

# So innovativ war die Branche noch nie

Über neue Einbaugeräte und Zubehör für das Jahr 2009 (Teil 1)

Ganz so gut besucht wie im vergangenen Jahr mit über 13 000 Gästen aus dem In- und Ausland schien die Neuheiten-Plattform „Focus Küche & Bad“ in Enger/Hiddenhausen diesmal nicht. Doch das täuschte laut Veranstalter – der Survey GmbH – die die Besucherzahl in diesem Jahr wieder mit rund 13 000 Besuchern beziffert. Danach seien nicht weniger Fachbesucher gekommen, sondern die Verteilung auf die sieben Messetage habe sich verschoben gegenüber Vorjahr. Während die Gerüchteküche von einem Rückgang zwischen 13 Prozent und 40 Prozent munkelte, machten zahlreiche Aussteller ganz unterschiedliche Aussagen: Während es bei den einen boomte, meinten die anderen, dass sich die Besucherfrequenz 2008 deutlich unter Vorjahresniveau bewegen würde. Dennoch waren viele Hersteller mit der Qualität der Gespräche sehr zufrieden und das dürfte letzten Endes das Entscheidende sein. Was das Ausstellungsspektrum anbelangt, konnte man in diesem Jahr nur staunen: So gab es nicht nur viele tolle und interessante Neuheiten zu sehen, sondern auch herausragende Innovationen (siehe unteren Textkasten), die wir Ihnen in unserem Nachbarbericht vorstellen werden.

## Vielfältige Themenschwerpunkte

Wie bereits schon auf der letzten „Focus Küche & Bad“ standen auch in diesem Jahr wieder (Design)-Dunstabzugshauben im Mittelpunkt – vor allem Kopffrei-Wandhauben, aber auch neue Deckenhauben in unterschiedlichen Abmessungen. Einen weiteren Schwerpunkt bilden die neuen

Über die Besucherzahlen auf der „Focus Küche & Bad“ gehen die Meinungen weit auseinander. Auch 2008 kamen Kochvorführungen vom Profi bei den Messebesuchern sehr gut an. Ein Messeschwerpunkt waren Abzugshauben, hier die neue „Helia“ von Oranier



FOTOS: P.H. MEYER, AUTOR: ORANIER

Einbaubacköfen, besonders jene grifflosen Modelle, die sich hervorragend (nicht nur) in grifflose Einbauküchen einfügen. Hinzu kommt das wichtige Produktsegment Kochfelder – von Induktion bis zum Teppan Yaki – mit komfortabler Slider-Steuerung sowie das Zusammenwachsen von Brauner und Weißer Ware: So wurden beispiels-

weise Kühlgeräte mit Interface für den Apple-„iPod“ und das „iPhone“ sowie Kochfelder mit „iSlide“-Control vorgestellt.

## Was gibt's Neues im Segment Abzugshauben?

Die Trends im Bereich Abzugshauben lassen sich wie folgt zusammenfassen: Die neuen Edelstahl-Kopffreihauben/Wandhauben weisen einen hohen Glasanteil auf – vorzugsweise in den Farbstellungen hochglänzend Weiß, Schwarz und Anthrazit. Herausragendes Merkmal sind glatte Oberflächen ohne hervortretende und sichtbare Bedienelemente. Die Steuerung erfolgt über Touch Control oder via Fernbedienung. LED-Licht – vor allem in Blau – setzt leuchtende Akzente. Viele Haubenmodelle sind mit einer Dimmerfunktion ausgestattet, um für eine angenehme Wohlfühlatmosphäre in der Küche zu sorgen.

Was die Haubenkörper betrifft, so sind immer noch kubistische Bauformen angesagt – vorzugsweise quadratisch und rechteckig. Dies gilt auch für Inselhauben. Der eine und andere Aussteller zeigte auch schon neue quadratische Insel-Varianten in Edelstahl mit Echtholzverkleidung. Nach den zahlreichen Modellen in 90er Baubreite im vergangenen Jahr waren diesmal wieder viele Hauben im 60er Standardmaß zu sehen sowie in kleinen Größen (50 cm) und Zwischenmaßen (70 cm). Neben einer optimierten Absaugung tüftelten die Hersteller weiter am Geräuschpegel. Denn in den neuen Wohlfühlküchen soll die Gerätetechnik keine störenden Geräusche produzieren.

## Interessante Innovationen auf einen Blick

- der neue „smarTouch“-Geschirrspüler von Blomberg mit nur noch einer Taste
- die neuen Steinkohlefilter von Gutmann sind im Backofen regenerierbar
- Studio Solari – der neue grifflose Einbaubackofen von Baumatic
- eine versenkbare neue Design-Glas-Wandhaube von Miele
- der Hoover-Einbaubackofen mit der kompletten Steuerung im Türgriff
- das Oranier-Induktionskochfeld mit „iSlide-Control“
- Retro-Standkühlschränke von Gorenje mit iPod/i-Phone-Interface
- ein Teppan Yaki-Kochfeld mit Slider-Bedienung von Oranier
- die „Divide&Cool“-Technologie von Blomberg
- das „Continuum“-Kochfeld von De Dietrich
- die Kombination von Design-Spüle mit Design-Kochstelle von Küppersbusch
- Miniküchen in verschiedenen Größen von Vogt



Die neuen Herde mit Backwagen und das „MaxiSense“-Induktionskochfeld mit „Direct Control“-Bedienkonzept (Slider-Technologie) von AEG-Electrolux kamen bei den Fachbesuchern besonders gut an

**News vom „Backen & Kochen“**

Das Highlight unter den vielen neuen Einbau-Backöfen und -Herden, die auf den Herbst-/Hausmessen vorgestellt wurden, sind zweifelsohne die grifflose Modelle. Überhaupt fällt auf, dass das Geräte-Design noch zurückhaltender wurde. Plane Oberflächen – möglichst mit pflegeleichter Antifingerprint-Beschichtung – sind „in“. Die Steuerung zeigt sich bei den „Grifflosen“ erst bei Berührung der Touch Control-Bedienblende. Auf leichtes Antippen hin öffnet sich die Backofentür und gibt den Blick in den Backraum frei. Auch hier weist die Zukunft in Richtung mehr Innenvolumina. Nach 65/66 Litern im vergangenen Jahr vergrößert sich der Backofeninnenraum auf 69 Liter und fünf Einschubebenen. Auch neue Formen und Designs der Backofenmuffel wurden präsentiert (z.B. Smeg, Gorenje).

Bei den Einbau-Backöfen mit Griff fällt auf, dass dieser immer öfter an die Seite wandert und sich – ob von Links- oder Rechtshänder – seitlich öffnen lässt. Glas, LED-Anzeigen und eine sehr gute Innenraumausleuchtung nehmen auch hier einen wichtigen Stellenwert ein. Vor allem Backöfen mit hochglänzender Weißglasfront machen sich in den neuen Einbauküchen besonders gut – vor allem, wenn sämtliche anderen Geräte, wie beispielsweise Dunstabzug, Kochfeld, Dampfgarer, Mikrowelle und Einbau-Kaffee-/Espresso-Vollautomat farblich ebenso perfekt darauf abgestimmt sind.

**Spielerisch kochen**

Auch bei den neuen Kochfeldern hat sich viel getan: Induktion – früher ein belächelter Exot – fehlt heute an nahezu keinem Einbaugeräte-Messestand, denn die „Kalte Hitze“ kommt bei immer mehr Verbrau-



chern inzwischen gut an. So können Konsumenten heute auf zahlreiche Standard- und Sonderbauformen und Kochfeldbreiten/-tiefen zurückgreifen. Touch Control löste bei den Glaskeramikkochfeldern die guten alten Bedienkebel ab. Die Weiterentwicklung „Touch Slider“ sorgte für Aufsehen aufgrund ihrer sanften und intuitiven Steuerung.

Doch so richtig Spaß macht das Kochen erst mit der neuen „iSlide“-Bedienung (z. B. Oranier) – in Anlehnung an Apples MP3-Player, den begehrten „iPod“. Denn hier treffen erstmals Technologie und Spiel, Innovation und Freude aufeinander und verbinden sich zu einem gelungenen und sehr cleveren Produkt, das junge und ältere Käuferschichten gleichermaßen ansprechen dürfte. Wer einmal an diesem „Rad gedreht hat“, wird sich mit weniger nicht mehr zufrieden geben wollen. Und wenn das Bedienelement, wie der neue magnetische „Twist Pad“ von Neff (siehe Beitrag S. 33) nicht nur dreh-, sondern auch noch ab- und mitgenommen werden kann, dann heißt es: Funktionalität und Unterhaltungswert at it's best.

**Geschirrspülen – nicht nur besonders sparsam**

Energieeffizienz ist nicht erst ein Megatrend seit der „IFA“ in Berlin. An immer geringeren Verbrauchswerten von Strom und Wasser tüfteln die Entwickler bereits



Der neue grifflose Baumatic-Einbau-Backofen „Studio Solari PD3“ mit integrierter Sensorbedienung und „Smart-Glas“-Backofentür. Im Stand-by-Modus sieht der Nutzer die elegante Schwarzglas-Front

seit Jahrzehnten. Einen wichtigen Innovationsschub lieferte dabei die Sensor-Technologie. Damit wurde es erstmals möglich, die Spül- und Trocknungsprozesse voll zu automatisieren, vor allem aber zu differenzieren und immer wieder zu optimieren. Ein weiterer wichtiger Entwicklungsschritt ist es, die hochkomplexe Technik in modernen Hausgeräten für ihre Anwender immer einfacher und intuitiver bei der Bedienung zu machen. Eine Sensation gelang jetzt bei dem neuen Geschirrspüler „smarTouch“ mit vollautomatischer Programmauswahl von Blomberg. Das Gerät ist mit elf Sensoren ausgestattet, die alles für ihren Nutzer übernehmen – selbst die Wahl des Programmes. Deshalb verfügt der neue Spüler nur noch über eine Ein- bzw. Aus-Taste. Alles Andere – wie z.B. Ermittlung der Geschirrmenge, des Verschmutzungsgrades und des besten Geschirrspülprogrammes – erkennt und macht das Gerät jetzt selbst-



Benötigt dank Sensortechnik nur noch eine Taste, der neue „smarTouch“ Geschirrspüler von Blomberg. „Die Verbrauchswerte für 12 Maßgedecke liegen bei 10 l Wasser und 1,05 kWh Strom“, sagt Gebietsmanager Mario Wahler



FOTOS: BAUKNECHT

Der neue Geschirrspüler „Steam-Dish“ von Bauknecht, rechts ist der neue 90er Backofen zu sehen, darüber der neue Multifunktions-Backofen mit weißer Glasfront der Linie „DESIGN“

tätig dank modernster Sensorik (beispielsweise einem Schmutzsensoren, Beladungssensoren, Wasserhärtesensoren). Erwähnenswert ist noch, dass die meisten neuen Geschirrspüler zudem sehr leise arbeiten. Auch werden einige neue vollintegrierbare Geräte angeboten, gemäß dem Trend, die Technik wieder stärker hinter den Möbelfronten „verschwinden“ zu lassen.

## Kühlen & Gefrieren mit Stil

Von schlichten Kühl- und Gefriergeräten sollte man eigentlich nicht mehr sprechen – außer im Einstiegssegment – denn das würde den neuen Top-Geräten nicht mehr gerecht werden. Die ehemals langweiligen „weißen Kästen“ haben sich längst zu hochkomfortablen Vorzeigeräten gewandelt: Zu Design-Modellen, Big Size- Frischesafes nach amerikanischem Vorbild (auch für den Einbau) und Retro-Objekten, beispielsweise mit integriertem Interface, um das „iPhone“ oder den „iPod“ zusätzlich zu nutzen (z. B. Gorenje). Eine elegante Formgebung/Linienführung, perfekte Innenausleuchtung, maximale Raumnutzung, voller Hygieneschutz, beste Verbrauchswerte und ein besonders komfortables Handling stehen bei den neuen Geräten im Mittelpunkt und bieten damit beste Anknüpfungspunkte für Beratung und Verkauf.

## Die wichtigsten Messeneuheiten

Nach der Zusammenfassung der wichtigsten Hausgerätetrends doch nun zu einzelnen Produkten: In unserem Messevorbericht (Ausgabe „eh“ 9/2008) haben wir Ihnen ja schon einige neue Geräte vorgestellt. Aus Platzgründen können wir in diesem Nachbericht leider nur eine gewisse Auswahl der vielen Messeneuheiten präsentieren. Doch in unseren kommenden



„Geräte-Specials“ werden wir Sie – wie gewohnt – wieder ausführlich über die technischen Details und Vorzüge der einzelnen Produkte und Produktgruppen informieren.

### BLOMBERG:

Neben dem neuen Sensor-Geschirrspüler „smarTouch“ (UVP: 799,- €, Foto S. 37) stellte Blomberg auf der „Focus Küche & Bad“ seine innovative „Divide & Cool“-Technologie vor. Dahinter steckt die Idee, die neue Einbauküche aufregender, spannender und kreativer zu planen. Die auf der Messe vorgestellte neue Technologie ermöglicht es nun, die Kühleinheiten auf bis zu vier verschiedene Kühlmodule aufzuteilen; sie können überall in die Küche integriert werden und bleiben somit nicht mehr auf eine Kühl- und Gefrierkombination beschränkt. Eine pfiffige Idee, die mehr planerische Freiheit, Effizienz sowie maximale Raumnutzung ermöglicht. So wäre beispielsweise folgende neue Planung denkbar: Neben einem konventionellen großen Kühlschrank werden in die Küchezeile zusätzlich ein bis zwei Schubladenkühler, ein No-Frost-Schubladengefriermodul und ein vibrationsfreier Weintemperierschrank eingebaut. Für den Handel bietet Blomberg zahlreiche Kühl- und Gefriermodule an, von der unterbaufähigen bis zur integrierbaren Lösung, von der kleinen (72 Liter Nutzinhalt) bis zur XXL-Lösung (548 l), von der nützlichen bis zur stylischen Variante. Wann „Divide & Cool“ auf den Markt kommen wird, steht noch nicht fest – voraussichtlich 2009.

### BAUKNECHT:

Zahlreiche interessante Neuheiten gab es bei Bauknecht zu sehen. Die deutsche Hausgerätemarke begeht im nächsten Jahr ihr 90-jähriges Jubiläum und präsentierte ihre Messeneuheiten unter dem Motto „Bei Bauknecht hat Innovation Tradition“. Dazu zählen beispielsweise modulare Koch-

felder, ein extrem leiser neuer Dunstabzug mit innovativer Filtertechnik, weitere A++ Kühlgeräte, Geschirrspüler der nächsten Generation, ein 90 cm breiter Einbaubackofen sowie neue Backöfen in hochglänzendem Weißglas (Weiße Linie „DESIGN“). Die neuen Produkte sind ab Januar 2009 im Handel.

Eine echte Innovation ist die neue Dunstabzugshaube „Deep Silence“. Das Besondere daran sind die runde Ansaugöffnung mit innen liegendem Fettfilter, der breitere Abzugskamin und eine aufwändigere Isolierung. Das Ergebnis: Die neue Haube hat bei einer Luftleistung von 630 m<sup>3</sup> pro Stunde mit 55 dB(A) eine um 15 dB(A) geringere Geräuschemission als herkömmliche Dunstabzugshauben. Der Dunstabzug ist mit ProTouch-Oberfläche ausgestattet und als Wand- sowie als Inselfösung lieferbar. UVP: „Deep Silence“-Haube „DSTI 5410 IN/PT“ 1499,- Euro, Modell „DST 5490 IN/PT“ 979,- Euro.

XL-Volumina beim Braten und Backen liegen im Trend. Passend hierzu stellte Bauknecht seinen neuen 90er Backofen „BLZE 6290/IN“ (UVP: 1499,- €) im „Pure Design“ vor. Das Gerät hat einen Garraum von 68 l und ist in die Energieeffizienzklasse A eingestuft. Highlight ist natürlich die neue weiße Linie der „DESIGN“-Einbaugeräte von Bauknecht: Dazu zählen der Multifunktions-Backofen „BLZE 6160 EW“ (UVP: 1199,- €), die Mikrowellenkombination „EMCHS 7245 EW“ (UVP: 1099,- €) und die Dunstabzugshaube „DWGR 9750 EW“ (UVP: 1399,- €) mit hochwertigen weißen Glasoberflächen. Ganz im Trend durchgängig glatter und möglichst griffloser Fronten fügt sich der neue grifflose Backofen mit Touch Control-Display in das aktuelle Küchendesign ein. Neu ist auch die Steam-Geschirrspüler-Generation. Sie macht sich die Kraft von Wasserdampf zunutze, um Verkrustungen aufzuweichen sowie Bakterien und Keime zu beseitigen. Bei den neuen Spülern mit Dampftechnologie wird während des Programmablaufs mehrmals heißer Dampf in den Innenraum geleitet. Beim Modell „GSIP 100 Power PT“ liegt der UVP bei 1299,- Euro und für das Modell „GSXP 100 Power“ bei 1199,- Euro.



Die „Deep Silence“-Dunstabzugshaube von Bauknecht hat eine um 15 dB(A) geringere Geräuschemission als andere



Das neue De Dietrich-„Continuum“-Induktionskochfeld kann aufgrund einer hohen Anzahl von Heizspulen vollflächig genutzt werden



Das neue „MaxiSense“-Kochfeld „K 88001 lässt sich mit „Direct Control“ steuern

Foto: AEG, Fagor

**FAGOR/DE DIETRICH:**

Zahlreiche Neuheiten in einem schwarzem sowie weißen Geräte-Design gab es auch auf dem Fagor/De Dietrich-Messestand zu bestaunen. Zu den Highlights zählten zweifels- ohne der neue „Matrix“-Multifunktions-Backofen „DOP790XS“ (UVP: 1800,- €) mit vollelektronischer Steuerung, „Eolyse“-Geruchskatalysator, einem um 45° schwenkbaren Touch-Control-Bedienfeld und u. a. der Funktion „Niedrigtemperaturgaren“ sowie das „Continuum“-Induktionskochfeld (UVP: 2800,- €) mit 4600 Watt, das aufgrund einer hohen Anzahl von Heizspulen vollflächig genutzt werden kann. Auch zwei neuen Hauben – Modell „DHD 796 X“ (UVP: 2400,- €) mit einem senkrechten Glaswrasenfang und farbigem LED-Licht in Blau, Orange und Rot (je nach Leistungsstufe) sowie die Diagonal-Glashaube „DHD 516XE1 (UVP: 750,- €) mit ihrem großen Diagonalglas- schirm – sorgten für Aufmerksamkeit. Die nordspanische Fagor-Gruppe, zu der die französische Hausgerätemarke De Dietrich inzwischen gehört, präsentierte sich in diesem Jahr erstmals auf der „Focus Küche & Bad“. „Diesmal kommt die Marke De Dietrich nach Deutschland, um zu bleiben, denn wir haben dem Fachhandel viel zu bieten“, betonte Geschäftsführer Jochen Henn in einer Pressekonferenz vor Ort. „Mit unseren Neuheiten bieten wir dem Küchen- und Elektro-Fachhandel interessante Produkte für den hochwertigen Bereich“, so Henn weiter. Neu sind auch der De Dietrich-A/A/A-Geschirrspüler „DQC840 Quattro“ (UVP: 1600,- €) mit acht Programmen, der auf zwei Ebenen gleichzeitig auch mit unterschiedlichen Programmen spülen kann, das neue Spitzen-Kühlgerät „DKP 827X“ (UVP: 1500,- €) mit einer integrierten Vakuumiereinheit, die per Steckkontakt an den Kompressorkreislauf angeschlossen wird sowie der Prototyp eines Einbau-Kaffee-Espresso-Vollautomaten – Modell „DED 700X“ (UVP: 2000,- €).

**BAUMATIC:**

Unter dem Namen „Studio Solari PD3“ (Foto S. 37) stellte Baumatic seinen neuen

Einbau-Backofen als Weltneuheit vor. Herausragendes Merkmal des eleganten Großraumgerätes mit Full-Size-Door, einem Innenvolumen von 69 Litern, fünf Einschubebenen, LED-Lichtkonzept sowie elf Betriebsarten ist die elegante grifflose Front (wechselbare seitliche Türöffnung). So ist das Edelstahl Design-Chassis mit integrierter Sensorbedienung ausgestattet und die „Smart-Glas“-Backofentür ermöglicht nur den Einblick ins Innere bei laufendem Betrieb; im Stand-by-Modus sieht der Nutzer eine elegante Schwarzglas-Front. Mit seinem zurückgenommenen Design fügt sich dieser neue Einbau-Backofen besonders gut in die neuen (grifflosen) Einbauküchen ein. Daneben zeigte das Unternehmen das runde, rahmenlose Gas-Glaskeramikkochfeld „B40“ (UVP: 795,- €) mit drei gusseisernen Gas-Brennern (Triple-Wok-Brenner, Stark-Brenner, Normal-Brenner) und den XL-Multifunktions-Einbaubackofen „POM 9440SS (UVP: 1370,- €) mit neun Funktionen und seitlich zu öffnender Backofentür. Zu weiteren Neuheiten zählen ein Einbau-Geschirrspüler für die 45er Nische für sechs Maßgedecke. Das Gerät ist u. a. mit fünf Programmen, vier Temperaturen, LED-Display mit TouchScreen-Steuerung und Touch@Inox-Edelstahl-Spezialbeschichtung gegen Fingerabdrücke ausgestattet.

**CANDY:**

Messe-Highlight für Markt-Manager Markus Hollbach ist der neue grifflose Backofen „FHL 629“. Er ist das Topmodell der neuen hochwertigen, vollelektronisch gesteuerten Multifunktions-Backofenserie mit neuer Touch Control-Steuerung und seitlicher Türöffnung, die bei den Messebesuchern sehr gut ankam, wie das Unternehmen mitteilt. Sie hatte Premiere auf dieser Messe und soll im 1. Quartal 2009 in den Markt eingeführt werden. Herauszustellen ist vor allem das neue Design- und Bedienkonzept für die neuen Multifunktions-Einbaubacköfen, wie es sich am Beispiel der Edelstahl-Variante „FHL 629“ zeigt: So geht die seitlich zu öffnende grifflose Backofentür durch leichten Fingerdruck auf die Touch-



Hochwertiger Multifunktionsbacköfen von Candy: Der „FHL 629 N“

Foto: Candy

Control-Steuerung auf. Hinzu kommt, dass die TC-Steuerung dadurch sehr leicht zu reinigen ist, da alle hervortretenden Bedienelemente, wie Knebel und Tastenblöcke, entfallen. Ausgestattet ist die neue Backofenserie außerdem mit einer Rezeptautomatik und einem umfangreichen Rezeptverzeichnis. Dazu muss lediglich das Rezept ausgewählt und das Gewicht des Gargutes angegeben werden, danach kann es losgehen. Neben einer Variante in Edelstahl wird es Modell „FHL 629“ auch in Schwarz („FHL 629 N“) geben. Daneben sollen zwei Geräte mit der bislang gewohnten elektronischen Vollprogrammierung und Bedienknobeln eingeführt werden (Serie „FHL 627“): Diese Range ist mit einem seitlichem Handgriff aus Vollmetall und ebenfalls mit einer Front aus Edelstahl (FHL 627 X) und Schwarz („FHL 627 N“) geplant.

**AEG-ELECTROLUX:**

Ihre Neuheiten 2008 stellte die Electrolux-Gruppe bereits zur „IFA“ vor („eh“ berichtete). Bei den Fachbesuchern der „Focus Küche & Bad“ kamen vor allem die neuen AEG-Herde mit Backwagen, das „MaxiSense“-Kochfeld „K88001“ mit „Direct Control“-Steuerung, das neue Induktionskochfeld „88131K“ mit Paella-Zone und die Teppan Yaki-Kochfelder gut an. Die AEG-Herde mit Backwagen begin-



**Thomas Wittling, Direktor Marketing & Vertrieb bei Gorenje Deutschland, präsentiert u.a. einen trendigen Retro-Kühlschrank der Oldtimer-Serie mit Interface für den „iPod“ sowie das „iPhone von Apple**



**Brüht Espresso aus ganzen Bohnen oder Kaffeepulver, der neue Einbau-Kaffee-Vollautomat „CFA 9100 E“ von Gorenje**



**Der neue Kompakt-Einbaubackofen mit Dampfgarer „BOC 6322 AX“ des slowenischen Herstellers kocht mit Heißluft, Dampf oder der Kombination aus beidem. Das Garraumvolumen beträgt 27 Liter. Bedient wird er über ein Touch Screen-Display. Einige Kochvorschläge wurden bereits programmiert**



**Die neue „SBS7252“ von Liebherr – ohne IceCenter**

nen bei einem Preis (UVP) ab 1669,- € und reichen bis zu 2359,- € (z. B. für die Modelle „Competence E 4105“ oder „Competence E 5745-5“). Das „MaxiSense“-Kochfeld „K88001“ kostet 2369,- € und das Induktionskochfeld mit Paella-Zone 2619,- €. Den Teppan Yaki gibt es in zwei Ausführungen: In der kleineren Variante „FM 4800 TY“ für 3709,- Euro und als größeres Modell mit der Bezeichnung „FM 6800 TY“ für 4739,- Euro.

### LIEBHERR:

Auch der Kältespezialist war mit einem umfangreichen Neuheitenprogramm auf der „IFA“ in Berlin vertreten (s. S. 22). Auf der ostwestfälischen Neuheiten-Plattform in Enger/Hiddenhausen wurde die brandneue Premium-NoFrost-Side-by-Side-Kombination „SBS 7252“ in Weiß vorgestellt. Der UVP liegt bei 2099,- Euro. Das A+ Gerät mit einem Gesamtnutzzinhalte von 605 Litern (Kühlteil 241 l/Gefrierfachteil 261 l/BioFresh-Teil 103 l) ist baugleich mit der Edelstahlvariante „SBSes 7253“, jedoch ist das in die Tür integrierte IceCenter bei diesem Modell nicht mit dabei. Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch und Milchprodukte lassen sich bei einer Temperatur knapp über 0 °C und bei optimaler Luftfeuchtigkeit aufbewahren und behalten dadurch ihre Vitamine, ihr Aroma und ihr Aussehen bis zu dreimal

länger als in einem herkömmlichen Kühlteil. Für eine flexible Vorratshaltung sorgen die „BioFresh“-Schubfächer – als „HydroSafe“ mit hoher oder als „DrySafe“ mit niedriger Luftfeuchtigkeit. Dank „BioFresh-Plus“ können im oberen „BioFresh“-Safe je nach Wunsch drei unterschiedliche Temperaturbereiche eingestellt werden, z. B. 0 °C (als „Hydro- oder „Dry-Safe“ für die extra lange Lagerung von Obst und Gemüse, Fleisch und Milchprodukte), -2 °C (für Fisch und Meeresfrüchte) und 6 °C (für Südfrüchte).

### GORENJE:

Braune und Weiße Ware bilden ein innovatives Gespann, wie sich auf dem Messestand von Gorenje sogleich erkennen ließ. Dem Unternehmen gelang – wie bereits berichtet – ein genialer Coup durch die Lizenzvereinbarung mit Apple zur Nutzung der „iPod“-Technologie für Gorenje-Produkte. **Thomas Wittling**, Direktor Marketing & Vertrieb bei Gorenje, präsentierte u. a. einen trendigen Retro-Kühlschrank (Oldtimer-Serie, UVP 1199,- €) in Schwarz mit einem Interface in der Gerätetür, das sowohl für den „iPod“ als auch für das „iPhone“ passt. Das Gerät ist allerdings noch nicht auf dem deutschen Markt verfügbar; es soll voraussichtlich im Frühjahr 2009 lieferbar sein.

Für Furore sorgte natürlich auch die neue Generation an Herden und Backöfen. Auf der Messe stellte das innovative Unternehmen darüber hinaus den neuen Kompakt-Elektro-Einbaubackofen mit Dampfgarer „BOC 6322 AX“ (UVP: 1829,- €), den Einbau-Kaffee-Vollautomaten „CFA 9100 E“ (UVP: 2429,- €) für die 45er Nische, einen neuen Einbaugeschirrspüler, Modell „GV 64331“ (UVP: 1189,- €) für 13 Maßgedecke sowie neue Kühl- und Gefriergeräte der Klasse A++ vor.

### ORANIER:

Vom Gas- zum Einbaugerätespezialisten: In den letzten Jahrzehnten hat der ehemalige Gussstahl-Spezialist sein Sortiment konsequent ausgebaut und versteht sich heute als Einbaugeräte-Vollsortimenter mit klarer Differenzierung zum Massenmarkt. Der

neue Oranier-Geschäftsführer **Dr. Marcel Butin** setzt vor allem auf eine Modernisierung der Marke. Neben einem massiven, kratzfesten Teppan Yaki (UVP: 1299,- €) mit zweifach Slide-Control-Bedienung und elegantem Glaskeramikrahmen, neuen Backöfen, Induktionskochfeldern mit „iSlide“-Bedienkonzept (UVP: ab 849,- €) stellte das Unternehmen u. a. auch sein neues Lifestyle-Verkaufshandbuch vor. Zu den Geräte-Highlights zählen nach eigenen Angaben die neuen Oranier-Wandhauben „Tara“ (UVP: 998,- €), „Marin“ (UVP: ab 849,- €) und „Helia“ (Foto S. 36, UVP: ab 699,- €); ebenso eine neue Geschirrspüler-Generation, z. B. mit blauem LCD-Display (UVP: 749,- €) sowie Gas-Kochmulden mit „GasTron“-Steuerung (UVP: ab 999,- €) oder Induktion. „Die größten Sprünge finden sich insbesondere bei unseren Dunstabzugshauben und Geschirrspülern“, sagte **Dr. Butin** auf der Messe. „Unser Ziel ist es, für den Küchen-Fachhandel noch attraktiver zu werden durch ein interessantes Sortiment und ein überzeugendes Preis-Leistungsverhältnis. Selbstverständlich pflegen wir unsere Kernkompetenz, die Produktion von Kochgeräten, also Kochfelder, Herde und Backöfen und Dunstabzugshauben. Wir beherrschen beides – Gas und Elektro. Bei Gas-Standherden sind wir Marktführer,“ so der neue Geschäftsführer.

**In der kommenden Ausgabe setzen wir unsere Berichterstattung über die „Focus Küche & Bad“ fort.** *Angela Grond*



**Oranier-Geschäftsführer Dr. Marcel Butin präsentierte u. a. ein neues Induktionskochfeld mit „iSlide-Control“**