ist, der findet vielleicht mit dem Qanto eine Häcker Lösung, die auch seine Gäste staunen lässt. Mit dem innovativen Modul wird schlecht nutzbarer Eckplatz zur wertvollen Fläche. Die Kaffee- oder Küchenmaschine wird elektronisch nach oben gefahren. Ein echter Hingucker.

Weitere Informationen finden Sie unter: [haecker-kuechen.com/de/media](http://haecker-kuechen.com/de/media)



# Blaupunkt: Immer im Trend



Mit Blaupunkt hat Häcker seit über zehn Jahren seine eigene, exklusive Hausgerätemarke. Ob Backöfen, Kühlschränke, Geschirrspüler oder Spülen – Geräte von Blaupunkt gibt es nur zusammen mit einer Küche von Häcker.

INTERVIEW: PETER WÜRTH



**P**assend zu den Küchen von Häcker gibt es eine breite Palette von Hausgeräten der eigenen Marke Blaupunkt. Im Interview mit WORK sagt Geschäftsführer Olaf Thuleweit, was die Geräte von Blaupunkt für Handel und EndkundInnen so attraktiv macht.

**WORK: Herr Thuleweit, Blaupunkt feiert zehnjähriges Jubiläum. Was unterscheidet die Marke heute von anderen Anbietern?**

**OLAF THULEWEIT:** Wir produzieren nicht selbst und bieten an, was unsere Lieferanten uns zur Verfügung stellen können. Was aber besonders ist, ist unsere Fähigkeit, uns im Markt anzuschauen, welche Produkte tatsächlich konsumfähig sind. Wo der Trend wirklich hingeht. Wir haben aufgrund unserer Größe und Flexibilität schnell die Möglichkeit, auf Markttrends reagieren zu können, ob das beim Thema Dampfgerätere, bei Induktionsfeldern mit integriertem Dunstabzug oder bei 70 Zentimeter breiten Kühlschränken ist. Wenn wir glauben, dass etwas Zukunft hat und wir es von unseren Lieferanten bekommen können, nehmen

**KUNDENNUTZEN IM BLICK**  
Geschäftsführer Olaf Thuleweit und das Team von Blaupunkt beobachten den Markt genau, um Trends frühzeitig zu erkennen.

wir das zügig ins Programm. Entscheidend und typisch für Blaupunkt ist, dass wir mit Materialien und Vorlieferanten arbeiten, die auch die größten Wettbewerber im Markt nutzen. Dabei setzen wir auf bewährte Technik und State-of-the-Art-Elektronik. Darauf legen wir großen Wert.

**Gehen Sie auch von sich aus proaktiv auf die Lieferanten zu?**

Wir äußern konkret unsere Wünsche. Das heißt, wenn wir bei Backöfen mit eingebauter Mikrowelle erkennen, da ist ein gewisser Trend, dann sprechen wir unsere Partner an: Lasst uns das gemeinsam für Blaupunkt entwickeln.

**Bei Elektrogroßgeräten geht es nicht nur um die Technik, sondern auch ums Design. Wie positionieren Sie Blaupunkt da?**

Wir versuchen erst einmal, kein bloßes Nachahmer-Produkt zu haben. Heute können wir sagen: Wir hätten den Griff gerne eloxiert, wir hätten den Griff gerne graviert, wir hätten gerne die Beleuchtung in Weiß oder in Rot oder in Grün oder in Pink oder wie auch immer. Das heißt, wir wissen, welche Hebel wir ansetzen können, um unseren Designanspruch zu erfüllen.

„Wir haben aufgrund unserer Größe und Flexibilität schnell die Möglichkeit, auf Markttrends reagieren zu können.“

OLAF THULEWEIT, Geschäftsführer

**Wie sieht Ihre Designphilosophie, eben dieser Designanspruch, aus?**

Im Fokus steht für uns der Kundennutzen. Es macht für uns keinen Sinn, irgendwelche zusätzlichen Funktionen hineinzu-bringen, die der Kunde effektiv nicht nutzt. Wir versuchen, immer den Kundennutzen zu sehen. Daran orientieren wir uns auch beim Design in erster Linie. Wir sind bei unserem Design geradlinig. Unseren Schriftzug bieten wir zum Beispiel nur noch in einem dunklen Grau an, sodass er nicht mehr so omnipräsent ist, sondern eher verschwindet und die Form und die Farbe des Gerätes im Vordergrund stehen. Wenn man mehrere Geräte der Dark-Steel-Serie nebeneinander einbaut, läuft das in den Griff eingravierte Logo in einer Linie fort. So haben wir immer einen harmonischen Gesamteindruck.

**In der Gestaltung setzen Sie vor allem auf Schwarz oder Schwarz mit einigen Edelstahl-Akzenten. Sie orientieren sich am Minimalismus, an Eleganz, auch an einer gewissen technischen Komponente ...**

Ja, wir bieten ein durchgängiges Design. Zum Beispiel haben wir bei den Backöfen wie auch auf den Kochfeldern wenn möglich dieselbe Bedieneinheit mit Displays in Weiß, damit die Geräte miteinander harmonisieren. Wir haben erkannt, dass eine Vereinheitlichung der Bedienblende eine Rolle spielt wie bei der Dark-Steel-Serie. So hat es einen Wiedererkennungswert. Das war vor zehn Jahren, als wir begonnen haben, noch anders. Jetzt, zu unserem zehnjährigen Jubiläum, sind wir in einer Position, wo wir den Lieferanten sehr deutlich sagen können: Das passt zu uns, das wollen wir, das fehlt uns, und wir hätten das auch gerne bitte im gleichen Schwarz oder mit dem gleichen Edelstahlgriff.

**Hat Blaupunkt so etwas wie einen Chefdesigner?**

Nein, wir sind ein kleines Team, das gemeinsam entscheidet: Das könnte das Richtige sein.



**DEZENT UND ELEGANT**

Das Display in Weiß und das zurückhaltende, in den Griff eingravierte Logo stehen für den Designanspruch von Blaupunkt. Der Weinkühlschrank integriert sich perfekt in die Küchen von Häcker.

**Welche generellen Vorzüge hat Blaupunkt für den Handel?**

Blaupunkt gibt es nur bei Häcker. Das ist ein Riesenvorteil für die Händler. Der Endkonsument ist heutzutage so gut vorab informiert, dass er schon mit einer klaren Preisvorstellung und einer Typenbezeichnung zum Händler kommt. Das ist bei Blaupunkt nicht möglich. Der Händler ist frei in seiner Kalkulation, weil der Endkunde das Gerät nirgendwo im Internet kaufen kann. Dazu kommen die vielen Features unserer Geräte, das Design, auf der anderen Seite aber auch die Schulungen für den Handel, das Training, unser Häcker Campus. Was auch wichtig ist: Durch Häcker wissen wir immer konkret, was der Küchenmöbelhersteller benötigt, um die Geräte einfach und gut verbauen zu können.

**Was sind Ihre Zielgruppen?**

Das sind die Kunden unserer Häcker Küchen. Singles, Paare oder Familien, die Geräte mit guter Qualität suchen. Gerade in diesen Zielgruppen wird viel Wert auf innovative Küchengeräte gelegt. Effizient, benutzerfreundlich, mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis und gut designt.

**Blaupunkt wird auch international angeboten, richtig?**

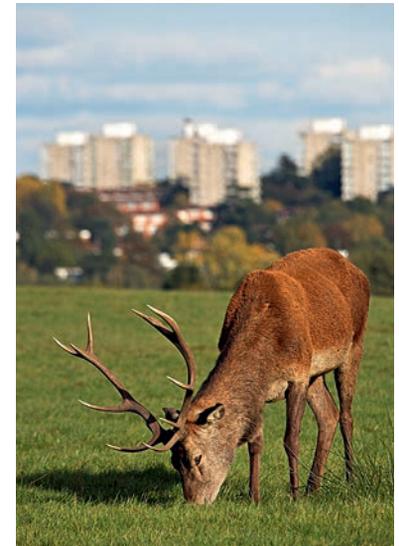
Ja, das ist ein großer Vorteil, weil wir individuell mit unserem Sortiment darauf eingehen können. Wir verfügen in Europa über knapp 120 und weltweit über 170 verschiedene Geräte. Wir wissen, in Indien werden mehr Gaskochfelder nachgefragt, und wir brauchen dort deshalb Abzugshauben mit einer höheren Abzugsleistung. Und in England und in der Schweiz ist eben der Vollraumkühlschrank das Entscheidende.

**Was sind die Themen der Zukunft bei Hausgeräten in der Küche?**

Es gibt drei Dinge, die wir beobachten, zwei davon schon sehr lange. Einmal das Thema Energieeffizienz und Nachhaltigkeit. Das ist ein Trend, der uns verfolgt und auch in der Zukunft noch weiter beschäftigen wird. Nummer zwei ist das Thema WiFi: Wann und wie nutze ich mein Gerät? Wie kann ich tatsächlich meine Waschmaschine optimal nutzen? Wie kann ich meinen Geschirrspüler nutzen? Wie schalte ich ihn am besten ein? Wann ist der Strom am preiswertesten? Und Nummer drei ist ein Trend, der im Moment sehr stark zu sehen ist: Lautstärke. Wie laut ist mein Geschirrspüler? Wie laut ist meine Dunstabzugshaube? Darauf müssen wir die richtigen Antworten geben.

## Horizon 22

Von hier oben hat man einen großartigen Blick über die britische Hauptstadt. Und das Beste: Der Besuch auf der verglasten Plattform im 58. Stock des zweithöchsten Gebäudes in der City of London (22 Bishopsgate) ist kostenlos, man muss allerdings online reservieren. [horizon22.co.uk](http://horizon22.co.uk)



## Richmond Park

Einer der größten königlichen Parks im Südwesten Londons mit Highlights wie der Isabella Plantation, der Pembroke Lodge oder dem historischen Ham House an der Themse. Es macht mir immer wieder Spaß, hier spazieren zu gehen, Rad zu fahren oder die Rehe und Hirsche zu beobachten. [royalparks.org.uk/visit/parks/richmond-park](http://royalparks.org.uk/visit/parks/richmond-park)

# Living London

Großbritannien ist immer eine Reise wert. Jamie Schneider, Managing Director der erfolgreichen Tochter Hacker Kitchens UK, hat einige ganz persönliche Tipps für eine Visite in Greater London.



## Shakespeare's Globe

Das ursprüngliche Globe Theatre wurde 1599 von einer Schauspieler-Truppe, zu der auch William Shakespeare gehörte, am Themseufer erbaut. Das heutige Globe ist ein Nachbau im Originalstil, in dem man den Geist des Dichters förmlich erspüren kann. [shakespearesglobe.com](http://shakespearesglobe.com)

## The New Craftmaker

In diesem Showroom findet man erstklassige, einzigartige und einfallreiche Möbel, Leuchten, Vasen, Spiegel, Keramik oder Papierarbeiten der besten Kunsthandwerker des Landes. [thenewcraftmaker.com](http://thenewcraftmaker.com)





## Sketch

In diesem Haus aus dem 18. Jahrhundert in noblen Stadtteil Mayfair, gleich um die Ecke der Savile Row kann man Dinieren, Trinken, Shoppen, Happenings erleben – alles ist im extravaganten Dekor von Sketch möglich. Ich empfehle den Afternoon Tea – ein klassisch britisches Vergnügen, dem hier auch ein jüngeres Publikum frönt.  
[sketch.london](http://sketch.london)



## Spitalfields Market

Besonders sonntags ist der lebendige, bunte Markt in East London, dessen Ursprünge 350 Jahre zurückliegen, meine erste Adresse für Bummeln, Shoppen, Essen oder Trinken. Ein Fest für alle Sinne.  
[spitalfields.co.uk](http://spitalfields.co.uk)



**JAMIE SCHNEIDER**, der Managing Director von Häcker in Großbritannien, verrät seine liebsten Locations in Greater London.



## The Holly Bush Pub

Seit 1928 ist in diesem Haus aus dem 18. Jahrhundert in Hampstead ein Pub, wie er sein soll. Der Sonntagsbraten ist exzellent und der Stadtteil ist einfach bezaubernd.  
[hollybushhampstead.co.uk](http://hollybushhampstead.co.uk)

## The Wallace Collection

Hier lässt sich London gleich doppelt erleben: Zum einen als beeindruckendes Kunstmuseum voller Gemälde, Skulpturen, Möbel und Porzellan, zum anderen ist das Hertford House die frühere Stadtresidenz der Seymour-Familie, der Markgrafen von Hertford.  
[wallacecollection.org](http://wallacecollection.org)



**HAUSMESSE 2025**

Vom 20. bis 26. September 2025 stellt Häcker in Rödinghausen unter dem Motto „The Art of Harmony“ seine neuen „Küchen mit Charakter“ vor.



**WINZERIN MIT HERZ**  
Elisabetta Foradori ist die Königin des Teroldego. Sie liebt die Natur ebenso wie ihren Wein.



**KLEINE HELFER**  
Kinder lieben es, beim Kochen mitzuhelfen. WORK sagt, worauf Sie bei der Planung achten sollten, damit alle zusammen Spaß in der Küche haben.

**VOLLBLUTWINZERIN** Im Trentino keltert Elisabetta Foradori einen Wein, der seinesgleichen sucht – angebaut in klassischen Amphoren. • **HAUSMESSE VON HÄCKER** Die Neuheiten des Herbstes aus der Produktlinie concept130. • **KINDER IN DER KÜCHE** Schon bei der Küchenplanung an den Nachwuchs denken.

**Häcker**  
kitchen.germanMade.

**HERAUSGEBER**

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

**KONZEPTION  
UND REDAKTION**

Peter Würth  
(fr., Chefredaktion und Texte),  
Simone Biermann  
(fr., Art Director),  
Claudia Knye (Grafik),  
Petra Herbert  
(fr., Bildredaktion),  
Kathrin Lilienthal  
(fr., Schlussredaktion)

**VERLAG**

Jahreszeiten Verlag GmbH,  
Harvestehuder Weg 42,  
20149 Hamburg,  
www.jalag.de  
Peter Würth  
(fr., Projektmanagement),  
Wym Korff  
(fr., Herstellung)

**ÜBERSETZUNG**

Kolibri Online GmbH,  
Hamburg

**LITHO**

Einsatz Creative Production  
GmbH & Co. KG, Hamburg

**DRUCK**

Optimal Media GmbH,  
Röbel/Müritz

Produkte  
Neuheiten 2025  
Produktwelt  
Fronten  
Arbeitsplatten

Jederzeit zugänglich über das Footer-Menü unserer Homepage

Wählen Sie ein Thema, welches Sie interessiert.

NEUHEITEN 2025 FRONTEN GRiffe ARBEITSPLATTEN

WÄSCHEN HÖHENMASSE KORBLE

Häcker  
Häcker Küchen GmbH & Co. KG  
Hauptstraße 3  
52288 Neuzimmerau

Öffnungszeiten Showroom  
Montag bis Freitag 9 Uhr bis 18 Uhr  
Samstag 11 Uhr bis 13 Uhr

BLAUPUNKT

Hier geht's zur Produktwelt

produktwelt.haecker-kuechen.com

Mehr Informationen über unsere Frontfamilien können über die QR-Codes auf den Musterfronten abgerufen werden.

## Jetzt die Häcker Produktwelt entdecken

In wenigen Klicks zur richtigen Produktinfo!

Möchten Sie schnell und bequem Produktinformationen nachschlagen, auch von unterwegs? Oder Planungsdetails unserer Ausstellungsküchen aufrufen? Dann heißen wir Sie herzlich willkommen in unserer Produktwelt, unserem neuen digitalen Produktportal.  
**Anschaulich, übersichtlich, praktisch!**



Entdecken Sie mehr auf unserer Webseite.

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

Als Unternehmen klimaneutral zertifiziert



Save the Date  
20.09 – 26.09.2025

**The Art of Harmony**

Besuchen Sie uns auf  
unserer Hausmesse!

## Küchen mit Charakter

Jede Häcker Küche ist ein Unikat – so individuell  
wie die Menschen, die darin leben.



Entdecken Sie  
mehr auf  
unserer Webseite.

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

Als Unternehmen  
klimaneutral zertifiziert