

WORK

KITCHEN STORIES



DIE ALLESKÖNNER

Unterwegs mit zwei
Häcker Mitarbeitern
auf Montage

KUNST AUS GELEE

Ein Londoner Duo bringt
Sushi zum Leuchten
und Whisky zum Klingeln

MAGISCHES GLAS

Die Schweizer Designerin Simone Lüling entwirft
verzaubernde Leuchten für Küche, Ess- und Wohnzimmer

Häcker

kitchen.germanMade.



IN JEDER HINSICHT TOP

ENTDECKEN SIE JETZT DIE NEUE TOP SOFT FRONT!
DIREKTLACK MATT | PREISGRUPPE 0 | 9 FARBEN |
ANTI-FINGERPRINT | 100% MADE IN GERMANY



TOUCHfree
anti finger print

www.haecker-kuechen.com





Markus Sander ist Geschäftsführer Vertrieb von Häcker Küchen.

Liebe Leserin, lieber Leser,

in diesen Tagen können wir mit Ihnen gleich zwei Jubiläen feiern. 125 Jahre Häcker Küchen und 25 Ausgaben unseres Kundenmagazins WORK | Kitchen Stories. Zwei Jubiläen, die eng mit Ihnen verbunden sind. Beginnend 1898 mit einer kleinen Schreinerei bis in die heutige Zeit als eines der führenden internationalen Unternehmen der Küchenindustrie. Ein erfolgreicher Weg, den wir zusammen mit Ihnen gegangen sind.

Ein wichtiger Bestandteil unserer Partnerschaft ist seit 25 Ausgaben das Kundenmagazin WORK | Kitchen Stories. Mit den außergewöhnlichen Inhalten nehmen wir Sie mit auf eine spannende Reise durch die Welt von Häcker Küchen, der Architektur, des Lifestyles und der Nachhaltigkeit. Weltweite Storys, Reportagen und Interviews mit außergewöhnlichen Menschen, die einzigartige Küchengeschichten erzählen. Die WORK bietet Ihnen Inspiration und Information. Sie enthält so manchen Tipp, um Ihre Kunden im Verkaufsgespräch zu überraschen.

Im Rahmen unseres Firmenjubiläums haben wir das Kundenmagazin WORK neu gestaltet. Ein frisches Design mit einem modernen Look sowie vielen spannenden Geschichten für noch mehr Spaß beim Lesen.

Erfahren Sie zum Beispiel, wie die junge Schweizer Designerin Simone Lüling mit ihren gläsernen Leuchten in organischen Formen attraktive Design-Highlights in jeder Küche setzt. Oder entdecken Sie, welche Wohntrends angesagt sind und wie man sie aktiv nutzt. Diese und viele weitere Themen der WORK erweitern Ihre Möglichkeiten.

Wie wichtig neue Impulse sind, erlebe ich bei meinen Kundenbesuchen und internationalen Messeteilnahmen. Auch hier setzt Häcker klare Akzente für neue Perspektiven.

Vom 16. bis 22. September findet wieder unsere Hausmesse statt, zu der wir Sie schon heute herzlich einladen. Viele Neuheiten, das persönliche Gespräch mit Ihnen sowie freundschaftliche Begegnungen sind für uns seit vielen Jahren ebenfalls ein wichtiger Teil unserer gemeinsamen Historie. Darauf freuen wir uns besonders und wünschen Ihnen bis dahin eine schöne Sommerzeit sowie viel Freude beim Lesen der neuen WORK | Kitchen Stories.

Herzliche Grüße, Ihr Markus Sander

Alles über das Unternehmen Häcker Küchen, über Produkte und Services sowie unser Engagement beim Thema Nachhaltigkeit finden Sie im Netz unter haecker-kuechen.com





7



8



16



24



30

49

Ein Pudding im Museum – nicht nur die Oetker-Welt ist eine ungewöhnliche Sehenswürdigkeit in Ostwestfalen.



ERNEUERT

Mit der 25. Ausgabe haben wir WORK runderneuert. Mit neuem Layout und neuen Themenwelten wollen wir unsere Leser begeistern. Auf dem Titel stellen wir dieses Mal die Designerin Simone Lülings und ihre faszinierenden Glasteuchten für Küche, Ess- und Wohnzimmer vor.

News

- 3 **Editorial** — Doppelt Jubiläum: Häcker wird 125 Jahre alt und WORK feiert die 25. Ausgabe.
- 6 **Brand News** — Eine neue Frontenserie, der aktuelle Nachhaltigkeitsbericht und die bevorstehende Hausmesse.
- 49 **WORK & Travel** — Was es in Ostwestfalen so alles zu entdecken gibt.
- 50 **Vorschau** — So geht's weiter.

Living

- 7 **Deko-Trends** — Farben setzen Akzente in der Küche, organische Formen sind angesagt und Glas ist wieder im Kommen.
- 8 **Leuchten** — Simone Lülings magische Leuchten gleichen strahlenden Seifenblasen.
- 15 **Kolumne** — Das wahre Leben spielt sich am Küchentisch ab – ehrlich und in aller Offenheit. Beobachtungen von Peter Würth.
- 46 **Indoor Farms** — Es grünt so grün in unseren Küchen. Nur, dass die einsamen Basilikum-Töpfchen von innovativen, hochtechnologischen Küchengärten verdrängt werden.

FOTOS: ELIO ATELIER, JANA SANDER/HÄCKER KÜCHEN, BENNI JANZEN, MOTN, PETRA HERBERT

Seven Senses

- 22 **Duft** — Gerüche schaffen Emotionen. Das lässt sich auch im Verkauf nutzen. Unser Duftexperte Maurice Joosten weiß, wie man es richtig macht.
- 24 **Kreative Kochkunst** — Mit ihren verrückten Food-Installationen sprechen Sam Bompas und Harry Parr alle Sinne an.
- 38 **Fischkönig** — Nikolai Birnbaum züchtet vor den Toren Münchens beste Speisefische für Spitzengastronomie und ganz normale Fischliebhaber.
- 42 **Serie: Soulfood** — Ein Missgeschick war die Geburtsstunde der legendären Tarte Tatin. In der ersten Folge unserer neuen Serie erzählen wir die Geschichte dahinter.

Product

- 16 **Object** — In einem früheren Wasserwerk haben Carolin Mertin und ihr Mann ihre Wunschküche von Häcker geplant und verwirklicht.
- 20 **Slim Line Drawer** — Nur acht Millimeter breit sind die Stahlzargen des Auszugsystems SLD.
- 30 **Montageteam** — Fünf Tage die Woche sind Maik Frank und Ronny Strauß unterwegs, um weltweit Ausstellungsküchen zu montieren. WORK hat sie begleitet.
- 36 **Campus** — Wie Montagetrainer Andre Lange Profis und Quereinsteiger fit macht.
- 44 **Muldenlüfter** — Unauffällige und effiziente Geräte von Blaupunkt.

Aktuelles von Häcker

Termine und Neuheiten aus dem Unternehmen.



Schick, langlebig und klimaneutral

IM EINSTEIGERSEGMENT

bietet Häcker seit April eine pflegeleichte Küchenfront mit extra schmaler Kante an: TOP SOFT heißt die matt lackierte Front mit Anti-Fingerprint-Eigenschaften. Die in neun Farben erhältliche Front zeichnet sich durch einen hohen Anteil

recycelter Materialien und nachwachsender Rohstoffe aus und wird klimaneutral in der Region hergestellt. Die verwendeten Materialien binden mehr CO₂, als im Produktionsprozess verursacht wird.

haecker-kuechen.com/de/produkt/top-soft



Pro Zukunft

NACHHALTIGKEIT wird bei Häcker so groß geschrieben, dass das Unternehmen schon vor Jahren als „klimaneutral“ ausgezeichnet wurde. Wie und wo Häcker seinen Zukunftsbeitrag leistet, ist im Nachhaltigkeitsbericht 2023 nachzulesen: Energieeffiziente Maschinen und neue Verpackungslösungen gehören ebenso dazu wie nachhaltig erstellte Produkte und die Unterstützung sozialer Projekte in der Region Rödinghausen.

haecker-kuechen.com/fileadmin/images/media/kataloge/Nachhaltigkeitsbericht_2023_final.pdf



Willkommen zur Hausmesse

VOM 16.–22. SEPTEMBER laden wir wieder zu unserer alljährlichen Hausmesse nach Rödinghausen. Sieben Tage präsentieren wir FachbesucherInnen aus aller Welt kleine und große Häcker Neuheiten ganz real zum Anschauen und Anfassen.

FOTOS: HÄCKER KÜCHEN, ANDREAS LÖCHTE/HÄCKER KÜCHEN

Grund zum Feiern

In diesem Jahr steht ein großes Firmenjubiläum an: Häcker wird 125 Jahre alt!

1898 ALS TISCHLEREI GEGRÜNDET ist Häcker heute ein familiengeführtes, internationales Unternehmen, das moderne Einbauküchen und Wohnelemente produziert, die höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität, Langlebigkeit und Design erfüllen. Mehr zum Jubiläum und was Häcker für die Zukunft plant, lesen Sie in der nächsten Ausgabe von WORK.



Farbakzente im Trend

Knallige Accessoires setzen in der Küche spannende Ausrufezeichen, organische Formen verstärken den Effekt.

WENN es ums Dekorieren geht, sind 2023 starke, klare Farben voll im Trend, die jeder Küche ein i-Tüpfelchen aufsetzen. Kombiniert mit skulpturalen, von der Natur inspirierten, weichen, runden Formen, werden Vasen, Gläser oder Kerzen zu ästhetischen Solisten. Dabei erlebt farbiges Glas ein Revival. Glas-Pendelleuchten,

Schalen und Vasen aus satiniertem oder Rauchglas veredeln jeden Raum. Konfetti-Glasvasen sind dabei ein absolutes Must-have. Die vertikale Lamellenstruktur angesagter Küchenfronten findet ihr Pendant in gerillter Keramik, Kerzen oder Glas. Ein besonderer Hingucker sind farbige, in sich gedrehte Kerzen.



1 FARBIGE AKZENTE Dose, Schale und Teller von H&M Home (www2.hm.com) **2 ORGANISCHE FORMEN** Weiße und gelbe Vase, gedrehte Kerze und Kerzenhalter von Trends & Trade Holland (tica.nl), blaue Vase von Westwing Now (westwing.de), Tasse von H&M Home (www2.hm.com) **3 KONFETTI** Glasvase von Søren Grene ([Sostrene.com](https://sostrene.com)), gelbe Tasse im Hintergrund von H&M Home (www2.hm.com) **4 FARBIGES GLAS** Transparente gelbe Gläser von Blomus (blomus.com) **5 SKULPTURALE FORMEN** Blaue Tasse von H&M Home (www2.hm.com), Teller und Schalen von Bloomingville (bloomingville.com)

FOTOS: JANA SANDER/HÄCKER KÜCHEN



Strahlende Seifenblasen

Verzaubernde, mundgeblasene Unikate, faszinierende Kunstwerke aus Glas – das sind Simone Lülings ELOA Leuchten, deren magisches Licht einem feinen Essen den ultimativen Glanz verleiht.

TEXT: PETER WÜRTH



FOTOS: MARTIN MUELLER, STYLING: NICI THEUERKAUF, ELOA ATELIER

E

ines Tages, als ihre kleine Tochter vom Kita-Ausflug mit einem mundgeblasenen kleinen Glasobjekt nach Hause kam, stellte die Schweizer Designerin Simone Lüling mit Verwunderung fest, dass sie eifersüchtig auf das eigene kleine Kind war, das die Herstellung eines solch wundersamen, zarten Dings hatte miterleben dürfen.

Weil Mütter nun einmal Mütter sind, gönnte Simone Lüling ihrer Tochter den Schatz natürlich. „Ich sagte mir, da muss etwas Tieferes dahinterstecken, wenn eine solch eigenartig starke Emotion hochkommt. Conclusio war, dass ich das auch machen will“, erzählt Lüling. So beschloss sie, sich selbst mit dem Material Glas auseinanderzusetzen und seine Geheimnisse zu ergründen. Als dann noch ein Freund sie bat, für sein großes Berliner Loft mit offener Küche Leuchten zu entwerfen, die dem kargen Industrial Style etwas entgegenzusetzen, kam eines zum anderen und die Erfolgsgeschichte der Leuchten-Designerin Simone Lüling und ihrer Firma ELOA nahm ihren Anfang.

Eine wolkige Idee

„Ich hatte für dieses kühle Ambiente von Anfang an die Vision einer schillernden Seifenblase“, erzählt Lüling. „Die Küche ist ein Ort der Kommunikation, der Sinnlichkeit, der Atmosphäre, der Menschlichkeit, des Zusammenseins, ja des Lebens schlechthin. Mir ging es



„Die Küche ist ein Ort der Sinnlichkeit, der Atmosphäre, ja des Lebens schlechthin. Mir ging es darum, dem einen adäquaten Ausdruck zu geben.“

SIMONE LÜLING

UNTERSCHIEDLICH

Jede einzelne ELOA Leuchte ist ein Unikat. Keine zwei Leuchten sind identisch in Form oder Farbe und dennoch ist sofort klar, dass sie alle Bestandteil des gleichen Universums sind.



UNIVERSELL

Simone Lülings organische Glasskulpturen nehmen die unterschiedlichsten Formen an – sie funktionieren als Deckenleuchten ebenso wie als transparente Obstschalen. (Foto rechte Seite)



„Ich füttere die Glasbläser mit Farben und Zeichnungen, damit die Unikate so kommen, wie ich sie mir vorstelle.“

SIMONE LÜLING

darum, dem einen adäquaten Ausdruck zu geben und nicht nur eine technische Leuchte zu schaffen. Es gibt nichts Schlimmeres, als einfach ausgeleuchtet zu werden.“

Dabei ahnte Lüling noch nicht, wie schwer die Umsetzung ihrer wolkigen Idee werden würde. „Über Jahre habe ich mich mit dem Glasbläser-Handwerk auseinandergesetzt und viel mit den Glasbläsern gesprochen. Ich habe verschiedene Glasbläser-Manufakturen ausprobiert. Aber es gibt nur noch wenige Glasbläser, die freie Formen blasen können.“ Genau das aber ist entscheidend für Lülings Entwürfe: Keine Leuchte ist exakt wie die andere, keine genauen Formen sind vorgegeben. Die Designerin gibt nur Circa-Maße vor, aber wirklich industriell reproduzierbar sind die Leuchten nicht. Für ihre Kunden, die häufig mehrere Leuchten bestellen, versucht sie aber eine gewisse erwartbare Einheitlichkeit zu produzieren – „sonst werde ich zur Galeristin“.

Design und Handwerk verschmelzen in Lülings Leuchten im wahrsten Sinne des Wortes und werden zu faszinierenden Objekten zwischen Kunst und Funktion. Die Glasbläser – Lüling fand ihre Meister schließlich im dritten Anlauf in Tschechien, genauer gesagt in Böhmen – müssen verstehen, was die Designerin will und es mit ihrer Handwerkskunst umsetzen. „Ich füttere sie mit Farben und Zeichnungen und manchmal unterstützend mit Hand und Fuß, damit die Unikate so kommen, wie ich sie mir vorstelle.“

Individuelle Perfektion

Bis heute ist Simone Lüling immer persönlich vor Ort, wenn bis zu zwei Teams gleichzeitig neue Leuchten blasen. „Gerade weil es so eine schwierige Arbeit ist, ist es so spannend“, sagt die Designerin. Vor Ort kann sie korrigieren und perfektionieren, die Meister bitten, eine Form noch einmal in den 1.200

FOTOS: LEON KOPFLOW, ELOA ATELIER (2)



MÜHSAM

Alle Leuchten sind mundgeblasen – bei 1.200 Grad Celsius in den Glasöfen ist das extrem anstrengend. (Foto ganz oben)

VIELSEITIG

Die Leuchten finden ihre Ergänzung in transparenten Vasen in natürlich ebenfalls organischen Formen. (Foto oben)



WOLKIG

Gerade als Leuchten-Wolke aus verschiedenen Farben und Formen entwickeln die ELOA Leuchten ihre besondere Kraft.

1.200

Grad Celsius sind die Öfen heiß, in denen das Glas für die ELOA Leuchten geschmolzen wird.

Grad heißen Glasöfen zu schieben, weil ihr etwas noch nicht perfekt genug ist – auch wenn die Handwerker davon nicht immer begeistert sind. „Meine Objekte sind sehr künstlerisch und ich nutze diese kurzen Momente im Prozess, um nochmal Einfluss zu nehmen.“

Dabei sind ihre Handwerker mehr als stolz, diese schillernden Kunstwerke zu erschaffen. Denn das kann selbst unter den böhmischen Spezialisten nicht jeder. „Das Schwierige daran ist das Freiblase“, sagt Lüling, die höchsten Respekt vor der auch körperlich sehr schweren Arbeit der Glasbläser hat – spätestens, seitdem sie sich selbst einmal daran versucht hat. „Dabei habe ich mir fast den Arm abgebrannt, weil der Ofen so heiß ist.“ Aus einem großen, kompakten Tropfen geschmolzenen Glases zaubern die Artisten an der Glasmacherpfeife schwebend leichte Skulpturen.

Ein Leuchten von innen heraus

Es sind nicht nur die scheinbar schwerelosen, organischen Formen, die Lülings ELOA Leuchten mit so vielsagenden Namen wie Planetotide, Sirius oder Starglow so einzigartig machen. Es ist auch der Umgang mit der Farbe, der Lüling bei ihren Lampen so wichtig ist. Sie schillern, sie strahlen, sie leuchten von innen heraus. „Es gibt nur wenige Glashersteller, die uns das Glas in den richtigen, differenzierten Farben liefern können“, sagt die heute in Berlin lebende Designerin. Nur mit dem richtigen Glas entsteht diese einmalige, vielschichtige Transparenz, die dafür sorgt, dass die ELOA Leuchten sich ständig verändern und der Zauber wirkt, der in Simone Lülings Leuchten so strahlend hell verborgen ist.

„Mit der Hängung der Leuchten können wir Geschichten erzählen“, sagt Lüling. „Das ist sehr spannend, sehr intensiv und wird nie langweilig. Die Leuchten sind irisierend und vielschichtig, aber nie kitschig. Es kommt total

Eine gewisse
Aura, die sich aus der
Form, der Farbe,
dem Material, dem Licht
zusammensetzt.

Weitere
Informationen
zu ELOA finden
Sie unter

www.eloa.co



IRISIEREND

Das mundgeblasene Glas erglüht nicht einfach bunt, sondern in einem ganzen Spektrum faszinierender Farben, die sich überlagern.



darauf an, ob der Hintergrund hell oder dunkel ist, ob das Licht von innen oder außen kommt, ob es Nacht oder Tag ist – die Leuchten wirken immer wieder völlig anders, sie leben geradezu, werden für mich mitunter zu einer Art Wesensobjekt. Es ist ja ohnehin jede ein handgemachtes Unikat“, erzählt Simone Lüling. „Deswegen gebe ich den Leuchten oft einen eigenen Spitznamen wie ‚Zicke‘ oder ‚Schnüseli‘, vielleicht weil sie so einen kleinen Haken oder etwas anderes, sehr Persönliches, Intimes und eine gewisse Aura haben, die sich aus der Form, der Farbe, dem Material, dem Licht zusammensetzt. Und man glaubt kaum, wie dieses Menschliche bei den Leuten rund um die Welt, auch und gerade in härteren Zeiten, noch viel mehr zum Tragen kommt. Gerade in der Küche, wo es so sehr um das Menschsein, Beisammensein und um Existenzielles wie die Nahrungsaufnahme geht, finde ich, ist das ein echt schönes Momentum.“



Freiheit am Lagerfeuer

Die ehrlichsten Gespräche werden am Küchentisch geführt. Da, wo alle gleich wichtig sind. Beobachtungen von Peter Würth.

ILLUSTRATION: DORO SPIRO

SERIE
KOLUMNE

FOLGE 1
KÜCHENGESPRÄCHE

DIE KÜCHE
ist unser zentraler
Daseinsort. Hier
wird geliebt,
gestritten und
gefeiert, als gäbe
es kein Morgen.

n der Küche wird alles federleicht. Das Tratschen, das Witzeerzählen, das Sichverlieben, das Diskutieren, das Essen, das Trinken, ja sogar das Streiten. Das ganze Leben eigentlich. All das, was einem mitunter schwerfällt, wird am Küchentisch ganz selbstverständlich. Es ist, als seien alle Schranken gefallen, alle Unterschiede, alle Grenzen, jegliche Distanz. Am Küchentisch herrscht wahre Demokratie, echte Gleichberechtigung, jede und jeder darf sein, wie sie oder er es will – und ist es auch.

Ein Ort des Vertrauens

Gerade deswegen ist die Küche ein entscheidender Ort. Ein Ort, an dem Dinge ausgehandelt werden. Keine Konferenz, kein Meeting, keine Verhandlung sind wichtiger und zielführender. Kein Kabinett ist so effektiv und bedeutend wie das Küchenkabinett, das der amerikanische Präsident Andrew Jackson um 1830 etablierte, weil er seinem echten Ka-

binett nicht recht vertraute. Die Freiheit, alles offen und gleichzeitig vertraulich aussprechen zu können, führt zu neuen Ideen und realen, belastbaren Ergebnissen.

Beginn und Ende in der Küche

Aus den wilden Fantasien der Teilnehmer, denen der Alkohol die Zunge gelockert hat, erwachsen fantasievolle Projekte ebenso wie neue Allianzen, Freundschaften fürs Leben, Ehen oder Karrieren. Jede Party, jedes Fest beginnt und endet zwangsläufig in der Küche. Am Lagerfeuer der Neuzeit versammeln sich alsdann die überbordend aufgedrehten Aktiven, die Melancholischen, die Beschwingten, die Sänger und Erzähler, die stillen Zuhörer, die Immer-noch-Hungrigen und die Ewig-Durstigen, die Unersättlichen, die, die nicht nach Hause wollen und die einfach Lebenshungrigen.

Auf zu neuen Ufern

Am Küchentisch, diesem nächtlichen Lumpensammler, werden sie glücklich und satt, trunken und fröhlich und selbst die, die dabei traurig werden, genießen es, dabei zu sein. Und wenn dabei ein paar Tränen wegen Verflössener fließen, sind die anderen da, um den Trauernden oder die Trauernde aufzufangen, einzubetten in eine warme Wolke des Mitfühlens und gegebenenfalls mit einem wohligen Schluck die Vergangenheit hinunterzuspülen und zu neuen Ufern aufzubrechen.

Am runden Tisch, da, wo das Leben so satt und prall ist, werden zu später Stunde Dinge und Beziehungen so offen verhandelt wie sonst nie, weil Hemmungen und Ängste sich eine unbeschwerter Zeit lang hinter Lebensfreude, Kreativität, Inspiration und Lust verstecken können. Heute Nacht ist alles egal. Heute Nacht in der Küche wird gelebt, als ob es kein Morgen gäbe.

Folge 2: Der Schnippel-King

Offen und schlicht

Ihre Häcker Küche concept130 hat Hausherrin Carolin Mertin selbst geplant – und freut sich, dass jetzt alles aufgeräumt ist.

FOTOS: BENNI JANZEN



SKULPTURAL
Aus drei monolithischen Blöcken hat Carolin Mertin ihre Häcker Küche concept130 zusammengesetzt und dabei möglichst klare Fronten in mattem Graphit ohne Unterbrechungen durch Auszüge geschaffen.

INDUSTRIELL

Der Flaschenzug und die Hängeleuchten erinnern an die industrielle Vergangenheit des Wasserwerks – Elemente, die Carolin Mertin äußerst wichtig sind.



„Ich mag es gerne, wenn sich Dinge unaufgeregt einfügen. Ich schaue auf den Esstisch und kann mit jedem wunderbar kommunizieren.“

CAROLIN MERTIN

Eine Küche am Bildschirm zu planen oder eine Musterküche im Küchenstudio zu sehen ist das eine, die Küche in ihrer natürlichen

Umgebung, eingebaut in eine Wohnung oder ein Haus zu erleben, etwas ganz anderes. WORK stellt deshalb in jeder Ausgabe eine ganz reale Küche und ihre BenutzerInnen vor – und wir lassen uns erzählen, warum diese Küche genau so ist, wie sie ist, was Ziel der Planung war und wie die Küche im Alltag genutzt wird.

Dieses Mal berichtet Carolin Mertin aus Bad Salzuflen über ihre ganz private Häcker Küche aus der Produktlinie concept130. Sie ist Mitarbeiterin von Häcker im Vertriebsinnendienst für den Musterküchen-Export.

WORK: Carolin Mertin, Ihre Küche steht an einem besonderen Ort, in einem besonderen Haus. Was ist das für ein Gebäude?

CAROLIN MERTIN: Mein Mann und ich haben uns das erste Wasserwerk der Stadt Bad Salzuflen gekauft, einen Backsteinbau aus dem Jahr 1902. Den sanieren wir seit drei Jahren. Die Küche steht in der 70 Quadratmeter großen alten Maschinenhalle, in der wir momentan leben, bis die oberen Räume fertig hergerichtet sind.

Dann stammen daher sicher auch die schwarzen Eisenträger und der Ketten-Seilzug ¹ an der Decke ...

Genauso ist es. Wir haben versucht, alle alten Elemente zu erhalten und freuen uns besonders über die 3,50 Meter hohe Decke. Allerdings waren überall Glasbausteine eingebaut. Die haben wir durch extra neu gegossene authentische Metallgitterfenster im Originalstil ersetzt. Alles andere hätte sich nicht richtig angefühlt.

Was war die Grundidee für Ihre Küche?

Ich mag es gerne, wenn sich Dinge unaufgeregt einfügen. Die Küche sollte offen und schlicht sein. Ich schaue auf den Esstisch und kann mit jedem in dem großen, hellen Raum wunderbar kommunizieren.

Ihre Küche ist in drei große Quader unterteilt: den schmalen langen Block mit der Spüle, die Hochschränke mit dem Backofen und die Insel mit dem Kochfeld ...

Das ist auch durch die räumlichen Gegebenheiten so entstanden – und übrigens weitgehend so, wie schon der erste Entwurf war. Mir ist es wichtig, eine cleane Linienführung einzuhalten. So haben wir zum Beispiel auch bei den Auszugsschränken Innenauszüge, um das Frontbild ruhig zu halten ².



Aus welchem Material bestehen die Fronten?

Das ist mattes Lacklaminat in Graphit ³ – die gleiche Farbe haben auch die nur 16 Millimeter starken Arbeitsplatten ⁴ und die schmalen Griffe. Passend zum Stil der Fenster und zu den Deckenträgern.

Sieht Ihre Küche immer so aufgeräumt aus?

Wir hatten vorher ein Provisorium, da war immer alles vollgestellt, ohne freie Flächen. Jetzt entspannt es mich total, dass nicht überall etwas steht. Deswegen habe ich auch so großen Wert auf das Innenleben der Schränke gelegt. Da ist alles sehr geordnet und strukturiert. Alles hat seinen festen Platz in den Schränken. Ich kann mich blind in der Küche bewegen und habe sofort zur Hand, was ich brauche, weil es immer an der gleichen Stelle ist. Die Gewürze liegen zum Beispiel offen in einer Schublade gleich neben dem Kochfeld. Sie sehen auch keine Küchenmaschinen auf den Arbeitsplatten rumstehen. Die sind weggeräumt.

Wer hat die Küche eigentlich geplant?

Die Planung habe ich gemacht – und mir dabei fast zweieinhalb Jahre Zeit gelassen. Dabei habe ich mir viele Tipps geholt: Was macht wo Sinn? Dann habe ich die ersten Skizzen genutzt, um zu schauen, was wo hinkommen soll und mir dann überlegt, wie ich selber arbeite und mich in der Küche bewege, was ich wie benutze. Und dann die Planung darauf überprüft und gegebenenfalls angepasst. Deshalb gibt's zum Beispiel unterm Kochfeld keine Schublade. Die wäre mir immer im Weg gewesen. Und hinten links ist etwa die Barista-Ecke ⁵. Da sind Kaffee, Tee, Gläser, alles beieinander.

Der Abstand zwischen dem Block mit der Spüle und der Insel ist ziemlich groß ...

Das hat sich so ergeben, macht aber auch Sinn, weil das der Laufweg zum Out-

Weitere Fotos aus dem Wasserwerk sehen Sie unter [instagram.com/wasserwerk_salzuflen](https://www.instagram.com/wasserwerk_salzuflen)



door-Bereich ist. Da ist viel los und so kommen alle immer gut aneinander vorbei.

Die Wand hinter der Spüle hat einen ganz besonderen Spritzschutz, oder?

Ich wollte da nicht so etwas Massives haben und bin sehr froh, diese kleinen Perlmutter-Mosaikfliesen ⁶ gefunden zu haben. Die sind nur zwei Millimeter dick und wirken sehr wohnlich.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, diese Industrielleuchten ⁷ einzusetzen?

Ich habe immer wieder neue Inspirationen gesucht. Ähnliche Leuchten haben wir in einem Industriemuseum in Wesel gesehen. Die haben uns gefallen, weil genau solche Leuchten früher auch in unserem Wasserwerk gewesen sein könnten.

War der Muldenabzug ⁸ auch Ihre Idee?

Ich hätte gerne eine große Abzugshaube gehabt, aber dafür sind unsere Decken zu hoch.

Ihre Schränke sind wirklich hoch. Und die Mikrowelle versteckt sich noch überm Back-

GROSSZÜGIG

Carolin Mertin hat ihre Küche so geplant, dass sie viel Platz und freie Wege hat, um nirgendwo anzuecken.

SANIERT

Das erste Wasserwerk von Bad Salzuflen haben sich Carolin Mertin und ihr Mann als Wohnhaus ausgesucht und mit großem Aufwand hergerichtet.

ofen ⁹. Wie kommen Sie denn da oben hin?

Ganz ehrlich? Ich habe so einen kleinen hölzernen Tritt, der meist neben dem Schrank steht. Die Schränke sind mit 2,21 Metern die höchsten, die es bei Häcker gibt, das ist echt schwierig, da ganz oben ranzukommen. Im Verhältnis zur Raumhöhe hätten niedrigere Schränke aber auch nicht gepasst.

Es sieht so aus, als stünde Ihre Kochinsel auf Rädern ¹⁰, kann man die wirklich verschieben?

Leider nein. Das ist so ein kleiner Hingucker, den ich mir ausgedacht habe, eine Anlehnung an das Industriethema. Aber die Insel lässt sich nicht wirklich bewegen.

Wer kocht eigentlich bei Ihnen?

Das bin weitgehend ich. Die Küche ist mein Revier, mein Mann hilft aber gerne und oft.

Und was bereiten Sie am liebsten zu?

Wir sind unter unseren FreundInnen vor allem für Nudeln und Pizza bekannt. Wir haben extra einen kleinen, mit Pellets befeuerten Pizzaofen draußen auf der Terrasse.



KRÄFTIG
Der Auszug des SLD Systems ist trotz seiner dünnen Zargen auch mit schwerem Gewicht von bis zu 70 Kilogramm belastbar.

MINIMALISTISCH
Die doppelwandigen Stahlzargen der Auszüge sind nur acht Millimeter breit. Damit tragen sie erheblich zum eleganten Design des innovativen Schubkastensystems SLD bei.



Dünn wie ein Bleistift

Mit dem SLD Slim Line Drawer bietet Häcker einen Schubkasten in der Produktlinie systemat, der durch seine schmale Stahlzarge ästhetische Maßstäbe setzt und hoch belastbar ist.

jährigen Lieferanten Grass das SLD Auszugssystem entwickelt, das hohe Belastbarkeit und Wartungsfreiheit garantiert. Die beiden Partner haben damit das fortschrittlichste Schubkastensystem auf dem Küchenmarkt geschaffen, das höchste Ansprüche an Funktion, Sicherheit und Langlebigkeit erfüllt.

Der Acht-Millimeter-Schubkasten ist zu 100 Prozent recycelbar, verzichtet auf Dämmschäume und bietet eine nachhaltige, matte, metallisch schimmernde Oberfläche mit haptischem Erlebnis sowie Höhen- und Neigungsverstellung.

Küchenprofis wissen, dass sich gerade bei den Schubkästen die Spreu vom Weizen trennt. Denn Schubkästen sind neben den

Elektrogeräten das sensibelste technische Produkt in einer Küche. Sie werden in der Ausstellung wie im täglichen Gebrauch massiv beansprucht, immer wieder geöffnet und geschlossen und oft schwer beladen. Sie dürfen darunter nicht leiden, müssen diese Beanspruchungen sehr lange problemlos überstehen – und dabei auch noch gut aussehen.

Häcker hat mit dem SLD Slim Line Drawer in der Produktlinie systemat einen Schubkasten im Programm, der Maßstäbe setzt. Ein Schubkasten, der viele Jahre gefragt sein wird. Seine doppelwandige Stahlzarge ist nur acht Millimeter dünn – so schmal wie ein Bleistift. Ein hochwertiges Pulverbeschichtungsverfahren schafft einen eleganten Titan-Look, der zusammen mit der filigranen, minimalistischen Architektur des Schubkastens seinesgleichen sucht.

Aber weil Aussehen nicht alles ist und die Schubkästen eben viel strapaziert werden, hat Häcker zusammen mit seinem lang-

Eine Investition in die Zukunft

Dahinter steckt nicht nur bei der Entwicklung ein erheblicher Aufwand: Grass hat enorm in das neue Schubkastensystem investiert – aber das Unternehmen ist ebenso wie Häcker überzeugt, dass sich diese Investition für alle Beteiligten langfristig lohnt.

Denn nicht nur Endkunden, sondern auch und gerade die Küchenstudios und Partner von Häcker haben mit dem SLD Slim Line Drawer ein attraktives und zuverlässiges State-of-the-Art-Produkt vor sich.

Musterküchen aus der Produktlinie systemat mit SLD Slim Line Drawer sind ausgesprochen langlebig. Die Häcker Kunden haben damit die Sicherheit, ihre Ausstellungsküchen erfolgreich weiterverkaufen zu können.

Komplett aus Stahl ist das innovative, schmale Schubkastensystem SLD. Alles über Slim Line Drawer finden Sie unter produktwelt.haecker-kuechen.com/de/highlights/auszuege



FOTOS: JANA SANDER/HÄCKER KÜCHEN

Duft im Showroom

Gerüche verbinden wir automatisch mit Emotionen. Das lässt sich nutzen, um potenzielle Kunden im Küchenstudio zu beeinflussen und positiv zu stimmen. Man muss nur wissen, wohin die Duftreise gehen soll.

D

er Geruchssinn ist der speziellste unter den fünf Sinnen. Anders als beim Sehen oder Hören werden Gerüche nicht erst verarbeitet, sondern gehen direkt in einen sehr alten Teil des Gehirns und lösen unmittelbare Emotionen aus. Deswegen bleiben uns bestimmte Gerüche unauslöschlich in Erinnerung. Wenn wir uns schon lange nicht mehr an die Ta-

pete erinnern, ist der Geruch von Omas Wohnzimmer immer noch präsent und ein ähnlicher Duft ruft sofort Erinnerungen wach.

Diese Eigenschaft von Gerüchen kann man bewusst nutzen. Und je subtiler man damit umgeht, umso erfolgreicher. Eine penetrant-süßlich riechende Duftkerze wird eher abschrecken, aber wer Duft mit Sensibilität und Verstand nutzt, kann viel erreichen.

Düfte wecken Gefühle

Wer wüsste das besser als Maurice Joosten, der als Duftdesigner und Creative Director für die japanische Firma @aroma seit fast 20 Jahren spezielle Düfte für Unternehmen entwickelt. Er weiß, wie man Duft, basierend auf aromatherapeutischen Eigenschaften, gezielt nutzen kann: „Düfte lösen subtil Emotionen aus. Es geht nicht darum, dass es nach etwas Bestimmtem riecht, sondern dass vielschichtige Düfte Menschen ein Gefühl vermitteln.“

Es ist kein Zufall, dass die Küchenabteilungen der großen Möbelhäuser meist neben dem Kundenrestaurant platziert sind,

aber so einfach machen Spezialisten wie Joosten es sich nicht. Sie passen ihre Düfte genau der Umgebung und den Produkten an. „Ich will zum Beispiel erreichen, dass die Kunden länger bleiben. Dazu müssen sie sich wohl, willkommen und entspannt fühlen, Vertrauen entwickeln. Das erreicht man beispielsweise mit einem Duft, der Hölzer, Gräser und Kräuter kombiniert. Das funktioniert sicher am besten, wenn man Landhaus- oder rustikale Holzküchen verkauft. Wenn es sich eher um designorientierte, moderne, technischere Küchen handelt, ist ein energiegeladener Zitrusduft, etwa aus Limetten, Zitronen und Gewürzen, besser. Mit dem fühlen sich die KundInnen – und auch die eigenen MitarbeiterInnen – energetischer, frischer, wacher.“

Weil Kochen und Genießen sinnliche Erfahrungen sind, sind Düfte in diesem Bereich ganz

besonders geeignet, positive Emotionen hervorzurufen. Düfte, die an die Natur erinnern, leichte Blumendüfte etwa nach Geranien, Neroli oder Orangenblüten stimulieren, süßere Düfte oder ein zarter Vanillegeruch sind perfekt, wenn es ums Backen geht.

kommt mit Vergnügen wieder oder empfiehlt das Studio weiter. So subtil wie die Düfte wirken, kommen sie auch in die Nasen der Kunden. „Es reicht alle paar Minuten ein kurzer, zwei Sekunden langer Sprühstoß, um den Duft abzugeben und als feinen Nebel zu verteilen“, weiß Joosten. „Dabei kommt es auch auf die richtige Zirkulation im Raum an.“

Düfte haben deshalb großen Einfluss auf uns, umso mehr, wenn man sie geschickt mit visuellen und akustischen Reizen kombiniert. Durch den gezielten Einsatz von raffinierten Düften kann ein Küchenstudio mit relativ geringem Einsatz viel erreichen und sich von Wettbewerbern differenzieren – ganz subtil und direkt auf die Emotionen der Kundenschaft abzielend.

2

Sekunden dauert ein Sprühstoß, mit dem alle paar Minuten etwas Duft in den Raum abgegeben wird, um Wirkung zu erzielen.

„Dabei ist Raffinesse wichtig“, sagt der Experte. „Düfte sollten vielschichtig sein. Man kann Zitrus etwa mit Pfeffer oder anderen Gewürzen kombinieren. So entstehen mehrere Dimensionen.“

Sorgsam ausgewählte Düfte prägen auch die Erinnerung. Wer sich unterbewusst gerne an ein Küchenstudio erinnert, weil sein Gehirn positiv auf einen bestimmten Duft reagiert hat,

MAURICE JOOSTEN ist eigentlich Künstler, Bildhauer. „2003 ging ich nach Japan“, erzählt der Niederländer. „Bald darauf wurde ich angesprochen, ob ich nicht als Duftdesigner arbeiten wolle. Man suchte jemand mit Kreativität und visuellem Gespür.“



„Düfte können ein Gefühl vermitteln. Die Menschen sollen sich wohlfühlen, inspiriert werden, Energie bekommen.“

MAURICE JOOSTEN

Mehr über Maurice Joosten erfahren Sie unter mauricejoosten.com



FOTOS: @AROMA, GUDRUN SENGEL



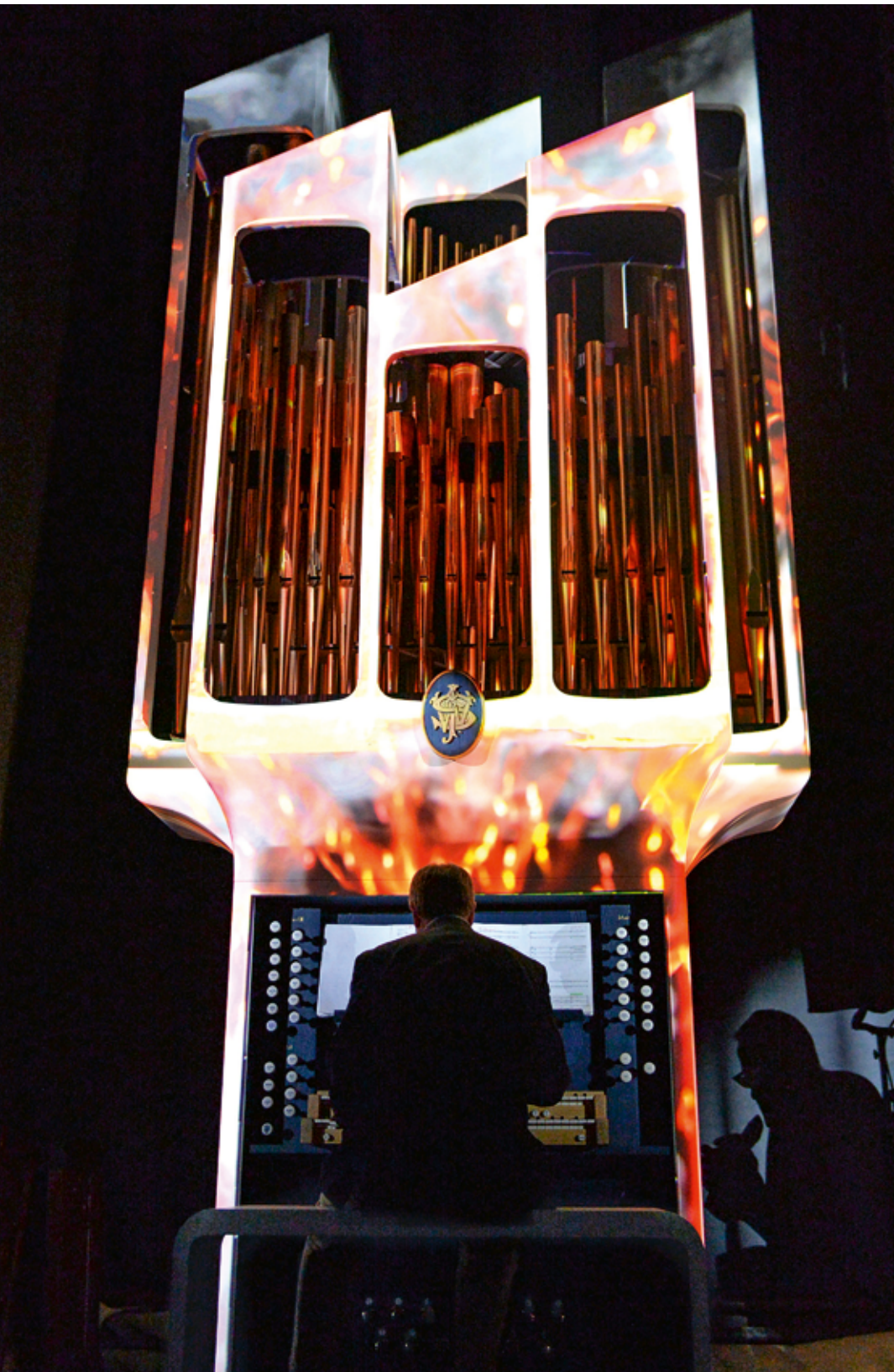
EINFALLSREICH
Sam Bompas (L) und Harry Parr bilden seit ihrer Schulzeit ein kreatives Duo, das sich mit seinen multi-sensorischen Installationen weltweit einen Namen gemacht hat.

They use taste sensors on their legs to determine if a food source will be palatable, then most insert their long, thin, straw-like mouthparts and sip the sweet nectar which provides energy for their frenetic life. That doesn't stop them from flying the way of nutrients, which is why they can take thousands of miles. The Painted Lady, for example, takes several

Zaubern mit Gin & Gelee

Sam Bompas und Harry Parr schaffen mit Wackelpudding, Whisky oder fluoreszierendem Sushi unvergessliche Erlebnisswelten voller Fantasie, Farbe und Geschmack.

TEXT: JOSEPHINE GREVER (LONDON)



Ein kleiner Schluck Whisky, die Orgel schlägt ein paar Töne an, und schon verändert sich im Mund die Fruchtnote des Whiskys.

Schon mal eine Orgel erlebt, bei der Noten und Melodien Aromen, Gerüche und Geschmack beeinflussen? So ein Exemplar steht in London in der Werkstatt von Bompas & Parr, dem kreativen Duo, das oft als „Meister kulinarischer und multi-sensorischer Happenings“ beschrieben wird.

Geschäftspartner Harry Parr sei gerade im Urlaub, sagt Sam Bompas zur Begrüßung und bietet einen Tee an. Er selbst ist genau so, wie man sich Engländer gerne vorstellt: höflich, humorvoll, exzentrisch gekleidet. Zum gut sitzenden Bouclé-Jackett trägt er ein geblümtes Hemd, gekonnt kombiniert mit einer flotten Fliege. Enthusiastisch erklärt er, wie die vergoldete, sechs Meter hohe Orgel namens „Flavour Conductor“, die sie mit dem Londoner Orgelbauer Mander Organs und Wissenschaftlern der Oxford University für Johnnie Walker entwickelt haben, funktioniert: Während auf der „Geschmacksleiter“ Melodien gespielt und Lichteffekte produziert werden, kann man, je nach Noten, die Geschmacksbestandteile der Whisky-Produktlinie Blue Label identifizieren – ob es nun Malz oder Getreide sind oder die Nuancen von Eiche, Trockenfrüchten oder Sherry. Gleicher Whisky, neue Klänge und Sinneseindrücke, neuer Geschmack. Fantastisch.

Literatur als Inspiration

Wie kommt man auf eine solche Idee? „Wir entwerfen Events, um Genuss erlebbar zu machen“, antwortet Sam Bompas. „Uns geht es darum, den Weg der Nahrung durch den Körper mit allen Sinnen spürbar zu machen. Mit anderen Worten, wir erforschen die Beziehung des Menschen zu Food.“ Die Idee, eine solche Orgel zu kreieren, fügt er hinzu, war inspiriert von Literatur. Unter anderem von J.-K. Huysmans Kultbuch „Gegen den Strich“: Da zieht sich der exzentrische Protagonist, von seiner Zeit enttäuscht, vollkommen in eine eigene Welt zurück. Dazu gehört eine Ansammlung von Likörfässchen namens „Mundorgel“, mit deren raffiniertem Mechanismus er den Inhalt in kleine Gläser ableitet. Sam Bompas: „Für ihn charakterisiert der Geschmack eines Likörs den Ton eines bestimmten Instruments. Aldous Huxleys Duftorgel in ‚Schöne neue Welt‘ verweist auf ein ähnliches Konzept.“

Seit 2007 setzen der 39-jährige Sam Bompas und der ein Jahr ältere Harry Parr ihre ungewöhnlichen Ideen zu Speis und Trank um. Alles begann am Eton College, wo beide im Schulorchester spielten und Freunde wurden.



FLUORESZIEREND

Farben spielen bei Bompas & Parr eine entscheidende Rolle. Da erstrahlt das Sushi im UV-Licht denn auch mal in entrückenden Falschfarben.

GLÜHEND

Unter dem Titel „Forces of Nature“ ließen die englischen Kochkünstler in der saudi-arabischen Wüstenstadt Al-Ula im Herzen eines Canyons diverse Gerichte über 1.350 Grad Celsius heißer, flüssiger Lava zubereiten.

Sowohl Harry als auch Sam liebten elektronische Musik – und gutes Essen. Während ihre Mitschüler sich aus dem Internat schlichen, um die umliegenden Pubs zu frequentieren, sparten die beiden ihr Taschengeld, um ab und zu in Londons besten Restaurants zu speisen. Nach Eton studierte Harry Architektur, Sam entschied sich für Geografie und arbeitete dann in der PR-Branche. Sie zogen nach London, kochten beide gern für Freundinnen und außerdem immer öfter für private Dinnerpartys. Dabei ernteten sie besonders für ihre originellen Desserts großes Lob.



**WABELIG**

Mit Wackelpudding, im Englischen Jelly genannt, in den verrücktesten Formen, Farben und Geschmacksnoten haben sich die beiden „Jellymongers“ vor allem zu Beginn ihrer Karriere viel beschäftigt. (Foto oben)

FLUFFIG

Beim leichtesten, nur grammschweren Dessert der Welt, einer Meringue, wurde die Flüssigkeit im Eiweiß durch Aerogel ersetzt, das zu 96 Prozent aus Luft besteht. (Foto rechte Seite unten)

So kamen sie auf die Idee, aus ihrer Kochleidenschaft ein Geschäft zu machen. Sie gründeten eine Firma namens „Jellymongers“ und spezialisierten sich auf die Herstellung von Kreationen aus Wackelpudding. 2008 bauten sie – als Beitrag zum London Festival of Architecture – Baukunst mithilfe von Götterspeise nach: Auf diese Weise entstanden unter anderem die Nachbildung von Richard Rogers' Barajas-Flughafen in Madrid, Norman Fosters schwankende Millennium Bridge, die St.-Pauls-Kathedrale und das Taj Mahal.

„Es gibt einfach viel zu wenig Humor in der Architektur“, so Sam Bompas damals. „Der Reiz der Götterspeise ist leicht zu verstehen. Erstens weckt sie Erinnerungen an die Kindheit. Zweitens ist sie vielseitig. Man kann sie in jede Form gießen, ihr jede Farbe und Geschmacksnote verleihen.“

Weitere Wackelpudding-Aktionen, ein Jelly-Kochbuch und der Bestseller „Cocktails mit Bompas & Parr“ folgten. Das clevere Duo war nicht zu stoppen. Mal schickte es Kaffeebohnen mit einem Helium-Ballon ins All, bis der Ballon in 37 Kilometer Höhe platzte. „Die aufgesammelten Bohnen wurden zu Space Coffee verarbeitet“, erzählt Sam Bompas. Mal produzierten sie einen Nachtschiff mit Aerogel. „Das ist der leichteste Feststoff der Welt, der bis zu 99,8 Prozent aus Luft besteht. 1999 hat die NASA Aerogel für ihre Stardust-Mission genutzt, um Kometenstaub zur Erde zu bringen.“

Drinks zum Einatmen

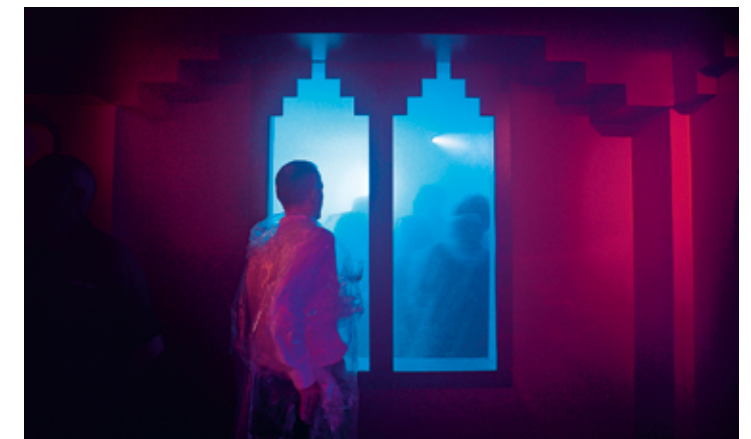
Ihre spielerisch leichte Kreativität ist scheinbar unerschöpflich. Sie kreierte Eiscreme und Sushi, die im Dunkeln leuchten, und entwarfen einen Kronleuchter, dessen Licht

von elektrisierten Essiggurken erzeugt wird. In ihrer „Walk-in Cloud“ wurden Cocktails über die Lunge eingeatmet, statt sie zu trinken. Gäste spazierten in Schutzkleidung durch eine Alkohol-Wolke und inhalierten „verantwortungsbewusst“ nicht länger als eine Stunde.

In New York veranstalteten Bompas & Parr 2022 eine Künstliche-Intelligenz-Version Großbritanniens. „Eine Traum-Dinnerparty mit Ikonen wie Shakespeare, Charles Darwin, Agatha Christie. Sie brachte Wissenschaft, Architektur, Theater und kulinarisches Spektakel zusammen und sollte zu neuen Ideen inspirieren“, so Sam Bompas. Zu den jüngsten Veröffentlichungen gehören ihre Bücher „The Third Eye is a Mouth“ (Thema ist das kulinarische Erlebnis von Flotationstanks) und „A Love Letter to Cupholders“ mit Essays über die Freude an „richtigen“ Becherhalten bei langen Autofahrten. Die Werkstatt ist ihr Ideenlabor – mit Versuchsküche, einer Bibliothek und einer riesigen Sammlung von Gelee- und Eiscreme-Formen.

Zu den festen Mitarbeitern von Bompas & Parr gehört heute ein Team von 20 Designern, Architekten, Technikern, Strategen, Köchen und Musikern. Viel gefragt bei exklusiven Gesellschaften und kulturellen Veranstaltungen, finden sich Museen, Unternehmen wie Louis Vuitton und BMW sowie die britische Regierung unter ihren Auftraggebern. Woran arbeiten sie zurzeit? Sam Bompas: „An unseren bisher ehrgeizigsten Projekten, zwei neuen Museen, eines davon ist das ‚British Museum of Food‘.“

Bompas & Parr werden mal als „durchgeknallte Witzbolde“ beschrieben, mal als „schlichtweg geniale Performance-Künstler, die experimentelle Gastronomie auf eine neue



„Schlichtweg geniale Performance-Künstler, die experimentelle Gastronomie auf eine neue Stufe katapultiert haben ...“

1

Stunde, länger durfte niemand in der „Walk-in Cloud“ die Gin-Wolke ihrer Alkohol-Architektur genießen.

Stufe katapultiert haben“. Warum sie das alles machen? Nicht nur wegen des Vergnügens, einen Schritt weiterzugehen und Dinge auf den Kopf zu stellen, stellt Sam Bompas klar. „Food ist eine gute Möglichkeit, andere zu verstehen – Südkorea ist ein gutes Beispiel dafür. Dort ist eine Mahlzeit wie ein Fenster zur heimischen Kultur. Essen ist da mehr als reine Notwendigkeit. Es geht immer darum zu teilen, zu helfen, es geht um eine emotionale Verbindung.“

Henri de Toulouse-Lautrec, nicht nur berühmt für seine Kunst, sondern auch für seine Rezepte, dient als weitere Inspiration. „Er liebte es, Mahlzeiten originell auszuschnücken und FreundInnen mit fantasievollen Kombinationen zu verwöhnen. Bei großen Dinern porträtierte er seine Gäste oder skizzierte, was auf den Tisch kam“, weiß der Koch-Künstler Bompas. Hier also die Quintessenz: Die Liebe zu Food ist gleichsam der Puls aller Projekte von Bompas & Parr. Und vor allem die Frage: Was und wie wir in Zukunft essen werden.

Übrigens: Das Interview fand am Valentinstag statt. „Dann lassen wir uns immer etwas Überraschendes einfallen, das den Tag belebt“, erzählt Bompas. In diesem Jahr hatte die romantische Geste für Sam Bompas' Freundin einen Knalleffekt: In einem Blumenstrauß war ein Pilzpulver versteckt, das einen drei Meter hohen Flammenturm erzeugte. „Das Pulver ist sehr fein. Wenn es an die Luft kommt, ist es leicht brennbar.“ Der Kommentar seiner Freundin? „Sie fand es einfach großartig. Dazu haben wir flambierte Bananen gegessen.“



Mehr zu Bompas & Parr lesen Sie unter bompasandparr.com



Die alles können



Das Montageteam von Häcker baut weltweit Ausstellungsküchen auf. WORK hat Maik Frank und Ronny Strauß bei einem Auftrag begleitet.

TEXT: PETER WÜRTH FOTOS: PETRA HERBERT

Wohl niemand auf der Welt kennt so viele Küchenstudios wie Maik Frank. Seit 23 Jahren ist der Thüringer Tischler inter-

national für Häcker Küchen unterwegs und montiert landauf, landab Ausstellungsküchen. Ob Skandinavien, Niedersachsen oder Mailand, wenn irgendwo eine Musterküche von Häcker aufgebaut wird, ist Maik Frank nicht weit. Jedes Küchenstudio, das per Lieferwagen erreichbar ist, wird angefahren, auch wenn es Tausende Kilometer entfernt in Spanien liegt.

„Ich bin ein Wandervogel“, sagt der fast zwei Meter große Allrounder. Montags geht's los, fast immer mit seinem Montagepartner Ronny Strauß. Dann fahren sie von Rödinghausen übers Land, den Lieferwagen voller Werkzeug. Die Küchen, die sie aufbauen werden, haben die Logistikkollegen schon vorher angeliefert. Wenn sie ankommen, steht alles bereit und im Küchenstudio wartet eine leere Koje auf die Neue.

Ein Rundum-sorglos-Paket

Die Montage der Ausstellungsküchen ist ein Häcker Service, den die Besitzer der Studios ungemein schätzen. Für den Aufbauservice müssen sie nichts bezahlen, er ist eine kostenlose Dreingabe zu den Ausstellungsküchen. Dabei geht es nicht nur darum, die Küchen zu montieren. „Die Vorteile für uns Händler sind“, sagt Jens Oehlkers, Inhaber von „Ihr Küchenstudio“ in Ottersberg bei Bremen, „dass alles inklusive ist, wir nur einen oder zwei Ansprechpartner haben und nicht mehrere Gewerke. Es ist ein Rundum-sorglos-Paket. Alles wird genau nach Werksangabe aufgebaut und gerade bei Neuheiten müssen sich unsere eigenen Monteure nicht lange reinfuchsen. Im Gegenteil, das ist Fortbildung für uns, weil sich unsere Leute gleich ansehen können, wie es richtig gemacht wird.“

„Wir sind Allrounder, Tischler, Trockenbauer, Maler, Fliesenleger“, erzählt Maik Frank und taucht den Farbroller in den Eimer mit dunkelgrüner Wandfarbe. In Ottersberg montiert er zusammen mit dem Kollegen Strauß, auch er ein Thüringer in Diensten des ostwestfälischen Küchenherstellers, in dieser Woche zwei Ausstellungsküchen und einen Hauswirtschaftsraum. Dafür haben die beiden gleich nach ihrer Ankunft am Montag Leichtbaustellwände aufgebaut, haben sie gespachtelt und tapeziert. Jetzt kommt Farbe auf die Wände – schön sparsam und nur da, wo sie später neben den Küchenmöbeln auch zu sehen sein wird.



PUZZLE
Maik Frank weiß im Schlaf, in welcher Reihenfolge er die Einzelteile einer Küche zusammenbauen muss.

Routiniert verteilt Maik Frank die Farbe, die dann bis zum nächsten Morgen trocknen kann, während sich der Monteur wieder „seiner“ systemat Küche in Eukalyptus widmet. Er rückt Korpusse an den rechten Fleck, stellt sie mit der Wasserwaage penibel gerade, lässt die Türscharniere einklinken.

Nur Wasser und Strom fehlen

Auch bei Ronny Strauß sitzt jeder Handgriff. Er ist in einer anderen Ecke des Studios des Küchenhändlers mit einer Häcker Küche concept130 beschäftigt. Die Küche ist kleiner als Maik Franks, hat keine Kücheninsel und ist deswegen auch schon ein Stück weiter aufgebaut. Ronny Strauß sitzt rittlings oben auf der Leiter und passt die Dunstabzugshaube an. Auch wenn da kein Kunde je hineinschauen wird, soll die Küche doch weitestgehend funktionabel sein. Nur Wasser und Strom werden in der Regel nicht angeschlossen.

„Wir sind Allrounder: Tischler, Trockenbauer, Maler, Fliesenleger.“
MAIK FRANK

Stück um Stück entstehen so die Küchen, genau angepasst an den vorgegebenen Raum in der Koje. Geplant haben sie entweder die Küchenstudios selbst oder das Planungsteam der Innenarchitektur von Häcker. Jens Oehlkers, der in der weiteren Umgebung noch zwei Küchenstudios betreibt, hat das in diesem Fall selbst erledigt: „Die Häcker Planer kennen unsere Kunden nicht so gut wie wir. Gerade in einem kleineren Studio wie hier bei uns auf dem Land ist es wichtig, dass wir Küchen anbieten, die die Leute auch wirklich haben wollen und unterbringen, keine riesigen Show-Küchenlandschaften, die zwar toll aussehen, aber für die niemand den Platz hat.“

Bei Häcker in Rödinghausen wird ohnehin jede Küchenplanung auf Plausibilität gecheckt. Besser Fehler schon im Plan entdecken, als Maik Frank und Co. vor Ort in Schwierigkeiten bringen. Bei Jens Oehlkers zum Beispiel sind die neuen Fenster nicht rechtzeitig eingebaut

worden, jetzt passt die Arbeitsplatte nicht richtig und muss neu bestellt werden.

Nichts, was Maik Frank aus der Ruhe bringt. Dann wird die Spüle eben erst mal nicht eingebaut, bis die Platte da ist. Hier kommt er eh immer wieder vorbei, weil er die Wochenenden am liebsten auf seinem festen Campingplatz in Bad Bederkesa ganz in der Nähe verbringt. „Ich habe es wirklich probiert und bin zu Hause geblieben“, sagt Frank, „zwei Jahre lang habe ich nur in der Region Küchen bei Endkunden montiert, um nicht dauernd weg zu sein. Aber das war nichts für mich. Ich muss unterwegs sein. Da bin ich mein eigener Herr, und die Arbeit ist abwechslungsreich.“

Seitdem ist er wieder regelmäßig auf Achse, gemeinsam mit Ronny Strauß. „Wir sind ein gutes Team“, sagt Frank über seinen Partner. „Jeder hat seine Macken, jeder ist mal schlecht gelaunt. Aber dann muss man den anderen einfach mal machen lassen. Dann geht’s wieder.“ Auch arbeitstechnisch ergänzen sich die beiden perfekt. Der große Maik Frank arbeitet im oberen Bereich (und das oft auch ohne Leiter), der fast zwei Köpfe kleinere Ronny Strauß knöpft sicher eher die unteren Bereiche vor. Kiste um Kiste leert sich.

ALLES IM LOT
Für Maik Frank ist Präzision Ehrensache. Da wird nichts einfach nur schnell zusammengeschaubt. (Foto rechts)

PRAGMATISCH
Wenn der Platz knapp ist, sägt Ronny Strauß die Blenden eben auf dem Parkplatz passend zurecht. (Foto unten)

VOLLER EINSATZ
Küchenstudio- besitzer Jens Oehlkers (r.) packt beim Einbau einer Arbeitsplatte mit an. Die Arbeit des Montageteams erleichtert ihm den Austausch der Ausstellungsküchen enorm.



20

Mitarbeiter zählt das Montageteam von Häcker, das rund um die Welt im Jahr insgesamt über 1.500 Ausstellungsküchen montiert.

Die Verpackungen macht Maik Frank so klein wie möglich, aber trotzdem: „Müll, Müll, Müll. Es wird einfach immer noch zu viel einzeln in Plastik verpackt.“

Zwei Küchen pro Woche

Bei Oehlkers und seinen Kollegen von anderen Studios genießt der Häcker Aufbauservice einen hervorragenden Ruf. Er erspart ihnen Kosten und Arbeit und der Ablauf im Verkauf wird geringstmöglich gestört. Alles läuft wie am Schnürchen. Jens Oehlkers über das Profi-Duo: „Die beiden machen alles sehr mit Ruhe, hinterlassen keinen Dreck und sind freundlich. Man merkt, dass die etwas mehr Zeit haben, als wenn sie selbstständige Subunternehmer wären, bei denen dauernd die Uhr tickt.“

Zwei Küchen pro Mann und Woche schaffen Maik Frank und Ronny Strauß so in etwa. Das Häcker Montageteam ist rund 20 Mann stark, da kommt jedes Jahr eine stattliche Anzahl Musterküchen zusammen.

TEAMARBEIT

Jeder hat seine Aufgaben, aber der Einbau eines schweren Backofens geht mit zwei Mann einfach schneller.



„Bei Neuheiten müssen sich unsere eigenen Monteure nicht lange reinfuchsen.“

JENS OEHLKERS

„Ihr Küchenstudio“, Ottersberg



ZUFRIEDEN

Ronny Strauß und Maik Frank haben es mal wieder geschafft und für Jens Oehlkers von „Ihr Küchenstudio“ zwei neue Ausstellungsküchen und einen Hauswirtschaftsraum montiert. (Foto oben von links)

... UND FERTIG

Die neue Ausstellungsküche in Ottersberg steht, alles passt und die Kundschaft kann kommen. (Foto unten)

Weil die meisten Händler Staub und Krach scheuen und wollen, dass möglichst wenig in den Innenräumen gearbeitet wird, suchen sich die Monteure einen Platz in der Garage, dem Lager oder notfalls unter einem improvisierten Dach auf dem Parkplatz vor dem Haus für die größeren Arbeiten. Auch in Ottersberg hat sich Ronny Strauß draußen zwei Arbeitsböcke aufgebaut, auf denen er jetzt die Abschlussblenden millimetergenau zuschneidet.

Küchen im Härte-test

„Das muss alles wirklich genau passen und die Küchen müssen perfekt stehen. Nichts darf schief oder nur locker befestigt sein. Man glaubt gar nicht, was die Kunden alles damit anstellen. Bei uns in der Hausausstellung in Rödinghausen haben wir schon erlebt, dass sich Kunden in den Auszug gestellt haben, um zu testen, ob der wirklich 70 Kilogramm Gewicht aushält.“ Da wäre es fatal, wenn die Ausstellungsküchen nur irgendwie halbherzig aufgestellt wären.

18 Monate bleiben die Neuheiten aus dem Häcker Programm mindestens stehen, bevor die Studios sich einen Kunden mit passendem Raum suchen und ihm ihre Musterküche zum Ausstellungs-Sonderpreis verkaufen dürfen. Dann wird die Koje wieder frei und Maik Frank und Ronny Strauß können wieder anrücken ...





Gewusst wie ...

Beim Häcker Campus verrät Montagetrainer Andre Lange allen Profis und Quereinsteigern Tipps und Tricks für eine richtige und effiziente Küchenmontage.

Der Aufbau einer Küche kann tricky sein. Insbesondere, wenn es um Neuheiten oder spezielle Features geht, wird bei der Montage viel Zeit verloren oder es geht gar etwas richtig schief. Dafür, dass das bei Häcker Küchen nicht passiert, sorgt Montagetrainer Andre Lange bei den Schulungen des Häcker Campus.

„Bei unseren eintägigen Kursen machen wir Küchenmonteure mit Neuheiten in unserem Programm vertraut“, erzählt Lange. „Ich zeige ihnen, was wie funktioniert und verrate Tipps und Tricks, wie man es gleich von Anfang an richtig einbaut.“

Für Quereinsteiger, die neu in der Küchenbranche sind, sind die zweitägigen Schulungen gedacht. „Das fängt schon beim richtigen Auspacken an. Dann geht es um die exakte Reihenfolge, eine Küche zu montieren, um das Einstellen unserer Beschläge, die Beleuchtung oder wie man richtig mit grifflosen Fronten umgeht, damit dann keiner mehr fragen muss: ‚Wozu sind diese Schrauben da?‘“, sagt der Montageprofi.

Im Schulungszentrum steht eine Reihe von Häcker Küchen aus den beiden Produktlinien systemat und concept130 in verschiedenen Größen bereit, welche die „Schüler“ unter Langes Anleitung zusammenbauen sollen. Ganz praktisch und anschaulich, ohne viel Theorie. Was man einmal selbst gemacht hat, sitzt einfach besser als jeder Aufbau nach schriftlicher Anleitung. Alles, was im realen Monteursleben an Schwierigkeiten auftauchen kann, kann hier simuliert und die Lösung gezeigt werden.

Mehr als nur Fortbildung

Zusätzlich zur praktischen Weiterbildung bekommen die Teilnehmer auch noch eine ausführliche Werksbesichtigung, und bei den zweitägigen Seminaren wird abends natürlich in lockerer Atmosphäre gefachsimpelt. „Für die Teilnehmer ist das immer auch ein bisschen Wertschätzung ihrer Chefs, wenn sie zu so einer Fortbildung fahren dürfen“, so Andre Lange. „Die Monteure – Frauen sind leider fast nie dabei – lernen dazu und Häcker dabei besser kennen. So haben alle etwas davon.“

FOTOS: JANA SANDER/HÄCKER KÜCHEN, ISTOCK (2)

PRAXISNAH
Am „lebenden“ Objekt erklärt Andre Lange (Foto oben Mitte) den Teilnehmern am Montagetraining die Neuheiten und Besonderheiten, die beim Aufbau einer Häcker Küche zu beachten sind.



Einfach mal reinsehen

Die Videos der „World of Kitchen“ bieten alle aktuellen Informationen rund um die Küchen von Häcker.

JEDERZEIT ABRUFBAR sind die Campustube-Videos, mit denen Häcker online nicht nur seine Neuheiten vorstellt, sondern auch von der alljährlichen Hausmesse berichtet oder über einzelne Themenbereiche von Beleuchtung über Fronten bis zu Blaupunkt-Geräten informiert. Dabei wird die ganze Welt von

Häcker Küchen in kurzen Videos von Experten anschaulich zusammengefasst präsentiert. Ob Hauswirtschaftsraum oder Technik – die Häcker Experten sind immer nur einen Klick entfernt.

de.kitchengermanmade.online/campustube-videos



SCHULUNG AUCH ONLINE

Laptop-Lernen

Wie war das noch mal? Wer unsicher ist, ein neues Feature noch nicht wirklich verinnerlicht hat oder beim Präsenztraining mal kurz unaufmerksam war, kann einzelne Themen zu den Häcker Küchen bequem und schnell an Laptop oder iPad in einem Online-Kurs wiederholen – präzise erklärt, anschaulich und vor allem, wo und wann immer man selbst Zeit dazu hat

de.kitchengermanmade.online/courses

Bei Häcker können Sie noch was lernen

Unter dem Motto „Häcker Küchen erleben, verstehen und richtig planen“ stehen die zentralen Inhalte aller Seminare des Häcker Campus. Dabei geht es in den Produktseminaren samt Werksbesichtigung, darum, wie KüchenberaterInnen noch besser und motivierter verkaufen und zum optimalen Abschluss kommen können oder wie KüchenplanerInnen Design, Ästhetik und grifflose Küchen in ihre Arbeit mit einfließen lassen können. Für alle, die im Küchenstudio arbeiten, ist etwas dabei, was ihre Arbeit leichter und erfolgreicher macht. Informieren Sie sich hier über die Seminare des Häcker Campus.



de.kitchengermanmade.online/praesenztraining

PRÄSENZTERMINE IN RÖDINGHAUSEN

Herbst 2023

4.–5. Oktober
Verkaufs-Training

9.–11. Oktober
Grundlagen-Training

16.–18. Oktober
Produkt-Training

9.–20. Oktober
Kompakt-Training

16.–17. Oktober
Planungs-Training

DER FISCHKÖNIG

Nikolai („Niki“) Birnbaum züchtet vor den Toren Münchens beste Forellen, Saiblinge oder Huchen für Spitzengastronomen und ganz normale Feinschmecker.

TEXT: PETER WÜRTH FOTOS: HOANG DANG



Der Natur geht's gut hier westlich des Ammersees. Auf den Wiesen wachsen Lichtnelken, Schwertilien und sogar Orchideen.

Mächtige Bäume, leise plätscherndes Wasser. Hier möchte man Fisch sein, Saibling zum Beispiel. Denn Saiblinge haben bei Nikolai Birnbaum ein gutes Leben: reinstes, quellklares, sauerstoffreiches Wasser, bestes Futter ohne Wachstumsverstärker und Antibiotika.

So können die anfangs winzig kleinen Besatzfische in Ruhe aufwachsen. Und selbst wenn sie dann nach vielen glücklichen Fischjahren ihrer kulinarischen Bestimmung zugeführt werden, wird ihnen noch besondere Aufmerksamkeit zuteil. Denn „Niki“ Birnbaums Saiblinge landen häufig in den Küchen sternegekrönter Gastronomen, die immer öfter nachhaltig gezüchtete, authentische Süßwasserfische aus der Region verarbeiten.

Wenn man Niki Birnbaum (53) zuschaut, wie er ruhig und bedächtig mit einer Schale Wasser schöpft und die winzigen Fischchen



IDYLLISCH Aus dem Schornstein qualmen Schwaden weißen Rauchs: „Der ist milder“, sagt Birnbaum. Mit einem Kescher holt er eine junge, zwei Finger lange Goldforelle aus dem Wasser, nimmt sie mit geübtem Griff geradezu liebevoll in die Hand, zeigt auf ihre feine Zeichnung und erzählt vom Leben, das sie bei ihm vor sich hat

präsentiert, aus denen einmal bis zu vier Kilogramm schwere Fische werden, spürt man die Achtsamkeit, mit der der Fischwirt arbeitet. Das ist kein Züchter, der seine Fische möglichst schnell und billig großzieht, sondern ein Mann, der respektvoll mit Lebewesen umgeht und Qualität vor Quantität setzt.

„Ich kann mich einfach auf Niki verlassen“, sagt der Münchner Zwei-Sterne-Koch Tohru Nakamura, wie viele seiner Kollegen Stammkunde bei Birnbaums Fischzucht in Epfenhausen bei Landsberg am Lech. „Er sagt mir, wann welche Fische gerade am besten sind oder empfiehlt mir, mit der einen oder anderen Art noch ein, zwei Monate zu warten, bis sie genau die richtige Größe erreicht haben. Ich höre auf Nikis Rat und habe so immer die tollsten Fische auf der Karte.“

Denn bei den Birnbaums – Nikis Eltern haben die heute 130 Jahre alte Fischzucht einst gepachtet – werden nicht nur Saiblinge gezüchtet, sondern auch See-, Lachs-, Gold- und Regenbogenforellen, Hechte, Zander, Waller, Karpfen und Störe. Selbst Huchen schmecken nach der Aufzucht im kristallklaren, ständig bewegten Wasser frisch. Über 40 Tonnen Fisch kommen im Jahr zusammen.



FLIESSEND Aus 26 Quellen speisen sich die Becken, in denen Niki Birnbaum seine Süßwasserfische aufzieht. Die einzelnen Altersstufen sind getrennt, damit die Kleinen nicht von den Älteren gefressen werden.

Hungrig auf den Nachwuchs

Mehrere kleine Quellen auf dem Grund, aus denen pro Minute bis zu 60 Liter klarsten Wassers sprudeln, speisen die 26 verschiedenen Naturteiche, Becken und Kanäle der Fischzucht. Das Wasser fließt dabei ständig und mit fast konstant kühler Temperatur von um die acht Grad Celsius in großen Schleifen über das 25.000 Quadratmeter große Gelände.

Die Fische sind nach Jahrgängen getrennt, damit die kleinen nicht von den großen gefressen werden. Saiblinge zum Beispiel sind Raubfische und machen gegebenenfalls auch vor der eigenen Brut nicht halt. „Durch die Futterautomaten werden die Fische faul, und da wäre der Nachwuchs eine leichte Beute“, weiß der Fischwirt, der mit seiner Familie im Haus am Karpfenteich lebt. Eine Rutsche führt direkt zum morgendlichen Bad im Sommer.

Wie sorgsam Niki Birnbaum mit seinen Fischen umgeht, zeigt sich auch im äußerst nachhaltigen Besatz der Gewässer. „Hier sind zwei Tonnen Fisch drin“, sagt der Mann, der Fische so sehr mag, dass er sogar in seiner Freizeit noch zum Angeln geht, und deutet auf einen der Teiche, in denen Sauerstoffsprudler das Wasser anreichern. „Mit mehr Sauerstoff-

zufuhr könnte ich da auch zehn Tonnen drin züchten. Aber wenn dann mal der Strom ausfällt, sind die innerhalb von ein paar Stunden alle tot.“ Und so haben seine Jungfische auch mehr Lebensraum, entwickeln sich besser und sind stärker vor Krankheiten geschützt.

Langsames Wachstum

Es dauert ganz schön lange, bis aus so einem ein paar Millimeter kleinen Besatzfischlein, das Birnbaum bei Spezialbetrieben einkauft, ein ausgewachsener Fisch wird. „Die Besatzfische brauchen etwa ein Jahr, um ihre Größe zu verdoppeln“, erzählt Birnbaum, der in seiner grünen, wasserdichten Wathose und in hohen Gummistiefeln am Ufer hockt. Auf dem Kopf der unvermeidliche, breitkrempige Fischerhut.

So vergeht viel Zeit, bis ein Saibling oder eine Forelle mit etwa 400 Gramm Gewicht schlachtreif sind. Eine Seeforelle, wie sie Tohru Nakamura gerne verarbeitet, bringt sogar zwei bis drei Kilogramm auf die Waage. „Ich verwende lieber die größeren Fische“, sagt Nakamura, „weil sie einen besseren Fettanteil

Mehr zur Fischzucht Birnbaum gibt's auf Instagram [fischzucht_birnbaum](https://www.instagram.com/fischzucht_birnbaum)



GERÄUCHERT Ein Gutteil der Forellen und Saiblinge wandert in den Ofen, wo die Fische im milden Rauch noch mehr Geschmack annehmen. Dort treffen sie auf Aale, die Birnbaum aber nicht selbst züchtet, sondern ankauft.



FRISCH Mit einem Griff hinter die rosafarbenen Kiemen zeigt Tohru Nakamura, wie frisch die Fische sind.

„Die Besatzfische brauchen etwa ein Jahr, um ihre Größe zu verdoppeln.“

NIKOLAI BIRNBAUM

haben und das Fleisch fester ist.“ Sein Tipp: „Der Fisch muss ein paar Tage ruhen. Ganz frisch ist der Geschmack zu flach.“

Die Fische, denen kein so langes Leben beschieden ist, werden direkt im Laden vor Ort oder über Gaststätten und Feinkostläden verkauft. Ein Gutteil davon wird in einer urigen Hütte direkt am Wasser über Schnitzen von Erle und Buche, gewürzt mit Wacholder und Lorbeer, im rußgeschwärzten, uralten Ofen aus Schamottsteinen goldgelb geräuchert.

Von Oktober bis Dezember produziert Niki Birnbaum seine besondere Spezialität: raren, handverlesenen Saiblingskaviar. „Jedes Saiblingsweibchen mit circa 400 Gramm Gewicht produziert nur 30 Gramm davon“, erzählt er

im neu gebauten Verarbeitungsgebäude. Da sitzen die acht MitarbeiterInnen um einen großen Tisch und filetieren gekonnt die Saiblinge und Forellen, bevor diese vakuumverpackt werden.

Heute mit dabei ist auch Nikolai Birnbaums Tochter Lea (25). Die gelernte Fischwirtin, bald Fischwirtschaftsmeisterin und auserkorene Erbfolgerin, hat nicht nur die blauen Augen vom Vater geerbt, sondern auch die Fischleidenschaft. Lea hat zusammen mit ihrem Freund Lucas Eibl das Angebot erweitert. Lucas hat bei Top-Gastronomen kochen gelernt und so gibt's im Verkauf jetzt auch Seeforellen-Ceviche mit Mango und Koriander oder Räucherfisch-Rillettes.



SERIE
SOULFOOD
FOLGE 1
TARTE TATIN



Quel Malheur!

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 Soulfood-Leckereien, bei denen uns das Wasser im Mund zusammenläuft. In der ersten Folge geht es um die legendäre „Tarte Tatin“.



ERFINDERISCH

Die Schwestern Caroline und Stéphanie Tatin servierten ihren Gästen vor über 130 Jahren die erste Tarte Tatin, die sie unsterblich machte.

VERFÜHRERISCH

Noch heute wird die Tarte Tatin im Maison Tatin in der Originalversion serviert.

TRADITIONELL

Das Maison Tatin in Lamotte-Beuvron südlich von Orléans mit seinen 16 Zimmern stammt aus dem 19. Jahrhundert.

Ist schon einmal ein Kuchen mit einem eigenen langen Dokumentarfilm gewürdigt worden? Vermutlich nein. Und gibt es eine Torte, die eigene Botschafter mit exklusiver Facebook-Seite hat? Auch das ist wahrscheinlich zu verneinen. Allerdings hat vermutlich auch kaum ein Kuchen so eine Geschichte zu erzählen wie die legendäre französische Tarte Tatin. Ihr hat der Dokumentarfilmer Xavier Gasselien einen 52-minütigen Film gewidmet. Unterstützung bekam er dabei von den regionalen Amateurchronikern der „Groupe de Recherches Archéologiques et Historiques de Sologne“ („Grahs“) und den „Ambassadeurs de la Tarte Tatin“.

Der glückliche Fehler

Wie alle guten Geschichten beginnt auch die der Tarte Tatin mit einer unerwarteten Wendung – was in diesem Fall wörtlich zu nehmen ist. Passiert ist der Legende nach vor über 130 Jahren im beschaulichen Provinzstädtchen Lamotte-Beuvron in der Region Sologne, 140 Kilometer südlich von Paris, Folgendes: Die beiden Schwestern Caroline und Stéphanie Tatin hatten von ihrem Vater das kleine, aber feine, noch heute existierende Hotel Maison Tatin samt dazugehörigem Restaurant geerbt. Dort sagte sich eines Tages eine größere Jagdgesellschaft aus Paris zu einem opulenten Diner an, zu dem als Nachspeise die Hausspezialität, ein Apfelkuchen mit Karamellüberzug, serviert werden sollte.

Während Caroline sich dem Service widmete, stand Stéphanie, die jüngere der beiden Schwestern, in der Küche. Bei all der Aufregung und dem Stress mit den vielen Gästen vergaß sie, Teig in die Kuchenform zu tun und schob sie nur mit den Äpfeln in den Backofen. Als sie ihr Malheur bemerkte, beschloss sie, den Mürbeteig einfach oben auf die Äpfel zu geben, die Tarte so herum zu backen und erst zum Servieren zu stürzen.

Es entstand ein einzigartiger Kuchen, dessen prall-saftige Äpfel (am besten eine säuerliche Sorte) oben wunderbar karamellisiert waren, während der Boden nicht durch-

geweicht war. Die Gäste waren von dem überraschenden Ergebnis so angetan, dass die Schwestern ihren Kuchen fortan immer auf dem Kopf backten.

Eine Weltberühmtheit

Die Tarte Tatin wurde spätestens zu einer Legende, als sie Maurice-Edmond Sailland entdeckte, der berühmteste Gourmet Frankreichs und Autor der 28 Bände umfassenden Enzyklopädie „La France gastronomique“. Als Groß-Gastrokritiker besser unter dem Namen Curnonsky bekannt, stellte er sie 1926 als „Tarte des demoiselles Tatin“ in Paris der Öffentlichkeit vor und machte sie damit weltweit bekannt.

Die Premiere des Dokumentarfilms von Xavier Gasselien ist für den Herbst 2023 angekündigt. Spätestens bis dahin hofft der Filmemacher, dass sich sein Traum erfüllt: „Das Originalrezept der Tarte Tatin zu finden, das von einer der beiden Schwestern handschriftlich unterschrieben wurde.“

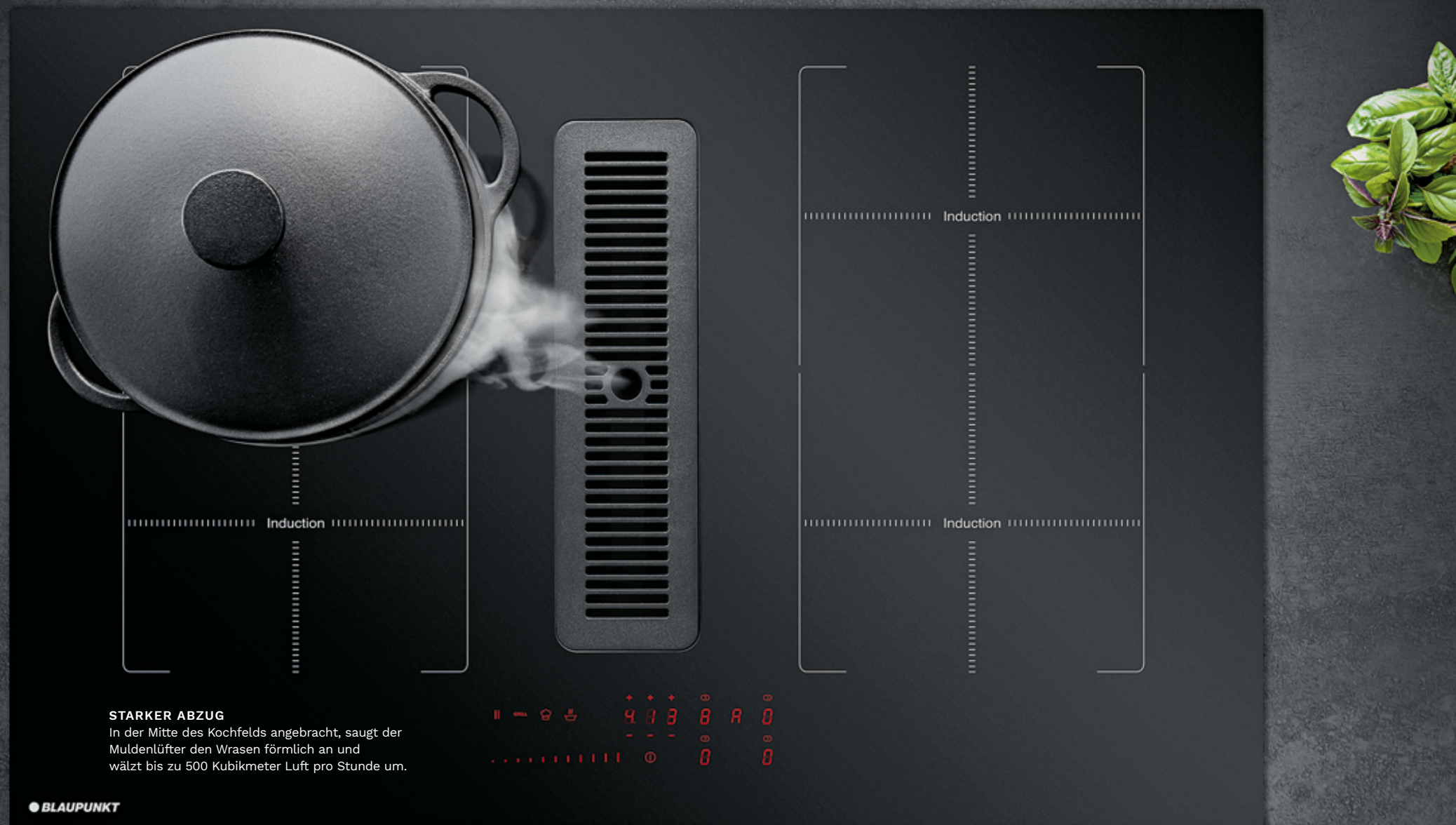


Ein verunglückter Apfelkuchen, der seine eigenen Botschafter hat und dem ein ganzer Film gewidmet ist.

Sie möchten einmal selbst eine Tarte Tatin backen? Hier ist ein Rezept kuechengoetter.de/rezepte/tarte-tatin-franzoesische-apfeltarte-4191



FOTOS: HILKE MAUNDER/LAMY STOCK PHOTO, REZEPT: GRÄFE UND UNZER VERLAG, MÜNCHEN



STARKER ABZUG

In der Mitte des Kochfelds angebracht, saugt der Muldenlüfter den Wrasen förmlich an und wälzt bis zu 500 Kubikmeter Luft pro Stunde um.

● BLAUPUNKT

Freie Sicht und frische Luft

Moderne Muldenlüfter schaffen auch in kleineren Küchen Platz und Luftraum, außerdem vertreiben sie allzu intensive Gerüche. Plädoyer für eine Errungenschaft, die sich fast unsichtbar macht.

Muldenlüfter in den verschiedensten Varianten bietet das Programm von Blaupunkt. Alle Modelle finden Sie unter blaupunkt-einbaugeraete.com/de/kochfelder.html



Fotos: HÄCKER KÜCHEN

In den riesigen Küchen der alten Landhäuser in den Romanen von Joanna Trollope und Rosamunde Pilcher stehen mächtige gusseiserne Herde. Sie dienen nicht nur zum Kochen, sondern auch als permanente Wärmespeicher und sind der Mittelpunkt jeder Landhausküche. Mit modernen Kochfeldern haben sie allenfalls gemein, dass man darauf kochen kann, wobei das mit ihrer permanenten, nur schwer zu regelnden Hitze eine wahre Kunst ist.

Der raumgreifende Luxus englischer Landhausküchen hat leider nichts mit der urbanen Realität unseres 21. Jahrhunderts zu tun. Die Knappheit an Wohnraum in den Städten führt auch zu Knappheit an Küchenraum. Die Liebe zum Minimalismus im Design tut dann noch das Ihrige dazu, dass sich Herde und Kochfelder von heute unauffällig in kleine Küchen oder minimalistisch gestylte offene Wohnküchen integrieren müssen. Möglichst nahtlos in die Arbeitsplatten eingefügte, optisch maximal reduzierte Hightech-Geräte.

Dezente Technik

Wo auch der Luftraum knapp ist oder groß gewachsene Köchinnen und Köche keine Lust haben, sich immer wieder beim Topfgucken die Stirn zu stoßen, übernehmen zunehmend dezente, aber wirksame Muldenlüfter die Aufgaben großer Dunstabzugshauben. Dezente Technik, die einen klaren Blick ermöglicht.

Mittig oder am oberen Rand des Kochfelds – vorzugsweise in

Kücheninseln – platziert, saugen sie zuverlässig den Wrasen, also das beim Kochen entstehende Gemisch aus Fett und Wasserdampf, nach unten ab. Sie filtern ihn und entlassen ihn an unauffälliger Stelle wieder in die Raumluft oder beim Abluftverfahren ins Freie.

Einfache Reinigung

Die effektiven, leisen Kochfelder mit integriertem Dunstabzug von Blaupunkt sind sehr leicht zu reinigen, indem man einfach den Metallfettfilter herausnimmt und in die Spülmaschine steckt. Muldenlüfter ersparen ein komplettes Küchengerät, eben die Abzugshaube, ohne selbst sichtbaren Platz zu benötigen. Blaupunkt bietet sie nicht nur für breitere, sondern selbst für nur 60 Zentimeter breite Kochfelder an.

Ganz genau betrachtet, kann sich aber natürlich auch bei einem Muldenlüfter die komplexe Technik nicht in Luft auflösen und wird deshalb unter dem Kochfeld platziert – weshalb man eventuell auf die oberste Schublade verzichten muss. Allerdings gibt es spezielle Muldenlüfter von Blaupunkt, bei denen in Kombination mit Häcker Schränken der Schubkasten erhalten bleibt.

Auch sonst besitzen Muldenlüfter von Blaupunkt viele Vorteile: Bewegungs- und Kopffreiheit

beim Kochen, gutes Raumklima ohne Fettdunst, freier Luftraum über Kochfeld und Arbeitsplatte, eingesparter Platz bei kleinen Räumen, flexible Gestaltungsmöglichkeiten der Küche mit freiem Übergang in den Wohnbereich und eine minimalistische Ästhetik, die dem aktuellen Designtrend maximal entgegenkommt.

Vor allem bieten sie freie Sicht auf das, worauf es in der Küche ankommt: auf unsere Familie und Freunde, mit denen wir Zeit verbringen und zusammen beim gemeinsamen Kochen Spaß haben ...

734

Kubikmeter Luft wälzt der leistungsstärkste Muldenlüfter von Blaupunkt jede Stunde um.



Jetzt haben wir den Salat ...



... an der Wand hängen. Vertical Green nennt sich der neueste Küchentrend, der Kräuter und Gemüse gleich neben dem Herd wachsen lässt – immer frisch, nachhaltig und vielfältig.

TEXT: PETER WÜRTH

Es wuchert im Wohnzimmer. Zimmerpflanzen, wohin das Auge schaut. Urban Green ist angesagt. Auf Instagram lassen sich wahre Dschungel in den heimischen vier Wänden der sogenannten Plantfluencer bewundern. Und die Dschungel breiten sich aus. Jetzt ist die Küche dran. Was ins Wohnzimmer passt, kann der Küche nur recht sein. Nur, dass das lauschige Grün hier noch eine besondere Funktion bekommt: Man kann es essen.

Vertical Farming nennt sich die Idee, die aus der Küche einen Garten macht. Gemüse-, Salat- und Kräuteranbau nicht in der Fläche, sondern in der Höhe. Und es funktioniert. Vom Mini-Gewächshaus für die Kresse auf der Fensterbank bis zum wohltemperierten Brutschrank reichen die Varianten. Die „Smart Gardens“ haben fantasievolle Namen wie Greenloop, Our Greenery oder Urbanhive, die alle ihren Zweck andeuten: eine kleine grüne Revolution neben dem Herd.

Optimale Bedingungen

Das Hydroponik-Prinzip ist einfach: Samen werden in Substrat oder Pads in kleine Blumentöpfe gebettet und bekommen beste Wachstumsbedingungen durch optimales Licht, Dünger in den Pads oder Nährlösungen, in denen die Wurzeln hängen. Nach ein paar Tagen (bei Microgreens) oder Wochen (bei Salat) kann geerntet werden. Ohne Pestizide, Gentechnik oder Verschmutzungen. Und das monatlang immer wieder, ohne dass ständig neue Kräuter oder Gewürze wie Koriander, Chili, Minze oder Basilikum nachgekauft werden müssen. Ja sogar Erdbeeren wachsen mitunter in der eigenen Küche. Und anders als im Garten muss man bei hydroponischen Systemen nicht darauf achten, welche Pflanzen nebeneinander stehen.

Die Umsetzung ist mitunter äußerst raffiniert: Es beginnt bei gestylten Indoor-Blumenkästen für vier bis acht Pflanzen mit integrierten LED-Leuchten. Den grünen Daumen ersetzen in den ausgefeilteren Systemen Apps, die die Sensordaten der Hydrokulturen analysieren und den KüchengärtnerInnen Bescheid sagen, wann gegossen oder gedüngt werden muss. Notfalls per Push-Nachricht aufs Handy.

DEKORATIV

Der Greenloop macht mächtig Eindruck an der Wand. Aus einem praktischen Gerät wird ein echtes Designelement.

PLATZSPAREND

Urbanhive bringt Pflanzen und Gemüse in Hängekästen unter. So stören sie nicht auf der Arbeitsfläche und sind immer zur Hand.



60

verschiedene Pflanzen passen in den „Raumgarten“ von Our Greenery – genug selbst für die Gewürzkollektion des Lieblingskochs.

Jonas Hülskötter vom Münsteraner Start-up Urbanhive: „Es geht uns aber nicht nur darum, Frisches zu Hause zu produzieren. Wir bieten auch ein multisensorisches Erlebnis. Es ist einfach herrlich, jeden Morgen in die Küche zu kommen und zu sehen, wie sich die Pflanzen wieder ein bisschen weiterentwickelt haben. Gerade Kinder sind davon wie gebannt.“ Bis zu 15 Pflanzen passen in die Urbanhive-Kästen, die als Dreier-Set an die Wand gehängt werden und so keinen kostbaren Platz in der Küche belegen.

Ein besonders ästhetisches und technisch ausgeklügeltes System haben sich die Gründer des Hamburger Start-ups Greenloop ausgedacht: Ihr „Beet“ hängt als sich drehende Scheibe an der Wand und wird so zum ultimativen Hingucker. 18 verschiedene Pflanzen fasst das System und jede kann

via App genau das gerade passende Licht bekommen. „Wir konzentrieren uns auf die Keim- und Wachstumsphase“, sagt David Burkhardt, einer der Gründer. „Unsere LED-Pflanzenwachstumsleuchten decken das gesamte Lichtspektrum ab, das die Pflanzen brauchen: Weiß, Tiefblau und Hyperrot. Wir können das Licht für jede einzelne Pflanze rotationsabhängig steuern.“

Per App wird der QR-Code auf der Verpackung der Samen-Pads eingescannt. Das Programm des Greenloops läuft wochenlang, weiß immer genau, welches Licht gerade zur Wachstumsphase passt und sagt über die App auch den besten Erntezeitpunkt voraus. Eine Füllung des 4,5-Liter-Tanks in der Rückwand reicht ein bis drei Wochen, je nach Pflanzen. Das Gerät ist serienreif, wird aber noch nicht verkauft. Die Gründer suchen derzeit noch nach einem Investor für die Serienproduktion.

Neue Möbel für die Küche

High End ist der „Raumgarten“ von Our Greenery, dessen erste Exemplare ausgeliefert sind und der vor allem auf Familien, Teamküchen oder gehobene Restaurants abzielt. 60 Pflanzen finden in dem einen Meter breiten Gewächsschrank Platz, der sich voll in eine Küche integrieren lässt, aber auch ohne Wasseranschluss als Einzelmöbel funktioniert. „Damit lassen sich zwischen sieben und neun Kilo Kräuter und Gemüse ernten“, sagt Daniel Bosman, der das Start-up zusammen mit seinem Bruder Florian in Berlin gegründet hat. „Wir sind überzeugt, dass in Zukunft mehr und mehr Menschen zu Hause nachhaltig Lebensmittel anbauen. Wir würden uns freuen, wenn die Leute damit einfach experimentieren und ausprobieren würden, was

ÜPPIG

Im dekorativen „Raumgarten“ von Our Greenery lassen sich jeden Monat bis zu neun Kilogramm Kräuter und Gemüse ernten.

für ihre Bedürfnisse am besten funktioniert.“ Zusammen mit Köchen wie dem Berliner Arne Anker („BRIKZ“) arbeitet Our Greenery gerade an individuellen Pflanzen-Kollektionen, mit denen man beispielsweise die speziellen Gewürze und Kräuter seines Lieblingsrestaurants auch in der eigenen Küche anbauen kann.

Die Vorteile des Vertical Farmings liegen auf der Hand: Man hat ständig gesunde, frische Kräuter, Salat und Gemüse im Haus, die Samen sind biozertifiziert, überhaupt ist das ganze System ökologisch mehr als sinnvoll, weil Wasser, Energie, Transporte und Verpackungen eingespart werden. Das ist aber noch nicht alles. Man muss es ja nicht gleich ganz so pathetisch ausdrücken wie die Marketingleute eines Herstellers, die schreiben: „Der gewohnte Umgang mit heimischem Grün hat wohltuende Wirkung auf unsere Seele. Wir wollen die Menschen dazu befähigen, ihr Leben positiv zu verändern.“ Aber trotzdem gilt: Der Umgang mit den Pflanzen beruhigt, Kinder werden ein bisschen an die Natur herangeführt – und Trendbewusste sind stylish wirklich up to date.

Weitere Informationen zu den Vertical Farms finden Sie unter greenloop.io, urbanhive.de, ourgreenery.com

Pölder, das Designhotel

ZEITGENÖSSISCHES DESIGN und historische Architektur verbindet das „Hotel Pölder“ in Gütersloh, das zur Brillenmanufaktur „Markus T“ gehört. So ungewöhnlich wie die Einrichtung ist auch das Konzept. Es verzichtet völlig auf Servicepersonal und regelt fast alles über ein Tablet in den Studios und Appartements. poelter.de



Tabak-Museum

1,70 METER LANG ist die angeblich seinerzeit längste Zigarre der Welt – zu sehen im Tabak- und Zigarrenmuseum in Bünde. Bünde war einst ein Zentrum der verarbeitenden Tabakindustrie. Heute kann man die Arbeitsgeräte der Wickelmacher, Roller, Sortierer, Grafiker und Kistenmacher im Museum besichtigen – und so einiges über die Gefahren des Rauchens lernen. buende.de/museum

Sehenswert!

Zum 125-jährigen Jubiläum von Häcker Küchen präsentiert WORK ein paar ganz besondere Sehenswürdigkeiten aus Ostwestfalen, der Heimat unseres Unternehmens. Vielleicht haben Sie ja anlässlich der Hausmesse vom 16.–22. September Lust auf eine kleine Stippvisite ...



Museum Nixdorf

HEINZ NIXDORF war einmal so etwas wie der Bill Gates seiner Zeit. Ein Pionier der Informationstechnologie, der in Deutschland schon Computer baute, als Gates noch nicht mal geboren war. Heute erinnert das weltgrößte Computermuseum in Paderborn an den avantgardistischen Unternehmer. hnf.de



Marta Herford

BILBAO in Ostwestfalen: Im Bahnhofsviertel von Herford hat Frank Gehry ein spektakuläres Museum gebaut, das an sein legendäres Gebäude im Baskenland erinnert. Marta widmet sich der zeitgenössischen Kunst mit besonderem Blick auf die Bezüge zu Architektur und Design. marta-herford.de



Dr. Oetker Welt

PUDDING und andere süße Dinge gibt es für Große und Kleine im Firmenmuseum von Dr. Oetker in Bielefeld zu entdecken. Ein Blick in die Versuchsküche gehört ebenso dazu wie diverse Verkostungen. oetker.de/dr-oetker-welt/startseite



FLITTERLEICHT
Die bunten Gläser, Karaffen und Vasen von Jytte Correll für „Anna von Lipa“ bringen Leichtigkeit und Fröhlichkeit auf den Tisch.



OPTIMISTISCH
Jochen Finkemeier, Geschäftsführender Gesellschafter von Häcker, freut sich auf die Zukunft.



SCHNEIDIG
Florian Pichler und Luca Distler (oben) schmieden die schönsten Messer Deutschlands.

Häcker
kitchen.germanMade.

HERAUSGEBER

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

KONZEPTION UND REDAKTION

Peter Würth (Redaktion und Autor), Josephine Grever, London (Autorin), Simone Biermann (Art Director), Claudia Knye (Grafik), Petra Herbert (Bildredaktion), 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

125 JAHRE HÄCKER KÜCHEN Jochen Finkemeier schaut in die Zukunft • MESSERKÜNSTLER Schönes Scharfes aus Bayern • GUTE LAUNE AUF DEM TISCH Dekoratives aus Glas, bunt wie Konfetti • HÄCKER HAUSMESSE Die pure Inspiration



NATÜRLICH
NACHHALTIG -
JETZT ALS
EBOOK LESEN!

NACHHALTIGKEIT BERICHT 2023

Jetzt neu!
Vielfältigen Aktivitäten, neue Daten und Fakten -
Nutzen für Mensch und Natur.





Blättern Sie online
durch die aktuelle
Ausgabe!

Häcker
kitchen.germanMade.

haecker-kuechen.com