

## LivingKitchen 2011

# Eine famose Messepremiere

Einbaugeräte-Hersteller brillierten auf neuer Küchenmesse – erste Eindrücke von der „LivingKitchen“ in Köln.

Living  
Kitchen

**W**ann verläuft eine Messe erfolgreich, wann sind Veranstalter, Aussteller und Besucher zufrieden? An vier Kriterien möchte ich das festmachen: Wenn sich die wichtigsten Produzenten einer Branche beteiligen, die Fachbesucher und das breite Publikum in Scharen auf die Stände strömen, die gezeigten Exponate für große Aufmerksamkeit sorgen und das direkte Ordergeschäft für die Aussteller mindestens die Kosten der Messepräsenz wieder einspielt.

Vor dem Start der „LivingKitchen“ war nur das erste Kriterium erfüllt, denn es fehlte bis auf wenige Ausnahmen keine der wichtigen Einbaugeräte-Marken. Nach Abschluss der sechstägigen Veranstaltung in Köln wurde deutlich – auch die übrigen Voraussetzungen für eine erfolgreiche Messe waren gegeben, obwohl konkrete Zahlen über das Ordergeschäft im Dunkeln blieben.

Aber die Erwartungen der Aussteller und der KoelnMesse an die Besucherzahl wurden z.B. weit übertroffen. Ob *Roland Hagenbucher*, Chef von Siemens-Electrogeräte, *Volker Klodwig*, Geschäftsführer von Bosch Hausgeräte, *Christian Gerwens*, Leiter der Miele-Vertriebsgesellschaft Deutschland oder *Günther Sproll*, Marketingleiter bei Liebherr – alle betonten in ihrem Messefazit die hohe Frequenz der Standbesuche, insbesondere von Fachhändlern aus dem In- und Ausland.

KoelnMesse bezifferte die Zahl der Fachverkäufer und Privatbesucher auf der „imm



Von Anfang an war viel los in den Messehallen der „LivingKitchen“ (oben). Am Siemens-Stand z. B. informierten sich die Fachhändler über „variInduktion“ und nahmen den Dampfgeräteschrank in Augenschein



Fotos: Koelnmesse, Siemens, H. W.

cologne“ und „LivingKitchen“ mit 138 000, angereist aus Deutschland und weiteren 128 Ländern. Das waren etwa 38 Prozent mehr als vor zwei Jahren, als es nur die „imm cologne“ gab. Ganz sicher hat die „LivingKitchen“ also an diesem Plus einen beachtlichen Anteil.

Für *Gerald Böse*, Vorsitzender der Geschäftsleitung der KoelnMesse, weist der

erfolgreiche Messerverlauf daher auch gleich in eine neue Richtung: „In Anbetracht der führenden Position, die die deutschen Küchenmöbelproduzenten und die deutsche Hausgeräteindustrie im weltweiten Markt einnehmen, war es eigentlich nur natürlich, dass eine der wichtigsten Messen – in Zukunft vielleicht sogar die wichtigste Messe – für Küchenmöbel, Einbaugeräte und Zubehör in Deutschland stattfinden muss“. Dieser erstrebte Anspruch in allen Ehren, aber warten wir doch erstmal das nächste Messedoppel „imm cologne“ und „LivingKitchen“ ab, das vom 14. bis 20. Januar 2013 stattfinden wird.

## „variInduktion“-Kochstellen nun auch auf 90 cm Breite

Auch mir hat diese Messepremiere sehr gut gefallen, vor allem auch durch die positive Stimmung, die von den Ständen ausstrahlte. Geschäftiges Treiben überall – und das an jedem der sechs Messetage. Es gab ja auch viel Neues zu sehen, wengleich branchenbewegende Innovationen für mich nicht zu finden waren.

Aber Neu- und Weiterentwicklungen fanden sich an jedem Stand. Einige von ihnen sollen



Miele registrierte auf seinem Messestand über 10 000 Fachbesucher, darunter mehr als 6000 Händler. Rund 1000 Fachbesucher reisten aus dem Ausland an



Schaukochen am Bosch-Stand – hier mit Spitzenkoch Mario Kotaska. Das rechte Foto zeigt den neuen Einbaubackofen „HBA33B55“, der 30 Prozent weniger Strom als ein A-Klasse-Gerät benötigt

im Folgenden, hauptsächlich aber in der kommenden Ausgabe Thema sein.

Bei **Siemens** z.B. stand neben der Energieeffizienz das Thema der flexiblen „varioInduktion“-Kochstellen im Mittelpunkt. Mit ihnen lassen sich zwei der traditionellen vier Zonen eines Kochfeldes zu einem extra-großen Areal zusammenschalten. Neben den 60 und 80 cm breiten Varianten wird das Sortiment ab März 2011 auf 90 cm Breite ausgeweitet. Fünf Induktions-Kochzonen gehören zum „EH975SZ11E“, zwei davon sind für die „varioInduktion“ zu verwenden. Messepremiere hatte auch der erste Siemens-Dampfgarer speziell für den Oberschrank. Dazu wurde die „lightControl“-Bedienblende von der oberen Frontleiste an die untere verlegt, um die Bedienung zu erleichtern. Die LED-Beleuchtung sorgt zusammen mit der Glastür für gute Einblicke. Der neue 22 Liter Dampfgarer benötigt nicht mehr Raum als eine Mikrowelle und lässt sich jetzt auch neben ihr einbauen.



### Fünf Designwelten für die Küche

Designwelten für die Küche, vernetzte Hausgeräte und Dunstabzugshauben waren die herausragenden Themen bei **Miele**. Mit den fünf Designwelten „Fire“, „Ice“, „Edelstahl“, „Brillantweiß plus“ und „Schwarz“ demonstrierte der Hersteller, wie Hausgeräte in offenen Küchen eine möglichst perfekte Verbindung von Design und Funktion eingehen, um mit dem Wohnumfeld zu harmonisieren. Wichtig ist dabei, dass die Fronten der Miele-Geräte bündig mit den Möbeloberflächen abschließen und Spaltmaße soweit reduziert sind, dass Gerätekombinationen wie aus einem Guss wirken. Mit der Designlinie „DA 7000“ zeigte Miele auch zwei neue Dunstabzugshauben in Form einer Ellipse, die ausschließlich für den Umluftbetrieb entwickelt wurden. Ihre Form – in der Mitte ist sie nur 16 cm hoch – und die

Das neue Bosch Design kommt auch in der „ColorGlass“-Kühlgeräteserie zum Ausdruck, hier Modell „KGN36SB40“ in Schwarz



Fotos: Miele, Bosch, H.W.

sehr gute Absorption von Gerüchen zählen zu den besonderen Eigenschaften. Erhältlich sind eine 90 cm breite Wand- und eine 100 cm breite Insel-Dekorhaube. Ihre Touchbedienung wurde in die schwarze Glasblende integriert.

Präsentiert wurde von Miele auf der „LivingKitchen“ auch eine von dem Unternehmen in Auftrag gegebene Forsa-Studie „Wie kocht der Deutsche?“ Detaillierte Informationen daraus veröffentlichen wir in der kommenden Ausgabe.

### Einbaubackofen 30 Prozent unter A

Eine auf der Messe vorgestellte GfK-Umfrage unter 1000 Bundesbürgern im Auftrag von **Bosch** ging auch der Frage nach, welches Küchengerät gewählt würde, wenn man sich eins wünschen dürfte. Ganz oben auf dem Wunschzettel steht bei 63,5 Prozent ein Herd, der sich von selbst reinigt. Ebenfalls heiß begehrt: eine wirksame Dunstabzugshaube (36 Prozent), gefolgt von einer extra-leisen Spülmaschine sowie einer Kochfläche, die man flexibel nach seinen Bedürfnissen nutzen kann (je rund 31 Prozent).

Für jeden Wunsch hatte das Unternehmen auf der Messe das richtige Gerät parat – dazu in hoher Energieeffizienz und in neuem Design. Den Einbaubackofen „HBA33B355“ z.B., der den Grenzwert zur bisher besten Energieeffizienzklasse A um rund ein Drittel unterbietet. Mit 0,69 kWh bei konventioneller Beheizung und 0,83 kWh im Umluft-/Heißluft-Betrieb arbeitet er außergewöhnlich effektiv. Acht Heizarten, Elektronikuhr und Edelstahl-Front hat dieses Einstiegsgerät zu bieten. Die Außentemperatur seiner Tür erhitzt sich nur noch auf maximal 50 °C. Ein weiteres Beispiel sind die neuen Kühlgeräte der „ColorGlass-Edition“, die nach dem neuen EU-Energielabel, das Ende Dezember 2010 in Kraft getreten ist, der Ef-



Die Miele-„Ice“-Designwelt wirkt durch den Einsatz von Aluminium, Chrom und silberfarbig hinterdrucktem Glas puristisch und kühl



Miele stellte die elliptische Umlufthaube „DA 7000“ vor



AEG stellte die „Street Hood“ vor, eine Dunstabzugshaube, die mit 38 dB kaum zu hören ist



fizienzklasse A+++ angehören und gerade einmal die Hälfte des Stroms benötigen, das ein Gerät in der EEK A+ verbraucht. Ihre farbigen, rückseitig lackierten Hochglanz-Sicherheitsglasfronten sind so präzise verarbeitet, dass sie auf einen Rahmen verzichten können, ohne dadurch an Robustheit einzubüßen (s. a. S. 43).

### „Neue Kollektion im Mittelpunkt“

Wie konnte es anders sein – am **Electrolux**-Stand galt der „Neuen Kollektion“ von AEG meine volle Aufmerksamkeit. Gezeigt wurden sämtliche Einbaugeräte der neuen Range – vom „ProCombi“-Induktionskochfeld mit flexiblen Kochzonen über die Side-by-Side-Kühl-Gefrier-Kombination „Perfekt-Fit“ bis hin zum Geschirrspüler „ProClean“. Für besondere Aufmerksamkeit bei mir sorgte aber die Design-Dunstabzugshaube „Street Hood“. Ihre äußeren Kennzeichen: geradlinige Formen aus Glas und Edelstahl, rotes Displays und LED-Beleuchtung. Im Betrieb sorgt der Drei-Phasen-Motor mit nur 38 Dezibel für kaum wahrnehmbare Geräusche. Zusätzlich regelt der „ActiveHeat“-Sensor selbstständig und automatisch, ob die Dunstabzugshaube gar nicht oder nur im jeweils benötigten Umfang arbeitet. Dabei nimmt der kleine Helfer die manuelle Einstellung der Geschwindigkeit ab – indem er die Menge des Dunstes und dessen Temperatur analysiert.

Informieren konnten sich die Fachhändler am Messestand auch über die Fortführung

### AEG

### Fachhandelsunterstützung

Electrolux setzt seit 25. Januar mit einer neuen AEG-Roadshow in den sechs deutschen Großstädten sein Konzept der exklusiven Händleransprache aus dem vergangenen Jahr fort. Im Mittelpunkt stehen dabei die Solo-Geräte der AEG-Produktreihe „Neue Kollektion“. Die Termine nach Erscheinen dieser Ausgabe:

- 10.2.: München, Eisbach Studios
- 16.2.: Düsseldorf, Altes Kesselhaus
- 22.2.: Hamburg, Schuppen 52
- 1.3.: Frankfurt, Messe

Die Veranstaltung findet jeweils in der Zeit zwischen 13.00 Uhr und 17.00 Uhr statt. Die Anmeldung erfolgt über den Außendienst.

### „Greenkitchen 2.0“ im Mittelpunkt

„Greenkitchen 2.0“, „Kult“, „Kosmos“ und „Komfort“ – vier Begriffe, hinter denen die sowohl neusten Einbaugeräte von **Bauknecht** stehen als auch die drei Themen „Design“, „Innovation“ und „Nachhaltigkeit“, die das Unternehmen in den Fokus seines Messeauftritts rückte. Die größte Aufmerksamkeit der Standbesucher zog natürlich „Greenkitchen 2.0“ auf sich, deren Geräteprototypen erstmalig auf einer deutschen Messe zu sehen waren. In dieser Ausgabe finden Sie Informationen über dieses Projekt auf Seite 40.

Mich interessierte vor allem die neue Side-by-Side-Kühlkombi aus der „Kult“-Serie mit ihren integrierten Griffen und der glänzenden Glas-Oberfläche. Lieferbar ist die „KSN 570“ in Schwarz und Weiß. Mit ihrer Einstufung in A+ verbraucht das Gerät 20 Prozent weniger Energie als die EEK A. Von Vorteil für den Energiekostenhaushalt ist auch ihre „Green Intelligence Technologie“, die dafür sorgt, dass die Temperatur im Kühlschrank nach jedem Türöffnen bis zu 5mal schneller wieder hergestellt wird im Vergleich mit einem Kühlschrank dieses Herstellers ohne diese Technik. Ein weiterer Vorteil dieses Modells ist ein ausklappbarer Wasserspender, mit dem auch größere Behälter mit frischem Wasser gefüllt werden können.

Eine ausführliche Neuheitenvorstellung vieler weiterer Unternehmen finden Sie auch in der kommenden Ausgabe.

H.W.



Bauknechts neuer „Kult“-Side-by-Side mit Vollglas-Oberfläche und Wasserspender

