

■ KÜCHEN*handel*

Fachmagazin für Küchenmöbel, Hausgeräte, Zubehör · Oktober 2026 · 7039 *Spezial Herbst-Neuheiten 2026*

Weltpremiere:
Der neue
G8 Diamond

Miele



Möbel, Geräte, Spülen, Armaturen und Zubehör

BLANCO

KEEPING IT PRECIOUS

Ein Schmuckstück für den Küchenwasserplatz. Mit ihrem ausdrucksstarken Design zieht die neue Armatur LAVIN die Blicke auf sich. Zusammen mit dem neuen Spülbecken VION entsteht ein Wasserplatz, der markantes Design, durchdachte Funktionen und die bewährte Qualität von BLANCO vereint.



Gestaltungsfreiheit für unterschiedlichste Küchenlayouts: mit klassischem C-Auslauf oder modernem L-Auslauf in fünf edlen Oberflächen.

MEHR
INFORMATIONEN



Redaktion

- 6** Küchenmöbel-Trends
Küchenherbst 2026
- 62** Spülen, Armaturen
und Zubehör
im Fokus
- 74** Hausgeräte als
Taktgeber
- 95** Live Impressionen

Neuheiten

- 4** V-Zug
- 10** Rotpunkt Küchen
- 12** nolte Küchen
- 14** pronorm Einbauküchen
- 16** Leicht Küchen
- 18** Beckermann Küchen
- 20** Ballerina Küchen
- 22** ICONO
- 24** Sachsenküchen
- 25** Remppe Küchen
- 26** nobilia
- 28** Schüller/next125
- 30** Häcker Küchen
- 32** the kitchen family
- 34** Express Küchen
- 36** pino Küchen
- 38** Beeck Küchen
- 40** Impuls Küchen
- 42** Blanco
- 44** systemceram
- 46** Naber
- 48** Grohe
- 50** Caressi und S&R by DPS
- 51** Suter Inox
- 52** Quooker
- 54** Granberg
- 55** Ninkaplast
- 56** Vogt
- 57** Hailo
- 58** Avitana
- 59** Blum
- 60** Hettich
- 66** Dekker
- 68** KüchenAtlas
- 69** AKP
- 70** Strasser
- 71** Küchendesk nova
- 72** Templer Natursteinwerk
- 78** Miele
- 80** Liebherr
- 82** Amica
- 83** Frio Germany
- 84** benthaus
- 86** Midea
- 88** Oranier
- 89** Falmec
- 90** Elica
- 92** AEG
- 93** E.G.O.
- 94** Rehau

Inhalt

Titelfoto: Miele
Weltpremiere für den Geschirrspüler G8 Diamond. Die neue
Gerätegeneration G8 nimmt das Denken ab. Hierfür greifen
erstmal eine integrierte Kamera, eine variierbare Heißlufttrocknung,
automatische Dosierung und die Miele App intelligent ineinander.



Neue Impulse, klare Aufgaben

Liebe Leser:innen,

was für ein Küchenherbst! Die Küchenmeile 2026 hat einmal mehr gezeigt, wie viel Gestaltungskraft in unserer Branche steckt. Neue Ausstellungen, intensive Gespräche und eine bemerkenswerte Vielfalt an Küchen, Hausgeräten und Zubehör machten Ostwestfalen zum Treffpunkt der Küchenwelt. Die Stimmung war verhalten, aber keineswegs unzufrieden. Die Hoffnung auf bessere Geschäfte war spürbar – ebenso das Bewusstsein, dass der Aufschwung noch erarbeitet werden muss.

Die Neuheiten machen Lust auf Veränderung: Warme Braun- und Carameltöne, helle, sanfte Farben und Eiche in Espresso-Nuancen bringen Behaglichkeit in die Küche. Großzügige Rundungen, matte Oberflächen und durchdachte Lichtkonzepte schaffen wohnliche Räume. Oft waren es die sorgfältig weiterentwickelten Details, die überzeugten und dem Handel neue Argumente für die Beratung liefern.

Auch hinter den Fronten bewegt sich viel. Hersteller ordnen ihre Programme neu, vereinfachen die Planung oder erschließen zusätzliche Marktsegmente. Softwareanbieter arbeiten daran, digitale Lücken zwischen Kundengewinnung, Planung, Bestellung und Montage zu schließen. Und die außergewöhnliche Bandbreite der gezeigten Hausgeräte unterstreicht, welche Bedeutung die Messewoche inzwischen für die gesamte Küchenbranche hat.

Gleichzeitig bleiben Aufgaben. Neue Ausstellungszentren und veränderte Anbieterstrukturen bringen Bewegung in die Messelandschaft. Damit wächst die Frage, wie sich attraktive Standorte und kurze Wege für die Besucher künftig verbinden lassen. Vielfalt ist eine Stärke – sie braucht aber auch Orientierung.

Unser Dank gilt allen Gesprächspartnern und Industriepartnern, die uns mit Offenheit, Zeit und Einblicken bei dieser Ausgabe begleitet haben. Dieses KÜCHENhandel Spezial bündelt die wichtigsten Entwicklungen und gibt Anregungen für das Geschäft nach der Messe.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Lektüre, gute Gespräche mit Ihren Kunden und ein erfolgreiches Herbst- und Wintergeschäft.

S. Willach A. Grond

Ihre Stefanie Willach und Angela Grond

IMPRESSUM

Verlag:
Interieur-Verlag GmbH
Maiglöckchenweg 3
51570 Windeck
Telefon: 02292/9599740
Internet: www.interieur-verlag.de
E-Mail: info@interieur-verlag.de

Nachdruck oder Vervielfältigung
(auch im Internet) nur mit
ausdrücklicher Genehmigung
des Verlages.

Chefredaktion:
Stefanie Willach
willach@interieur-verlag.de

Redaktion:
Angela Grond, Heike Lorenz

Anzeigen- u. Vertriebsleitung:
Matthias Brünnich
bruennich@interieur-verlag.de
Telefon: 02393/3929846

Gestaltung:
Jacqueline Stöber

Anzeigenpreisliste:
Preise auf Anfrage

Druck:
mediaprint solutions GmbH

Gender-Hinweis:

Um unsere Inhalte möglichst
leserfreundlich zu gestalten,
verwenden wir das „generische
Maskulinum“. Diese Publikation
nutzt bei der Erstellung einzelner
Inhalte KI-gestützte Assistenz-
systeme. Die inhaltliche Verant-
wortung liegt vollständig bei der
Redaktion.



V-ZUG:

Die neue (un-)sichtbare Premiumklasse

Deutschland-Premiere für CookTop V6000 Integra – eine neue „invisible Induction“ der Spitzenklasse. Die Schweizer Marke im obersten Marktsegment setzt damit einen neuen Maßstab. Ebenfalls neu: die Induktionskochfelder CookTop V2000, CombiCookTop V2000 sowie die nächste Generation des CookTop V6000 FullFlex. Die Messegäste hatten in der Architekturwerkstatt die Möglichkeit, diese Neuheiten erstmals live zu erleben und sich mit den Experten von V-ZUG über die aktuellen Entwicklungen in den Bereichen Küchendesign, Materialität und Innovation auszutauschen.

Die Küche entwickelt sich zunehmend zu einem offen gestalteten Wohn- und Lebensraum, in dem Architektur, Design, Innovation, Materialien, Haptik und Funktionalität zu einem ganzheitlichen Erlebnis verschmelzen. Das gelingt mit Produkten, die sich nahtlos in diese moderne Wohn- und Erlebniswelten integrieren. Vor diesem Hintergrund erweiterte V-ZUG sein Kochfeld-Portfolio um neue Lösungen, die unterschiedlichste Anforderungen, Ansprüche, Kochgewohnheiten und Raumkonzepte unterstützen.

Ein besonderes Highlight des Messeauftritts war CookTop V6000 Integra. In Mailand hatte es sein großes Debut, nun ist es im V-ZUG-Showroom in der Architekturwerkstatt Löhne das ganze Jahr über zu sehen und auszuprobieren. Nahezu unsichtbar in die Arbeitsfläche integriert, ermöglicht CookTop V6000 Integra eine neue Form der Küchengestaltung, bei der modernste Technologie optisch in den Hintergrund tritt und so Raum für das Wesentliche schafft: hochwertige Materialien, klare Gestaltung und das gemeinsame Erleben in der Küche. Das Konzept unterstreicht den Anspruch von V-ZUG, Innovationen für die nächste Generation des Kochens zu entwickeln und den Wandel der Küche vom Funktionsraum zum zentralen Lebensraum aktiv mitzugestalten.

CookTop V6000 Integra lässt die Technik in den Hintergrund rücken – damit Form, Material und Licht in der Küche zu einer einzigen, ruhigen Oberfläche verschmelzen. Aus einer

monolithischen Fläche aus reinsten Naturmineralien (MDi, Minerals Design Innovations) entsteht eine Oberfläche, die Kochen, Zubereiten und Wohnen verbindet, ohne dabei ihre Eleganz zu verlieren. Die darunterliegende Induktion bleibt unsichtbar, bis sie gebraucht wird, und verschwindet genauso schnell wieder. Das MDi-Material ist ästhetisch ansprechend, robust und für das echte Leben gemacht. Es hält Hitze, Kälte, Schnitten und starker Beanspruchung stand und bleibt gleichzeitig ein architektonisches Statement. Erhältlich in drei Farbvarianten, verwandelt es jede Küche in einen einzigartigen Raum.



Mit CookTop V6000 Integra wird die Arbeitsplatte zu einer einzigen, zusammenhängenden mineralischen Oberfläche, die auch über den Kochbereich hinaus verlängert werden kann. So entsteht ein Raum, der Ruhe ausstrahlt und zeitloses Design zum Leben erweckt. Die Steuerung erfolgt durch Berührung – taktile Bedienelemente mit Substanz: hochwertig, präzise, vertraut. In einer Welt voller

CookTop V6000 Integra definiert die Küche neu – auch in kleineren Räumen. Eine einzige, nahtlose Oberfläche verwandelt sich in Kochfeld, Arbeitsplatte und Esstisch. Das Steuern erfolgt durch Berühren mittels taktiler Bedienelemente (Bild oben).





CookTop V2000, der raffinierte Einstieg in das Kochen mit Induktion und in die V-ZUG Excellence Line.



Das neue CombiCookTop V2000 I804 schafft sie die perfekte Balance zwischen Alltagskomfort und modernem Design.

Kompaktes Design ohne Kompromisse: das neue CombiCookTop V2000 I604 für kleine(re) Küchen-Layouts.



Touchscreens bringen sie die Haptik zurück in die Küche. Der LED-Rahmen des Kochfelds reagiert mit dezentem Licht und führt das Auge intuitiv, ohne die Oberfläche zu stören. Die Markteinführung ist für den Spätsommer 2027 geplant.

Eine Kochfeld-Offensive mit edlen Designoptionen – das beschreibt das erweiterte Kochfeld-Portfolio der Schweizer Premium-Marke für das Modelljahr 2026/27 aufs Beste. Da Kochen etwas sehr Persönliches ist, standen flexible Lösungen für unterschiedliche Wohnsituationen, innovative Technologien und die Frage im Mittelpunkt des Messeauftritts, wie sich Küchendesign und Funktion noch harmonischer verbinden lassen. Das neue CookTop V2000, das CombiCookTop V2000 sowie die nächste Generation des CookTop V6000 FullFlex bieten maßgeschneiderte Lösungen für jedes Segment. Alle Modelle vereinen Schweizer Präzision, intuitive Bedienung, hochwertige Verarbeitung und zeitloses Design.

Besondere Aufmerksamkeit galt den neuen Designoptionen. Die neuen Bedienelemente mit präziser Drehbedienung und haptischer Kontrolle sind erstmals in den Farben Black, Platinum und Pearl erhältlich und werden aus hochwertigem eloxiertem Aluminium gefertigt. Ergänzt wird dies durch das moderne Matt-Design der V2000-Serie. Auch die FullFlex-Kochfelder erscheinen künftig in diesen Farbvarianten und eröffnen neue Möglichkeiten für eine harmonische Küchengestaltung.

CookTop V2000 – die raffinierte Lösung für das Kochen mit Induktion – macht den Einstieg in die V-ZUG Excellence Line attraktiver denn je. Entwickelt für designorientierte Haushalte und hochwertige Mietobjekte, vereint es moderne Ästhetik mit zuverlässiger Leistung und vielfältigen Ausstattungsoptionen. Das Kochfeld ist in Breiten von 30 bis 80 cm erhältlich und passt sich somit einer Vielzahl von Küchenlayouts an. Kunden können zwischen der intuitiven Einfach-Slider-Bedienung oder taktilen Drehschaltern wählen, die durch die Funktion VisionAssist zusätzlich eine akustische Rückmeldung bieten. Für die 60er- und 80er-Modelle werden die glänzenden Oberflächen in BlackDesign durch eine neue matte Option in BlackDesignMatte ergänzt, die Fingerabdrücke und visuelle Unruhe reduziert und gleichzeitig das klare, selbstbewusste Erscheinungsbild des Kochfelds verstärkt.

Kleinere Küchenlayouts erfordern oft eine intelligente Raumnutzung. Das neue CombiCookTop V2000 I604 erfüllt dieses Bedürfnis als kompakte, schlanke 60-cm-Lösung, die Kochen mit Induktion inklusive Lüften

nahtlos in einem Gerät vereint. Wie beim CookTop V2000 besteht die Wahl zwischen Touchbedienung oder taktilen Drehschaltern, unterstützt durch VisionAssist für eine barrierefreie Bedienung. Die dezente weiße LED Einfach-Slider-Bedienung, der ruhige schwarze Panel-Effekt und die Wahl zwischen glänzenden oder matten Oberflächen unterstreichen den architektonischen Charakter des neuen Muldenlüfters.

Für alle, die maximale Freiheit schätzen, präsentiert V-ZUG die nächste Generation des CookTop V6000 FullFlex. Die neu gestaltete FullFlex-Oberfläche ermöglicht es, bis zu sechs Töpfe und Pfannen jeder Form oder Größe frei zu platzieren, mit automatischer Erkennung und konstanten Einstellungen, selbst wenn das Kochgeschirr bewegt wird. Eine aktualisierte Software optimiert die Leistungsfähigkeit und verkürzt die Kochzeiten, insbesondere bei kleinerem Kochgeschirr. Auf der überarbeiteten Bedienoberfläche ist die Funktion PowerPlus neu direkt neben dem Slider auf dem Display positioniert und ermöglicht so einen unmittelbaren Zugriff auf zusätzliche Leistung genau dann, wenn sie benötigt wird.

Auch das Design hat sich weiterentwickelt. Die schwarze Glasoberfläche wurde weiter verfeinert und zeichnet sich durch einen noch harmonischeren Übergang zwischen dem Display und Glas aus. Erhältlich in Schwarz, Platinum und der neuen Farbe Pearl, integriert sich die FullFlex-Reihe nahtlos in die Farbwelt der Excellence Line.

Fazit: Mit CookTop V2000, CombiCookTop V2000, CookTop V6000 FullFlex und CookTop V6000 Integra steht Fachhandel und Endkunden ein neues Sortiment mit unzähligen Möglichkeiten zur Wahl: von der Einstiegs-Induktion über Premium-FullFlex-Lösungen bis hin zur nahezu unsichtbaren Induktion. ■

Die neueste Generation des CookTop V6000 FullFlex mit neu gestalteter Oberfläche für bis zu sechs Töpfe & Pfannen jeder Form oder Größe.



Mehr Wohnlichkeit, neue Spielregeln

Die Aussteller der Küchenmeile 2026 zeigten weit mehr als neue Farben und Fronten. Die Küchenmöbelhersteller ordnen ihre Angebote neu, erweitern den Preiseinstieg, schärfen das Premiumsegment und suchen zusätzliche Wege zum Kunden. Für den Fachhandel entstehen daraus Chancen – aber auch Fragen nach seiner Rolle in einem Markt, der weiterhin um jeden Auftrag kämpfen muss.

Wer im September durch die Hausausstellungen und Messezentren in Ostwestfalen ging, konnte zeitweise vergessen, wie anspruchsvoll der Alltag in der Branche geblieben ist. Aufwendig inszenierte Küchen, engagierte Gastgeber und intensive Gespräche vermittelten Zuversicht. Ballerina setzte mit seinem neuen Ausstellungszentrum ein besonders sichtbares Zeichen, Impuls präsentierte sich erstmals im House4Kitchen, und auch auf der Area30 gab es Entdeckungen jenseits der etablierten Namen. Doch eine gut besuchte Ausstellung ist noch kein Beleg für einen breiten Aufschwung. Hinter den Kulissen ging es um geringe Kundenfrequenz, steigende Kosten, unterschiedliche Entwicklungen im Export und die Frage, wie sich aus einer Neuheit ein zusätzliches Geschäft machen lässt.

Die Antworten fallen vielfältig aus. Sie reichen von einem leistungsfähigeren Preiseinstieg über leichter planbare Systeme bis zu neuen Premiumkonzepten und dem direkten

Kontakt zum Endkunden. Die Veränderungen im Angebot sind deshalb mindestens so interessant wie die gestalterischen Trends.

Braun übernimmt, Rundungen bleiben

Nach Schwarz kommt Braun, nach Weiß eine Art Magnolie 2.0. Caramel, Beige, Mocca und Eiche im Espresso-Ton bestimmen das Bild. Dazu gesellen sich Nussbaum, dunkle Rottöne und Grün in unterschiedlichen Abstufungen. Vertraute Farben erhalten durch samtmatte Anti-Fingerprint-Oberflächen, strukturierte Dekore und abgestimmte Details eine zeitgemäße Anmutung. Bronze setzt warme Akzente an Griffen, Profilen und Vitrinen. Griffe und Griffmulden werden häufiger Ton in Ton geplant; sichtbare Beschläge treten in dunklen Ausführungen zurück.

Auch die Rundung bleibt prägend. Größere Radien, gerundete Wangen und organische Übergänge nehmen der Küche ihre Strenge. Sachsenküchen verbindet diese Formensprache mit einem eigenen Griffmuldensystem, dessen austauschbare Inlays individuelle Kombinationen ermöglichen. Im modernen Landhaus gewinnen flache, fünfteilige Rahmenfronten an Bedeutung. Daneben stehen filigrane Mikro-Rahmen und gerillte Oberflächen. Die Küche wird wohnlicher, ohne ihre Funktion aufzugeben.

Materialideen setzen zusätzliche Akzente. Kork gehörte dazu ebenso wie textile Strukturen, Echtmetall, Keramik und ausdrucksstarke Furniere. Oster zeigte auf Gut Böckel Korkleder als Alternative zu Massivholz. Für den Fachhandel liegt der Nutzen solcher Oberflächen vor allem darin, eine Küche über Haptik und Materialität erklären zu können. Eine besondere Oberfläche muss allerdings zum Kunden und zu seinem Budget passen. Ein Muster allein verkauft noch keine Küche.

Licht wird zur Planungsaufgabe

Beleuchtung ist längst mehr als die letzte Ergänzung einer Bestellung. Sie betont Konturen, setzt Rauchglas in Szene und begleitet vertikale Griffleisten. Zugleich wächst der Anspruch, Arbeits- und Stimmungslicht als zusammenhängendes System zu planen. Ein überzeugendes Beispiel liefert Schüller mit dem gemeinsam mit Häfele entwickelten LumiQ. Nach next125 steht das Konzept

Das Icono-Konzept ist einzigartig und ermöglicht jederzeit einen Dekorwechsel der Front. Individualisierung von Produkten ist weltweit ein riesiger Trend.



auch im Schüller-Sortiment zur Verfügung. Besonders interessant für den Handel sind die Planungserleichterung und der auf die jeweilige Küche abgestimmte Montageplan. Denn der schönste Lichteffekt verliert seinen Reiz, wenn Beratung, Bestellung und Installation unnötig kompliziert werden. Hier zeigt sich ein übergreifender Trend: Die Hersteller arbeiten an der Handhabbarkeit ihrer Angebote. Beeck hat seine Typen- und Preisliste deutlich verschlankt, Pino führt bisher unterschiedliche Kochfeldschränke zu einer gemeinsamen Lösung zusammen. Solche Schritte sind im Verkaufsalltag oft wertvoller als die nächste zusätzliche Variante. Sie sparen Zeit und können Fehler vermeiden.

Häcker macht die Grenzen durchlässiger

Besonders weit reicht die Neuordnung bei Häcker. Unter dem Motto „Simplicity“ werden concept130 und systemat bis zur Preisgruppe 6 auf einer weitgehend identischen Plattform zusammengeführt. Maße, technische Ausstattung, Innenfarben und mehr als 200 Frontprogramme wurden nach Unternehmensangaben aufeinander abgestimmt.

Für den Küchenplaner bedeutet das mehr Beweglichkeit im Beratungsgespräch. Eine in concept130 begonnene Planung lässt sich in Richtung systemat weiterentwickeln oder bei einem engeren Budget zurückführen, ohne sie grundlegend neu aufzubauen. Rund 80 Prozent der mit Häcker arbeitenden Küchenspezialisten führen laut Unternehmen beide Linien. Die Vereinheitlichung betrifft damit einen großen Teil der Partner unmittelbar. concept130 gewinnt zusätzliche Schrankhöhen, darunter einen 84,5 Zentimeter hohen Unterschränk, sowie weitere griff-

lose Optionen, geschlossene Boxsysteme, Pocket Doors und Beleuchtungslösungen. Das Programm wird zum vielseitigeren Allrounder. systemat soll sein Premiumprofil über exklusive Furniere, Metall- und Edelstahlfronten, zusätzliche Tiefen und eine große Farbauswahl schärfen. Die gemeinsame technische Basis verlangt deshalb eine klare Erklärung der Unterschiede im Verkauf. Je ähnlicher die Systeme werden, desto präziser muss der Händler den Mehrwert der höherwertigen Ausstattung vermitteln können.

Icono: Nobilia setzt eine neue Preisspitze

Nobilis erweitert sein Angebot mit „Icono“ nach oben. Das auf der Küchenmeile vorgestellte Konzept kombiniert Premiumausstattung mit austauschbaren Fronten. Kern ist der zum Patent angemeldete Beschlag n.connect: Front und Träger werden werkzeuglos verbunden. Zum angekündigten Lieferstart im April 2027 sollen 22 Frontvarianten aus Glas, Keramik und Dekton zur Verfügung stehen, die im regulären Nobilia-Sortiment nicht angeboten werden.

Damit bekommt der Handel einen Mehrwert, der sich in der Ausstellung unmittelbar demonstrieren lässt. Die Idee reicht über den Erstverkauf hinaus: Eine Küche könnte später optisch verändert werden, ohne das gesamte Möbel auszutauschen. Nobilia sieht darin sowohl ein Argument für einen längeren Nutzungszyklus als auch Kontaktpunkte zu Bestandskunden und Potenzial für Zusatzumsätze.

Wie groß dieses Geschäft tatsächlich werden kann, muss sich nach dem Marktstart zeigen. Für den Fachhandel ist der Ansatz dennoch spannend. Er eröffnet eine andere Geschichte

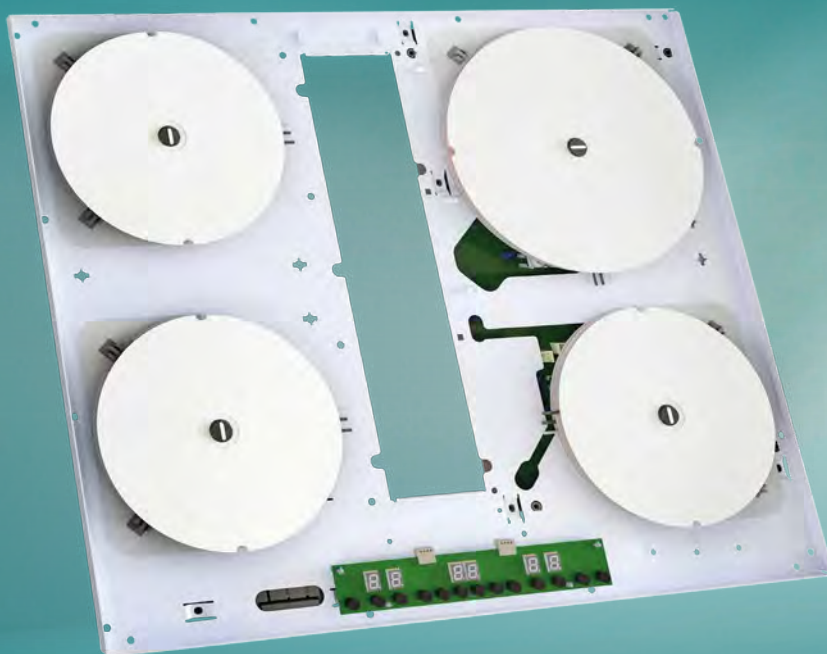


E.G.O. SCHLIESST DIE LÜCKE.

Mit EGO E1 DD kommt jetzt auch im Einstiegssegment das Downdraft-System direkt ins Kochfeld.

Vier Induktionskochstellen, ein Lüftermodul in der Mitte und eine präzise Touch-Control-Steuerung. Die Induktions-Downdraft-Lösung zahlt sich aus: So wird das Kochen ein dunstfreies Erlebnis.

sales.germany@egoproducts.com



als den üblichen Vergleich von Front, Auszug und Preisgruppe. Zugleich signalisiert Nobilia, dass das Unternehmen auch in höheren Preisregionen stärker wahrgenommen werden will. Am anderen Ende wurde „nobi smart“ ausgebaut. Die Breite des Angebots wächst damit in beide Richtungen.

Der Preiseinstieg bekommt mehr Anspruch

Gerade im unteren Preisbereich ist Bewegung. Die Hersteller versuchen, bezahlbare Küchen mit mehr Gestaltungsspielraum und einer Ausstattung zu verbinden, die den Erwartungen im Fachhandel entspricht. Impuls formuliert diesen Anspruch besonders deutlich. Der neue Highline-Korpus mit 79,5 Zentimetern Höhe ermöglicht Arbeitshöhen von 92,5 beziehungsweise 94 Zentimetern. Abgestimmte Fronten, Korpusdekore, Arbeitsplatten und Sockel sowie praktische Details wie herausnehmbare Rückwände an Kochstellenschränken erweitern die Möglichkeiten. Neben SB-Märkten und Großflächen rücken größere Küchenspezialisten und Küchenfachmärkte stärker in den Fokus. Der Auftritt im House4Kitchen unterstreicht zugleich die Zugehörigkeit zur Schüler-Familiengruppe.

Mit XS Kitchen bietet Impuls außerdem 17 vorkonfigurierte Lösungen für kleine Küchen. Set-Artikelnummern und der Aufruf in Carat sollen die Abwicklung vereinfachen; individuelle Änderungen bleiben möglich. Das ist für den Handel interessant, wenn kleinere Aufträge mit einem vertretbaren Planungsaufwand bearbeitet werden sollen. Auch Artego erweitert den Einstieg: Die neue Melaminfront „Frost“ kommt in Preisgruppe 1, eine fünfteilige Landhaus-Rahmenfront in Preisgruppe 4 statt bislang ab Preisgruppe 6. Express entwickelt sein bewusst überschaubares Sortiment mit neuen Oberflächen, beleuchteten Griffmulden und zusätzlichen Geräten weiter. Der Preiseinstieg wird damit zunehmend zu einer eigenständigen Planungsaufgabe. Für den Fachhandel eröffnet das Chancen, Kunden mit begrenztem Budget zu halten. Voraussetzung bleibt, dass Beratungsaufwand, Montageleistung und Ertrag zusammenpassen.

Nolte sucht den direkten Kontakt

Eine andere Veränderung betrifft den Vertriebsweg. Mit dem „Nolte Store“ hat Nolte einen frei zugänglichen B2C-Marktplatz vorgestellt. Zum Angebot gehören Zubehör, ausgewählte Ersatzteile, Hausgeräte, Spülen und Armaturen sowie Eigenmarkenprodukte und Artikel von Markenpartnern. Der geplante NIN-Finder soll über die Nolte Identification Number passende Teile für

die jeweilige Küche ermitteln. Das könnte die Suche nach Besteckeinsätzen, Anti-rutschmatten oder geeigneten Ersatzteilen erheblich vereinfachen. Aufgenommen werden sollen nur Teile, die der Endkunde selbst sicher einsetzen oder austauschen kann. Nolte stellt die Bindung an die Marke nach dem Küchenkauf und eine Entlastung des Handels bei kleinteiligen Nachbestellungen in den Vordergrund.

Für den Fachhandel bleibt das ein sensibles Thema. Eine unkomplizierte Ersatzteilversorgung kann Servicearbeit reduzieren. Zugleich entsteht ein direkter Verkaufskontakt zwischen Hersteller und Endkunde. Entscheidend wird sein, wie sich dieser Kontakt auf die Kundenbeziehung des Händlers auswirkt und welche Geschäfte künftig über welchen Weg laufen. Die nach Unternehmensangaben zunächst positiven Reaktionen aus Handelskreisen ersetzen noch keine Bewertung des laufenden Betriebs. Parallel baut Nolte unter „Made to Match“ seine Eigenmarkenstrategie aus. Rund 85 Produkte aus den Bereichen Hausgeräte, Spülen, Armaturen und Kleingeräte werden von Partnern gefertigt und unter der Marke Nolte angeboten. Dazu gehören etwa Electrolux, Schock und Schütte. Die abgestimmte Komplettlösung kann den Verkauf erleichtern, verlangt vom Händler aber eine bewusste Entscheidung darüber, wie sie in sein eigenes Geräte- und Zubehörangebot passt.

Mehr Räume, mehr Umsatz pro Kunde?

Viele Hersteller denken inzwischen selbstverständlich über die Küche hinaus. Nobilia erweitert das Angebot für Bad, Wohnen und Schlafen und übernimmt Vertrieb und Logistik des Miio-Systems von Raumplus für den Küchen- und Möbelhandel. Leicht zeigt eigenständige Ankleidelösungen, Garderoben und Homeoffice-Konzepte. Sachsenküchen baut das Geschäft mit Ankleiden und Garderoben aus, Beckermann führt seine individuelle Gestaltung in angrenzenden Wohnbereichen fort.

Bei geringer Kundenfrequenz ist die wirtschaftliche Überlegung nachvollziehbar: Wer bereits Vertrauen gewonnen hat, kann weitere Räume anbieten. Für das Küchenstudio steigen damit allerdings auch die Anforderungen an Beratung, Ausstellung und Montage. Zusätzliche Sortimente brauchen Kompetenz und Zeit. Häcker setzt seinen strategischen Schwerpunkt weiterhin auf die Küche. Auch diese Konzentration kann ein klares Profil schaffen. Der Fachhandel muss entscheiden, welche Erweiterung zu seinem Betrieb und seinen Kunden passt.



Leicht Küchen fokussiert in diesem Jahr das Thema Ankleideschränke weiter und präsentiert ein einheitliches, konstruktiv neues Produktkonzept. Das System steht in Ergänzung zu den bisherigen Möglichkeiten der Schrankgestaltung mit dem Standardprodukt aus der Küchenmöbelserie, ist jedoch klar auf die Anforderungen von Ankleideschränken abgestimmt.

Schüller zeigte die perfekte Ausleuchtung der Küche, hier am Beispiel Frame Rack, mit dem durchdachten LumiQ-Konzept.



Wachstum bleibt eine Frage des einzelnen Unternehmens

Die Messegespräche ergeben kein einheitliches Marktbild. Sachsenkitchen meldete zum Messezeitpunkt zwölf Prozent Umsatzplus und strebte für das Gesamtjahr zehn Prozent an. Der Exportanteil lag bei 56 Prozent. Beckermann berichtete von neun Prozent Zuwachs, vor allem getragen vom Ausland; rund 75 Prozent des Geschäfts entfallen dort auf den Export. Express erklärte, das Auslandsgeschäft sichere die Vollausslastung trotz des schwierigen deutschen Marktes. Ballerina lag nach eigenen Angaben Ende August fünf Prozent im Plus. Andere Hersteller planen vorsichtiger. Häcker erwartete für 2026 ungefähr das Vorjahresniveau von rund 690 Millionen Euro, die Baumann Group eine stabile Entwicklung bei etwa 300 Millionen Euro. Nolte sah den Auftragseingang noch leicht über Vorjahr, berichtete aber von nachlassender Dynamik. Diese Zwischenstände und Erwartungen sind keine abgeschlossenen Jahresergebnisse. Sie zeigen vor allem, wie unterschiedlich Marken, Vertriebsstrukturen und Absatzmärkte derzeit tragen.

Der Export hilft vielfach, ist aber kein Selbstläufer. Frankreich entwickelt sich je nach Unternehmen unterschiedlich. Im Nahen Osten belasten Projektverschiebungen und aufwendigere Transportwege das Geschäft; Teile Asiens bleiben schwierig. Für den Handel kommt zugleich die nächste Preistrunde näher. Beckermann kündigte für Januar 2027 weniger als drei Prozent an, Pronorm zwei bis drei Prozent. Bei der Baumann Group wird der bestehende Teuerungszuschlag von 4,6 Prozent in die neue Preisliste übernommen, ohne dass damit eine weitere Er-

höhung um denselben Satz verbunden ist. Diese Unterschiede müssen in der Kalkulation sauber berücksichtigt werden.

Neue Verantwortliche, neue Aufgaben

Auch personell verändert sich die Küchenmöbelindustrie. Jens Oliver Gläser verlässt Artego zum Jahresende und übernimmt im Januar 2027 die Geschäftsführung von Bega BBK. Dort verantwortet er Küche, Bad und Hauswirtschaftsraum. Simon Kreft wechselt in die Holding-Geschäftsführung. Der Schwerpunkt auf zerlegten Küchen und der Verkauf über Discounter sowie Onlineplattformen machen diesen Wechsel auch im Zusammenhang mit den Entwicklungen im Einstieg interessant. Bei SieMatic liegt die alleinige Geschäftsführung nach Olaf Hoppes Abschied bei Axel Maek. Bei Leicht steht ebenfalls ein Wechsel bevor: Zum 1. März 2027 soll Fritsche die Nachfolge von Stefan Waldenmaier antreten. Solche Veränderungen betreffen den Handel über die Personalie hinaus. Er braucht verlässliche Ansprechpartner und Klarheit darüber, wie Produktpolitik, Vertrieb und Zusammenarbeit künftig ausgerichtet werden.

Der Küchenherbst 2026 hat reichlich Anregungen geliefert. Für den Fachhandel beginnt die entscheidende Arbeit bei der Auswahl: Welche Neuheiten stärken das eigene Profil, welche Systeme erleichtern das Tagesgeschäft und welche zusätzlichen Angebote lassen sich wirtschaftlich verkaufen? Die wärmeren Farben machen Lust auf Küche. Ob daraus bessere Geschäfte werden, hängt ebenso von verständlichen Sortimenten, verlässlicher Abwicklung und einer tragfähigen Partnerschaft zwischen Industrie und Handel ab. ■

Wir haben einen für alles
WATER YOUR WAY



Begrüßen Sie den neuen Mythos Water Hub, eine innovative 6-in-1 Multifunktionsarmatur, mit der Sie ganz einfach zwischen heißem oder kaltem Wasser und 4 besonderen Funktionen für gefiltertes Wasser wählen können: sofort kochendes, gekühltes, raumtemperiertes und sprudelndes Wasser. "Water your Way" – ganz einfach auf Knopfdruck.



FRANKE

Rotpunkt Küchen:

Weit über das Erwartbare hinaus

„Leaving the standard – making the difference“ – für alle Planungen, in denen besondere Individualität gewünscht ist. Schon mit dem Standardsortiment bietet Rotpunkt Küchen dem Fachhandel vielfältige Planungsoptionen für ein hohes Differenzierungspotenzial. Die Kollektion 2027 setzt noch eins oben drauf, in dem sie über das Erwartbare hinausgeht: durch zusätzliche Optionen für noch mehr Variabilität und somit für das ganz Besondere.

Highlight Fronten in Naturstein-Nachbildung in durchgehender vertikaler Abwicklung wie Zerox Match KQ Travertino, kombiniert mit Zerox HPL Kashmir und Dolce Walnut.

Der Unterschied liegt damit nicht im einzelnen Produkt, sondern in den neuen Möglichkeiten, die im Zusammenspiel von Material, Funktion und Raum entstehen“, beschreibt Sven Herden, Geschäftsführer Vertrieb & Marketing, die neue Kollektion 2027. Authentische Materialanmutungen, klare Formen und neue Gestaltungsmöglichkeiten verbinden eine Rotpunkt Küche und deren angrenzende Wohnbereiche zu einem individuellen Ganzen. Dabei wirken die Neuheiten wie ein Multiplikator: Sie stehen nicht isoliert, sondern erweitern und verbessern

das gesamte Sortiment durch vielfältige Kombinationsmöglichkeiten. Großformatige Fronten ermöglichen bereits im Standard deckenhohe Hochschrankplanungen bis 2.470 mm – optional auch darüber hinaus. Pocket-Door-Schränke, integrierte Durchgangstüren und bodentiefe Fronten nach dem Door-to-Floor-Prinzip führen die klare Raumarchitektur konsequent fort.

Unterstützt wird dieser Ansatz von neu aufgenommenen Stein- und Holzoptiken, deren Dekore sich modellabhängig auch schrankhoch und durchgehend vertikal über die Fronten ziehen. So stehen die neuen Stein-nachbildungen Taj Mahal und Travertino in durchgehender vertikaler Abwicklung zur

Für das gewisse Extra – das neue Dekor Scandinavian Nature Oak (NB Synchronpore) an der Insel mit bodentiefen Fronten auf der raumzugewandten Seite und gekürzten Fronten im Arbeitsbereich und die Hochschrankzeile im neuen Fenix-Farbtönen Blanco Male.





Für budgetorientiertere Planungen: die neue Echtmetall-Optik Zerox KQ Soft Copper in matter Ausführung zusammen mit Zerox HPL XT Clay Dark und Zerox VER SY Scandinavian Brown Oak.

Verfügung. In eine ähnliche Richtung zielen modern interpretierte Klassiker: Das neue Dolce Walnut für Front und Korpus greift die typisch italienische Designsprache auf, mit langen, streifigen Dekorbildern und einer Farbgestaltung mit dezent unterlegten Grautönen.

Die Kollektion 2027 bietet zusätzliche Optionen für Planungen, die auf eigene Weise individuell und besonders sein sollen: Beispielhaft hierfür steht das neu aufgenommene Auszugssystem Legrabox von Blum. Das puristische Boxsystem setzt in der Rotpunkt-Kollektion im Farbton Urban Terra besondere Akzente und fügt sich stimmig in die von Beige und Greige geprägten Farbwelten moderner Küchen ein. Die Verfügbarkeit des bewährten Auszugsprogramms von Grass bleibt davon unberührt.

Der Nachfrage nach echten Materialien kommt Rotpunkt zusätzlich zur bekannten Holzkompetenz mit Echtmetall und Keramik entgegen. Neu ist eine Keramikfront, die es in vier Farben gibt, mit einer abgestimmten 20-mm-Keramikarbeitsplatte. Ebenfalls neu: eine Echtmetall-Front mit einer 1,5-mm-Aluminium-Auflage und farblich angepasster Metallkante, erhältlich in den Varianten Bronze und Stone Bronze. Für budgetorientiertere Planungen bieten die neuen Echtmetalloptiken Soft Copper und Soft Brass in matten Ausführungen eine attraktive Alternative.

Noch mehr Möglichkeiten ergeben sich mit Fenix Seidenmatt mit Anti-Fingerprint für Fronten und Arbeitsplatten in 27 Farben: Seit 2024 bietet Rotpunkt Küchen das komplette Fenix-Sortiment für eine besonders schnelle Verfügbarkeit ab Lager in Bünde an. Das führt



Rotpunkt Küchen baut das Differenzierungspotenzial weiter aus – u. a. mit dem puristischen Boxsystem Legrabox im Rotpunkt-exklusiven Farbton Urban Terra.

Noch mehr Gestaltungsmöglichkeiten mit Fenix Seidenmatt mit Anti-Fingerprint – z. B. der Rotpunkt-exklusive Farbton Zerox FX Rosso Namib mit Zerox VER RW Noce Glaciale.

Ruhige, klare Designsprache mit großflächigen Fronten und ein perfektes Zusammenspiel von Material, Funktion und Raum am Beispiel der Fronten Zerox Match KQ Taj Mahal und Zerox VER SY Scandinavian Fjell Oak.

der Hersteller fort und ergänzt zusätzlich Fenix-Fronten mit 45-Grad-Gehrungskante sowie gerundete Fenix Stollen mit Radius 50/150 mm. Ebenfalls mit Fenix realisiert werden die neuen Wave-Auszugsfronten mit einem geschwungenen Frontverlauf im organischen Design.

Wie vielfältig und durchgehend sich Einrichtungen mit der hochwertigen Schichtstoffoberfläche planen lassen, zeigt das House of Fenix, das seit der Hausmesse auf rotpunktkuechen.de virtuell erforscht werden kann. Und das entsprechend der more than kitchens-Strategie des Unternehmens Raum für Raum: in der Küche, im Hauswirtschaftsraum, in der Ankleide, in Wohnräumen, in der Garderobe und im Bad. Für alle Räume gleichermaßen gilt der Grundsatz, den Andreas Wagner, geschäftsführender Gesellschafter, so ausdrückt: „Wir differenzieren uns über den Standard und gehen weit darüber hinaus.“ ■ www.rotpunktkuechen.de



molte Küchen:

Eine Marke für alles!

molte Küchen liefert ab sofort alles aus einer Hand. Unter der eigenen Marke molte bietet das Unternehmen nun auch Einbaugeräte, Kleingeräte, Spülen und Armaturen an. Parallel dazu ging der neue Onlineshop an den Start, in dem alle Kleingeräte, Accessoires, Zubehör- und Ersatzteile sowie weitere kuratierte Marken für die Küche erhältlich sind.

made to cook: Die molte-Kochfeldabzüge und -Kochfelder sind in mattschwarzem Glas mit erhöhter Kratzresistenz oder mit klassisch glänzender Glasoberfläche erhältlich.

Unter dem Leitmotiv „made to match“ findet der Fachhandel jetzt alles, was er benötigt, unter einer Marke gebündelt. Denn das Unternehmen erweitert sein Angebot weit über die Küchenmöbel hinaus: Unter dem Namen molte stellte die Marke auf der Hausmesse ein eigenes Sortiment an Einbau- und Kleingeräten vor, ergänzt um Spülen und Armaturen. Das neue Sortiment steht allen molte-Küchenhändlern zur Verfügung. Die Geräte greifen die Formen, Farben und Details der Küchenplanung bis hin zu einem präzisen Fugenbild und einer harmonischen Linienführung auf – durchdacht, wohnlich und ganzheitlich gestaltet – von der Küche über das Esszimmer bis zum Wohnraum.

Vorteil für den Handelspartner: Er hat nur einen Ansprechpartner und erhält jede Kommission in einer gebündelten Anlieferung und das in einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis. Und der Endkunde bekommt alles aus einer Hand, ideal aufeinander abgestimmt.

Die Gäste zeigten sich auf der Hausmesse von der umfassenden Auswahl beeindruckt. Beispielsweise von den neuen Kochfeldern und Kochfeldabzügen in mattschwarzem Glas und mit erhöhter Kratzresistenz durch die hochwertige SCHOTT CERAN®-Oberfläche matte line – alternativ mit klassisch glänzender Glasoberfläche. Ihr rahmenloses Design ermöglicht eine stimmige Integration in die Arbeitsplatte, auf Wunsch auch flächenbündig. Die 30, 60 oder 80 cm breiten Kochfelder sind mit Induktion oder strahlungsbeheizt erhältlich. Je nach Modell mit TouchSlider-/TouchControl-Bedienung, Bridge-Funktion (ab 60 cm Breite) und Topferkennung. Die 80 cm breiten Kochfeldabzüge (Energieeffizienzklasse/EEK A+) für einen Einbau in einen 60er-Unterschrank sind mit Touch-Slider-Bedienung, einer Bridge-Funktion und modellabhängig mit Topferkennung ausgestattet.

Bei der Luftreinigung setzt molte auf effiziente Lösungen, die sich dezent in die Küche einfügen. Die Kopffrei- und Flachschirmhauben für Abluft- oder Umluftbetrieb sind in Mattschwarz oder Schwarz glänzend lieferbar. Ihre Bedienung erfolgt über Touch-Sensoren oder Drucktasten. In Kombination mit einem kompatiblen Kochfeld können die Hauben dank Hob²Hood-Funktion sich selbst sowie ihre Beleuchtung einschalten und ihre Abzugsleistung automatisch an den Kochprozess anpassen.

Die Backöfen, Mikrowellen und Kompaktgeräte verbinden vielseitige Funktionen und ein Design, das gezielt auf die Küchen von molte abgestimmt ist. Aufgrund ihrer optimalen Proportionen und Konstruktion ist das Spaltmaß deutlich reduziert. Das Ergebnis ist ein besonders gleichmäßiges Fugenbild, das sich nahtlos in moderne Küchenplanungen integriert und die Technik optisch zurücktreten lässt.

Die „Made in EU“-Backöfen in Mattschwarz oder Schwarz bieten einen 72-Liter-Garraum und ein bis zu 20 Prozent größeres Backblech, eine SoftClosing-Tür – für eine einfache Reinigung lässt sie sich werkzeuglos abnehmen – und Automatikprogramme. Ausgewählte Modelle sind zudem mit Pyrolyse und einer Grillfunktion ausgestattet. Über Letztere verfügen auch die Einbau-Mikrowellengeräte. Für kleine Küchen gibt es entsprechende Kompaktgeräte (Mikrowelle und Backofen) – ebenfalls mit SoftOpening-/SoftClosing-Türen.

Den Bereich Kühlen & Gefrieren deckt nolte vom kompakten Unterbaugerät bis zur großzügigen Kühl-Gefrier-Kombination ab. Die Kühlgeräte werden für die Nischenhöhen 820 mm – 1.900 mm angeboten. Für mehr Nutzvolumen (+ 45 Prozent) bietet sich ein Einbau-Kühlgerät in 750 mm Breite an – für volle Planungsfreiheit lassen sich ein Vollraum-Kühl- und -Gefrierschrank als Side-by-Side-Lösung kombinieren. Zu den wichtigsten Features (modellabhängig) zählen: LowFrost- oder NoFrost-Technologie und eine AutoMode-Funktion – sie passt den Betrieb automatisch an und ermöglicht eine Stromersparnis von bis zu 10 Prozent. Die Kühl- und Gefriergeräte sind in den EEK D und E.

Die nolte Geschirrspüler sind auf eine präzise Integration in die Küchenplanung ausgelegt und passen für alle Korpushöhen. Die Schlepptürtechnologie ermöglicht auch bei hoch eingebauten Geräten ein sauberes Fugenbild und eine harmonische Einbindung in die Küchenzeile. Die Geräte mit komfortabler TouchControl-Bedienung sind in die EEK C eingestuft und punkten mit einem XL-Innenraum (82-cm-Geräte), höhenverstellbarem Oberkorb und je nach Modell mit einer separaten Besteckschublade. Zudem mit Beladungserkennung für eine automatische Anpassung des Spülvorgangs. Im Eco-Programm kommen sie mit 8,4 Liter Wasser aus. Bei den vollintegrierbaren Modellen zeigt die Light-OnFloor-Anzeige den aktuellen Status an.

Mit Spülen aus Quarzkomposit erweitert nolte die eigene Farbwelt bis in den Arbeitsbereich der Küche. Sahara, Lava und Black greifen beliebte Farben aus der nolte-Palette auf und ermöglichen ruhige Ton-in-Ton- oder bewusst kontrastreich angelegte Kombinationen. Unterschiedliche Größen und Ausführungen bieten dabei Lösungen für verschiedene Planungssituationen. Die aus 75 bis zu 80 Prozent aus natürlichem Quarz bestehenden

nolte bietet Spülen aus Quarzkomposit – vom kompakten Einzelbecken bis zur Spüle mit Abtropffläche – sowie Armaturen an.



Ob Backofen-, Mikrowellen- oder Kompaktgerät, reduzierte Spaltmaße und passende Proportionen ermöglichen eine präzise Integration und harmonische Linienführung.

Spülen werden in Deutschland hergestellt – vom kompakten Einzelbecken bis zur Spüle mit Abtropffläche. Bei den schwarzen Modellen sind auch Überlauf, Sieb und Drehexzenter in Schwarz gehalten.

Die nolte Armaturen aus massivem Edelstahl setzen die Gestaltung des Spülbereichs bis ins Detail fort – ob in L-Form, mit Rundbogen, einem eckigem Auslauf oder Frontsteuerung. Ein besonderes wiederkehrendes Designdetail ist die Diamantstruktur, die sich auch bei ausgewählten Griffen aus dem nolte-Küchensortiment wiederfindet. Die sich ähnelnden Elemente verbinden die einzelnen Produkte miteinander und geben der Küche einen durchgängigen Charakter. Insgesamt stehen sieben Modelle in Edelstahl und Mattschwarz zur Wahl – je nach Armatur mit einem ausziehbaren Auslauf und einem komfortablen Schwenkbereich bis 360 Grad.

Mit einem Toaster und einem Wasserkocher führt nolte seine Marke und zugleich auch die Farbwelt mit Kleingeräten auf der Arbeitsplatte weiter. Die drei Varianten Graphit, Lava und Sahara korrespondieren mit den beliebten Frontfarben von nolte und passen außerdem zum neuen Spülenangebot. Das Kleingeräte-Sortiment umfasst einen Toaster mit sechs Bräunungsstufen und einer Auftaufunktion sowie einen Wasserkocher mit stufenweiser Temperatureinstellung von 40 bis 100 °C und einem um 360° drehbaren Sockel. Die Kleingeräte sowie weiteres Zubehör und Ersatzteile sind im nolte Onlinestore erhältlich. ■
www.nolte-kuechen.com,
www.nolte-store.com

Statt als Solitär aus dem Gesamtbild herauszufallen, werden auch die kleinen Geräte des Küchenalltags Teil des nolte-Raumkonzepts.



Eine der Neuheiten im Möbelbereich ist der Farbton Pistazie, u. a. für die Anti-Fingerprint-Front VELLUTO. Der sanfte Grünton mit matter Oberfläche bringt Frische und Leichtigkeit in den Raum und verbindet pastellige Natürlichkeit mit feiner Eleganz. Die Frontreihe MANHATTAN wurde im Preiseinstiegsbereich um das Dekor Eiche Cognac mit dezenter Maserung ergänzt. Für neue Gestaltungsmöglichkeiten sorgt die neue Frontverlängerung. Sie lässt den Sockel der Kücheninsel hinter einer bodentiefen Drehtür bis auf 15 mm verschwinden. Auch die Lücke zwischen Schrank und Decke lässt sich schließen. Durch passgenaue Deckenanschlüsse wird die Front optisch nach oben gezogen, was den Raum höher wirken lässt.



Matte Fronten in wollweiß und die Holzoptik der Esche hell bilden eine ruhige Leinwand – runde, lackierte Stollen verleihen eine weiche Anmutung, ganz im Ton der aktuellen Formensprache. Dazu die Arbeitsplatte in Granit wollweiß als ruhiger, edler Grund. (Foto: proline¹²⁸ LM Mattlack wollweiß / proline¹²⁸ VU Esche hell)



buffalo ruby wirkt nicht nur über Farbe. Die fein strukturierte Oberfläche sorgt für eine markante Haptik und fühlt sich fast wie echtes Leder an. Offene Regale und die Schubkasten-Innenbeleuchtung setzen Akzente, das schwarze C-Profil der X-line hält die klare Linie. (Foto: X-line VC buffalo ruby / proline¹²⁸ VU Sherwood dunkelbraun)



pronorm Einbauküchen:

FEELS LIKE YOU!

Küchenplanung, die beim Menschen beginnt und dessen Individualität in den Mittelpunkt rückt. pronorm liefert mit stilvollen Inspirationen und Details, modernen Küchendesigns, innovativen Ideen und aktuellen Trends alles für kreative Gestaltungen, smarte Lösungen und individuelle zeitlose Designs. Besonderen Anklang auf der Hausmesse, die in diesem Jahr unter dem Motto „feels like you“ stand, fanden eine erweiterte Farbdurchgängigkeit auch in den unteren Preisgruppen – wodurch sich die verschiedenen Programme, Produktlinien und Materialien noch einfacher miteinander kombinieren lassen. Sowie neue sanft gerundete Wangen und Stollen, die über alle Programme hinweg in drei unterschiedlichen Stärken angeboten werden. Ein besonderer Eyecatcher waren auch die inspirierenden Planungen mit der Produktlinie Y-line.

Der Küchenmöbelhersteller in Vlotho – bekannt und geschätzt für eine perfekte Kombination aus Funktionalität und Ästhetik bei seinen Programmen und Produktlinien – denkt alle Entwicklungen konsequent vom Menschen her: seinen Gewohnheiten, seinem Alltag und seinem persönlichen Lifestyle. Die Leitfrage „Wie möchtest du leben?“ führte diesen Gedanken auf der diesjährigen Hausmesse weiter und bildete den Ausgangspunkt für Planungen, die sich nicht allein auf die Küche beschränken. Küche, Wohnen, Ankleide und Hauswirtschaftsraum werden als zusammenhängende Lebensbereiche verstanden. Durchgängige Farben, Materialien und Gestaltungselemente schaffen Verbindungen

Edles Nussbaum-Furnier zieht sich mit seiner Maserung über mehrere Fronten hinweg und lässt ein durchgängiges Gesamtbild entstehen. Dazu tiefes petrol und dunkles Messing. Selbst die sanft gerundeten Stollen sind aus demselben Furnier gefertigt. (Foto: X-line X-EV Nussbaum natur, X-line LM RAL 5994 / proline¹²⁸ NCS S5010-B30G)



Zeitlos, ruhig, edel – tiefes indigoblau natur, geerdet von soft teak und dem weichen Schimmer satinierten Messings: Beide Fronten tragen eine spürbare Holzstruktur, die man mit den Fingern nachzeichnen kann. Kein Effekt, keine Geste zu viel. (Foto: proline¹²⁸ HR indigoblau natur / proline¹²⁸ VC soft teak)



Wüstenbeige & Eiche barrique holen sanfte, nostalgische Töne ins Heute. Gerundete Wangen in organic glass formen eine weiche, organische Silhouette. Das Y-line Griffprofil in bronze setzt dazu eine feine, verbindende Linie und mittendrin die Vitrine im bronzefarbenen Aluminium-Glasrahmen. (Foto: Y-line Y-OS organic wüstenbeige / proline¹²⁸ OS organic wüstenbeige)

zwischen ihnen, während jeder Bereich entsprechend seiner Nutzung eigenständig geplant werden kann. Auf diese Weise kann jede pronorm-Küche eine ganz eigene, individuelle Geschichte erzählen ...

Je mehr Kombinationsfreiheit, je mehr Individualität. Ein Schwerpunkt der Hausmesse 2026 lag daher auf einer erweiterten Farbdurchgängigkeit über mehrere Programme und Produktlinien hinweg. Die Fronten, Materialien und Farben lassen sich dadurch noch vielseitiger miteinander kombinieren, die unterschiedlichen Bereiche gestalterisch harmonisch miteinander verbinden oder bewusst voneinander unterscheiden. Sanfte, warme und beruhigende Beige- und Grautöne bei den neuen Fronten und Oberflächen erweitern dieses Spektrum. Sie schaffen eine zurückhaltende Basis, während die strukturierten Fronten und unterschiedlichen Haptiken dem Raum Tiefe verleihen.

Beispielhaft hierfür stehen neue Farben wie Wüstenbeige kombiniert mit Eiche barrique, die sanfte, nostalgische Töne ins Heute holen. Oder die neuen matten Fronten in wollweiß im Zusammenspiel mit einer schönen Holzoptik in Esche hell. Sie bilden eine ruhige Leinwand, auf der besondere Lieblingsstücke erst richtig wirken. So bleibt der Blick frei für das Wesentliche: die klare Linie, das feine Material, der eine gesetzte Akzent.

Ganz anders dagegen buffalo ruby und Sherwood dunkelbraun, die der Küche eine satte, erdige Ausstrahlung verleihen. Dabei wirkt buffalo ruby nicht nur über Farbe: Die fein strukturierte Oberfläche sorgt für eine markante Haptik und fühlt sich fast wie echtes Leder an.

Runde Wangen und Stollen sorgen für weichere Linien in der Planung. pronorm bietet sie über alle Programme hinweg in drei Stärken an – 5 cm, 10 cm und 15 cm – mit Ausnahme von organic glass, das aufgrund seiner Materialbeschaffenheit in 5 cm Stärke erhältlich ist. Die gerundeten Wangen in organic glass formen eine weiche, organische Silhouette, während das neue Y-line Griff-



profil in bronze eine feine, verbindende Linie und einen Hauch von Eleganz hinzufügt.

Ein besonderer Hingucker in Vlotho: Echtes Nussbaum-Furnier, das sich wie aus einem Stück über die Fronten zieht – lebendig und gewachsen. Die schöne Maserung über mehrere Fronten hinweg lässt ein durchgängiges Gesamtbild entstehen. Dazu tiefes petrol und dunkles Messing. Selbst die sanft gerundeten Stollen sind aus demselben Furnier gefertigt. So fließt die Küche weich in den Wohnraum und wird zum Mittelpunkt des Zuhauses.

Ergänzt wird das Sortiment u. a. durch eine neue bronzefarbene Aluminium-Glasrahmentür, die Vitrinen eine leichte, wohnliche Anmutung verleiht und favorisierte persönliche Accessoires sichtbar werden lässt. Damit wächst die gestalterische Freiheit, ohne an Klarheit in der Planung zu verlieren. Fazit: Mit den Neuheiten 2026/2027 lassen sich unterschiedlichste Raumgrößen, Lebenssituationen und Stilvorstellungen individuell umsetzen und zugleich sicher planen.

Neben Farben und Materialien zeigte pronorm zudem neue funktionale Lösungen, die sich an den alltäglichen Bedürfnissen orientieren. Dazu zählen beispielsweise ein neuer Pantry-Schrank, ein Schwenktablar sowie eine Schranklösung für den Quooker. Mit diesen Neuheiten erweitert pronorm die Möglichkeiten, alle Arbeitsabläufe, Stauräume und technischen Ausstattungen auf die jeweils individuellen Bedürfnisse optimal abzustimmen. Die Funktionalitäten werden dabei selbstverständlich in die Gestaltung integriert und bleiben Teil eines ruhigen, durchgängigen Gesamtbildes.

Diese Kombinationsvielfalt eröffnet dem Küchenfachhandel auch zusätzliche Möglichkeiten in Beratung und Planung. Kundenwünsche können differenzierter umgesetzt, Farben, Fronten, Materialien und Funktionen jetzt noch freier miteinander kombiniert werden. Auch der enge Austausch mit den Handelspartnern spielt dabei eine wichtige Rolle, denn pronorm ist dafür bekannt, dass die Erfahrungen seiner Handelspartner aus Beratung und Planung in die Produktentwicklung miteinfließen. Aus diesen wichtigen Impulsen entstehen neue Lösungen, die ganz nah an den Anforderungen der Handelspartner und ihrer Kunden sind. Das Ergebnis: pronorm verbindet Planungssicherheit mit maximaler Individualität, wie die diesjährige Hausmesse zeigte: „feels like you“ steht für Räume, die persönliche Vorstellungen aufnehmen und sich selbstverständlich in das eigene Leben einfügen – ganz im Sinne von CREATE YOUR WORLD! ■ www.pronorm.de

Mit VERO NOVA setzt LEICHT den wohnlichen Charakter der Küche über den Küchenraum hinaus fort. Die Vitrinen schaffen fließende Übergänge und unterstützen ganzheitliche Einrichtungskonzepte, in denen Materialität und Architektur über einzelne Funktionsbereiche hinausgedacht werden.



Die LEICHT Küche und alle angrenzenden Bereiche als ein durchgängiges Raumkonzept.



LEICHT Küchen:

Ganzheitliches Raumverständnis

Die Architekturküche LEICHT inszenierte ein faszinierendes Zusammenspiel von Raum, Oberfläche, Struktur und Materialität in der Architekturwerkstatt. Im Mittelpunkt standen Wohnlichkeit, Raumarchitektur und Wertigkeit sowie die Entwicklung von rein glatten Oberflächen hin zu mehr Struktur, Tiefe und Materialität.

Die vorstehenden linearen Stäbchen des mehrfach prämierten Echtholz-Oberflächenprogramms BOSSA kreieren ein warm anmutendes, einheitliches Gesamtbild und verleihen dem Sideboard eine dreidimensionale Wirkung.



Mit „Wo Raum Verbindung schafft“ formulierte LEICHT zur Küchenmeile 2026 eine Leit-idee, die Architektur und Begegnung zusammenführt. Küchenbereiche, Wohnzonen und angrenzende Lebensräume gehen ineinander über und schaffen einen offenen Grundriss, der Begegnung bewusst zulässt. Ausgangspunkt der Gestaltung und Verbindung von Funktion und Wohnlichkeit ist dabei die Küche und angrenzende Bereiche als ein durchgängiges Raumkonzept. LEICHT zeigte, wie diese Gestaltungssprache auf weitere Wohnbereiche übertragen wird.

Klassische Vitrinenschränke sind ein prägendes Element hochwertiger Raumgestaltung. Transparente Glasflächen und elegante Rahmenkonstruktionen verleihen ihnen Leichtigkeit und schaffen eine ruhige, architektonische Wirkung. Mit VERO hat LEICHT dieses Gestaltungselement als modular planbares Vitrinensystem für Küche und Wohnraum etabliert. Mit der Kollektion 2027 wurde das System um VERO NOVA erweitert: Vitrinen-

Wie die LEICHT Gestaltungssprache auf weitere Wohnbereiche übertragen wird, zeigt das Beispiel Ankleideschränke. (Fotos: LEICHT/Constantin Meyer)



schränke mit filigranen, vertikal angeordneten Echtholzlamellen. Die neuen Lamellentüren lassen sich nahtlos und formschlüssig mit den VERO Glasvitrinen kombinieren. Charakteristisch ist die präzise Konstruktion der Fronten: Die vertikalen Echtholzlamellen schließen umlaufend bündig mit den Schrankseiten ab. Dadurch bleibt die Lamellenstruktur auch bei der Aneinanderreihung mehrerer Schränke ohne sichtbare Unterbrechung erhalten. Es entsteht eine ruhige, flächige Gesamtopitik.

Die Lamellentüren können als durchgängiges Gestaltungselement oder als gezielt eingesetzter Akzent innerhalb einer Planung verwendet werden. Besonders in Verbindung mit der integrierten Beleuchtung entfalten die vertikalen Echtholzlamellen ihre räumliche Wirkung. Licht und Schatten betonen die feine Struktur der Lamellen und verleihen den Vitrinen zusätzliche Tiefe.

Auch das Thema Ankleideschränke wurde weiterentwickelt und präsentiert sich als ein einheitliches, konstruktiv neues Produktkonzept. Im Zentrum steht ein modular aufgebautes Schranksystem, das als flexible Hülle verstanden wird. Seine innere Organisation lässt sich individuell durch eine Vielzahl an Ausstattungsmodulen auf persönliche Gewohnheiten und den vorhandenen Raum abstimmen. Auf diese Weise kann jeder Schrank gezielt auf Kleidung, Wäsche oder Accessoires ausgerichtet werden. Die Schränke sind mit fast allen Programmtüren von LEICHT planbar, einschließlich Glastüren mit Metallrahmen. Für begehbare Ankleideräume sind sämtliche Schränke auch ohne Türen erhältlich und gewähren damit eine offene und elegante Raumplanung. ■ www.leicht.com

Dämpft alles – außer deinen Möglichkeiten.

Die Bosch accent line Dampfschublade ist die perfekte Ergänzung zum Bosch accent line Backofen. Beim Dampfgaren in der Dampfschublade bleiben nicht nur Vitamine und Mineralstoffe erhalten, sondern auch der volle, natürliche Geschmack Ihrer Gerichte. Währenddessen können Sie im darüber liegenden Backofen backen oder braten. Entdecke die Vielfalt des Kochens auf kompaktem Raum. **Ab Frühjahr 2027 auch in Matt erhältlich.**





Stone meets Cleaf: Bei den Holzdekoren ist erstmals ein durchlaufender Strukturverlauf möglich – für ein besonders natürliches und hochwertiges Gesamtbild.



Modell Kairo, eine Holzfront mit nur 12 mm schmalem Rahmen, in der neuen Furnierfarbe Oak Chocolate – kombiniert mit der glatten Front Windsor.

Die neue Trendfarbe Curcuma und die integrierten LED-Lichtsysteme der grifflosen Serie Trendline mit senkrechten und waagerechten Griffschienen.



Beckermann Küchen:

„Creating New Paths. Growing Together.“

Mega, dieses Wort beschreibt die Hausmesse 2026. Mit über 20 Prozent mehr Besuchern als im Vorjahr, darunter erstmals auch zahlreiche Spontanbesucher, intensiven Gesprächen und guter Orderlaune war dies die bislang erfolgreichste Hausmesse. Dass es so viele Händler nach Cappeln zog, ist nicht verwunderlich. Hatte das Unternehmen seinen Showroom für dieses wichtige internationale Fachhandels-Event neu konzipiert und gestaltet – mit jeder Menge inspirierender, individueller, wohnlicher und wertiger LEBENSRAUM Küchen und ganzheitlichen Wohnwelten, ergänzt um Neuheiten in den Bereichen Ankleide, Garderobe, Durchgang, Homeoffice, HWR und Bad. Ein weiterer Anlass: Die Traditionsmarke hat ihren 130. Geburtstag in diesem Jahr.

Anstelle klassischer Küchenkojen erwarteten die Besucher offen geplante, harmonisch ineinander übergehende LEBENSRAUM und Wohnwelten, die Einzigartigkeit, Ruhe, Klarheit und Gemütlichkeit ausstrahlen. Küchen, Wohnzimmer, Living-Bereiche, Ankleiden, Bäder, Homeoffices und Hauswirtschaftsräume verschmelzen dabei zu wohnlichen Gesamtkonzepten und zeigen, wie fließend die Grenzen zwischen den einzelnen Wohnbereichen heute geworden sind.

Warme, matte Naturtöne, hochwertige natürliche Materialien wie Echtholz und sanft gerundete, von der Natur inspirierte Formen im Organic Design prägen den neuen Showroom. „Unser Fokus liegt dabei nicht auf kurzfristigen Trends, sondern auf einem nachhaltigen Erfolg durch Kundennähe und Verlässlichkeit. Viele unserer Entwicklungen entstehen direkt aus den Anforderungen unserer Kunden“, bringt es Geschäftsführer Dirk Leenderts auf den Punkt.

Bereits die ausdrucksstarke Küche im Eingangsbereich, die alle Blicke auf sich zog, setzt ein starkes Statement. Beckermann hat die neue Furnierfarbe Oak Chocolate bei Modell Kairo – einer Holzfront mit nur 12 mm schmalen Rahmen – mit den

glatten Fronten des Programms Windsor kombiniert. Einen spannenden Kontrast hierzu bildet die neue Trendfarbe Curcuma, während die elegant integrierten LED-Lichtsysteme der grifflosen Serie Trendline mit ihren wirkungsvoll in Szene gesetzten senkrechten und waagerechten Griffschienen eine ganz besondere Atmosphäre erzeugen.

Mit seinem neuen Furnierkonzept hebt Beckermann den Bereich Echtholz auf ein neues Level, denn die durchlaufenden Strukturverläufe über mehrere Fronten hinweg sorgen für ein besonders harmonisches Gesamtbild. Damit stehen dem Fachhandel jetzt fünf Furnierfarben über zehn Holzprogramme hinweg zur Verfügung. Ergänzt wird das Angebot durch weitere Furnierelemente wie abgerundete Pilaster und Borde.

Die Gestaltungsmöglichkeiten wurden auch im Preiseinstiegsbereich erweitert: So hat Beckermann das Kunststoffmodell Stone um die naturnahen Farbtöne Terra Taupe und Sahara ergänzt, die ebenfalls als Korpus-Dekore und Arbeitsplatten erhältlich sind. Die voll im Trend liegenden, warm und sehr wohnlich anmutenden Farben passen hervorragend zu offenen Wohnkonzepten.



Modern, wohnlich, elegant,
mit viel Stauraum und
perfekt durchdacht ist der
LEBENSRAUM ???.



Beckermann zeigt hier am Beispiel Kairo OakPure, wie harmonisch fließend die Übergänge zwischen Kochen, Essen und Living sind.

Die neue fünfteilige Rahmenfront York wird in Eigenfertigung auf Basis der bewährten Tessina-Dekore hergestellt. Dadurch kann Beckermann nun acht Dekore auch in individueller Maßfertigung mit kurzen Lieferzeiten anbieten.

Auch die erfolgreiche Cleaf-Kollektion mit ihren optisch wie haptisch außergewöhnlichen Designoberflächen wurde weiter ausgebaut. Mehr als 50 Holz-, Metall- und Fantasiedekore eröffnen den Handelspartnern nahezu unbegrenzte Gestaltungsmöglichkeiten. Bei den Holzdekoren ist als besonderes Highlight erstmals auch ein durchlaufender Strukturverlauf möglich. Dadurch ergibt sich ein besonders natürliches und hochwertiges Gesamtbild. Zusätzlich liefert Beckermann fünf ausgewählte Dekore in besonders kurzer Bestellfrist.

Mit über 20 Standardfarben und mehr als 4.300 Farbtönen aus den internationalen Farbsystemen RAL, NCS und Sikkens bietet die Traditionsmarke eine außergewöhnliche Farbvielfalt für 14 Lackfronten sowie das komplette Umfeld-Programm. Zu den neuen Trendfarben zählen Dusty Green, Silent Blue, Curcuma und Classic Taupe.

Neu im Sortiment ist außerdem die Rahmenfront Palazzo, die komplett im eigenen Haus gefertigt wird und damit ebenfalls mit kurzen Lieferzeiten überzeugt.

Unter dem Motto „Nah am Kunden, stark im Service“ setzt Beckermann neben Produkt- und Fertigungsinnovationen weiterhin auf intensive Schulungen, eine persönliche Betreuung und den Ausbau der Serviceleistungen. Ein wichtiges Messe-Highlight ist dabei das neue digitale Verkaufshandbuch. Auf der Hausmesse konnten die Fachhandelspartner



Dirk Leenderts, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing.

die neue Anwendung testen und sich für eine Freischaltung registrieren. Start ist Ende Oktober. Das digitale Verkaufshandbuch ergänzt die bestehende Printversion und vereinfacht die tägliche Planung deutlich. Dank intelligenter Such- und Filterfunktionen finden Planer schneller die passenden Informationen. Bilder, Videos, Konstruktionszeichnungen sowie Planungs- und Montagehinweise sind direkt am jeweiligen Artikel hinterlegt. Gleichzeitig profitieren sie von stets aktuellen Daten und sind sofort über Produktneuheiten oder Änderungen informiert.

Bei Beckermann steht in diesem Jahr das Motto „Creating New Paths. Growing Together.“ im Zentrum – ein enger Austausch mit dem Fachhandel, um gemeinsam zukunftsfähige Produkte und Konzepte zu entwickeln, Marktpotenziale gemeinsam zu nutzen, neue Zielgruppen zu erschließen und langfristige Perspektiven für die Zukunft zu schaffen. Die Hausmesse 2026 zeigte, mit wie viel Gespür Beckermann seine Stärken ausbaut und die Zukunft gestaltet. ■ www.beckermann-kuechen.de

Von der Ankleide und Bad bis zum Homeoffice und Hauswirtschaftsraum – Beckermann bietet ganzheitlich konzipierte Wohnwelten.





Die neue Johann-Lafer-Küche in erlesener Qualität und mit professionellen Funktionen. Der neue Farbton Muschel Natur und die SMARTGLAS-Front in Siena Gold schaffen ein elegantes, warmes Wohnambiente.

Ballerina Küchen:

Persönliche Lebensräume

Wie individuell Küchen heute gedacht werden, zeigen insgesamt 23 neue Küchen- und Wohnraumideen auf rund 1.400 m² im neuen Ausstellungszentrum am Stammsitz Rödinghausen. Die Planungen umfassen unterschiedliche Lebenssituationen – von offen geplanten Wohn- und Familien- bis zu kleine(re)n Küchen. Für Ballerina ist Individualität hierbei keine Stilfrage, sondern ein konsequentes Planungsprinzip, bei dem Farbe, Material, Licht, Stauraum und Funktion so kombiniert werden, dass jede Küche zu einem persönlichen Lebensraum wird.

Ballerina. Echt & Individuell.“ Schon das Messemotiv verdeutlichte, worauf Ballerina Wert legt: Authentizität – sie beginnt bereits bei der Bildsprache, mit echt aufgebauten Küchen ohne KI-Veränderung – und Individualität als konsequentes Planungsprinzip. Und so wurden in der Ausstellung reale aktuelle Designströmungen mit konkreten Lösungen für den Alltag präsentiert – von offenen Design- und Wohnküchen inklusive Back-Kitchen über familiengerechte Funktionskonzepte bis zu kompakten Küchen für kleinere Grundrisse.

Auch Materialität und Farbe wurden bewusst individualisiert: SMARTGLAS in Metallic-Tönen, HPL PRO, Echtholz, Intarsien, Samtlack und neue Farbkombinationen von Urban Moss über Savonagrün und Night Green bis Granatrot und Terra Pastell zeigen die gestalterische Bandbreite von Ballerina Küchen.

Ganz besondere Aufmerksamkeit zog die Anmutung und erlesene Qualität der neuen Johann-Lafer-Küche mit ihrem eleganten Wohnambiente und professionellen Funktionen auf sich. In ihr spiegeln sich einige der wichtigsten Ballerina-Neuheiten und Trends 2027 wider: VISIONLINE, SMARTGLAS und FLEXDESIGN.

„Gemeinsam mit Johann Lafer entwickeln wir Küchen, in denen professionelle Abläufe und wohnliches Design zusammenfinden“, so Geschäftsführerin Heidrun Brinkmeyer. Und der bekannte TV-Star- und ehemalige Sternekoch Johann Lafer, dem eine eigene Präsentationsfläche auf der Hausmesse gewidmet war, ergänzte: „Wenn Werkzeug und Qualität stimmen, wird mein Handwerk zur Freude. Genau deshalb passt Ballerina-Küchen so gut zu meiner Art zu kochen.“

VISIONLINE verbindet puristische Griffleisten-Architektur mit einer integrierten Beleuchtung (optional) für gezielte Lichtakzente. Die neue Griffleiste direkt unterhalb des Schubkastens unterstreicht zudem die puristische Linienführung der Lafer-Küche, während die feinen Metallpartikel der neuen SMARTGLAS-Fronten Siena Gold – alternativ auch Silk Metallic und Bronze Metallic – durch die Beleuchtung zusätzlich an Tiefe gewinnen.

Mit FLEXDESIGN eröffnet Ballerina seinen Handelspartnern ebenfalls neue gestalterische Möglichkeiten – beispielsweise mit dem feinen neuen Farbton Muschel Natur insbesondere im Zusammenspiel mit der SMARTGLAS-Front in Siena Gold. Beide erzeugen ein ruhiges, elegantes, warmes und sehr wohnliches Ambiente. Großzügige Arbeitsflächen auf der Kochinsel bieten Raum für anspruchsvolle Zubereitungen. Hinter Pocketdoors bleiben die Funktionen zum Kochen, Backen, Spülen und für die Kaffeepause übersichtlich verborgen.

Immer einsatzbereit: Das sind Funktions-Highlights und willkommene Küchen-Butler wie die mobile FREEBRIDGE und das FREEMOBILE LAFER by Ballerina-Küchen. Denn sie halten Zutaten und Küchenhelfer direkt am Arbeitsplatz bereit. Lebensmittelreste hingegen gelangen auf kürzestem Weg in das von Johann Lafer konzipierte, in die Arbeitsplatte integrierte Abfallsystem.

Stilsicher vereint – die Wandverkleidung in Neo Rustico, abgerundete Abschlusswangen und die Regallösung führen die



TV-Star- und ehemaliger Sterne-Koch Johann Lafer und Geschäftsführerin Heidrun Brinkmeyer auf der Hausmesse, wo er seine Neuheiten präsentierte wie ...

... z. B. das von ihm konzipierte in die Arbeitsplatte integrierte Abfallsystem, mit dem Lebensmittelreste auf kürzestem Weg entsorgt werden können.



Die mobile FREEBRIDGE ...

... und das FREEMOBILE LAFER by Ballerina-Küchen halten alle wichtigen Zutaten und Küchenhelferlein stets am Arbeitsplatz bereit.



hochwertige Gestaltung in den Wohn- und Essbereich fort. In den wandtief geplanten Hochschränken finden Geschirr und Gläser großzügigen Stauraum. Gewürzbox, Topfzug mit Deckelhalter und Aufbewahrungsboxen zeigen den hohen Anspruch an professionelle Organisation. Die Gewürzbox für die Lafer-Gewürze lässt sich flexibel dort einsetzen, wo sie beim Kochen benötigt wird: im Schubkasten direkt an der Arbeitsplatte, im Auszug des Vorratsschranks, auf der FREEBRIDGE oder im Ballerina FREEMOBILE LAFER. So bleiben Gewürze übersichtlich und jederzeit griffbereit.

LEGRABOX pure WOOD mit Push-to-open. Sie verbindet großzügigen Stauraum mit einer hochwertigen Innenausstattung aus Holz.

Ebenfalls neu – die LEGRABOX PUREWOOD. Sie öffnet sich komfortabel per Push-to-open. Und der VARIO-Auszug. Er schafft mobile Ordnung direkt am Einsatzort, denn er lässt sich überall dort positionieren, wo Küchenutensilien gerade gebraucht werden. Auf dem Sideboard wird der VARIO-Auszug beispielsweise zur flexiblen Kaffeebar.

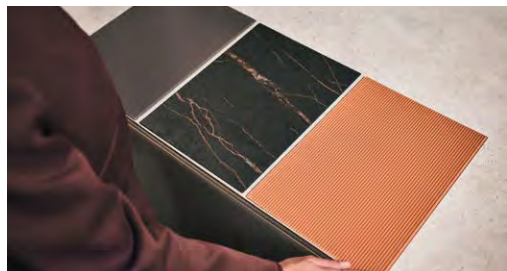


VISIONLINE verbindet eine klare Griffleisten-Küche mit gezielt eingesetztem Licht. Die Griffleiste unterhalb des Schubkastens prägt die puristische Linienführung und kann optional beleuchtet werden.

Ein weiterer Messe-Star: SMARTGLAS-Metallic-Fronten wie z. B. in Bronze Metallic. Die feinen Metallpartikel der Fronten gewinnen bei Beleuchtung zusätzliche an Tiefe.



Das neue Design einer ICONO Küche beginnt mit der Dekorauswahl – der Kunde kann hierbei mehr als ein Dekor für weitere geplante Wechsel auswählen.



ICONO verbindet dauerhaft geplante Qualität, individuelle Gestaltung und langfristige Veränderbarkeit. Foto: Relief 833/Signa 749.

ICONO:

Eine völlig neue Perspektive

ICONO, die neue Premium-Produktlinie von nobilia, richtet sich an alle, die ihre Küche dauerhaft planen, sich beim Design aber nicht für immer festlegen möchten. Möglich macht dies ein völlig neuartiges, innovatives, werkzeugloses Wechselsystem für Dekorelemente. Für den Küchenfachhandel entsteht damit ein Produkt mit eigenständigem Profil und dem Vorteil regelmäßiger Kommunikation mit Kunden, die eine ICONO Küche haben – etwa bei einem späteren Dekorwechsel oder der Ergänzung einzelner Elemente. ICONO ist ab 1. April 2027 im ausgewählten Fachhandel lieferbar.

Das vorhandene Dekorelement wird seitlich von der Trägerfront geschoben, um den n.connect®-Beschluss zu entriegeln. Das Dekorelement kann dann werkzeuglos nach vorne abgenommen werden. Anschließend wird das neue Dekorelement auf die Trägerfront gesetzt und mithilfe des n.connect®-Beschlusses eingerastet. Der Prozess wird an allen gewünschten Schranktypen wiederholt.



ICONO verbindet Innovation und ikonisches Design mit Premiumqualität, individueller Gestaltung und langfristiger Veränderbarkeit. Die Produktlinie richtet sich an eine Zielgruppe, die hochwertige, authentische Materialien als Ausdruck ihres persönlichen Stils versteht und Wert auf ein architektonisch klares Design legt. Auch Nachhaltigkeitsaspekte wie ein verlängerter Nutzungszyklus und Upcycling-Optionen spielen eine wichtige Rolle.

Die Trägerfront bildet die stabile Basis des Systems und bleibt unabhängig vom gewählten Dekor erhalten. Der n.connect®-Beschluss verbindet Trägerfront und Dekorelement. Das Dekorelement bestimmt die sichtbare Gestaltung der Küche. Es lässt sich mit wenigen Handgriffen lösen, entnehmen und durch ein neues Element ersetzen. So verändert sich der komplette Look der Küche, während ihr funktionaler und konstruktiver Kern erhalten bleibt. Für einen ganzheitlich neuen Look können die Dekorelemente nicht nur an den Fronten sondern auch an den Korpusaußenseiten der Schränke gewechselt werden.

Zum Start umfasst ICONO 22 Dekore in sieben Programmen und drei hochwertige Materialwelten: Echtglas, Keramik und Dekton®. Die Echtglas-Programme LUCIDO, SATINATO, RELIEF und SIGNA reichen von farbigen Unis in Hochglanz und Matt bis zu strukturierten und metallischen Varianten. Echtglasfronten des Programms ATELIER sind rückseitig mit einem hochwertigen keramischen Digitaldruck versehen. Das Keramikprogramm CERAVA setzt auf matte, erdige Oberflächen und einen authentischen Naturstein-Look. Dekorgleiche Xtra Ceramic-Arbeitsplatten runden das Portfolio ganzheitlich ab. Das Dekton®-Programm COSENA ergänzt das Sortiment um ein besonders dichtes, hartes und nahezu porenfreies Hochleistungsmaterial. Die Dekorelemente sind pflegeleicht, hygienisch sowie farb- und UV-beständig. Je nach Material bieten sie zudem eine hohe Kratz-, Hitze-, Stoß- und Abriebfestigkeit und sind damit für die täglichen Anforderungen in der Küche bestens geeignet.

ICONO wird konsequent grifflos geplant. LINE N verbindet integrierte Griffprofile mit einer horizontalen Linienführung und ist in 11 Griffprofilfarben erhältlich. LINE One setzt auf eine einspurige Griffmulde unterhalb der Arbeitsplatte und Push-to-Open bei den unteren Schubkästen und Auszügen. Zur Serienausstattung gehört die mehrfach prämierte nBOX® von nobilia.

Das n144 Rastermaß bildet die Grundlage für Proportionen, Stauraum und die Integration von Einbaugeräten. ICONO Schranktypen sind standardmäßig in XL-Höhe ausgeführt und bieten so rund 10 Prozent mehr Stauraum als Standardhöhen. Ergänzend lassen sich ICONO Küchen mit Standardschränken und Fronten aus dem nobilia Kombinations-sortiment planen – darunter Holzdekore und Echtlackfronten. ■



**musterhaus
küchen**

GEHÖREN ZUM LEBEN.

***Erfolg hat
viele Gesichter:
musterhaus küchen.***

Jetzt Teil der
führenden
**Händler-
gemeinschaft**
werden!

Mehr Infos auf:





Die neue Griffmulden-Generation mit den Designlinien Basic und Accent – horizontal oder vertikal in Edelstahl und mit integrierter LED-Beleuchtung.

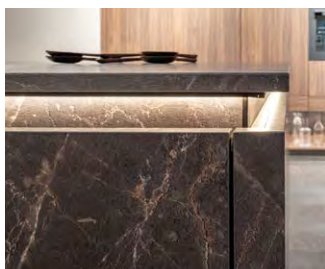
„Beyond Straight Lines“: z. B. mit dem erweiterten SOFTLINE-KONZEPT in den Radien 200 mm als nutzbare Schrankabschlüsse und 80 mm als Inselabschluss.

Sachsenküchen:

„Beyond Straight Lines“

Unter diesem Motto zeigten die Sachsen, wie sich neue Formen, Materialien, Farben und Funktionen zu individuellen Küchen- und Wohnraumlösungen verbinden lassen. Besonderes Interesse weckte die neue Griffmulden-Generation mit den Designlinien Basic und Accent, die Weiterentwicklung des Softline-Konzeptes. Ergänzt wurde der Messeauftritt durch neue Stilwelten, Farben und Oberflächen sowie zahlreiche funktionale Sortimentserweiterungen.

Blickfangend: die schwarze beleuchtete Griffmulde mit dem passenden Dekor-Inlay in der Frontfarbe.



Besonders erfreut zeigte sich der Küchenhersteller aus Dippoldiswalde neben dem gestiegenen Besucheraufkommen über die positive Resonanz, mit denen die Neuheiten 2027 aufgenommen wurden. Sie schaffen neue Möglichkeiten für eine individuelle und vielseitige Küchen- und Wohnraumplanung. Insbesondere die neue Griffmulden-Generation mit den Designlinien Basic und Accent. Das System erweitert die Gestaltungsmöglichkeiten der grifflosen Küche deutlich und macht aus einem bislang vorwiegend funktionalen Detail ein individuell konfigurierbares Designelement.

Während Basic mit einer puristischen Optik in Edelstahlfarbig, Schwarz, Weiß und Bronzefarbig auftritt, ermöglicht Accent den Einsatz von mehr als 40 unterschiedlichen Dekoreinlagen. Von authentischen Holzoberflächen bis zu ausdrucksstarken Unifarben kann die Griffmulde damit gezielt auf Fronten, Arbeitsplatten und das gesamte Farb- und Materialkonzept einer Planung abgestimmt werden. Diese Möglichkeit des Dekoreinschubs fand besonders großes Interesse.

Die individuelle Kombination unterschiedlicher Materialien und Farben eröffnet dem Fachhandel zusätzliche Möglichkeiten, Küchenplanungen stärker zu differenzieren und auf die persönlichen Vorstellungen der Kunden abzustimmen. Auch die integrierte LED-Beleuchtung, die stufenlos dimmbar und in der Farbtemperatur regelbar ist, unterstreicht den gestalterischen Charakter des neuen Griffmuldenkonzeptes und ist ebenfalls Bestandteil des ganzheitlichen Lichtsystems von Sachsenküchen.

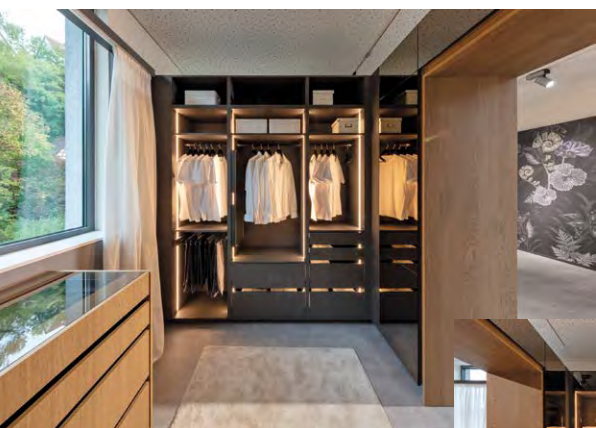
Einen zweiten Schwerpunkt bildete die konsequente Weiterentwicklung des Soft-

line-Konzeptes. Die bereits bestehenden Radien von 25 und 39 mm (für Wangen in 25 mm und 50 mm) wurden für die Kollektion 2027 um deutlich großzügigere Radien von 80 (für Wangen 100 mm) und 200 mm ergänzt. Dadurch entstehen neue Optionen, klassische geradlinige Möbelstrukturen aufzubrechen und Küchen- und Wohnbereiche mit fließenden Übergängen zu gestalten.

Abgerundete Seitenwangen, Regale, Arbeitsplatten und Inselabschlüsse verleihen den Planungen einen wohnlichen, soliden Charakter. Neu ist zudem, dass die 200 mm gerundeten Elemente nicht nur gestalterisch eingesetzt, sondern mit Regal- und Schrankelementen in unterschiedlichen Breiten auch funktional als Stauraum genutzt werden können. Die Ausführungen in Lack, Furnier, FENIX-Oberflächen und Linoleum bieten zusätzlichen Spielraum bei der individuellen Materialgestaltung. Damit entwickelt sich Softline vom einzelnen Gestaltungselement immer stärker zu einer ganzheitlichen Planungslösung für Küche und Wohnraum.

Neben den beiden zentralen Konzeptthemen präsentierte Sachsenküchen zwei komplett ausgearbeitete Stilwelten zwischen modernem Landhaus (Modell NELA in Massivholz in den Beiztönen Dunkelgrün, Rostrot, Kaschmir und Dunkelblau) – und Japandi mit furnierter dunkler Eiche Marone und geprägtem Linoleum in Dunkelblau.

Abgerundet wurde der Messeauftritt durch zahlreiche weitere Sortimentserweiterungen. Neue Kaschmir-Farbtöne, fünf zusätzliche Holzoberflächen und drei neue Farbstellungen bei den robusten Schichtstoffen erweitern die Auswahl bei Farben und Dekoren. ■ www.sachsenkuechen.de



Auf der Hausmesse stellte Rempp auch seine neuen eleganten Schrankelemente für Ankleiden vor.



Sanfte Beigetöne und Eiche greifen den Trend zu natürlicher Wohnlichkeit durch erdne Farbtöne auf.

Rempp Küchen:

Bewährtes & Neues

Der Hersteller von „Küchen für höchste Designansprüche“ präsentierte sich erstmals in diesem Jahr auf der area30 mit einem eigenen Messestand. Im Anschluss fand die traditionelle Hausmesse für die Fachhandelspartner wieder am Stammsitz in Wildberg im Landkreis Calw in Baden-Württemberg statt. Dort setzte das Familienunternehmen mehrere Schwerpunkte: in den Bereichen neue Farben für die weiter steigende Nachfrage nach Oberflächen mit Antifingerprint-Eigenschaften, schlichte Echtholzfurniere, neue Schrankelemente für Ankleiden sowie Rundungen bei Kücheninseln und Wangen in verschiedenen Oberflächen.

Vom 10. bis 16. Oktober 2026 lud der Küchenhersteller aus dem Schwarzwaldstädtchen Wildberg wieder zu seiner traditionellen Hausmesse ein. Einen ersten Vorgeschmack auf die Neuheiten 2026/2027 erhielten die Messebesucher zuvor auf der area30, wo Rempp Küchen erstmals auf der Küchenmeile in Ostwestfalen ausstellte.

Die Kollektion 2026/2027 rückt mehrere Themen in den Fokus, die auf der Hausmesse eindrucksvoll inszeniert wurden. „Auf unserer diesjährigen Hausmesse gab es für unsere Fachhandelspartner verschiedene Schwerpunkte“, so Mitgeschäftsführer Matthias Rempp. Nach wie vor habe es sich bewährt, die Farbpalette bei bestehenden Modellen zu erweitern. Und so bereichern sanfte Beigetöne, warme Braun-Nuancen und ein dezentes Grün die Farbpalette – und greifen damit den Trend zu Natürlichkeit durch erdne Farbtöne auf. Aufgrund der starken Nachfrage nach Antifingerprint-Oberflächen im unteren

Preissegment hat sich Rempp Küchen entschlossen, dieses Segment ebenfalls um weitere Farben zu erweitern.

Der Klassiker im Küchen- und Wohndesign ist und bleibt die Eiche. Etwa Mitte der 2010er-Jahre erlebte sie ihr großes Comeback. Nach der dunkel und wuchtig anmutenden Eiche rustikal in den 1980ern haftete Möbeln aus Eichenholz(furnier) etwas Verstaubtes an. Heute ist das schöne Holz aufgrund der vielen modernen sowie hellen Designs und Oberflächentexturen einer der Trendsetter schlechthin. „Eiche ist nach wie vor das gefragte Holz in der Küche“, sagt Marketingleiterin Elke Deuble.

Dieser Entwicklung entsprechend ergänzt eine schlicht furnierte Eiche in ansprechenden Farben das Portfolio an Echthölzern. „Wir bieten mit dieser Ergänzung unseren Fachhändlern eine Produktvielfalt“, ergänzt Matthias Rempp. „Ob senkrecht oder waagrecht furniert, mit oder ohne Bildabwicklung, alles so wie es dem Kunden gefällt“, so der Geschäftsführer.

Dass sich mit den Küchenmöbeln von Rempp auch viele andere Wohnbereich planen und gestalten lassen, demonstrierte das Unternehmen wieder einmal mehr auf seiner diesjährigen Hausmesse: von der Flurgarderobe und den entsprechenden Möbeln über gemütliche Essecken bis zu Schlafzimmerschränken, Homeoffices und Hauswirtschaftsräumen – stets mit fließenden, harmonischen Übergängen von einem in den anderen Bereich. „Unsere Schranktypen lassen sich hervorragend zweckentfremden“, meint Matthias Rempp schmunzelnd. Aus diesem Grund hat das Unternehmen weitere neue Schrankelemente für den Ankleidebereich auf seiner Hausmesse vorgestellt.

Organische Formen – ob bei Möbeln, Kochfeldern oder im Zubehörbereich – Rundungen bei Kücheninseln und Wangen haben die eckigen und strengen Linien der vergangenen Jahre durch weiche Elemente abgelöst. Rempp Küchen zeigte auf der Hausmesse eindrucksvoll, was mit den unterschiedlichsten Oberflächen so alles machbar ist. ■ www.rempp-kuechen.de

nobilia:

From Vision to Home.

Mehr als 17.000 Besucher kamen zur Hausmesse nach Verl, um sich von der Kollektion 2027 begeistern und inspirieren zu lassen. 140 Planungen auf 5.000 m² verdeutlichten die Vielfalt und Tiefe der neuen Kollektion. Die Handelspartner erlebten Produktneuheiten und Planungslösungen für das komplette Zuhause, die Design, Funktion und Effizienz in allen Räumen verbinden. Darüber hinaus lieferte nobilia starke Impulse und präsentierte passgenaue Serviceleistungen für den Fachhandel, von ganzheitlichen Services und digitalen Lösungen bis hin zu Einblicken in aktuelle KI-Projekte.



Der tiefe Farbton Berry am Beispiel der Front Senso 498. Kombiniert mit Gold entsteht eine Materialkomposition, die luxuriös wirkt. Ruhige Oberflächen in Sand bilden einen idealen Gegenpol

Senso 489, Lack, Sand Premium matt: Ein Ton-in-Ton-Design, das konsequent auf Wohlgefühl ausgerichtet ist.

44 neue Küchen, 6 Hauswirtschaftsräume, jeweils 35 Bad- und Wohnkonzepte, 5 Planungen für Schlafzimmer und 11 Ankleidelösungen. Die nobilia Kollektion 2027 steht unter dem Leitgedanken „From Vision to Home“. Damit führt sie den ganzheitlichen „More than Kitchen“-Ansatz erneut über die Küche hinaus und rückt die Gestaltung des gesamten Zuhauses in den Mittelpunkt. Prägend sind neue Fronten und Farben, die aktuelle Wohnwünsche nach Ruhe, Natürlichkeit und Wärme aufgreifen: helle Naturtöne für entspannte Raumkonzepte, erdige Trendfarben für mehr Tiefe sowie strukturierte Holzoberflächen für eine authentische, wohnliche Anmutung. Die Neuheiten aus Küche, Bad, Wohnen und Schlafen verbinden sich dabei zu einem durchgängig geplanten Zuhause.

Das Design der nobilia Neuheiten 2027 orientiert sich dabei konsequent an aktuellen Einrichtungstrends und Wünschen der Konsumenten. Und so verkörpern die Planungen eine ausgewogene Verbindung von Individualität und Inspiration, Gestaltungsspielraum und Orientierung, Funktionalität und Klarheit.

Für die nobilia-Farbwelt 2027 gilt: Ruhe trifft Charakter. Sie bewegt sich zwischen sanfter Zurückhaltung und ausdrucksstarken Akzenten. Sand und Magnolia schaffen helle, warme Raumstimmungen. Als ruhiger Naturton wirkt Sand erdend und elegant. Magnolia interpretiert Off-White mit einer sanften, warmen Farbigkeit und bringt mehr Wohnlichkeit und Leichtigkeit in helle Einrichtungskonzepte.

Mit zehn neuen Fronten – von der strukturierten Uni-Farbe bis zur Mikro-Rahmenfront –, den vier neuen, charakterstarken Farbtönen und authentischen Holzdekoren setzt nobilia 2027 auf ruhige Flächen, eine spürbare Materialität und individuelle Gestaltung von Küche, Bad und Wohnen und erweitert die Gestaltungsmöglichkeiten über verschiedene Programme, Preisgruppen und Stilrichtungen hinweg.

Mit eines der beeindruckendsten Messe-Highlights ist die neue Mikro-Rahmenfront CADRA in Sand ultramatt. Mit ihrer feinen Geometrie und klaren Linienführung spricht sie insbesondere Kunden an, die eine moderne, reduzierte Interpretation des Rahmendesigns suchen. Eine 12 mm schmale Rahmenbreite unterstreicht die filigrane Anmutung. Klare Linien und eine feine Geometrie verleihen der Front Tiefe, ohne die Planung optisch zu beschweren. CADRA punktet zudem mit Antifingerprint-Eigenschaften, während der warme Farbton Sand vielfältige Kombinationsmöglichkeiten eröffnet – von vollständig abgestimmten Ton-in-Ton-Gestaltungen bis zum Zusammenspiel mit Holz, Marmor- und Quarzoptiken.

Mit Cotto und Berry ergänzt nobilia die Kollektion um zwei Trendfarben mit ausgeprägter Persönlichkeit. Cotto erinnert an gebrannte Erde und warme Terrakotta-Nuancen. Die strukturierte Oberfläche bei LOOK unterstreicht seine natürliche Wirkung und macht den Farbton auch haptisch erlebbar. Berry setzt einen dunkleren, sinnlichen Akzent: satt, warm und geerdet. Die matte Oberfläche wirkt je nach Lichteinfall weich oder intensiv. Im Bestsellerprogramm SENSO treffen die neuen Farbtöne Berry, Sand und Magnolia auf eine samtig-matte Premium-Lackoberfläche. Alle drei Fronten sind mit einer Anti-Fingerprint-Beschichtung ausgestattet.





Die nobilia-Neuheiten 2022 verbinden stilvolles Design, stimmungsvolle Lichtkonzepte und durchdachte Lösungen für mehr Komfort im Alltag wie z. B. das Messe-Highlight, die neue Mikro-Rahmenfront CADRA Lacklaminat ultramatt.

Der warme Sandton bringt Ruhe in die Planung. Feine Geometrie und klare Linien sorgen für Tiefe und Eleganz.

Die neuen Farben sind so angelegt, dass sie sowohl eigenständig als auch im durchgängigen Ton-in-Ton-Konzept funktionieren. Abgestimmte Korpus-, Wangen-, Sockel- und Griffvarianten sowie neue Arbeitsplatten in Holz- und Natursteinoptiken ermöglichen ein konsistentes Gesamtbild. Helle Naturtöne lassen sich dabei ebenso mit dunklen Kontrasten kombinieren wie Cotto und Berry mit ruhigen Sand- oder Steinoberflächen.

Das Programm STRUCTURA in Preisgruppe 3 wurde um drei authentische Holzdekore ergänzt: Eiche Faro, Eiche Porto und Eiche Nero. Die Auswahl reicht damit von der hellen, visuell ruhigen Eiche Faro über das charaktervolle Eiche Porto bis zur dunklen Eiche Nero. Das neue Eiche-Nero-Dekor überzeugt dabei ebenfalls mit einer Anti-Fingerprint-Beschichtung.

Für noch mehr Vielfalt und Komfort in der Küchenplanung entwickelt nobilia die Kollektion auch funktional gezielt weiter. Eine neue LED-Unterbeleuchtung für Arbeitsplatten bringt Licht und Atmosphäre direkt unter die Arbeitsplatte und ist auch für Küchen mit Griffen einsetzbar. Die neue Ambiente-Beleuchtung SILVA verleiht jeder Küche eine besondere Atmosphäre und setzt Materialien sowie Oberflächen wirkungsvoll in Szene. Mit SILVA lässt sich dieser Gestaltungsspielraum auch bei konventionell geplanten Küchen unabhängig von Griffösung, Stil oder Programm genießen. Ob entlang der Küchenzeile, rund um die Insel oder als Akzent unter den Arbeitsflächen: Die Arbeitsplattenbeleuchtung erzeugt eine gleichmäßige, indirekte Wirkung ohne sichtbare Lichtquelle. ■
www.nobilia.de



Licht wird zum bewussten Gestaltungselement: Dezent integriert, taucht die neue indirekte LED-Beleuchtung SILVA unter der Arbeitsplatte die Küche in ein stimmungsvolles Ambiente.



Die Rahmenbreite von 12 mm unterstreicht die filigrane Anmutung. Aus 18 mm Füllungsstärke und 4 mm Rahmen entsteht eine Gesamt-Türstärke von 22 mm.

Structura 409, Eiche Porto Nachbildung. Dunkle Eiche, klare Flächen und eine zurückgenommene Holzzeichnung: Die spürbare Holzstruktur verleiht dem Material eine authentische Wirkung.



Warm und atmosphärisch: Das revolutionäre Lichtsystem LumiQ erzeugt auf Knopfdruck eine rundum wohlige Stimmung.



Schüller sorgt mit dem LumiQ Licht-Planer für Durchgängigkeit, eine übersichtliche Montageunterstützung, konsequente Prüfungsoptionen und bei Planungsänderungen mit wenigen Klicks für einfache Systemveränderungen.

Schüller / next125:

Licht. Leben. Küche.

Gut aufgestellt und erfolgreich am Markt unterwegs, legt Schüller zur Küchenmeile 2026 die Schwerpunkte auf Themen, die den Fachhandel stärken. Unter dem Messemotto „Licht. Leben. Küche. Mehrwert fürs Zuhause.“ wurden Neuheiten in allen Bereichen vorgestellt: LumiQ, das innovative, hochwertige und revolutionäre neue Lichtsystem – technologisch auf dem neuesten Stand, mit intelligenten Lichtlösungen und vereinfachten Planungsmöglichkeiten für die Produktmarken Schüller und next125. Neue Farben im Colour Concept. Abgerundete Frontwangen. Eine neue Korpusstiefe (61 cm) zum gleichen Preis wie bei 56 cm. 130 cm hohe Oberschränke und viele weitere Mehrwerte für Handel und Endkunden.

Zuhause fühlt man sich dort, wo man sich selbst verwirklichen kann. Licht, Farben und Muster erzeugen eine Atmosphäre, die individuell auf die jeweilige Person zugeschnitten ist. Licht beeinflusst dabei nicht nur die Wahrnehmung der Umgebung, sondern auch das eigene Empfinden. Mit dem innovativen Lichtsystem LumiQ bekommt Licht in der Küche eine neue Bedeutung – ganzheitlich gedacht, intuitiv zu bedienen und der perfekte Begleiter. Denn LumiQ setzt ganz neue Maßstäbe in Sachen Lichtatmosphäre, Technik und Küchenplanung mit Beleuchtung. Die Innenbeleuchtung von Auszügen, Arbeitsplatzbeleuchtung unter Oberschränken oder im Paneelsystem sind ebenso Highlights wie eine neu durchdachte Beleuchtung des Frame-Rack, dem Deckenfluter und weiterer Living-Elemente. Ein durchgehendes Beleuchtungskonzept von Küche und Wohnbereich ist damit so einfach wie nie.

Bei LumiQ sorgt eine durchdachte Sensorik dafür, dass Auszüge und Schranktüren beim Öffnen automatisch beleuchtet werden, während intelligente Lichtoptiken Arbeitsbereiche und Auszugsinnenräume gezielt ausleuchten. Besondere Innovationskraft zeigt LumiQ zudem bei zwei bislang einzigartigen Lösungen: einer durchgehenden Griffmuldenbeleuchtung für aufgedoppelte Geschirrspüler-Fronten, die auch beim Öffnen des Geräts weiter leuchtet, sowie einer Lichttasche für vertikale Griffmulden hinter hoch eingebauten Geräten. Alle LumiQ-Elemente sind stufenlos dimmbar, lassen sich zwischen Warm- und Neutralweiß regulieren und können über individuell programmierte Lichtsequenzen angesteuert werden. Das Lichtsystem ist leicht per App, Fernbedienung, Wandtaster bedienbar und kann auf Wunsch in ein bestehendes Smart Home integriert werden.

Wie Küchenplaner in zwei Klicks und unter einer Minute zu einer vollständigen Lichtplanung gelangen, zeigt der LumiQ Licht-Planer mit den Paketen Good, Better und Best. Die vordefinierten Pakete bestehen jeweils aus verschiedenen Lichtkomponenten und geben einen strukturierten Vorschlag für die individuelle Planung. Zusätzlich kann die Beleuchtung auch mit der Option Custom individuell zusammengestellt werden, um flexibel auf Kundenwünsche reagieren zu können. Der LumiQ-Licht-Planer ist bereits in die Planungsprogramme CARAT, eOPUS, KPS.MAX und Winner Flex integriert, so dass die Lichtplanung nahtlos in den gewohnten Workflow eingebettet ist. Eine neu konzipierte LumiQ-Broschüre unterstützt den Handel zusätzlich bei der Einarbeitung in das neue Lichtsystem. Darüber hinaus erklären neu entwickelte Montagevideos in mehreren Sprachen die Funktionsweise und Installation von LumiQ-Komponenten in der Praxis – ideal für Montageteams und Handelspartner.

LumiQ ist ab sofort für beide Produktmarken aus dem Hause Schüller planbar und setzt neben der internationalen Premiumarke next125 auch Schüller-Räume gekonnt in Szene.



Mandelbeige und Caramel – zwei neue trendstarke Farben zum Wohlfühlen.

Dabei lenkt es den Blick auf das Wesentliche. Wie beispielweise auf neue Farben, ausdrucksstarke Nischenmotive und weitere neue Gestaltungselemente. Sie erweitern im Rahmen der Schüller Kollektion 2027 die Möglichkeiten, individuelle Wohnräume persönlich zu gestalten – und das stets im perfekten Licht.

Mit vier neuen Lackfarben besteht das Colour Concept nun aus 29 Farbtönen, davon 13 als Korpusaußen- und vier als Korpusinnenfarbe verfügbar. Das schlichte Mandelbeige Dekor ist eine zurückhaltende Frontfarbe und kann flexibel mit unterschiedlichen Materialien und Farben kombiniert werden. Caramel ist ein erdiger Farbton, während Mocca mit seiner warmen Ausstrahlung überzeugt. Das elegante Nachtgrün rundet die neuen Lacktöne ab.

Abgerundete Elemente waren im vergangenen Jahr eines der Neuheiten-Highlights – eine Kompetenz, die Schüller auch in diesem Jahr weiter ausbaut. Mit der neuen Oberfläche Toskana Nussbaum Reliefpore Nachbildung und der ebenfalls im vergangenen Jahr eingeführten Sandeiche Reliefpore Nachbildung ergänzen zwei Holzdekore die Auswahl an eleganten Rundwangen. Für Unter- und Hochschrank verfügbar, verleihen die Wangelemente der Küche einen organischen Charakter, der von ihrer natürlichen Holzoptik unterstrichen wird. Beide Farbstellungen sind im Sinne einer durchdachten Planung auch als Fronten verfügbar.

Optische Akzente in der Planung können statt Farben auch unterschiedliche Dimensionen und Maße sein. Mit den neuen 130 cm hohen Oberschränken lassen sich luftige Deckenhöhen perfekt ausnutzen. Sie sind eine Alternative zu Oberschränken mit Blenden und in den Breiten 30, 40, 50 und 60 cm verfügbar.

So können unterschiedlichste Planungen realisiert und zusätzlicher Stauraum geschaffen werden.

Für die Produktmarken Schüller und next125 steht mit der neuen Kollektion eine weitere Neuheit an, die aus konkreten Anforderungen des Marktes erwachsen ist. Mit der neuen 61-cm-Korpustiefe können sowohl die Anforderungen moderner Bauten als auch der Bedarf an mehr Stauraum gelöst werden. Die Schüller Möbelwerk GmbH hat das Thema ganzheitlich gedacht. Es handelt sich dabei um eine echte Korpustiefe, d. h. es ist nicht nur die Seite vertieft, sondern der ganze Schrank. Zusätzlich sind Böden, Auszüge und Innenleben verfügbar. Wie bereits bei den Korpushöhen erfolgreich eingesetzt, ist nun in der Planungssoftware auch ein Wechsel innerhalb der Tiefen sehr einfach zu realisieren. Die Auswirkung bezieht sich jedoch nicht auf den Preis, denn der ist bei den Schüller und next125 Programmen der gleiche wie für die 56-cm-Tiefe. Produkt, Preis und Produktservicefunktion – der Küchenhersteller hat die Herausforderung der neuen Korpustiefe konsequent beantwortet. „Wir stellen dem Planer den Umfang im Planungsspektrum zur Verfügung, den er braucht, um anspruchsvolle und zeitgemäße Küchenplanungen anzubieten. Gleichzeitig achten wir darauf, die Durchgängigkeit logisch im System und einfach in der Anwendung zu halten“, so Markus Schüller, Geschäftsführer der Schüller Möbelwerk GmbH.

Die Schüller Kollektion 2027 zeigt, dass echte Innovationen und Mehrwerte oft im Detail liegen. Kleinere Verbesserungen haben mit der richtigen Umsetzung eine große Wirkung. Neue Stauraumlösungen und intelligente Planungselemente überzeugen mit durchdachten Funktionen und spürbaren Vorteilen im Alltag. So entstehen Küchen, die nicht nur optisch gefallen, sondern jeden Tag Freude bereiten. ■
www.schueller.de, www.next125.de

Die neuen Oberschränke in 130 cm Höhe sind ebenso Stilmittel wie funktionaler Mehrwert.



next125 / nx240 – ein exquisiter Farb- & Material-Mix von Fronten in Mandelbeige, furnierten Holzfronten in Eiche elegant Cognac und dazu der neue tropfenförmige Ansatz Tisch.

Licht neu gedacht mit LumiQ in einer next125-Premiumküche. Das umfassende Lichtsystem verbindet Funktion, Atmosphäre und Architektur harmonisch miteinander.





Aus der anspruchsvollen Premiumlinie systemat: AV 7030-GL Gold Shine-star, ein neues authentisches Steinfurnier mit edlen Goldnuancen.

Häcker Küchen:

Vereinfachung als Leitidee

„Inspired by simplicity“. Neben einer komplett umgestalteten Ausstellung und zahlreichen Produkt-Highlights beeindruckte das Unternehmen auf seiner Hausmesse in Rödinghausen mit einer optimierten Produktsystematik – im Sinne einer noch klareren Differenzierung zwischen den Produktlinien concept130 und systemat, einer vereinfachten Planungslogik, was einen deutlichen Mehrwert für den Handel darstellt, sowie mit individuellen, klar unterscheidbaren Anspruchs-, Stil- und Farbwelten. Die Farbpalette erweitern drei trendstarke Selection-Farbtöne. Während concept130 bereits eine hohe Qualität im Preiseinstieg bietet, bringt die Premiumlinie systemat mit neuen Stein- und Holzfurnieren eine noch hochwertigere Materialität in den Lebensraum Küche.

Viele Menschen wünschen sich angesichts einer immer schneller, lauter und komplexer werdenden Welt vor allem eines: Vereinfachung. Inspiriert von diesem Grundgedanken hat Häcker die Systematik seines Produktsortiments vereinfacht und sein Produktangebot gleichzeitig gezielt erweitert: Für mehr Klarheit und Planungssicherheit beim Handel und mehr Gestaltungsspielraum für Endkunden bei der konkreten Küchenplanung bietet Häcker jetzt einander entsprechende Frontfamilien in beiden Linien an – durchgängig bis einschließlich Preisgruppe 6 (die Premiumlinie systemat bietet noch zwei zusätzliche Frontfamilien in Preisgruppe 6: AV 5065 und AV 5075).

Um diese optimierte Produktsystematik zu ermöglichen, hat der Rödinghausener Küchenhersteller gezielt über 20 neue Frontprogramme in seine Produktlinien integriert – ein großer Schritt in Richtung mehr Konsistenz und Vereinfachung. Auch im Hinblick auf Design und Technik schuf Häcker eine neue Einheitlichkeit zwischen den beiden Produktlinien. Zu den übereinstimmenden Produkteigenschaften zählen u. a. vier attraktive Designkorpusse (in Lichtgrau, Titan, Feineiche-natur Repro und Walnuss-natur Repro), eine gemeinsame Farbe für die technische Innenausstattung (Titan) sowie fünf Selection-Farben (darunter drei neue Farbtöne) für Fronten, Griff und Kehlleisten. Zwei neue Kehlleistenausführungen in Walnuss-natur Repro und Feineiche-natur Repro erweitern in beiden Produktlinien die Planungsoptionen – für einen harmonischen Holz-Look bis ins letzte Detail.

Ebenfalls neu in concept130 und systemat sind die Pocket Doors für Aufsatzschränke. Auch die einheitlichen Arbeitsplattendesigns und -stärken von wahlweise 25 oder 40 mm zeigen die konsequente Weiterentwicklung des Produktsortiments in Richtung Durchgängigkeit für mehr Klarheit und Einfachheit bei der Küchenplanung.

Trotz aller Durchgängigkeit im Produkt machen die klar differenzierten Designsprachen von concept130 und systemat dennoch die unterschiedlichen Ansprüche und Stilwelten der beiden Produktlinien erlebbar und bieten dadurch mehr Orientierung. Der concept130-Ausstellungsbereich lädt dazu ein, moderne, qualitätsbewusste Küchenplanungen mit attraktiver Preisstruktur zu entdecken, in denen Individualität großgeschrieben wird. Eine große Bandbreite an neuen Farben, Designs und durchdachten Kombinationen macht deutlich, dass sich mit concept130 nahezu jeder Küchenwunsch umsetzen lässt – vom urbanen Industrial Style auf begrenztem Raum bis zum modernen Landhausstil.

Die Produktlinie systemat präsentiert sich als anspruchsvolle Premiumlinie, in der authentische Materialität eine besondere Raumwirkung entfaltet. Mit der neuen AV 6070 Blackwood nimmt Häcker eine elegant gemaserte Holzfurnierfront in das Sortiment auf, die warme Natürlichkeit mit Eleganz verbindet. Ein weiterer neuer Protagonist lädt im Häcker Store dazu ein, entdeckt zu werden: die Steinfurnierfront AV 7030-GL



Die neue concept130-Front GOYA im neuen Selection-Farbtönen Enzianblau in Kombination mit Hochschränken in Tessin Walnuss-natur.



Exklusives Echtholz furnier ist immer wieder ein Blickfang, wie diese hochwertige systemat-Neuheit AV 6070-GL Blackwood.



Die Direktlackfront TOP SOFT Selection Caramel zeigt: concept130 bietet bereits eine hohe Qualität im Preiseinstieg.

Gold Shine-star. Die schimmernden, goldfarbenen Akzente dieses Natursteins beeindruckten mit exklusiver Ästhetik und heben, zusammen mit der besonderen Haptik der Front, die hochwertige Materialität des Furniers hervor. Mit 1.800 neuen RAL-Design-Farben, die das Farbspektrum von systemat auf insgesamt rund 4.000 Farbnuancen erweitern, bietet systemat einfach mehr Freiheit und Flexibilität bei der Farbgestaltung.

Häcker beeindruckte das Fachpublikum in diesem Jahr mit einer rundum erneuerten Ausstellung, in der die Leitidee „Inspired by simplicity“ eindrucksvoll in Szene gesetzt wurde – mit einem harmonischen Gesamtkonzept, das fließende Übergänge zwischen den Ausstellungsküchen schafft und sie in ein warmes, wohnliches Ambiente einbettet. Der Blaupunkt- und htech-Bereich sowie das Technikcenter wurden ebenfalls in einladende Küchenplanungen integriert, um die dort präsentierten technischen Möglichkeiten, Innovationen und Vorzüge lebensnah erfahrbar zu machen.

Concept130 zeigt anhand von drei neuen (Caramel, Enzianblau, Oxidrot) und zwei bekannten (Eukalyptus, Smaragdgrün) Selection-Farben, wie einfach es sein kann, Küchen durch trendbewusste Farbgebung und durchdachte Kombinationen einen unverwechselbaren, individuellen Charakter zu geben – von der farbintensiven Singleküche über dezentes Japandi-Design bis hin zum klassisch-modernen Landhausstil. Mit neuen lackierten Rahmenfronten (CAPRI, KORFU) wertet Häcker seine Landhausdesigns gezielt auf. Mit der TOP bietet concept130 eine hochwertige Direktlackfront bereits im Preiseinstieg an und vereinfacht damit für Endkunden den Zugang zu hochwertiger Qualität, auch außerhalb des Premiumsegments. Harmonisch auf die Küchen abgestimmte Wohnlösungen zeigen sowohl in concept130 wie auch in systemat, wie vielfältig die Gestaltungsoptionen von Häcker sind.

Im systemat-Bereich treffen großzügige Planungen auf ein wohnlich-exklusives Ambiente, in dem Strukturen, Texturen und Farben zu einzigartigen Kompositionen verschmelzen. Von Naturstein- bis hin zu Echtholz furnier wird in diesem Bereich der Charme authentischer Materialität spürbar. Besondere Fronten, etwa mit Wiener Geflecht-Struktur, Rahmen-Facette oder Metalllack, kreieren ausdrucksstarke Stilwelten, die den Bogen zwi-



schen Traditionsbewusstsein und Modernität spannen. Besondere Innenausstattungen, wie Schubkästen aus massivem Echtholz, unterstreichen die Wertigkeit der gezeigten Planungen.

Mit ausgesuchten Materialien, rund 4.000 verfügbaren Farbnuancen und zahlreichen raffinierten Planungsdetails präsentiert sich systemat als anspruchsvolle Premiumlinie mit außergewöhnlicher Gestaltungsfreiheit. Der Häcker Store – seit letzten Jahres fester Bestandteil der Ausstellung – veranschaulicht exemplarisch die Gestaltung eines exklusiven Marken Stores für einen unverwechselbaren Markenauftritt, in Deutschland und weltweit. Hochwertige Materialien, wie die neue Steinfurnierfront Gold Shine-star, harmonisch aufeinander abgestimmte Farben und stilichere Dekoration vermitteln zusammen mit dem durchdachten Store-Konzept, wofür Häcker als Marke steht: sehr guter Service und hohe Produktqualität in Verbindung mit anspruchsvoller Ästhetik.

Wer höchste Ansprüche an Design und Individualität stellt, benötigt maximale Flexibilität in der Planung. Deshalb bietet Häcker in der Produktlinie systemat neuerdings die Möglichkeit, eine Vielzahl an individuellen Maßveränderungen ohne Aufpreis vorzunehmen. Das Ergebnis sind passgenaue Lösungen mit einer harmonischen Gesamtwirkung bis ins kleinste Detail. Ein Mehrwert, der die Planungsfreiheit erhöht und zugleich den Premiumanspruch der Marke unterstreicht. ■ www.haecker-kuechen.com

the kitchen family:

Konsequent zusammengedacht

Eine real aufgebaute Küche. Ein fliegendes Bike. Zwei Astronauten. Ein Inhaber, der Großes wagt. Digital erweiterte Bildwelten. Und eine Hausmesse, die zeigt, wie viel Kraft in leisen Details steckt. Die kitchen family performte unter dem diesjährigen Leitgedanken „UNI.VERSE. endless.precision.“ eine Hausmesse der besonderen Art, bei der sich technische Raffinesse, architektonische Klarheit, Materialität sowie eine mutige Markeninszenierung zu einem außergewöhnlichen Messeerlebnis zusammenfanden.

Die kitchen family ist für ihre außergewöhnlichen Kampagnen bekannt. In diesem Jahr übernahm Inhaber Delf Baumann selbst das Ruder, stieg aufs Bike und wurde Teil der Aktion.



Mit UNI.VERSE. startete die kitchen family in eine Hausmesse, die Produkt, Marke und Erlebnis konsequent zusammendenkt. Denn UNI.VERSE. richtet den Blick hinter die sichtbare Oberfläche: auf Details, die sich nicht aufdrängen, aber den Unterschied machen. Auf Technik, die sich elegant zurücknimmt. Auf Farben, die Räume prägen. Und auf Licht, das Atmosphäre schafft. Wie aus einzelnen Versen Poesie entsteht, so entsteht bei BAUFORMAT, und burger, aus einzelnen Möbeln ein faszinierendes Raumgefühl – nicht als laute Space-Show, sondern als subtile Stärke, die man unmittelbar spürt.

„Mit UNI.VERSE. zeigen wir, wie stark eine Marke werden kann, wenn Produkt, Raum, Kommunikation und Erlebnis aus einem präzisen Gedanken heraus entstehen. Unsere Hausmesse ist ein Ort, an dem unsere Haltung sichtbar wird: leise, klar, mutig und bis ins Detail durchdacht“, so Hélène Bangert, Geschäftsleitung Strategisches Marketing der baumann group.

Bei BAUFORMAT, stehen die Neuheiten ganz im Zeichen von Individualität, architektonischer Klarheit und hochwertiger Präzision. Einen besonderen Schwerpunkt bilden die deutlich erweiterten RAL- und NCS-Farbwelten. Das Programm Miami erweitert die Möglichkeiten für individuelle Küchenplanungen und gibt dem Handel ein starkes Instrument an die Hand, um Kundenwünsche noch persönlicher und emotionaler umzusetzen. Farbe wird dabei nicht nur als Oberfläche verstanden, sondern als gestalterisches Element, das Räume formt und Atmosphäre erzeugt.

Wie konsequent Produktentwicklung und Architektur bei BAUFORMAT, zusammengedacht werden, zeigt auch die neue Durchgangstür, die Küchenplanungen über den klassischen Möbelbau hinaus erweitert und fließende Übergänge zwischen Küche, Wohnen und Raumarchitektur schafft. Neue Glasvarianten und verdeckte Scharniere unterstreichen den Anspruch an eine ruhige, reduzierte und wertige Gestaltung. Die Legrabox führt diesen Premiumgedanken bis ins Innere der Küche fort und sorgt dort für eine durchgängig hochwertige Anmutung.

Weitere Highlights setzen auf ein raffiniertes Zusammenspiel von Technik und Design. Die neue Lightwall und ein modulares Regalsystem bringen architektonische Licht- und Gestaltungselemente in die Planung. Damit setzt BAUFORMAT, ein klares Statement: Exklusivität muss nicht laut sein, sondern vor allem konsequent.

Bei burger, steht 2026 die kontinuierliche Weiterentwicklung einer bereits starken Idee im Fokus: Der Designkorpus in Quarzgrau wird durch eine serienmäßige Innenausstattung in Oriongrau ergänzt. So entsteht eine besonders wertige Ton-in-Ton-Anmutung – von außen bis ins Innere der Küche.



Chicago trifft auf Bali bei dieser ausdrucksstarken neuen Wohnküche von BAUFORMAT, in der Trendfarbe Feineiche Cognac.



Einen besonderen Schwerpunkt bilden die deutlich erweiterten RAL- und NCS-Farbwelten. Das Foto zeigt das neue BAUFORMAT-Programm Miami im Farbton NCS S0515-V20R.

Die Lightwall und das modulare Regalsystem von BAUFORMAT, – ein perfektes Zusammenspiel von Technik und Design.



Neue verdeckte Scharniere unterstreichen den Anspruch von BAUFORMAT, an eine ruhige, reduzierte und wertige Gestaltung.

Ausgesprochen wohnlich & elegant – der neue Jalousieschrank in Sandbeige seidenmatt bei burger Küchen.



Besonders im Preiseinstiegsbereich ist das ein starkes Signal. Was häufig rein funktional gedacht wird, erhält bei burger, eine klar erkennbare gestalterische Dimension: Front, Korpus und Innenausstattung greifen harmonisch ineinander und schaffen ein ruhiges, modernes Gesamtbild. Qualität wird damit nicht erst beim Öffnen spürbar, sondern bleibt auch im Detail stimmig. Damit bleibt burger, nah am Markt, nah an den Bedürfnissen des Handels und konsequent ausgerichtet auf Küchen, die gut aussehen, gut funktionieren und sich stark verkaufen lassen.

Auch badea fügt sich in das Gesamtbild der kitchen family ein. Die im Frühjahr vorgestellte Kollektion 2026/2027 führt den Gedanken eines ganzheitlichen Zuhauses konsequent ins Bad und zeigt: Die baumann group denkt Wohnen nicht in einzelnen Räumen, sondern als stimmiges Gesamterlebnis.

Im ServiceHUB zeigte das Marketing-Team in einem kompakten Social-Media-Workshop, wie Handelspartner Inhalte einfacher nutzen, posten und weiterdenken können. Unter „Your Content. Your Universe.“ wurden Bildmaterial, Vorlagen und Kommunikationsimpulse schnell zugänglich – zum Downloaden, Posten, Reposten und Inspirieren.

Auch visuell übersetzte die kitchen family ihre Haltung in ein eigenständiges Kampagnenbild. Zum dritten Mal arbeitete die baumann group dafür mit Mountainbiker Tobey Miley zusammen. Was 2024 als mutiger Auftakt begann und 2025 zum kraftvollen Statement wurde, findet in diesem Jahr seinen vorläufigen Höhepunkt: Die Geschichte wird nicht wiederholt, sondern weitererzählt.

Im Mittelpunkt standen erneut Tobey Miley und Inhaber Delf Baumann – diesmal mit



veränderten Rollen. Delf Baumann begleitete nicht mehr nur oder staunte. Er übernahm selbst das Ruder, stieg aufs Bike und wurde Teil der Aktion. Tobey Miley war als stolzer Begleiter im Hintergrund zu sehen, während Delf Baumann das Fahrrad über die Küche springen ließ. Damit erzählte die Kampagne von Vertrauen, Mut und dem Moment, in dem aus einer starken Partnerschaft eine gemeinsame Geschichte wird. Inszeniert wurde sie in einem Studio mit real aufgebauter Küche und digital erweiterten Bildwelten. KI-generierte Elemente wie Boden, Hintergrund und ein fliegendes Fahrrad mit zwei Astronauten schufen dabei eine surreale, fast schwerelose Atmosphäre. Realer Küchenbau traf auf künstlich erweiterte Welten – und machte sichtbar, worum es bei UNI.VERSE geht: Präzision, Vorstellungskraft und den Mut, Markenkommunikation neu zu denken. ■ www.baumann-family-group.de

Eine der neuen Glasvarianten am Beispiel einer burger Küche – hier mit attraktiver Rillenoptik.





Das Frontprogramm CLEAN wurde um den Farbton Crema supermatt erweitert. (Foto: KI-unterstützt)



Trotz optimierter Oberfläche durch einen höheren Lackauftrag bleibt CLEAN in der Preisgruppe 2. (Foto: KI-unterstützt)

Express Küchen:

Clever ideas. Smart kitchens.

Express Küchen adressiert mit seinen preiswerten und massentauglichen Küchenlösungen eine breite Zielgruppe, die sich erschwingliche und unkomplizierte Küchen wünscht. Dem Fachhandel erleichtert das schlanke Sortiment die Küchenplanung und erfüllt dennoch alle Kundenwünsche, da es sich stets an den beliebtesten Markttrends orientiert. Und so präsentierte das Unternehmen auf der Hausmesse unter dem Motto „Clever Ideas. Smart Kitchens.“ sein aktualisiertes Produktportfolio 2027, darunter Oberflächenoptimierungen in zwei Programmlinien, neue Trendfarben in diversen Programmen, die Küchenplanungen noch variabler und einfacher machen, sowie mit AEG als einen neuen starken Partner im Bereich Elektrogeräte.

Mit ihrem herausragenden Preis-Leistungs-Verhältnis ist Express Küchen besonders attraktiv für Menschen, die eine funktionale und dennoch kostengünstige Küche wünschen. Unter dem diesjährigen Leitmotiv „Clever ideas. Smart kitchens.“ stellte das Unternehmen im Bereich Fronten drei neue Farben vor: Das Programm CLEAN wird um Crema ergänzt. Dadurch wächst die CLEAN-Familie um ein weiteres UNI-Dekor und bildet ab sofort neun Farben ab. Neben dieser Farb-ergänzung wurde die Oberfläche des Programms CLEAN zudem optimiert. Aufgrund des höheren Lackauftrags ist sie qualitativ nun noch hochwertiger und bleibt dennoch in Preisgruppe 2.

Neben dieser Fronterweiterung ergänzt Express Küchen auch sein Korpus-Sortiment um den neuen Farbton Crema. Damit lässt sich das bestehende Frontenangebot stimmig abrunden

und es entstehen zusätzliche Möglichkeiten für ganzheitliche, harmonische Farbkonzepte in der Küchenplanung.

Mit Eiche Bernstein erhält das Frontenprogramm PLAN ein neues Dekor in Preisgruppe 1. Express Küchen greift mit der Erweiterung der Holzreproduktionen um diese dunklere Variante den aktuellen Trend zu ruhigen Streifendekoren auch in diesem Jahr wieder auf.

Das Programm HOME im Bereich Landhaus ergänzt nun die neue Farbe Salbeigrün matt. Aufgrund der sehr positiven Resonanz auf Salbeigrün im Programm CLEAN hat sich Express Küchen entschlossen, diesen Trendfarbton nun in einem weiteren Programm aufzunehmen.

Aus dem Frontprogramm STAR wird STAR PLUS. STAR PLUS setzt auf einen Melaminträger mit UV-Hochglanzlack – keine



Folie, sondern echter UV-Lack für eine noch bessere Hochglanzoptik. Das Ergebnis ist eine besonders ruhige Oberfläche mit deutlich wertigerer Anmutung und das bei einem unveränderten Preisniveau. Die Umstellung erfolgt zum Jahreswechsel.

Im Bereich Zierbeschläge ergänzen vier neue Knopf-Varianten das Sortiment: Der bewährte Knopf in Olivenoptik ist nun auch in Schwarz erhältlich. Darüber hinaus rundet ein komplett neues Knopfdesign das Programm in den drei Ausführungen Edelstahl, Schwarz und Metal Bronze ab.

Auch den Umfeld-Bereich erweitern in diesem Jahr zwei neue Dekore: Eiche Bernstein und Marmor Klassik – beide sind als Arbeitsplatte, Nischenverkleidung und Wange erhältlich.

Optimiert wurden auch die Regalsysteme. Sie präsentieren sich in einer verbesserten Konstruktion: Durch die Reduzierung der Bodenträgerbohrungen und die neuen verdeckten Aufhängebeschläge entstehen klarere Linien und eine ruhigere Optik. Zusätzlich sind die Regale variabel in der Breite lieferbar – für maximale Flexibilität in der Planung und Gestaltung moderner Küchenräume.

Mit den neuen Aufsatzschränken erweitert Express Küchen sein Sortiment um eine besonders praxisnahe Stauraumlösung. Die 560 mm tiefen Schränke sind in den Breiten

HOME – den Bereich Landhaus ergänzt der stark nachgefragte Farbton Salbeigrün matt. (Foto: KI-unterstützt)



Das neue Knopfdesign und die Oberfläche STAR PLUS – ein Melaminträger mit UV-Hochglanzlack.



FREEspace: die besonders platzsparende und leistungsstarke Lösung für moderne Klappenschränke.

Für ganzheitliche und farbharmoonische Küchenplanungen: der neue Korpusfarbton Crema.



Das neue ruhige Streifendekor Eiche Bernstein, hier im Programm PLAN, ist in Preisgruppe 1. (Foto: KI-unterstützt)

300, 450, 500 und 600 mm verfügbar und eignen sich ideal für Seitenschränke und das Verstauen von Elektro-Kleingeräten. Als Tür oder Klappe erhältlich, überzeugen sie mit ihrer funktionalen und zugleich modernen Gestaltung. Ohne Aufhängebeschlag fügen sie sich harmonisch in zeitgemäße Küchenplanungen ein und sorgen für ein durchgängiges, ästhetisches Erscheinungsbild. Mit AEG hat Express Küchen einen neuen, starken Partner im Bereich Elektrogeräte gewonnen. Der renommierte Markenhersteller ergänzt das Sortiment um energieeffiziente, leistungsstarke und designorientierte Einbaugeräte und bietet dem Handel mit seiner im mittleren bis gehobenen Preissegment positionierten Markenware zusätzlichen Spielraum zielgruppengerechter Küchenplanungen.

Last but not least: Mit dem neuen Klappenbeschlag FREEspace von Kesseböhmer setzt Express Küchen auf eine besonders platzsparende und zugleich leistungsstarke Lösung für moderne Hängeschränke. Der Beschlag überzeugt mit einer minimalen Einbautiefe, einer integrierten Feder im Hebelarm und verzichtet auf großflächige Abdeckkappen – für mehr Stauraum und eine filigrane Optik im Schrank. Die integrierte Schließdämpfung, der Öffnungswinkelbegrenzer sowie die leichtgängige Bewegung der Front sorgen für einen hohen Bedienkomfort im Alltag. FREEspace ist für leichte und schwere Klappen sowie als Push-to-open-Variante erhältlich. Damit bietet das System die passende Lösung für moderne Küchenplanungen – auch bei grifflosen Küchen. ■ www.express-kuechen.de

Das neue Dekor Eiche Amber und Kaschmirgrau Supermatt bringen Wärme und Natürlichkeit in die Küche. Helle Fronten und Arbeitsflächen schaffen einen spannenden Kontrast, während schwarze Details dem Gesamtbild eine moderne, elegante Note verleihen.



Verde Supermatt, ein Grünton mit Charakter, klassische Rahmenfronten im modernen Landhausstil und warme Holztöne: Die großzügige Planung wirkt offen und wohnlich und schafft einen Ort für gemeinsame Kocherlebnisse. Arbeitsplatte Jura Marmor Greige.

pino Küchen:

Kreativ, einfach, schnell

Unter dem Leitgedanken „Zusätzliche Gestaltungsmöglichkeiten – ohne die Komplexität unnötig zu erhöhen“ setzt pino in einem Markt, der sich stetig verändert, bewusst nicht auf kurzfristige Effekte, sondern auf zeitgemäße Gestaltungen mit Perspektive. Die Produkte sollen nicht nur heute überzeugen, sondern dauerhaft funktionieren, verlässlich planbar sein und dem Handel Sicherheit im täglichen Geschäft geben. Klare Programme und aufeinander abgestimmte Lösungen erleichtern die Planung, während zusätzliche Varianten neue Verkaufschancen für unterschiedliche Budgets und Stilwelten eröffnen.

Damit führt pino konsequent fort, was die Marke bereits in den vergangenen Jahren ausgezeichnet hat: Planung soll einfach, verständlich und wirtschaftlich bleiben. Schon mit der Kollektion 2026 stellte pino klare Strukturen, Flexibilität, Ästhetik und Verlässlichkeit in den Mittelpunkt. 2027 wird dieser Gedanke konsequent weitergeführt – mit Neuheiten, die neue Gestaltungsmöglichkeiten eröffnen und zugleich den Planungsalltag vereinfachen.

Das Sortiment 2027 zeigt sich gestalterisch warm, natürlich und vielseitig. Mit Eiche Amber zieht ein ausdrucksstarkes Holzdekor mit warmen Brauntönen und markanter Maserung ein. Es verbindet Natürlichkeit mit moderner Eleganz und steht nicht nur als Front, sondern auch für Wangen, Nischen und Sockel zur Verfügung. Einen spannenden Gegenpol bildet Verde Supermatt. Der moderne Grünton bringt Farbe in die Küche, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Seine pflegeleichte Oberfläche mit Anti-Fingerprint-Effekt verbindet eine hochwertige Optik mit Alltagsauglichkeit und harmonisiert besonders gut mit warmen, hellen Holzdekoren. Ergänzt wird das Frontensortiment durch Terragrau Supermatt – einen warmen, ruhigen Farbton, der zeitlos wirkt und vielfältige Kombinationen ermöglicht.

Besonders konsequent wird Terragrau 2027 als ganzheitliches Gestaltungselement eingesetzt: Neben der Front steht dieser

Bei pino Küchen findet der Fachhandel Küchen für jeden Lebensstil, die unterschiedlichsten Kundenwünsche und Küchen, die inspirieren. Für die kommende Küchensaison hat das Unternehmen Bewährtes weitergedacht und den Fokus auf das gelegt, was im täglichen Geschäft zählt: verlässliche Produkte, einfache sowie sichere Planungen und ein Sortiment, das langfristig funktioniert. Beispielsweise neue natürliche Farben, die auf moderne Oberflächen treffen. Neue Arbeitsplatten von Holz bis Stein für individuelle Küchenwelten. Durchdachte technische Anpassungen und funktionale Details mit echtem Mehrwert. Auch Schnelligkeit gehört zum pino Konzept: Das klar strukturierte Sortiment ermöglicht kurze Lieferzeiten und gibt dem Handel zusätzliche Flexibilität.



Auch die Frontoptik wurde für 2027 weiter optimiert. Aufeinander abgestimmte Frontaufteilungen bei unterschiedlichen Schranktypen schaffen eine durchgängige Linienführung der Türen und Fronten. So entsteht über die gesamte Küche hinweg ein ruhiges, harmonisches Gesamtbild.

Dass Komfort häufig im Detail entsteht, zeigen weitere Ergänzungen des Sortiments. Ein neues beleuchtetes Hängeschrankregal verbindet zusätzlichen Stauraum mit einer wohlnlichen Lichtwirkung. Es ist breitenvariabel und in allen Dekoren und Höhen verfügbar. Für eine noch bessere Nutzung des Stauraums sorgt der neue iMove Double. Das intelligente Absensystem macht auch höher gelegenen Stauraum bequem erreichbar: Zwei individuell bestückbare Ebenen werden mit einer Bewegung nach unten und vorne in den Greifbereich geführt. So lassen sich Vorräte, Geschirr oder Küchenutensilien übersichtlich unterbringen und bequem erreichen. Der iMove Double ist für die Schrankhöhen 02 und 03 erhältlich.

Weitere durchdachte Details ergänzen die Kollektion: Der Besteckeinsatz in Eiche Natur bringt eine warme, hochwertige Optik in die Schublade. Die neue grifflose Lifttür für die Mikrowelle in der Edition C öffnet sich platzsparend nach oben und gibt den Gerätebereich komfortabel frei, ohne in den Raum oder Arbeits-/Laufweg zu ragen.

Zusätzliche Möglichkeiten bietet auch der 90 cm breite Oberschrank, der künftig für 90er-Flachlüfter und BOXIN-Hauben in alle drei Schrankhöhen erhältlich ist. Einen neuen gestalterischen Akzent setzt zudem die Spüle in Carbon, die das Spüleprogramm um eine moderne, markante Farbvariante ergänzt.

Die Neuheiten 2027 zeigen eine klare Richtung: pino erweitert gezielt dort, wo neue Möglichkeiten einen echten Mehrwert schaffen, und vereinfacht dort, wo weniger Komplexität die tägliche Arbeit erleichtert. Gestaltung, Funktion und Wirtschaftlichkeit greifen dabei ineinander – für ein Sortiment, das Händler und Planer im Alltag zuverlässig unterstützt. Auch Schnelligkeit gehört zum pino Konzept. Das klar strukturierte Sortiment ermöglicht kurze Lieferzeiten und gibt dem Handel zusätzliche Flexibilität. Damit bleibt pino seiner Linie treu: kreativ, einfach und schnell. Die Kollektion 2027 setzt neue Impulse, entwickelt Bewährtes sinnvoll weiter und bietet Lösungen, die heute überzeugen und langfristig Bestand haben. ■
www.pino.de



Das neue beleuchtete Regal verbindet zusätzlichen Stauraum mit einer schicken, wohlnlichen Lichtwirkung. Pino bietet es breitenvariabel und in allen Dekoren und Höhen an.

Neue Arbeitsplatten für individuelle Küchenwelten – von Holz bis Stein. Bei diesem Foto in Beton Sand. Neben 38 mm jetzt auch in einer neuen Stärke von 25 mm erhältlich.



Die durchdachte Planung und harmonische Kombination aus Terragrau Supermatt, hellen Flächen und dunklen Akzenten schafft einen zeitlosen Look, während die helle Arbeitsplatte dem Raum Leichtigkeit verleiht.

Farbton nun auch als Korpusfarbe zur Verfügung. Front und Korpus können somit Ton in Ton geplant werden und schaffen ein ruhiges, geschlossenes Gesamtbild.

Auch bei den Arbeitsplatten erweitert pino die gestalterische Vielfalt. Marmor Jura Greige verbindet die elegante Wirkung von Stein mit einem sanften Mix aus Grau und Beige und lässt sich besonders harmonisch mit Kaschmir, Terragrau oder Holz kombinieren. Eiche Amber führt die warme Holzoptik konsequent auf der Arbeitsfläche weiter. Beton Sand ist neben 38 mm jetzt auch in der filigraneren Stärke von 25 mm erhältlich und so ideal für helle, wohlnliche und modern reduzierte Küchenkonzepte. Neue Griffe setzen zusätzliche Akzente: Vom schwarzen Metallknopf über Muschelgriffe in Schwarz und Edelstahl-Optik bis zum schwarzen Metallbügelgriff stehen unterschiedliche Formen für moderne und wohlnliche Küchenkonzepte zur Auswahl.

Unter dem Motto „Weniger Komplexität, mehr Planungssicherheit“ liegt neben der Optik ein wesentlicher Schwerpunkt der Neuheiten 2027 auf der Vereinfachung der Planung. Ein gutes Beispiel hierfür ist die neue flexible Kochfeldplanung, bei der ein Standard- und Induktionskochstellenschrank zu einer gemeinsamen Lösung zusammengeführt werden. Die entsprechenden Umbauschränke eignen sich damit sowohl für Standard-Glaskeramikkochfelder als auch für Induktionskochfelder. Das reduziert die Variantenvielfalt, vereinfacht die Planung und senkt gleichzeitig die Fehleranfälligkeit – für mehr Sicherheit und Effizienz im täglichen Planungsprozess.

Der iMove Double ermöglicht eine noch bessere Nutzung des Stauraums. So lassen sich Vorräte, Geschirr oder Küchenutensilien übersichtlich unterbringen und bequem erreichen.





Offen, großzügig, emotional – die BEECK Küche als Teil eines ganzheitlichen Lebens- und Wohnraums.

Für besondere Farbakzente: der charaktervolle Grünton Agave kombiniert mit einer Jade-Schiefer-Arbeitsplatte.

Aktuelle Trendfarben wie Kaschmir, Sand und Greige werden mit warmen Holzdekoren kombiniert. So entstehen wohnliche, zeitgemäße Küchenwelten. (Fotos: Wohnumgebung KI-gestützt)



BEECK Küchen:

Küchen mit Charakter

Echt, ehrlich, einzigartig. Seit über 90 Jahren steht BEECK Küchen für Qualität, Individualität und zuverlässige Partnerschaft. Mit einer neu strukturierten Collection, trendbewussten Küchenwelten und einer klaren Vision richtet das Unternehmen sein Sortiment, seine Ausstellung und seinen Markenauftritt jetzt noch klarer, stärker und zukunftsorientierter aus.

Das traditionsreiche Familienunternehmen hat in den vergangenen Monaten intensiv gearbeitet. Im Mittelpunkt standen dabei die Fragen: Wie möchte sich BEECK Küchen zukünftig positionieren? Wie soll die Marke wahrgenommen werden? Und wie lässt sich die Zusammenarbeit für den Handel noch einfacher und übersichtlicher gestalten?

Eine der wichtigsten Antworten darauf ist die Neustrukturierung der Collection. Aus bislang neun Preisgruppen wurden drei: Comfort steht für moderne, trendbewusste Oberflächen und bildet den Einstieg in die neue Struktur. Essential vereint hochwertige Lack- und Furnierprogramme, während Signature besondere Frontprogramme mit einer ganz eigenen, charaktervollen Handschrift zusammenfasst. Damit wird die Orientierung im Sortiment deutlich einfacher und die unterschiedlichen Gestaltungsmöglichkeiten werden auf einen Blick verständlich. Auch die Preisliste wurde verschlankt und übersichtlicher gestaltet.

BEECK Küchen setzt bewusst auf eine klare Struktur und nachvollziehbare Unterschiede. Die Collection konzentriert sich auf Farben und Oberflächen mit klarer gestalterischer Relevanz: eine präzise ausgewählte Palette, die den unterschiedlichen Stilwelten innerhalb der neuen Collection klar zugeordnet werden kann. Die Ausstellung wurde entsprechend weiterentwickelt. In den sechs zur Hausmesse komplett neu gestalteten Kojen bildete das Comfort-Sortiment den Schwerpunkt. Aktuelle Trends wie Kaschmir, Sand und Greige kombiniert mit warmen Holzdekoren schaffen wohnliche, zeitgemäße Küchenwelten.

Eine besondere Inszenierung erwartete die Besucher gleich im Eingangsbereich: Hochschränke in Nussbaum und eine großzügige Insel in Pewter mit einer Iron-Copper-Arbeitsplatte. Die Unterbauspüle, mattschwarze Geräte und ein direkt an die Insel angefügter Esstisch ergänzten das Ensemble. Wohnliche Holzdekore und metallisch anmutende Oberflächen schaffen einen spannenden Kontrast und machten diese Küche zu einem markanten Blickfang.

BEECK Küchen zeigte bei einer anderen Küche mit Fronten in der charaktervollen Trendfarbe Agave, kombiniert mit einer ausdrucksstarken Jade-Schiefer-Arbeitsplatte, wie es aktuelle Farbrends aufgreift und gleichzeitig eigenständige, individuelle Küchenlayouts entstehen lässt. Neu aufgenommen wurden auch das Scharniersystem CLIP top BLUMOTION in Onyx Black sowie die MERIVOBX in Orion Grey matt von Blum – als Ergänzung zu dem bereits im Sortiment etablierten Schubkastensystem AvanTech YOU von Hettich.

Die diesjährige Hausmesse war für BEECK Küchen zudem auch ein Zwischenschritt auf dem Weg zu einer noch umfassenderen Neuausrichtung der Ausstellung. Ein Teil der hinteren zweiten Halle blieb während der Hausmesse geschlossen. Hier beginnen in den kommenden Wochen und Monaten umfangreiche Umbaumaßnahmen, denn der zukünftige Showroom soll offener, großzügiger und emotionaler werden – ein gekonntes Zusammenspiel von Architektur, Materialien und Einrichtung, das die neuen Küchen noch stärker als Teil eines ganzheitlichen Lebens- und Wohnraums erlebbar macht. ■ www.beeck-kuechen.de



DER KREIS

Gemeinschaft für
Küchenspezialisten

Alleinstellungsmerkmal & Differenzierung

Das Freundschaftssymbol der echten Küchenspezialisten

Mit unserem Freundschaftssymbol – dem **roten Kochhandschuh** – haben wir ein einzigartiges Markenzeichen entwickelt: Das Freundschaftssymbol der echten Küchenspezialisten. Damit differenzieren Sie sich von Ihrem regionalen Wettbewerb, geben Ihren Kunden Orientierung und die Sicherheit, endlich beim richtigen Partner angekommen zu sein. **Sprechen Sie uns an!**



”

Unsere DER KREIS Küchenspezialisten sind immer die führende Marke vor Ort in Ihrer Region. Das Freundschaftssymbol ist der Verstärker des eigenen Marktauftritts und die Differenzierung zum Wettbewerb.

Weitere Infos:



kuechenspezialisten.de ist eine Marke von **DER KREIS** –
die führende Verbundgruppe für Küchenspezialisten in Europa.



HIGHline: Mehr Höhe. Mehr Stauraum. Mehr Möglichkeiten in der Küchenplanung mit der neuen Korpushöhe von 79,5 cm.

XS Kitchen: Kleine Küchen. Weniger Aufwand. Mehr Geschäft dank vorkonfigurierter Sets und einer einfachen Bestelllogik.



Die Planungslogik bleibt sowohl auf die grifflose PUREline (Foto) als auch BASEline abgestimmt – für mehr Optionen ohne zusätzliche Komplexität.



Impuls Küchen:

Der anspruchsvolle Preiseinstieg

Seit über 30 Jahren steht Impuls Küchen für moderne Küchenlösungen, zuverlässige Partnerschaft und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Mit seinem Debüt im house4kitchen präsentierte das Unternehmen nicht nur die neue Kollektion, sondern auch die konsequente Weiterentwicklung seiner Positionierung. Das Messemotto „EINFACH MEHR.“ fasste diesen Anspruch zusammen: mehr Möglichkeiten, mehr Fokus, mehr Vermarktung, mehr Sicherheit und mehr Wirtschaftlichkeit für den Handel – z. B. mit der neuen Korpushöhe HIGHline 79,5 cm.

Der Einzug ins house4kitchen markierte für Impuls einen wichtigen Schritt in der Weiterentwicklung der Marke, denn als Unternehmen der Schüller-Familiengruppe ergänzt Impuls die Location mit einer klaren Positionierung. Impuls bleibt dabei eigenständig und konzentriert sich konsequent auf seine Stärke: planbare, effiziente und marktfähige Küchen im anspruchsvollen Preiseinstieg.

Das Messemotto „EINFACH MEHR.“ fasst den Anspruch zusammen: mehr Möglichkeiten, mehr Fokus, mehr Vermarktung, mehr Sicherheit und mehr Wirtschaftlichkeit für den Handel. Nach dem Pareto-Prinzip konzentriert sich die Marke auf die Dekore und Schranktypen, mit denen sich ein Großteil der Kundenwünsche abdecken lässt. Das macht die Planung einfacher, die Prozesse effizienter und das Sortiment besonders vermarktungsstark.

Mit HIGHline erweiterte Impuls sein Sortiment um eine neue Korpushöhe von 79,5 cm und schafft damit deutlich mehr Planungsmöglichkeiten. Das Ergebnis: attraktive moderne Küchen in einer ruhigen Linienführung. Gegenüber der bewährten BASEline mit 72,3 cm bietet HIGHline 7,2 cm zusätzliche Korpushöhe und damit mehr Stauraum. Die Planungslogik bleibt dabei mit BASEline und der grifflosen PUREline abgestimmt – für mehr Optionen, jedoch ohne zusätzliche Komplexität.

Die SCHÖNER WOHNEN-Kollektion – eine der bekanntesten deutschen Wohnmarken – bietet mit zusätzlichen Vermarktungschancen für den Handel. Sie wird seit dem Start im Frühjahr 2026 über ausgewählte Fachhandelspartner erfolgreich vermarktet. Zur Küchenmeile präsentierte Impuls verschiedene Milieuküchen seiner SCHÖNER WOHNEN-Kollektion, z. B. im dem neuen Farbton Orientrot.

Mit XS Kitchen macht Impuls die Planung kleiner Küchen einfach und effizient, die in der klassischen Planung häufig ähnlich viel Zeit wie eine große Küche benötigen – bei einem deutlich geringeren Auftragswert. Mit vorkonfigurierten Sets und einer einfachen Bestelllogik reduziert XS Kitchen den Planungsaufwand deutlich und wird für den Küchenfachhandel ebenfalls zu einem attraktiven Geschäft.

Zu weiteren Neuheiten zählen das neue Front- und Korpusdekoreiche-Nachbildung Cognac, Arbeitsplattendekore wie Travertin hell, Marmor Minozzo Taupe, Eiche-Nachbildung Cognac und Eiche-Nachbildung dunkel sowie zusätzliche Griffvarianten. ■ www.impuls-kuechen.de



SUTER

Schweizer Handwerk für die Küche

Aus Leidenschaft für Edelstahl entstehen in unserer Manufaktur unverwechselbare Einzelstücke – individuell und von Hand gefertigt für Küchen mit Charakter.

suterinox.de

Blanco:

Der Küchenwasserplatz – ganzheitlich weitergedacht

Als Pionier für ganzheitlich konzipierte Küchenwasserplätze zeigte BLANCO auf Gut Böckel, wie sich mit nahtlos integrierbaren Systemlösungen sowohl der Nutzerkomfort als auch die Beratungs- und Wertschöpfungspotenziale im Handel steigern lassen. Exemplarisch hierfür stehen die neue BLANCO UNIT LAVIN und VION, die Erweiterung des Durinox-Portfolios um die edlen Farbvarianten gold und platinum, das neue BLANCO Multi-Match-Zubehör und eine clevere Unterschrank-Systemlösung.

BLANCO investiert kontinuierlich in die Zukunft des Küchenwasserplatzes. Dabei entstehen auf Basis jahrzehntelanger Expertise Lösungen, bei denen sich Design, Materialqualität, Funktionalität und digitale Services zu einem stimmigen Gesamterlebnis vereinen. Das Ergebnis sind Systemangebote, die den Handelspartnern neue Vermarktungs- und Planungsmöglichkeiten eröffnen und zugleich den Alltag der Anwender bereichern. Ein besonderes Highlight ist die neue BLANCO UNIT aus der Armaturenfamilie LAVIN und der Spülenfamilie VION, die ausdrucksstarkes Design mit harmonisch aufeinander abgestimmten Elementen verbindet.

Die BLANCO UNIT – bestehend aus der Spülenfamilie VION und der Armaturenfamilie LAVIN – bringt die Designphilosophie des Unternehmens am Küchenwasserplatz besonders eindrucksvoll zum Ausdruck, denn die aufeinander abgestimmten Produktfamilien folgen einer gemeinsamen Gestaltungslogik: klare, reduzierte Formen, präzise Übergänge und die konsequente Verbindung von Ästhetik und Funktion. Charakteristische Details wie das ovale Signature-Element als wiederkehrendes Merkmal der BLANCO Design Identity, die markante schräge Kante des Beckens, passgenau abgestimmt auf das dazu konzipierte, flexibel platzierbare Zubehör oder die facettenartige Profilierung des Armaturenkörpers verleihen dem neuen Ensemble eine eigenständige, hochwertige Anmutung. Erhältlich in sorgfältig abgestimmten Größen, in den Materialien Edelstahl und Velgranit für die Becken-Linie VION und dazu passenden Metallic-Tönen für die LAVIN-Armaturenfamilie, ermöglicht diese BLANCO UNIT große Planungsfreiheit und eine harmonische Integration in design-fokussierte Küchenkonzepte.

Wie das Unternehmen Materialtechnologie weiterdenkt, zeigt das erweiterte Durinox-Portfolio. Mit gold und platinum bietet BLANCO zwei neue zusätzliche Farbvarianten und damit neue Möglichkeiten für die individuelle Gestaltung hochwertiger Küchenwasserplätze. Die samtmatte Edelstahl-Oberfläche steht für ausgewählte Unterbaubecken-Modelle der Serie CLARON nun insgesamt in vier Farbtönen zur Verfügung und lässt sich harmonisch mit Armaturen und Zubehör in korrespondierenden Farben kombinieren. Die Erweiterung baut auf der etablierten, mehrfach ausgezeichneten Durinox-Technologie auf, einem patentierten Verfahren, das Edelstahl eine

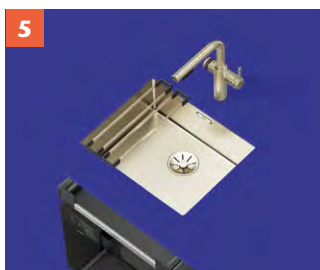
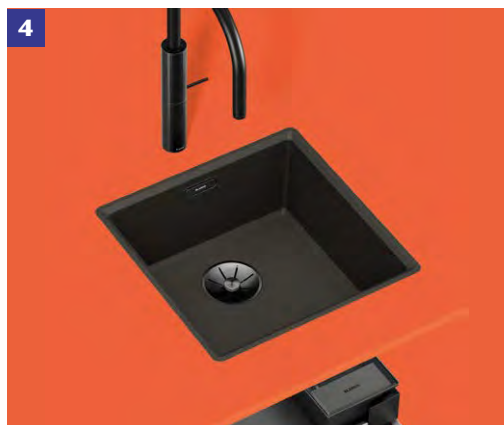


Mehr Aufmerksamkeit für den ganzheitlich geplanten Küchenwasserplatz. BLANCO stellte auf Gut Böckel spannende Neuheiten für das Herz der Küche vor.

besonders harte, widerstandsfähige und samtmatte Oberfläche verleiht. Die Portfolio-Erweiterung bei Durinox unterstreicht zugleich die langjährige Kompetenz von BLANCO in der Materialentwicklung und Edelstahlverarbeitung.

Dass Organisation nahezu alles ist, beweist das Unternehmen mit seinem neuen Multi-Match-Zubehör und einer neuen Unterschrank-Systemlösung. Sie erweitern die Funktionsbereiche direkt an und unter der Spüle: das neue SELECT II BIG ist speziell auf die Anforderungen höherer Unterschränke abgestimmt und nutzt den verfügbaren Platz optimal aus. Darüber hinaus lässt es sich für mehr Ordnung und Übersichtlichkeit im Unterschrank optional mit dem FLAT DRAWER-Auszug ergänzen.

Auch die digitale Vernetzung des Küchenwasserplatzes entwickelt BLANCO konsequent weiter: Die BLANCO UNIT App deckt inzwischen das gesamte vernetzte Wassersystem-Port-



1+2 Mit markanten Signature-Elementen wie dem Oval fügen sich das neue Becken VION – hier aus Velgranit im neuen Farbton sahara sand – und die Armatur LAVIN in satin platinum harmonisch in designorientierte Küchenkonzepte ein.

3 Die BLANCO UNIT aus LAVIN und VION folgt der BLANCO Design Identity: Reduktion auf das Wesentliche, präzise Übergänge und eine harmonische Verbindung von Funktion und Ästhetik. Für individuelle Küchenplanungen stehen verschiedene Materialien, Größen und Farben zur Verfügung.

4 BLANCO denkt den Küchenwasserplatz konsequent weiter, von der Armatur über das Becken bis zur Unterschränkorganisation. Die Abbildung zeigt die neue Armatur LAVIN in schwarz matt mit dem Becken VION aus Velgranit in olive grey.

5 Zusätzliche Freiräume für individuelle Planungen eröffnen die neuen Durinox-Ausführungen gold und platinum für ausgewählte CLARON Becken. Hier zu sehen: drink.system CHOICE ICONA in satin gold, kombiniert mit einem CLARON Becken aus Durinox gold und farblich passendem Zubehör.

folio des Unternehmens ab und bietet seinen Usern einen zentralen Zugang zu Einstellungen, Verbrauchsinformationen und Servicefunktionen. Mit der geplanten Integration in die bekannte Home-Assistent-App öffnet BLANCO sein digitales System überdies erstmals für die Smart-Home-Welt und schafft die Voraussetzung, den Küchenwasserplatz nahtlos in vernetzte Wohnumgebungen einzubinden. Damit unterstreicht das Unternehmen seinen Anspruch, die BLANCO UNIT als ganzheitliches Zusammenspiel aus Produkten, digitalen Anwendungen und Services weiter auszubauen.

Gemeinsam Mehrwert am Küchenwasserplatz schaffen: Dazu zählt auch die neue Generation der BLANCO UNIT POS Displays, die auf Gut Böckel Premiere hatte. Dank ihres modularen Konzepts lassen sich die Displays flexibel an unterschiedliche Ausstellungssituationen und Flächenkonzepte im Handel anpassen und bieten so vielfältige Möglichkeiten zur Präsentation des Küchenwasserplatzes. Dazu Manuel Hopf, Head of Sales Deutschland: "Mit unseren Neuheiten und Aktivitäten zur Verkaufsunterstützung und Schulung rund um Produkte und Installation möchten wir unseren Handelspartnern attraktive Möglichkeiten eröffnen, den Küchenwasserplatz als hochwertige Systemlösung der Küche zu inszenieren. Die Küchenmeile ist für uns außerdem eine wichtige Plattform, vor Ort mit Kunden und Branchenpartnern den persönlichen Austausch zu pflegen, gemeinsame Aktivitäten zu besprechen, Marktpulse aufzunehmen und vor allem im Schulterschluss mit unseren Handelspartnern die Zukunft des Küchenwasserplatzes zu gestalten."

Das Resümee zur diesjährigen Küchenmeile zog Thorsten Neelen, Vice President Region

DACH: „Der Wasserplatz von der Armatur über das Becken bis zur Unterschränk-Organisationslösung ist nach unserer Erfahrung eine der am intensivsten genutzten Zonen in der Küche. Was uns auszeichnet, ist, dass wir diesen Bereich konsequent ganzheitlich denken. Das zeigen wir mit unseren Neuheiten auf. Denn hier treffen Design, Komfort, durchdachte Funktionalität, aber auch smarte Features zur Veredelung von Trinkwasser aufeinander. Wir sind sicher: Wer diesem Bereich bei der Planung und Beratung mehr Aufmerksamkeit widmet, schafft nicht nur Mehrwerte für Endkundinnen und Endkunden, sondern erschließt für sich auch wichtige Differenzierungs- und Wachstumspotenziale“.

Chief Commercial Officer (CCO) Melanie Aselmann – seit Mai in die Geschäftsführung der BLANCO Group berufen – nutzte den Auftritt auf Gut Böckel, um die diesjährigen Produkt-Premieren und geplanten Aktivitäten in den strategischen Gesamtkontext der BLANCO Group einzuordnen: „BLANCO steht weltweit für eine starke Marke, hohe Qualität sowie herausragende Design- und Technologiekompetenz. Unsere Produktneuheiten sind Ausdruck dieser Stärken und übersetzen sie in hochwertige Lösungen, die sich konsequent an den Bedürfnissen unserer Kunden in den unterschiedlichen Märkten orientieren. Dabei entwickeln wir uns gezielt vom Produktspezialisten zum Systemanbieter weiter – mit dem Anspruch, unsere Kompetenzen zu ganzheitlichen Lösungen für den Küchenwasserplatz zu verbinden, die für unsere Kunden einen echten Mehrwert schaffen.“ ■ www.blanco.de

Der neue SELECT II BIG – speziell für höhere Unterschränke. Es nutzt den verfügbaren Raum optimal aus und lässt sich für mehr Ordnung und Übersichtlichkeit mit dem FLAT DRAWER-Auszug perfekt ergänzen.





Mit der neuen Mera 57 XL präsentiert systemceram eine großzügige und extratiefe Neuheit für übertiefe Arbeitsplatten ab 65 cm – hier abgebildet in der flächenbündig eingebauten Variante Mera 57 XL F, dazu im neuen Farbton Greige und mit der Armatur Sila in Mattschwarz.

systemceram:

Mehr Bewegungsfreiheit & flexible Funktionalität

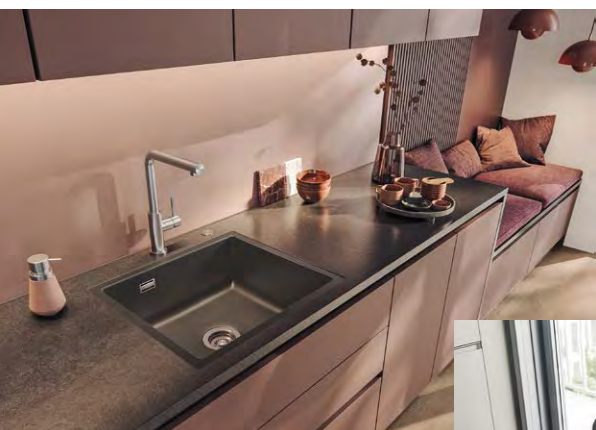
Der Keramikspezialist aus dem Westerwald ist seit der Premiere der area30 in 2011 ein überzeugter Daueraussteller auf dem Gelände des temporären Messezentrums – einem der großen Publikumsmagnete der Küchenmeile. Dort stellte systemceram seine neue, großzügig dimensionierte Spüle Mera 57 XL und die Keramikfarbe Greige vor. Die Messeneuheit für Arbeitsplatten mit einer Übertiefe ab 65 cm punktet neben ihrem attraktiven Design und Komfort, den sie in moderne Küchen bringt, vor allem mit 5 cm mehr Platz in der Tiefe. Der Fachhandel zeigte sich begeistert von den planerischen und gestalterischen Möglichkeiten, die das neue Einzelbecken bietet. Ebenso von den lebendigen Kochevents mit dem neuen Markenbotschafter Mike Süßer.

Ob es um die Planung einer komplett neuen Küche oder die Verschönerung einer bestehenden Küche geht, die meisten Konsumenten wünschen sich von ihrer neuen Spüle neben hoher Funktionalität und einer attraktiven

Optik vor allem mehr Komfort im Alltag und dass sie zu ihren Anforderungen optimal passt.

Einen großen Komfortgewinn in der Küche bieten beispielsweise übertiefe Arbeitsplatten ab 65 cm. Im Vergleich zum gewohnten 60-cm-Standard wächst die nutzbare Arbeitsfläche deutlich. Denn in der hinteren Zone vor der Nischenwand der Küchenzeile ergibt sich zusätzlicher Stellraum, ohne dass die Fläche zum Schneiden und Zubereiten kleiner wird. Auch der Griff in die Oberschränke oder ins Nischenregal wird komfortabler, da sich die Möbel durch die größere Tiefe niedriger und somit bequemer positionieren lassen. Angepasste Korpusse in der Unterzeile profitieren ebenfalls und bieten mehr Stauraum für alles, was rund um die Spüle und die Speisenvorbereitung schnell zur Hand sein sollte.

Mit ihrem XL-Becken in der von systemceram gewohnten Materialstärke von 20 mm setzt die



Vielfältig plan- und kombinierbar: die Mera 57 XL F/o (flächenbündig ohne Armaturenbank) in der Keramikfarbe Schiefer zusammen mit der systemceram-Armatur Skiva in Edelstahl.



Mera 57 XL ist in drei Modellvarianten für die Integration in Spülenschränke ab 60 cm Breite lieferbar: für einen Einbau von oben wie am Beispiel der Keramikfarbe Nigra mit Armatur Sila in Edelstahl.



Dieses Foto zeigt das neue XL-Modell Mera 50 XL U/g in der Unterbauvariante, in der Keramikfarbe Jasmin sowie kombiniert mit Armatur Sila in der hochwertigen Oberflächenführung Kupfer.

Die Mera 57 XL bietet somit alles für einen perfekten Workflow. Parallel zur Präsentation und Markteinführung des Einzelbeckens aus robustem und pflegeleichtem Feinsteinzeug ergänzt systemceram die Range seiner Keramikfarben um die Trendfarbe Greige. Die erdige Variante zeigt sich je nach Lichteinfall in verschiedenen Beige- und Brauntönen mit einem dezenten Touch in Grau und passt damit hervorragend zu den zahlreichen Naturfarbtönen im modernen Küchendesign. In den nun 15 verfügbaren Keramikfarben positioniert sich Greige zwischen den Bestsellern Fango und Lava.

In Greige macht sich die neue Küchenspüle beispielsweise besonders gut mit der modernen systemceram-Küchenarmatur Sila in edlem Mattschwarz. Bei Küchenplanungen in der Keramikfarbe Nigra mit der Sila in Edelstahl, während der Keramikfarbton Schiefer mit der Armatur Skiva in Edelstahl perfekt harmoniert. Ein besonderer Eyecatcher ist auch die Kombination der Mera 57 XL in Jasmin mit Modell Sila in der luxuriös anmutenden Ausführung Kupfer.

Spüle die Liste der Nutzenvorteile fort und auch ein neues Benchmark, denn die Mera 57 XL wächst in die Backblech-Klasse. Sie bietet mehr Raum für alles, was bei der Vorbereitung von Lebensmitteln und der Reinigung mehr Platz beansprucht als gewöhnlich. Etwa ein großes Backblech zu säubern, einen Grillrost oder Wok einzuweichen. Dafür verfügt die Mera 57 XL über 5 cm mehr Tiefe als andere Einzelbecken der Modellfamilie. Ihr nutzbarer Innenraum beträgt 49,5 x 43,5 cm (Breite x Tiefe).

Zur Einordnung: Ein Backblech für einen 60 cm breiten Einbaubackofen hat in der großzügigen Variante ein Außenmaß von etwa 46 x 38 cm. Da Backbleche nicht genormt sind, gibt es sie herstellerabhängig in verschiedenen Größen. In der angenommenen großzügigen Variante passt es jedoch komplett flach liegend in das Spülbecken und kann gründlich gereinigt werden, ohne dass anschließend das komplette Umfeld der Spüle unter Wasser steht.

Für einen flexiblen, komfortablen und ergonomischen Workflow: Die Mera 57 XL nimmt spielend leicht auch ein großes Backblech auf und bietet dabei genügend Reserve für eine komfortable Reinigung. Hier in der neuen Keramikfarbe Greige mit der Armatur Sila in Mattschwarz. Auf beide Neuheiten gab es viel positive Resonanz. Auch im kommenden Jahr wird systemceram auf der Fach- und Ordermesse in Löhne wieder vertreten sein. (Foto: Rendering, Person KI generiert)

Systemceram bietet das neue übertiefe Einzelbecken in drei Varianten für die Integration in Spülenschränke ab 60 cm Breite zur Verfügung: für den klassischen Einbau von oben, den Unterbau und den flächenbündigen Einbau mit und ohne Armaturenbank. Für den Einbau von oben unter der Modellbezeichnung Mera 57 XL. Für einen flächenbündigen Einbau mit Armaturenbank als Mera 57 XL F – ohne Armaturenbank dann als Mera 57 XL F/o. Und für den Unterbau als Mera 50 XL U/g.

Alle systemceram-Neuheiten für das Modelljahr 2027 wurden erstmals auf der area30 in Löhne vom 19. bis 24. September 2026 vorgestellt. Erhältlich sind sie ab Oktober 2026. ■ www.systemceram.de

Naber:

Systemkompetenz als Erfolgsfaktor

Zahlreiche international anerkannte Designauszeichnungen unterstreichen die Innovationskraft des seit Jahrzehnten erfolgreichen Familienunternehmens. Der Erfolg und das dynamische Wachstum des Innovations- und Systempartners des Küchenfachhandels mit über 4.500 Artikeln basiert zum einen auf einem hoch motivierten Team, zum anderen auf einer konsequenten Ausrichtung auf Systemlösungen und Eigenprodukte. Auf der area30 verlieh der Zubehörspezialist der Küchenwelt erneut richtungsweisende Impulse mit seinen Systemlösungen wie dem neuen Naber LIC 2.0 LED-Konvertersystem, ganzheitlichen Planungskonzepten sowie reizvollen Neuheiten aus dem TABLON® Interieur- und ARMATE®-Sortiment.

Mit LIC 2.0 unterstreicht Naber seinen Anspruch, Licht nicht nur als funktionales Element zu verstehen, sondern als intelligentes Gestaltungsmittel – von der Küchenbeleuchtung bis zu ganzheitlichen Wohnraumkonzepten.

Unter dem Motto „Created to inspire!“ präsentierte Naber auf der area30 Lösungen für die Anforderungen von morgen – nicht nur zahlreiche Neuheiten aus den Bereichen Licht, Interieur und Wasserplatz, sondern vor allem ein konsequent durchdachtes Systemportfolio. Denn die Anforderungen an die Küchenbranche verändern sich spürbar. Digitalisierung, intelligente Vernetzung, steigende Planungsansprüche und der Wunsch nach ganzheitlichen Wohnkonzepten verlangen nach Lösungen, die weit über einzelne Produkte hinausgehen.

Genau diesen Ansatz stellte Naber auf der diesjährigen Küchenmeile in den Mittelpunkt. Die themenbezogene, harmonische Verbindung unterschiedlicher Produktwelten

zu intelligenten Gesamtlösungen stieß auf große Resonanz und bestätigte einmal mehr die Rolle Nabers als Innovations- und Vollsortimentspartner des Küchenfachhandels.

Besonders das neue Naber LIC 2.0 LED-Konvertersystem stieß auf großes Interesse und wurde vom Fachpublikum als richtungsweisende Lösung für die individuell vernetzte Lichtplanung bewertet. Das modulare Smart-Lighting-Konvertersystem überzeugte die Fachbesucher durch seine hohe Kompatibilität mit dem neuen Standard Matter, Zig-Bee 3.0 und DALI sowie durch eine außergewöhnliche Flexibilität bei der zentralen und dezentralen Lichtplanung. In zahlreichen Gesprächen wurde deutlich, dass Licht heute weit mehr ist als funktionale Beleuchtung. Licht ist Emotion und entwickelt sich zu einem



Die zukunftsweisende Lichtsteuerung Naber LIC 2.0 für maximale Flexibilität, hohe Planungssicherheit und eine außergewöhnlich einfache Integration in unterschiedlichste Smart-Home-Umgebungen (Foto: AI).



Mit neuen Tischgestellen, modularen Tischsystemen und erstmals auch passenden Tischplatten baut Naber das TABLON® Interieur-Sortiment konsequent weiter aus (Foto: AI).

Unterschiedliche Gestell-Varianten, variable Größen und vielseitige Dekoroptionen eröffnen individuelle Gestaltungsmöglichkeiten für moderne Wohnkonzepte.

zentralen Gestaltungselement moderner Küchen- und Wohnräume. Naber LIC 2.0 liefert hierfür eine Plattform, die intelligente Vernetzung sowie einfache Integration in bestehende ZigBee 3.0 und Matter-Netzwerke mit hohem Bedienkomfort verbindet.

Ebenso positiv aufgenommen wurden die Erweiterungen des TABLON® Interieur-Sortiments mit neuen Tischsystemen und Wohnlösungen sowie die Neuheiten im ARMATE®-Sortiment. Besonders die neue Armaturenserie Reban zog mit ihrer markanten Formsprache und den gestreckten, organischen Geometrien großes Interesse auf sich. Auch die Sortimentserweiterungen der Namor®- und die neue Beleza®-Serie wurden vom Fachpublikum als zeitgemäße Ergänzungen für unterschiedliche Küchen- und Einrichtungstile begrüßt.

Abgerundet wurde die Präsentation durch ein Forschungsprojekt, in dem mithilfe eines Wärmeübertragers untersucht wurde, wie sich die Abluftführung von Dunstabzugshauben energetisch optimieren lässt – ein Projekt, das den hohen Innovationsanspruch des Unternehmens auch im technischen Bereich unterstreicht. Die Besucher würdigten insbesondere den konsequenten Praxisbezug der Entwicklungen. Viele der gezeigten Neuheiten wurden als wertvolle Ergänzungen bestehender Planungs- und Einrichtungskonzepte wahrgenommen, denn sie eröffnen Küchenstudios zusätzliche Gestaltungsspielräume.

Mindestens ebenso wertvoll wie die Präsentation neuer Produkte war für Naber der intensive persönliche Austausch. Über alle Messetage hinweg führten die Expertinnen und Experten des Unternehmens zahlreiche Gespräche mit Handelspartnern, Architekten,



Küchenplanern sowie Vertreterinnen und Vertretern der Fachmedien. Im Mittelpunkt standen die aktuellen Herausforderungen der Branche – von Digitalisierung und Datenqualität über intelligente Licht- und Lüftungskonzepte bis hin zu ganzheitlichen Planungsansätzen.

Der geschäftsführende Gesellschafter Lasse Naber bringt es auf den Punkt: „Die klassische Distributionsfunktion allein reicht heute nicht mehr aus. Unsere Kunden erwarten Lösungen, Planungskompetenz und verlässliche Partnerschaft. Genau hier liegt unsere Stärke. Mit unserem breiten Sortiment, eigenen Entwicklungen und einer konsequenten Systemorientierung unterstützen wir den Fachhandel weit über die reine Großhandelsfunktion hinaus.“

Diese Systemkompetenz prägt das Familienunternehmen seit Jahren. Ob Lüftung mit COMPAIR®, der Wasserplatz als funktionale Einheit aus Spüle, Armatur und Abfallsammler oder intelligente Lichtplanung mit Naber LIC 2.0 – das Familienunternehmen entwickelt Lösungen, die die einzelnen Produktbereiche intelligent miteinander verknüpfen und dadurch einen signifikanten Mehrwert für Planung, Montage und Nutzung schaffen. Der erfolgreiche Messeauftritt auf der area30 bestätigt diesen Weg eindrucksvoll. Die hohe Resonanz aus Handel und Fachpresse zeigt, dass integrierte Systemlösungen zunehmend zum entscheidenden Erfolgsfaktor moderner Küchenplanungen werden. „Mit Innovationskraft, technischer Kompetenz und partnerschaftlicher Zusammenarbeit wird Naber diese Entwicklung auch künftig aktiv mitgestalten und seine Position als einer der führenden Innovationspartner der Küchenbranche konsequent weiter ausbauen“, so Lasse Naber. ■ www.naber.com

Die erfolgreiche Namor® Reihe erhielt zusätzliche Varianten. Bei den Modellen 3, 4, 5 und 6 ergänzen künftig hochwertige PVD-Oberflächen wie Brushed Gold und Brushed Roségold das Sortiment.



Ergänzt wird der Bereich durch die neuen Beleza-Modelle der Linea-Serie im beliebten Landhausstil. Sie verbinden eine klassische Anmutung mit modernen Komfortmerkmalen und neuen Oberflächen.

Im Soft-Edge-Design: Die neue Armaturenserie Reban ist in vier Modellvarianten sowie jeweils in den hochwertig veredelten und widerstandsfähigen Oberflächen Schwarz matt und Edelstahl erhältlich.





Intuitiv und mit haptischem Feedback: Mit einem Dreh am gerändelten Bedienring lässt sich ganz einfach zwischen gekühltem, gefiltertem Wasser in den Varianten still, medium oder sprudelnd wechseln.



GROHE Blue Pro Duo vereint die Funktionen der bewährten Wassersysteme von GROHE: Aus nur einer Armatur fließt gefiltertes, gekühltes und nach Wunsch sprudelndes sowie kochend heißes Wasser.

GROHE:

Geschmack, der mehr kann & mehr Effizienz im Tagesgeschäft

Vorhang auf für die innovativen GROHE Blue Wassersysteme mit neuen Features. Mit dieser neuesten Generation liefert die Marke ein zukunftsweisendes Gesamtkonzept, bei dem Premium-Geschmack, höchste Alltagstauglichkeit und starke Geschäftspartnerschaften nahtlos ineinandergreifen. Abgerundet durch einen schnellen, flexiblen und umfassenden Service aus einer Hand. GROHE Blue Home, GROHE Blue Pro und GROHE Blue Pro Duo sind ab dem zweiten Quartal 2027 erhältlich. Die absolute Krönung ist GROHE Blue Pro Duo: Der neue Alleskönner kombiniert gefiltertes, gekühltes und sprudelndes sowie kochend heißes Wasser. Kühler und Armatur sind bei den neuen modular konzipierten Wassersystemen entkoppelt, so dass Kunden je nach Einsatzgebiet und Kapazitätsbedarf erst ihren Kühler auswählen und danach das zu ihnen passende Wassersystem.

„Pure Freude an Wasser“ mit GROHE – eine führende globale Marke für ganzheitliche Badlösungen und Küchenarmaturen. Jedes Produkt basiert auf den Markenwerten Qualität, Technologie, Design und Nachhaltigkeit. Mit GROHE Blue Home, GROHE Blue Pro und GROHE Blue Pro Duo kommen demnächst drei innovative Wassersysteme in den Markt, die Handel und Endkunden eine Reihe von Vorzügen bieten: Ein Plus an Effizienz im Tagesgeschäft, einen umfassenden und nahtlosen Service aus einer Hand sowie neue Produkt-Features, die echten Mehrwert bieten.

Eine von GROHE durchgeführte aktuelle Verbraucherstudie¹ offenbart ein deutliches Umsatzpotenzial für den Fachhandel. Zwar wird von den Verbraucher:innen in Deutschland die ständige Verfügbarkeit (85 Prozent), der Komfort (77 Prozent) und der günstige



GROHE Blue Home: diese Sprudelarmatur ist die ideale Lösung für Zuhause. Sie spendet frisches, gekühltes Trinkwasser, still, medium oder sprudelnd, direkt aus der Armatur.

Preis (77 Prozent) von Leitungswasser hoch geschätzt. Gleichzeitig deckt die Verbraucherstudie ein massives, ungenutztes Umsatzpotenzial für den Küchenfachhandel auf, da entscheidende Hürden die volle Akzeptanz beim Endkunden bremsen. Denn konkret bevorzugten 68 Prozent der Befragten Mineralwasser, 61 Prozent trinken lieber Wasser mit Sprudel und 54 Prozent sind mit dem Geschmack von klassischem Leitungswasser nicht zufrieden.

Küchenstudios und Küchenfachgeschäfte, die für genau diese Vorbehalte die passende Lösung bieten, können ein signifikantes Umsatzpotenzial erschließen. Mit dem optimierten Wassersystem-Portfolio ist GROHE hierfür der perfekte Partner. Die neue Generation der GROHE Blue Home und Pro Wassersystem liefert einen noch intensiveren Sprudelgenuss², fortschrittliche Bedienfunktionen, eine optimierte, flüsterleise Kühlung und ein anspruchsvolles Design. Ergänzt wird dies durch eine smarte Neustrukturierung des Portfolios, die die Geschäftsabläufe für den Küchenhandel spürbar verschlankt.

Dazu Daniel Breer, Leader GROHE Watersystems: „Unsere mehr als fünfzehnjährige Erfahrung im Bereich Wassersysteme hat uns gezeigt, dass echte Innovation sowohl den Endkonsument:innen als auch unseren Geschäftspartnern dienen muss. Mit dem Relaunch unserer GROHE Blue Home und Pro Wassersysteme bedienen wir die Nachfrage nach individueller, komfortabler Erfrischung und bieten unseren Partnern gleichzeitig ein vereinfachtes Portfolio, das von einer verlässlichen Servicestruktur getragen wird. So stellen wir sicher, dass sich die Partnerschaft mit GROHE Watersystems lohnt.“

Smarter Vertrieb: Indem GROHE Kühler und Armatur entkoppelt, löst die neue Wassersystem-Generation starre Produktbündelungen auf. Dieser modulare Ansatz optimiert die Lieferzeiten und ermöglicht B2B Partnern eine spürbar flexiblere Lagerhaltung. Der vereinfachte, zweistufige Konfi-

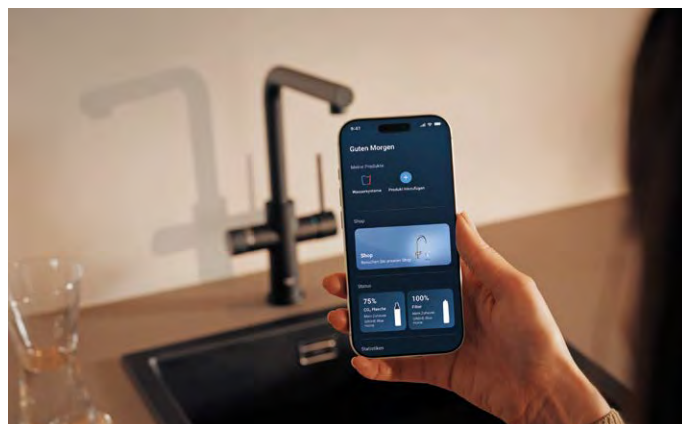
gurationsprozess verschlankt zudem die Projektplanung und Kundenberatung:

- Schritt 1: Zunächst wählen die Partner den leistungsstarken Kühler aus, der exakt auf die Kapazitätsanforderungen der Kundschaft zugeschnitten ist – vom Privathaushalt mit bis zu sechs Personen bis hin zum gewerblichen Einsatz für bis zu 40 Personen. Für Projekte, die maximale Funktionalität erfordern, ist der weiterentwickelte GROHE Blue Pro Kühler nun mit einem GROHE Red Boiler kompatibel. Dadurch lässt sich mühelos das umfassende GROHE Blue Pro Duo System konzipieren, das gekühltes, sprudelndes und kochend heißes Wasser aus einer einzigen Armatur liefert.
- Schritt 2: Anschließend wird die gewählte Technik mit der gewünschten Ästhetik kombiniert. Mit C-, L- und herausziehbaren Auslaufvarianten in vier Oberflächen – Chrom, Supersteel, gebürstetem Hard Graphite und Phantom Black – garantiert die Armaturenvielelt eine maßgeschneiderte Lösung, die sich harmonisch in jedes Küchendesign einfügt.

Nahtloser Service und umfassender Support aus einer Hand: Partnerunternehmen profitieren von einem lückenlosen Support direkt durch GROHE. Sie erhalten eine feste Ansprechperson, die von einem regionalen Team mit gebündelter Vertriebs- und technischer Servicekompetenz unterstützt wird. Dieser verlässliche Kundenservice agiert bundesweit und setzt autorisierte Techniker:innen ein, um Installationen, Wartungen und Reparaturen direkt vor Ort durchzuführen.

Um maximale Reaktionsschnelligkeit zu gewährleisten, garantieren dezentrale Lager im ganzen Land eine zügige Ersatzteilversorgung, kurze Lieferwege und eine hohe logistische Flexibilität. Ergänzt wird diese starke lokale Präsenz durch spezialisierte Innendienst-Teams an mehreren Standorten. Sie bieten gezielten telefonischen Support und eine effiziente Auftragsabwicklung für Serviceeinsätze – damit Projekte stets im Zeitplan bleiben. Darüber hinaus bietet das neue „Trinkwasserexperten“-Programm professionellen Partnern exklusive Vorteile. Dazu gehören spezielle Partnerrabatte sowie eine Premium-Platzierung im Online-Store-Locator von GROHE, um wertvolle Kundenkontakte zu generieren. ■ Weitere Informationen: BLUE.GROHE.DE

Die neue My GROHE App liefert Echtzeit-Daten zum CO₂-Füllstand und zur Filterkapazität direkt auf das Smartphone und bietet die Möglichkeit, CO₂-Flaschen wie auch Filter auf Knopfdruck nachzubestellen.



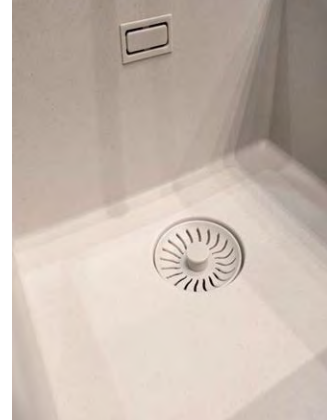
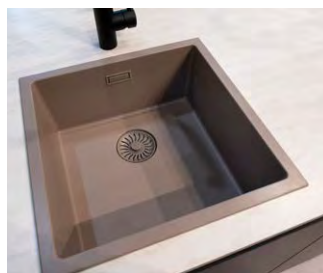
¹ Repräsentative Online-Umfrage in Deutschland (N=1.000), durchgeführt im Zeitraum vom 16. März bis 12. April 2026. Frage: Warum trinken Sie kein Leitungswasser? Basis: N=683 // Frage: Warum trinken Sie Leitungswasser? Basis: N=309

² In einer sensorischen Vergleichsstudie (Juli 2026, n = 60) wurde die neue Generation der GROHE Blue Home von 93 % der Teilnehmenden als „sprudelnd“ bewertet (Vorgänger-Modell: 70 %).



Die Colour Line verbindet verschiedene kombinierbare Elemente der Küche zu einem harmonischen, durchgängigen Gestaltungskonzept.

Der Austausch mit Küchenprofis ist ein wichtiger Bestandteil der kontinuierlichen Weiterentwicklung des Sortiments, um zukünftige Farben, Oberflächen und Produktlösungen gezielt zu gestalten.



Ein Schwerpunkt auf der area30 war die Einführung der beliebten Quarzkomposit-Spülen in den neuen Farben Bisque und Ostrica.

Caressi und S&R by DPS:

Gemeinsam stärker im deutschen Küchenmarkt

Auf der area30 stellte sich die niederländische TvS-Gruppe Sagemüller & Rohrer (S&R) nach der Übernahme erstmals als Teil der Unternehmensgruppe vor. Gemeinsam mit Caressi und DPS zeigte S&R by DPS, wie sich die Kompetenzen der Unternehmen für den deutschen Küchenfachhandel ergänzen. Zu den Produktneuheiten von Caressi gehörten Quarzkomposit-Spülen in den Farben Bisque und Ostrica sowie die neue Colour Line. Darüber hinaus wurde eine tiefschwarze PVD-Oberfläche als Prototyp präsentiert, um Rückmeldungen der Messebesucher einzuholen.

Mit der Übernahme von Sagemüller & Rohrer stärkt die TvS-Gruppe ihre Präsenz im deutschen Küchenmarkt. S&R bringt langjährige Markterfahrung und ein etabliertes Kundennetzwerk ein. Innerhalb der Gruppe ergänzen sich diese Stärken mit dem Zubehörsortiment von DPS und den Spülen, Armaturen und ausgewählten Zubehörprodukten von Caressi.

Der gemeinsame Messeauftritt auf der area30 machte diese Verbindung erstmals sichtbar. S&R wurde als Teil der TvS-Gruppe und unter dem Auftritt S&R by DPS vorgestellt. Für Küchenprofis eröffnet die Zusammenarbeit ein breites Angebot mit persönlichen Ansprechpartnern und aufeinander abgestimmten Lösungen.

DPS – Domestic Parts Service B.V. – bietet Küchenzubehör und Installationsmaterialien. Zum Sortiment gehören unter anderem Abfalltrennsysteme, Rohr- und Anschlusssysteme, Elektroinstallationsmaterialien sowie Befestigungs- und Montagelösungen. Zusammen mit der Erfahrung von S&R bildet dieses Angebot eine Grundlage für den weiteren Ausbau des Geschäfts in Deutschland.

Bei Caressi standen Produkte im Mittelpunkt, die Design und Funktionalität mit abgestimmten Farben und Oberflächen verbinden. Die neuen Farbtöne Bisque und Ostrica erweitern das Quarzkomposit-Spülen-Sortiment um zwei dezente, natürliche Nuancen.

Passende Korbventilgarnituren ermöglichen eine individuelle Abstimmung auf die Küchengestaltung. Zur Auswahl stehen unter anderem Gun Metal, Copper, Samtgold und Messing Patina. Unterschiedliche Materialien und Oberflächen schaffen zusätzliche Möglichkeiten, Spüle, Armatur und Zubehör zu einem stimmigen Gesamtbild zusammenzuführen.

Bereits im Vorjahr hatte Caressi die Oberflächen Messing Patina, Deserto und Tarnish als Konzept vorgestellt. Messebesucher konnten ihre Favoriten auswählen und Rückmeldungen zu den geplanten Ausführungen geben. Die positive Resonanz bestärkte Caressi darin, alle drei Varianten weiterzuentwickeln und in das Sortiment aufzunehmen.

Auf der diesjährigen area30 präsentierte Caressi die Colour Line über mehrere Produktgruppen hinweg. Dazu gehörten Armaturen und Spülen ebenso wie passende Bodengitter, Restebecken, Energie-Ecksäulen und integrierte CAPS-Steckdosensysteme.

Darüber hinaus zeigte Caressi eine neue tiefschwarze PVD-Oberfläche als Prototyp. Die Besucher waren eingeladen, die Oberfläche zu beurteilen und ihre Eindrücke und Wünsche mitzuteilen. Die Präsentation diente dazu, Rückmeldungen aus dem Küchenfachhandel als Grundlage für die weitere Entwicklung zu sammeln.

Die Colour Line ermöglicht eine durchgängige Gestaltung verschiedener Küchenelemente. Der direkte Austausch mit Küchenprofis bleibt dabei ein wichtiger Bestandteil der Sortimentsentwicklung: Erfahrungen und Wünsche aus der Praxis fließen in künftige Farben, Oberflächen und Produktlösungen ein. ■ www.caressi.de



Suter Inox macht Edelstahl spürbar, lebendig und sinnlich – z. B. SolidSteel im IceDesign.



Die im Kreuz geschliffene Struktur Xrange Finline verleiht dem Edelstahl ein neues Gesicht.

Suter Inox:

Mit Präzision & Leidenschaft

Wo Präzision auf Leidenschaft trifft, entstehen Lösungen, die Küchen persönlich machen. Und so bieten die Produktneuheiten der Schweizer Manufaktur viel Gestaltungsspielraum für die Individualisierung von Küchen. Angefangen bei den neuen SmartSteel-Oberflächen bis zu ausdrucksstarken Armaturen und einer komfortablen Multifunktionsarmatur.

Mit Tizio, Vailo und Akio ergänzen drei neue Design-Modelle das Sortiment.

Edelstahl gilt oft als kühl und funktional, doch bei Suter Inox wird er lebendig. Davon konnten sich die Besucher der Architekturwerkstatt Löhne überzeugen. Denn Suter Inox zeigte mit der Premiere seines Wasserfalltisches, wie weit sich Edelstahl gestalterisch denken lässt. Das Designobjekt entstand aus einer Kundenidee und wurde in der Suter-Manufaktur in feinsten Handarbeit realisiert. Prägendes Element ist eine 8 mm starke Platte aus warmgewalztem Edelstahl, die sich über die Stirnseite hinweg bis zum Boden zieht. Der markante Radius verleiht dem Edelstahl eine fließende, an einen Wasserfall erinnernde Anmutung. Eine weitere Besonderheit ist die unsichtbare sTec-Beschichtung, die Fingerabdrücke auf der Edelstahloberfläche verhindert und so für eine dauerhaft gepflegte Optik sorgt.

Wenn es um mehr Individualität geht, sind die Edelstahl-Arbeitsplatten die erste Wahl. Fugenlos, maßgefertigt und auf das jeweilige Küchenkonzept abgestimmt bringen sie visuelle Ruhe in jeden Raum. Mit den beiden neuen SmartSteel-Oberflächen Breitband-Finish und Xrange Finline eröffnen sich zusätzliche Möglichkeiten im Küchendesign – unterschiedliche Kantenausführungen machen die Arbeitsplatten zu einem individuell gestaltbaren Element. Zur Wahl stehen eine geschliffene Kante ohne Fase mit Biegeradius sowie eine Variante mit präziser, 1,5/45°-Fase. Dabei bleibt Edelstahl, was ihn im Alltag auszeichnet: hygienisch, langlebig und wertbeständig. Zudem ist er zu 100 Prozent recycelbar.

Die mattierte Oberfläche Breitband-Finish zeichnet sich durch einen sanften Spiegeleffekt aus. Ihre charakteristisch geradlinige und besonders regelmäßige Struktur entsteht durch den Schliff mit einem breiten Band. Xrange

Finline, eine im Kreuz geschliffene Struktur, ist sowohl optisch als auch haptisch einzigartig und verleiht dem Edelstahl ein ganz neues Gesicht. Das matte Finish in warmer Farbgebung offenbart je nach Lichteinfall dezente Glanznuancen und fügt sich harmonisch in jedes Küchenkonzept ein. Xrange Finline kann optional mit der bewährten sTec-Beschichtung ausgestattet werden, die nicht nur besonders reinigungsfreundlich ist, sondern auch dauerhaft Fingerabdrücke verhindert.

Mit den neuen Armaturen (ab 2/2027) lassen sich attraktive Akzente in der Küche setzen, wie mit den neuen PVD-Oberflächen Gold, Bronze, Graphit, Edelstahl massiv und Edelstahl-Finish. Sie eröffnen Spielraum für feine Akzente oder bewusste Kontraste. Mit Akio, Vailo und Tizio ergänzen drei neue Modelle das Sortiment. Ihre klar reduzierte Formensprache verbindet schlanke Linien mit einem kompakten zylindrischen Armaturenkörper. Kantig gerundete, bogenförmige und rechtwinklige Ausläufe geben jedem Modell einen eigenen Charakter, während präzise Übergänge und ausgewogene Proportionen die gemeinsame Designsprache bewahren.

Die neue 7-in-1 Multifunktionsarmatur Laufen Vara Prime vereint die Funktionen der Vara Epoc All in One (kochend heißes, sprudelndes, gekühltes und gefiltertes Wasser) mit einem integrierten Display, das die Bedienung noch einfacher und übersichtlicher macht. Gleichzeitig setzt ihr weiterentwickeltes, elegantes Design einen neuen gestalterischen Akzent. Ergänzt wird das Sortiment durch die Laufen Vara Epoc All in One mit Schwenkauslauf. Beide Armaturenmodelle sind in den Oberflächen Edelstahl massiv und mit der PVD-Beschichtung Inox Black erhältlich. ■ www.suterinox.de/neuheiten



Quooker:

Viele Anwendungsmöglichkeiten

Seit den 1970er Jahren steht Quooker für die Idee, kochendes Wasser unmittelbar verfügbar zu machen. Erfunden vom niederländischen Physiker Henri Peteri, entwickelte sich aus dieser Vision ein international tätiges Familienunternehmen. Bis heute erfolgt die Produktion im niederländischen Ridderkerk, wo Entwicklung, Fertigung und Service gebündelt sind. Der Anspruch ist unverändert: innovative Technik mit langlebiger Qualität zu verbinden und Haushalte intelligent mit sofort 100 °C kochendem, gekühltem sprudelndem und stillem Wasser zu versorgen.

Was früher aus einzelnen Schritten bestand, bedeutet heute: weniger Wartezeit, weniger Handgriffe und eine Küche, die effizienter funktioniert – Tag für Tag. Möglich macht es das bewährte Quooker-System, denn es liefert sofort 100 °C kochendes, gekühltes sprudelndes und stilles Wasser direkt aus einem einzigen Auslauf. Gerade im täglichen Gebrauch zeigt sich die Vielseitigkeit des Systems besonders deutlich. Klassische Kochvorgänge werden beschleunigt, da Nudeln, Reis oder Kartoffeln sofort angesetzt werden können. Gemüse lässt sich schonend blanchieren, Brühen direkt aufgießen und Tee ohne Wartezeit zubereiten. Darüber hinaus übernimmt der Quooker zahlreiche Aufgaben im Küchenalltag. Schneidebretter können hygienisch desinfiziert, Schnuller sterilisiert und Fettfilter gründlich gereinigt werden. Gleichzeitig steht jederzeit gekühltes sprudelndes oder stilles Wasser bereit. Das erweitert die Nutzung über das reine Kochen hinaus und macht den Wasserhahn zu einer zentralen Lösung für unterschiedlichste Situationen im Alltag.

Quooker Flex Round und Flex Square für maximale Bewegungsfreiheit, beide lieferbar in den Oberflächen Verchromt glänzend, Voll-Edelstahl, Schwarz, Gunmetal (links), Kupfer Rosé und Messing Patina (rechts).



Klar, minimalistisch und modern gestaltet: Das Design des Quooker Front wurde mit einem Red Dot Design Award ausgezeichnet. Quooker bietet ihn in Voll-Edelstahl, Schwarz (Foto), Gunmetal und Kupfer Rosé an.



Für eine klare, kompakte Lösung am Spülbereich – der Quooker Fusion. Er ist in den Oberflächen Verchromt glänzend, Voll-Edelstahl, Schwarz, Gunmetal, Kupfer Rosé (Foto), Messing Patina und Gold erhältlich.

Dass neben seiner hohen Funktionalität auch das Design eine entscheidende Rolle spielt, zeigt das breite Sortiment. Klare Linien, hochwertige Oberflächen und verschiedene Formensprachen ermöglichen eine präzise Abstimmung auf das jeweilige Raumkonzept. Zudem ist das Quooker-System ausgesprochen nachhaltig, da es Komfort und Ressourcenschonung miteinander verbindet. Die patentierte Hochvakuumisolierung des Reservoirs sorgt dafür, dass Wasser energieeffizient auf Temperatur gehalten wird. Im Stand-by liegt der Verbrauch bei rund 10 Watt. Da nur die tatsächlich benötigte Menge entnommen wird, werden unnötiger Wasser- und Energieverbrauch vermieden. In Kombination mit dem optionalen CUBE kann zudem auf Flaschenwasser verzichtet werden. Gekühltes sprudelndes und stilles Wasser direkt aus dem Hahn reduziert Verpackung, Transport und Lageraufwand.

Die Bedienung eines Quooker-Hahns ist einfach und sicher. Über den Drück-Drück-Dreh-Mechanismus wird 100 °C kochendes Wasser bewusst aktiviert, während eine farbige LED-Anzeige die gewählte Wasserart signalisiert. Ein integriertes Sicherheitskonzept sorgt für zusätzliche Kontrolle im täglichen Gebrauch. Eine Kindersicherung verhindert unbeabsichtigtes Auslösen, die doppelwandige Isolierung hält die Oberfläche des Quooker-Hahns kühl. Das kochende Wasser tritt zudem als mit Luft versetzter Strahl aus, um Verbrühungen zu verhindern.

Bei Endkunden sind vor allem die Modelle Flex, Front und Fusion sehr beliebt. Sie zeigen exemplarisch, wie sich unterschiedliche Designansätze mit maximaler Funktionalität verbinden lassen. Der Flex erweitert mit seinem flexiblen Schlauchauslauf den Aktionsradius an der Spüle. Der Front überzeugt durch seine reduzierte Formensprache und ergonomische Bedienung. Der Fusion vereint alle Funktionen kompakt in einer Armatur und ist in sieben unterschiedlichen Oberflächen verfügbar, wodurch er sich harmonisch in verschiedenste Küchenkonzepte einfügt. ■ www.quooker.de

PIX UP
PIX UP
PIX UP
PIX UP
PIX UP

POWER HAS NEVER
BEEN THIS **FLAT.**

19 mm verändern die Küchenplanung.

Mit nur 19 mm Einbautiefe eröffnet PIX UP neue Möglichkeiten für moderne Küchen. Ob Kücheninsel, Seitenwange oder Rückwand: Strom lässt sich dort integrieren, wo herkömmliche Lösungen an ihre Grenzen stoßen. Weniger Planungskonflikte. Mehr Gestaltungsfreiheit. Prämiert mit dem German Design Award 2026.



Vorteile

- Nur 19 mm Einbautiefe
- Mehr Freiheit bei Kücheninseln und Seitenwangen
- Nahezu unsichtbar im geschlossenen Zustand



PIX UP. Fits where others don't.
www.bachmann.com/pix-up

**BACH
MANN**
We power your life.



Zunächst als Konzeptstudie, jetzt lieferbar: die smarte elektrische Liftlösung UNILIFT 880 für Komfortküchen.

Preisgekrönt und nachrüstbar: der Oberschränklift VERTI 840 Comfort in neuer Höhe (83 cm) und neuer Farbe (Anthrazit).



Auf Basis des InDiago 510 weiterentwickelt – der Hängeschranklift InDiago 520 in Anthrazit.

Granberg:

Mit Alleinstellungsmerkmalen

Auf der area30 gab es inhouse-entwickelte Neuheiten bei den Hängeschrankliften und einem Liftsystem für schwere(re) Küchenmaschinen sowie Neues im Zubehörbereich zu entdecken: darunter flache barrierefreie Spülen in Edelstahl oder Granitverbundwerkstoff mit modernen neuen Armaturen in Edelstahl und Chrom.

Granberg hat seinen stufenlos verstellbaren sowie mit einem zuverlässigen Sicherheitssystem ausgerüsteten Hängeschranklift VERTI 840 jetzt in einer zusätzlichen Höhe von 82 cm und im neuen Farbton Anthrazit aufgelegt. Der mit einem „Best of KBIS 2026 Winner Gold“ preisgekrönte Oberschränklift senkt den Schrankinhalt leise, schnell und sicher bis zur Arbeitsplatte ab. Die unteren Fachböden sind bequem und barrierefrei erreichbar, ohne die Schranktüren hierfür öffnen zu müssen. Im abgesenkten Zustand verbleibt vor dem Lift noch genügend Arbeitsfläche, denn der kompakte VERTI 840 kommt mit wenig Platz aus. Er lässt sich nachrüsten und kann dabei in die Oberschränke nahezu aller Küchenhersteller integriert werden. Der 307 mm tiefe Lift ist in zwei Höhen (700 und 830 mm) und in verschiedenen Breiten (400 bis 1.000 mm) sowie mit entsprechenden Unterbauleuchten als Zubehör erhältlich.

InDiago 520 – bis auf die Türöffnungsautomatik basierend auf dem Hängeschranklift InDiago 510 – wurde speziell für den Komfortmarkt angepasst. Der motorisch verfahrbare Schrankeinsatz senkt sich stufenlos bis zur Arbeitsplattenvorderkante ab. Auch er ist in Anthrazit erhältlich, benötigt nur wenig Platz und kann in neue sowie vorhandene Schränke eingebaut werden. Da am Schrank

Granberg zeigte neue flache barrierefreie Spülen in Edelstahl mit abgestimmten Armaturen wie z. B. die Trendline-Spüle ESG 500 mit der Trendline-Armatur KM50.



kaum Änderungen nötig sind, können bei Nachrüstungen sogar die Unterbauleuchten montiert bleiben. InDiago 520 ist für Schrankhöhen ab 700 bzw. 850 mm verfügbar. Granberg bietet ihn in 310 mm Tiefe sowie in diversen Breiten (500 bis 1.000 mm) an.

Die Studie Unilift Concept fand auf der interzum 2025 großes Interesse. Jetzt ist sie umgesetzt als UNILIFT 880 für ein bequemes, ergonomisches Liften von Elektro-Kleingeräten bis zu 25 kg (z. B. Küchenmaschine, Heißluftfritteuse etc.). Der elektrisch höhenverstellbare, anthrazitfarbene Lift hat seitlich angebrachte Motoren, damit der Stauraum unter der UniLift-Arbeitsplatte komplett nutzbar bleibt. Unilift 880 kann in Unter- und Hochschränke sowie in eine Nische zwischen zwei Schränken montiert und auch problemlos in bestehenden Küchen nachgerüstet werden.

Im Bereich Spülen wurden flache barrierefreie Trendline Spülen (EST) in Edelstahl – auf Wunsch mit PVD-Beschichtung – sowie flache barrierefreie Granitspülen (ESG) in Schwarz vorgestellt. Dazu passen z. B. die neuen Einhebelmischer Trendline KM50 in Edelstahl und Ergo KM10 in Chrom, jeweils mit oder ohne Geschirrspüler-Absperrung.

Für die Planung (decken-)hoher Ankleiden eignen sich die elektrischen Garderobenlifte BUTLER 730 und 732. Die cleveren Lösungen sind jetzt in den neuen Farbtönen Tiefschwarz, Umbragrau und Signalweiß lieferbar. ■ www.granberg.de



Die in 2025 aufgelegte Konda-Küchenschütte (oben im Bild) bekommt Zuwachs: Mit dem neuen Konda-Tablar lassen sich schwere Küchengeräte z. B. in einem Aufsatzschrank griff- und einsatzbereit parken – ganz unabhängig von dessen Planungsmaß und Ausführung.

Ninkaplast:

Die Konda-Familie bekommt Zuwachs

Dem mittelständischen, unabhängigen und inhabergeführten Familienunternehmen mit über 70 Jahren Erfahrung in der Kunststoffverarbeitung gelingt es immer wieder, innovative sowie nachhaltige Produkte und Lösungen zu gestalten, die den Alltag erleichtern und verschönern. Was mit der erfolgreichen Markteinführung und Platzierung der eleganten und prämierten Konda-Schütte begann, findet seine Fortsetzung in dem Konda-Tablar. Die neue Lösung ermöglicht es, schwere Küchengeräte einsatzbereit u. a. im Aufsatzschrank zu parken – unabhängig von dessen Planungsmaß und Ausführung.

Mit dem neuen Konda-Tablar zeigt der Spezialist für Kunststoffformgebung und Oberflächenveredelung, wie müheloses Kochen, Backen und Ordnung halten auf eine angenehme und komfortable Weise geht. Es ist das zweite Produkt aus der Konda-Familie. Denn im vergangenen Jahr hatte Ninka bereits die Konda-Schütte auf den Markt gebracht – eine zeitlos moderne Neuinterpretation des Klassikers, der 1955 bei Ninka in Serie ging: die erste Küchenschütte aus Kunststoff. Die mit einem iF Design Award 2026 prämierte Neuauflage in 2025 trifft voll den Zeitgeist.

Mit dem neuen Konda-Tablar schreibt Ninka die Geschichte moderner Küchenausstattungen jetzt weiter. Das zeitlose Zubehörprodukt für alle Aufsatzschränke bringt intelligente Einfachheit, Flexibilität und Ergonomie in die Küche. Dort prägen große Standgeräte wie Heißluft-Fritteuse, Smoothiemaker, Kaffeeautomat oder kochender und backender Alleskönner den modernen Küchenalltag. Die smarten Gadgets ändern das Kochverhalten vieler Nutzer, so dass der klassische Herd längst nicht mehr im Zentrum steht. Gefragt ist deshalb intelligenter Stauraum, der Küchenhelfer elegant verbirgt und bei Bedarf im Handumdrehen griffbereit präsentiert. Das Konda-Tablar macht wertvollen Stauraum in der modernen Küche optimal nutzbar.

Die reinigungsfreundliche Innovation für den Aufsatzschrank benötigt weder einen weiteren Schubkasten noch eine Verschraubung auf der Arbeitsplatte. Das Konda-Tablar passt ohne zusätzliche Bauteile und Führungen flexibel zu jeglichem Planungsmaß und jeder Öffnungsvariante. Mit dem 390 x 480 mm großen und 60 mm hohen Tablar lassen sich schwere Geräte mühelos und schonend auf der Arbeitsplatte verschieben. Während sie genutzt werden, haben sie einen festen Stand, nach dem Gebrauch verschwinden sie dank Einhandbedienung hinter Jalousien, Dreh- oder Falt-Schiebetüren. Mit dem universell einsetzbaren Konda-Tablar folgt Ninka dem Prinzip der Reduktion von Komplexität – sowohl in der Artikelvarianz und Lagerhaltung als auch in der Küchenplanung und -montage. ■ www.ninka.com



Pure 30 S Zeos: MIX IT UP mit ALVEUS by VOGT: Vier atemberaubende Farbtöne stehen zur Wahl: Gold, Bronze, Kupfer und Anthrazit. Edle Edelstahlfarben mit metallischem Schimmer verleihen einen einzigartigen Glanz.

OMNI-Spüle 40 schwarz mit Ablaufsystem in Gold, gefertigt aus dem Verbundmaterial Granital. Erhältlich in sechs Farbtönen und in der besonderen Black Edition (Spüle in Carbon mit tief-schwarzem Ablaufsystem), Kann klassisch als Einbauspüle oder elegant als Unterbauspüle eingebaut werden.

VOGT:

Mit VOGT Konzeptideen das Jahr 2027 erobern

Sechs Granit-Tresen, hochwertig, professionell und farbvariabel mit ALVEUS Spülen bestückt, ergänzt durch handliche Displays in A4-Format symbolisierten die zukünftige Präsentation am POS während der diesjährigen area30. VOGT als Exklusive Distribution Partner der ALVEUS-Spülen setzt dabei auf Produktqualität, Design und Innovation.

So überzeugen die daraus entwickelten Konzeptideen 2027 ganzheitlich durchdacht und zugleich individuell planbar. Gerade in Zeiten wirtschaftlicher Zurückhaltung ein Angebot, das punktet und auch für den Fachhandel zur Win-Win-Situation wird.

MIX IT UP – Unique, weil clever kombiniert. Das MIX IT UP Konzept der ALVEUS by VOGT Spülen bietet Endverbraucher eine große Auswahl aus Farben, Materialien und Formen. Ob Granital-Komposit, Edelstahl oder PVD Spülen mit unterschiedlichen PVD Applikationen wie Siebkörben, Überlaufblenden und passenden Armaturen.

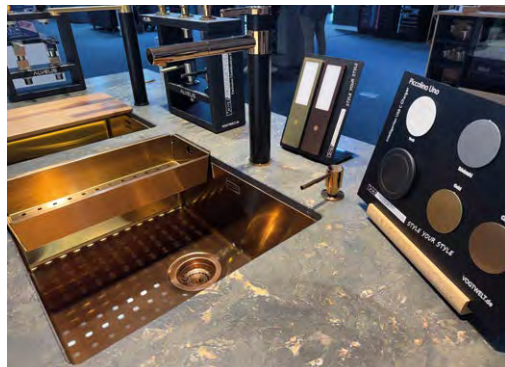
STYLE YOUR STYLE führt das Farb- und Materialkonzept über die Spüle hinaus.

Passende Steckdosen und Unterbauleuchten greifen die Farbgruppen auf und ermöglichen ein abgestimmtes Gesamtbild. Zusammen mit dem VOGT-Zubehörprogramm von rund 4.500 Artikeln entstehen zahlreiche individuelle Kombinationsmöglichkeiten.

„refresh your kitchen“ steht für zeitgemäße und individuelle Anpassung, ohne den vollständigen Küchenaustausch. Eine neue ALVEUS-Spüle, die passende Armatur und gezielt ausgewähltes Zubehör können Optik und Funktion einer bestehenden Küche deutlich verändern. Die vorhandene Substanz bleibt erhalten, während mit vergleichsweise geringem Aufwand nachhaltig ein neues Küchenerlebnis entsteht.

Unique, weil clever kombiniert – MIX IT UP Konzept der ALVEUS Spülen by VOGT, speziell konfiguriert mit handlichen, in A4-Format gestalteten Displays. Für die Präsentation am POS: Granit-Tresen mit ALVEUS-Spülen und Zubehör – hochwertig, professionell und farbvariabel.

VOGT-Welten und -Werte: Vom Großhandel für Küchenzubehör zur Symbiose aus ganzheitlich verlässlichem Partner und Konzeptanbieter von Farb- und Materialwelten. VOGT geht neue Wege für den Fachhandel und präsentiert sich als kreatives und innovatives Bindeglied im Markt. Farb- und gleichzeitig Materialkonzepte vereinen technisches Küchenzubehör in trendigen Farbkombinationen und bieten ein besonderes Finish aus einer Hand. Zusätzlich nimmt der Traditionsgroßhändler VOGT mit ausgeklügelter Struktur dem Fachhandel schon heute ein Vielfaches an Organisation, Bürokratie, Zeit und Kosten ab. Ein Mehrwert-Paket, das den Ausschlag für die Zusammenarbeit gibt. ■ www.vogtwelt.de



Der HAILO Wertstoffschrank – für neue Küchen oder zum Nachrüsten – ist eine Kombination aus ausziehbaren Behältern und einem cleveren Kippmechanismus.

HAILO:

Eine clevere Kombilösung

Das deutsche Traditionsunternehmen mit dem markanten roten Punkt und einer der weltweit führenden Hersteller im Bereich Abfallsammler-Lösungen hält für den Küchen- und Möbelfachhandel eine Neuheit bereit: Wie kann man eine ohnehin nahezu perfekte Wertstofftrennung noch toppen? Indem sie weitergedacht und zu einer Kombilösung erweitert wird. Voilà – hier ist der neue HAILO Wertstoffschrank. Auf der Küchenmeile war er bei einigen Möbelherstellern bereits zu entdecken.

Die neue Lösung ist kompakt, platzsparend und kombinierbar: links im Bild die KippBox und rechts die StapelBox.



Das Pro-Kopf-Aufkommen an Haushaltsabfällen betrug bereits vor 10 Jahren laut Statistischem Bundesamt im Durchschnitt rund 450 bis 460 kg. Daran hat sich kaum etwas geändert. Der Tiefstwert seit Beginn der Aufzeichnungen (2004) ist mit 433 kg ausgewiesen. 2024 waren es 452 kg. Die Integration eines effizienten Abfall- und Wertstoffmanagements – das gleiche gilt auch für ein gut organisiertes Stauraumkonzept in der modernen Küchen- und Hauswirtschaftsplanung – nimmt deshalb einen wichtigen Platz in den Beratungs- und Planungsgesprächen ein. Längst wird das Thema nicht mehr als eine reine Nebenfunktion oder Option betrachtet. Um die Mülltrennung in der Küche zu erleichtern, bietet HAILO eine Reihe cleverer, leicht erreich-, intuitiv bedienbarer und optisch sauber integrierter Systemlösungen an.

Die neueste Entwicklung aus Haiger ist der HAILO Wertstoffschrank als praktische Ergänzung zu einem bestehenden Müllsystem. Im



Wertstoffschrank sind ausziehbare Behälter und ein cleverer Kippmechanismus miteinander kombiniert, sodass die Wertstoffe im Küchen- oder Hauswirtschaftsraum sauber gesammelt und gut zugänglich verstaut werden können.

Die Kombination aus der HAILO StapelBox 28/17 und der HAILO KippBox 35 ist eine flexible Lösung für die strukturierte Sammlung von Papier, Glas, Verpackungen & Co. Beide Module lassen sich sowohl einzeln als auch kombiniert verbauen und ermöglichen so eine individuelle Anpassung an die unterschiedlichsten Planungsanforderungen.

Der kombinierte Wertstoffschrank eignet sich für alle Unter- und Hochschränke ab 60 cm Breite mit Drehtür. Die StapelBox mit zwei ausziehbaren Behältern mit 28 und 17 Litern Volumen sowie die KippBox mit 35 Litern Fassungsvermögen sorgen für einen komfortablen Zugriff und eine optimale Raumnutzung. Das Ergebnis: eine sauber integrierte, intuitiv bedienbare Lösung, die bestehende Mülltrennsysteme sinnvoll ergänzt.

Alle Ordnungsmodule von HAILO im Überblick: www.hailo.de/de/einbautechnik/hauswirtschaftsraum/ordnungs-module ■ www.HAILO-einbautechnik.de

Der HAILO Wertstoffschrank in seinen verschiedenen Einbauvarianten: in einem 30, 40 oder 60 cm breiten Schrank und in Kombination mit den Laundry-Carrier Wäschekörben.



Neue Synergieeffekte am neuen Standort Diebrock.



aira Luce, ausdrucksstarke Designleuchte & Plasmafilter-Raumlüfter in einem.



Die neue Produktreihe aero – in Kooperation mit dem Löhner Spiegelhersteller Vogelsang – für ein stilvolles Ambiente sowie hygienisch reine, frische Raumluft.

Avitana:

Größer & neu aufgestellt

Der Entwickler und Produzent von Plasma-Filtertechnologie „Made in Germany“ für saubere und gesunde Luft in Küche, Wohnraum, Büro, Bad und Sanitär vereint seine bisher örtlich getrennten Bereiche Produktion & Logistik sowie Vertrieb & Verwaltung seit März unter einem Dach. Zudem hat sich das Unternehmen mittlerweile vom Komponenten- zum Systemanbieter weiterentwickelt und kündigt für das 4. Quartal 2026 eine Offensive in mehreren Unternehmensbereichen an.

Die Herforder Avitana GmbH gehört zu den führenden Unternehmen Europas bei der technischen Nutzung von Plasma-Filtertechnologie. 2018 gegründet und seitdem auf stetem Wachstumskurs, ist der inhabergeführte Mittelstandsbetrieb im März 2026 ins Herforder Gewerbegebiet Diebrock umgezogen. Davon profitieren nicht nur die interne Ablauforganisation und Kommunikation, sondern auch Warenannahme, Herstellung und Versand auf einer deutlich vergrößerten Nutzfläche von aktuell rund 2.200 m². Zudem ergeben sich durch den Ortswechsel auch neue Synergieeffekte hinsichtlich eines weiteren Wachstums der Filterfertigung.

Die Marken aira Rondo, aira Quadro – mit den speziellen Modifikationen slimline, soft, silent und der 90°-Abwinklung als Typ L – und aira Plano sind im Fachhandel bestens etabliert. Nach der Zusammenführung aller Unternehmensbereiche hat Avitana nun auch mit der Eigenfertigung von aira Luce begonnen. Das High-End-Produkt für designaffine Kunden erfüllt mehrere Aufgaben – Räume beleuchten, mit Luft reinigen – auf stylische Weise: rund oder oval, deckenhängend oder als Wandleuchte. Es wurde zudem optimiert und die Anregungen seitens des Fachhandels integriert.

„Nach der erfolgreichen Premiere im Herbst 2025 sind die Markteinführung und Platzierung im Fachhandel beziehungsweise in den Küchenstudios hervorragend angelaufen und werden mit Nachdruck weiterverfolgt“, so Geschäftsführerin Carmen Ehlebracht. Avitana vertraut dabei einem breit diversifiziertem Vertrieb über eigenverantwortlich und unternehmerisch handelnde Vertragspartner. Deren Standorte sind von Deutschland bis nach Australien zu finden. Insgesamt exportiert Avitana rund 70 Prozent seiner hochwertigen Plasmafiltersysteme mit den Schwerpunkten Schweiz und Südeuropa, Benelux und Skandinavien.

Neu ist auch die enge Zusammenarbeit mit Vogelsang Spiegel im Bereich Bad und Sanitär. Avitana betraute den Löhner Spiegelhersteller ab 1. August 2026 mit dem Deutschlandvertrieb seiner Fertigprodukte. Der inhabergeführte Spezialist produziert in Löhne-Gohfeld hochwertige Spiegel für die Möbelindustrie sowie Design-Badezimmerspiegel für den Sanitärgrößhandel. Zudem werden die Wünsche privater Kunden und des Ladenbaus bedient. Die Spiegel sind meist handgefertigt, hoch individualisiert und durchlaufen mehrstufige Qualitätssicherungsprozesse.

In einem ersten Schritt werden außergewöhnliche Rundspiegel mit hochwertigem Lichtdesign und optimaler Luftreinigung unter der Handelsmarke aero für den dreistufigen Vertrieb in Deutschland angeboten. In den Ausführungen aurora aero emotion, liberta aero emotion und marte aero emotion, die sich in puncto LED-Beleuchtung, Design und Spiegeldurchmesser (60 bis 100 cm) unterscheiden. Für alle Modelle gilt: Dank der effizienten Plasmafilter-Technologie aus dem Hause Avitana gehören Viren, Bakterien, Pollen oder Gerüche in der Luft der Vergangenheit an. Last but not least: Für das 4. Quartal 2026 avisiert Avitana eine weitere Offensive in den Bereichen Vertrieb, Marketing und IT. Man darf also gespannt sein, wie es in der Daimlerstraße im Gewerbegebiet Diebrock weitergeht ... ■ www.avitana.de

Klappen statt Türen. Mit der dunklen Ausführung des gesamten AVENTOS top-Sortiments in Eclipseschwarz erweiterte Blum sein Angebot ab Herbst 2026 nochmals.

Neue Impulse, um hochwertige Küchenmöbel noch stärker zu individualisieren: LEGRABOX in der eleganten Sonderfarbe Modern Bronze – gesehen bei Rotpunkt Küchen.



Dark Surfaces – Blum hat als erster Anbieter dunkle Box-, Scharnier- und Klappensysteme in einem durchgängigen Portfolio zusammengeführt.

Blum:

Stilvolle Design-Akzente

Vom 19. bis 25. September waren die Lösungen und neuen Ideen des österreichischen Beschlägeherstellers in zahlreichen Hausausstellungen namhafter Küchenhersteller zu sehen: dunkle Beschläge, Klappen, Pocketsystem, Innovationen wie die LEGRABOX in Modern Bronze sowie funktionale Lösungen für grifflose Küchenkonzepte.

Das Fachpublikum erlebte die innovativen Produkte, ihre Ästhetik und Funktionalität bei zahlreichen Küchenherstellern – eingebettet in komplette Raum- und Gestaltungskonzepte. Dabei wurde sichtbar, was oft erst beim Öffnen von Türen, Klappen und Auszügen auffällt: Beschläge prägen das Erscheinungsbild einer Küche im Detail entscheidend mit.

Auf der Küchenmeile waren diese Lösungen in beeindruckender Form erlebbar wie Dark Surfaces – Beschlagsysteme konsequent in dunkler Farbe bis ins Detail. Denn Blum führt als erster Anbieter dunkle Box-, Scharnier- und Klappensysteme in einem durchgängigen Portfolio zusammen. Die Dark Surfaces fügen sich harmonisch in dunkle Farbwelten ein, unterstreichen Holz-, Stein- oder Metall-Optiken und setzen markante Design-Kontraste zu hellen Materialien. Das Ergebnis ist ein klares, hochwertiges Erscheinungsbild ohne gestalterische Brüche.

Diese ästhetischen Lösungen waren z. B. bei Bauformat Küchen zu sehen: Dort wurden u. a. LEGRABOX in Carbon-schwarz matt, AVENTOS top in Eclipseschwarz sowie

Scharniere in Onyxschwarz präsentiert. Auch bei weiteren renommierten Küchenherstellern wie Rotpunkt, Schröder und KH System Möbel setzten die dunklen Beschläge elegante Akzente.

Als „stille Revolution“ in Premium-Küchen gelten Klappen, denn sie überzeugen im Küchenalltag durch eine hervorragende Funktionalität und intuitive Bedienung. Als perfekte Ergänzung für grifflose Fronten ermöglichen sie klare, durchgängige Oberflächen ohne Unterbrechungen sowie eine leichte und kontrollierte Bewegung dank hochwertiger Mechanik. Wie erfolgreich sich Klappensysteme am Markt etablieren, zeigten folgende Beispiele: Schüller/next125 führen AVENTOS top bereits im zweiten Jahr erfolgreich im Sortiment. Auch auf den Ausstellungsflächen weiterer Blum-Partner wie Nolte, Häcker, Rotpunkt, Schröder, KH System Möbel, Leicht und Ballerina konnte der Handel erleben, wie Oberschränke funktional und ästhetisch von den Klappensystemen der AVENTOS top-Serie profitieren.

Mit der LEGRABOX in der eleganten Sonderfarbe Modern Bronze, die bei Rotpunkt zum Einsatz kam, lassen sich hochwertige Küchenmöbel noch stärker individualisieren. Das innovative TIP-ON comfort-System für Türen war bei Schüller im house4kitchen zu sehen. Bei Herstellern wie Häcker, Pronorm, Ballerina und Rempp wurden die Besucher von modernen Raumkonzepten inspiriert, die durch das innovative REVEGO-Pocketsystem abgerundet wurden. Das Einschiebetürsystem ermöglicht es, komplette Funktionsbereiche – von der Kaffeebar bis zur Vorratskammer – flexibel zu öffnen oder stilvoll hinter schlichten Fronten zu verbergen. ■ www.blum.com

Hettich:

Innovationen für vielseitig nutzbare Lebensräume

Ob das revolutionäre, dynamische Dreh-Schwenk-System FurnSpin und der neue Push für Falttür-Lösungen wie z. B. WingLine L mit Panorama-Effekt. Ob das moderne, minimalistische und mit einem „Red Dot Product Design 2026“ preisgekrönte Schubkastendesign ExeoTech oder weitere flexible und ganzheitliche Lösungen: Hettich schafft mit seiner intelligenten Beschlagtechnik und zukunftsweisenden Nutzungskonzepten die Basis für die Weiterentwicklung der Küche zu einem vielseitig nutzbaren Lebensraum. Wie unterschiedlich und individuell diese Lösungen aussehen, konnten die Fachbesucher bei diversen Küchenherstellern entlang der Küchenmeile 2026 entdecken. Das Groß-Event machte auch in diesem Jahr wieder einmal deutlich, dass Hettich mit seinen innovativen Beschlaglösungen ein Erfolgsgarant für die Küchenbranche ist und bleibt.

Moderne (Wohn-)Küchen spiegeln heute all das wider, was individuelles Leben und Wohnen in seinen schönsten Farben, Formen und Funktionalitäten ausmacht. Damit dort nicht nur gekocht, sondern auch gewohnt und gearbeitet werden kann, sind Lösungen erforderlich, die flexible und multifunktionale Nutzungsmöglichkeiten erlauben. Hettich denkt dabei seine Beschlagtechnik weit über die Funktion hinaus als integralen Bestandteil ganzheitlicher Lebensräume. Bewegung, Design, Bedienkomfort und Funktion verschmelzen dabei zu positiven Nutzer-

erfahrungen. Etliche Küchenhersteller haben daraus spannende Design- und Raumkonzepte entwickelt, die Bewegung neu interpretieren, Stauräume bedienfreundlich erschließen und Möbel flexibel nutzbar machen. Für Architekten, Designer, Planer, Berater und Verkäufer stehen damit attraktive Lösungen zur Wahl, die nicht nur Küchen mehr und mehr in multifunktionale Wohn- und Lebensräume transformieren. Mit den innovativen Nutzungskonzepten von Hettich lassen sich auch neue Kaufanreize für Küchenkunden und all jene schaffen, die sich neu einrichten oder ihr Zuhause verschönern möchten.

Neue Nutzungsmöglichkeiten und Bewegungsabläufe lösen dabei die Grenzen zwischen Küche, Wohnen und Arbeiten weiter auf. Das Glanzstück der Transformation ist die Top-Innovation FurnSpin von Hettich. Das mehrfach preisgekrönte Dreh-Schwenk-System macht Möbeldesign wandelbar und erschließt Stauräume auf eine nie dagewesene Art und Weise. Hersteller wie Beeck, Burgbad, Eggersmann, Nobilia, Rotpunkt und SieMatic haben bereits hochwertige Lösungen mit diesem Dreh-Schwenk-System in ihre aktuellen Programme aufgenommen. Rotpunkt präsentierte FurnSpin auf seiner Hausmesse beispielsweise in einer Hochschrankanwendung.

Die Möglichkeiten dieses vielseitigen Systems reichen von drehbaren Aufsatzschränken, eleganten Vitrinen mit Beleuchtung bis hin zu wandhohen Möbelementen. FurnSpin zeigt gleichzeitig, was die innovative Beschlagtechnik von Hettich ausmacht: Dynamik, Komfort und Bedienfreude. Die Technik bleibt dabei fast unsichtbar – die Systeme harmonisieren perfekt mit den Materialien und dem Möbeldesign. Das macht einen wichtigen Teil der Faszination der Lösungen aus.

Mit WingLine L bietet der Beschlagspezialist ein Falttürsystem an, das ebenfalls mit einem dynamischen Bewegungsablauf – dem Panorama-Effekt – begeistert. So zeigte Ballerina-Küchen zum Thema „Stauraumplanung für den organisierten Küchenalltag“ beispielsweise einen platzsparenden Aufsatzschrank mit WingLine L mit neuer Komforteinheit. Ein leichter Push auf die Küchenfront genügt und der Schrank

ExeoTech definiert mit seiner nur 11 mm schlanken und makellosen Zarge eine unverwechselbare Designsprache, für die das Schubkastensystem mit dem „Red Dot Product Design 2026“ ausgezeichnet wurde. (Foto: Red Dot).





Mit komfortablem Push: Ballerina zeigte das Falttürsystem WingLine L mit Panorama-Effekt in einem Aufsatzschrank. Ein Bewegungsablauf, der jedes Mal beeindruckt und einen schnellen Zugriff auf die Schrankinhalte ermöglicht. (Foto: Ballerina-Küchen)

öffnet sich automatisch mit abschließender Dämpfung. Die Vorteile: müheloses Öffnen und schneller Zugriff auf den Schrankinhalt. WingLine L war auf der Küchenmeile u. a. auch bei Häcker, Nobilia und Schüller in weiteren attraktiven Anwendungen zu sehen.

Pronorm setzt in seinem neuen Programm jetzt noch stärker auf Designaspekte. Das erst kürzlich mit dem Red Dot Award ausgezeichnete Schubkastensystem ExeoTech von Hettich mit schlanker 11-mm-Zarge und makellosen, präzisen Kanten definiert für den Küchenhersteller eine unverwechselbare Designsprache. Mit proTech X pure, proTech X woodBox und proTech X glassCase stellt Pronorm verschiedene Ausstattungsvarianten dieses neuen minimalistischen Schubkastensystems vor. ■ www.hettich.com



Das innovative Dreh-Schwenk-System FurnSpin bringt Schwung in das Design von Premiumküchen und macht Stauraumnutzung unvergleichlich attraktiv. Hier ein drehbarer Hochschrank mit FurnSpin von SieMatic. (Foto: SieMatic)



In seinem Programm 2026/2027 setzt Pronorm mit dem minimalistischen Schubkastensystem proTech X noch stärker auf Designaspekte. Auf der Hausmesse in Vlotho wurden verschiedene Varianten des Systems präsentiert, das auf ExeoTech von Hettich basiert. (Foto: Hettich)

Spülen, Armaturen und Zubehör:

Mehr Funktion, mehr Gefühl – und Bewegung bei den Messeplätzen

Neue Materialien, durchdachte Wasserplätze und einfachere Montage: Rund um Spüle, Arbeitsplatte und Zubehör zeigte der Küchenherbst, wie sich Gestaltung und Alltagstauglichkeit verbinden lassen. Gleichzeitig beschäftigen die Veränderungen der Ausstellerlandschaft die Branche. Hinter den Kulissen geht es um die künftige Attraktivität der Messeplätze.

Vogt präsentierte sich auf der Area30 mit einem komplett neuen und offenen Standkonzept. (area30/saschabartel)

Die Küche wird wohnlicher und das Zubehör zieht mit. Warme Sand- und Brauntöne, ausdrucksstarke Steinbilder und großzügige Rundungen prägen Arbeitsplatten und Wasserplätze. Zugleich arbeiten die Anbieter an Details, die Nutzung, Planung und Montage erleichtern. Für den Fachhandel entstehen daraus zusätzliche Verkaufsargumente – vorausgesetzt, die Ausstattung wird frühzeitig in die Beratung einbezogen.

Materialien mit Profil

Bei den Arbeitsplatten bleiben Taj-Mahal-



Anmutungen, Travertin und markante Patagonia-Optiken gefragt. Dabei wird die gewünschte Gestaltung über unterschiedliche Materialien und Preisbereiche hinweg angeboten. Naturstein, Keramik, Mineralkomposit und authentisch strukturierte Lamine bieten Spielraum, einen Look passend zum Kundenbudget umzusetzen.

Neue Werkstoffe erweitern die Auswahl. Schock stellte mit Amodur ein Spülenmaterial auf Glasfaserbasis vor, das Härte mit samtiger Haptik verbinden soll. Drei Modelle in drei Farben sind ab Januar 2027 angekündigt. Dinger Stone ergänzte sein Angebot um Lavero aus recyceltem Glas. Dekker zeigte eine Verbundarbeitsplatte mit Keramikoberfläche, einem Träger aus recyceltem PET und einer Kunststoffkante, die empfindliche Keramikränder vor Abplatzungen schützen soll.

Auch Kompaktarbeitsplatten gewinnen an Bedeutung. AKP berichtet von deutlichen Zuwächsen und positioniert das Material preislich unterhalb von Quarzstein. Flächenbündige Einbauten und auf Gehrung gearbeitete Vorderkanten ermöglichen eine hochwertige Anmutung. Die Unterschiede zur Keramik, etwa bei Hitze- und Kratzbeständigkeit, gehören allerdings ebenfalls ins Beratungsgespräch.

Der Wasserplatz wird zum System

Spüle, Armatur, Trinkwasseraufbereitung und Unterschränkorganisation wachsen enger zusammen. Blanco unterstrich diesen Ansatz mit neuen Becken- und Armaturenfamilien, abgestimmten Farben und zusätzlichen digitalen Funktionen. Wiederkehrende Formen und harmonisierende Oberflächen sollen den Wasserplatz als gestalterische Einheit erkennbar machen. Bei der neuen Beckenfamilie Vion ermöglicht die Verbundausführung mit einem Modell drei Einbauarten – ein praktischer Beitrag zur einfacheren Planung.

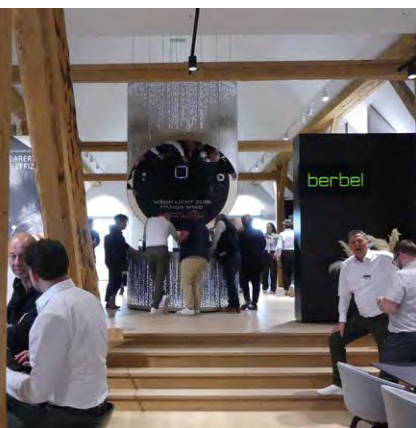
Besonders interessant für den Handel sind Trinksysteme. Sie eröffnen Möglichkeiten, auch Bestandskunden anzusprechen, die keine neue Küche benötigen, aber ihre Ausstattung aufwerten möchten. Blanco verbindet diesen Ansatz mit Vorführmöglichkeiten, Schulungen und Serviceleistungen. Die angekündigte Anbindung vernetzter Produkte an Home Assistant erweitert die digitale Einbindung.

Wie weit sich der Wasserplatz optisch zurücknehmen kann, demonstrierte Franke mit zwei Prototypen: Ein ausfahrbares Modul mit Armatur und Ablagen sowie eine elektrisch zu öffnende Lamellenabdeckung lassen Funktionen bei Bedarf erscheinen und anschließend wieder verschwinden. Für offene Wohnküchen ist das eine reizvolle Perspektive.

Einfacher planen, sicherer montieren

Beim Licht wächst neben der gestalterischen Vielfalt der Anspruch an unkomplizierte Vernetzung. Naber setzt mit seinem LED-Konvertersystem LIC 2.0 auf Kompatibilität mit

Franke und Berbel fühlten sich nach dem Auszug aus dem House4Kitchen und der Area30 wohl in der neuen gemeinsamen Ausstellung auf Gut Böckel.



Grohe will seine Präsenz im Küchenfachhandel deutlich stärken. (area30/saschabartel)



Spedition w.Roth

Küchen- und Möbelmontagen

Für alle Hersteller

Professionell. Sorgfältig. Schnell!



36.000 m²
Lagerfläche



2 Mann
Handling



familiengeführt
seit mehr als 30 Jahren



Lagerung & Auslieferung



Zustellung im 2-Mann-Handling



Montagen von Küchen & Möbeln



Zuverlässig & Pünktlich



Persönlich & Flexibel



www.speditionroth.de
Tel. +49 36603 644910

Zigbee 3.0 und Matter. Ein angekündigter Konfigurator soll die Planung unterstützen. Zubehöranbieter profilieren sich damit zunehmend als Systempartner, die abgestimmte Komponenten und konkrete Hilfen für den Küchenalltag liefern.

Dazu passen Neuheiten, die unmittelbar bei der Montage ansetzen. PlasmaMade zeigte einen längenverstellbaren Flachkanal, der ohne Zuschnitt auskommen soll. Vogt stellte ein anpassbares Stützmodul für ungenutzte Eckbereiche vor, das insbesondere empfindliche Arbeitsplatten zuverlässig unterstützen soll. Zugleich erweitert der Großhändler sein Angebot an Regalen, Konsolen und Gestellen und arbeitet an einer durchgängigen farblichen Abstimmung.

Gute Gespräche, offene Standortfragen

So intensiv über Produkte gesprochen wurde, so präsent war auch die Frage nach der Zukunft der Messeplätze. Die Abgänge der vergangenen Jahre beschäftigen die Aussteller der Area30. Dabei geht es um die Attraktivität des Gesamtangebots: Welche Marken ziehen Händler an, welche Sortimente ergänzen sich, bleibt der Standort ein fester Bestandteil der Besuchsplanung?

Eine gute eigene Messebilanz und Sorgen um die weitere Entwicklung schließen sich dabei keineswegs aus. So berichtete Systemceram beim Besuch von einem zweistelligen Besucherplus am Stand und mehr Zeit für intensive Gespräche. Auch andere Anbieter zeigten sich mit der Resonanz zufrieden. Dennoch wird aufmerksam verfolgt, wie sich die Ausstellerstruktur weiterentwickelt.

Im Hintergrund laufen Gespräche mit verschiedenen möglichen Standortbetreibern, darunter das Forum 26. Auch Tino Röse warb für seinen Standort in Herford. Solche Kontakte sind zunächst keine Wechselentscheidungen, zeigen aber, wie intensiv Alternativen geprüft und künftige Konstellationen diskutiert werden. Der Veranstalter der Area30 hat seinerseits eine Standortgarantie für 2027 in Löhne gegeben.

Für den Fachhandel zählt letztlich ein attraktives, sinnvoll gebündeltes Angebot mit kurzen Wegen und ausreichend Zeit für Beratung. Die Produktneuheiten liefern dafür reichlich Gesprächsstoff. Die Aufgabe der Messeplätze bleibt, daraus auch künftig einen überzeugenden Besuchsanlass zu machen.

Dienstleister: Wer schließt die digitalen Lücken?

Schneller planen, überzeugender präsentieren und Aufträge ohne erneute Dateneingabe



abwickeln: Die Softwareanbieter rücken näher an den gesamten Küchenverkauf heran. Dabei geht es zunehmend um die Verbindungen zwischen den einzelnen Arbeitsschritten – vom ersten Kundenkontakt über den Datenaustausch mit der Industrie bis zur Montage.

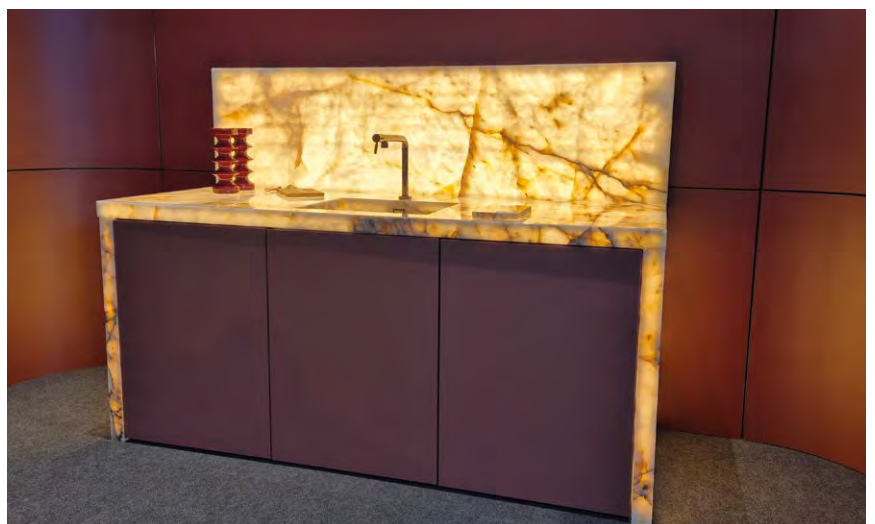
Die schönste Küchenplanung allein reicht längst nicht mehr. Erst wenn ihre Daten zuverlässig in Bestellung, Auftragsbearbeitung und Montage weiterfließen, wird aus digitaler Unterstützung eine spürbare Entlastung. Um diese Übergänge werben die Dienstleister mit unterschiedlichen Ansätzen. Die Schnittstelle zwischen Industrie und Handel bleibt dabei ein entscheidender Baustein. Der Wettbewerb reicht jedoch weiter: Wer begleitet den Küchenauftrag möglichst lückenlos vom ersten Interesse bis zum Abschluss?

Systemceram sorgte auf der Area30 mit TV-Koch Mike Süßer für ordentlich Trommelwirbel.

Carat: Über die Planung hinaus

Carat verbindet seine Planungswelt zunehmend mit der kaufmännischen Abwicklung. Die cloudbasierte Business-Software kitchen-

Transluzente Steinarbeitsplatten und -rückwände sind ein riesiges Thema, wie auch AKP eindrucksvoll zeigte.





stox umfasst unter anderem Tourenplanung und Reklamationsmanagement; zur Herbstmesse gab es einen Ausblick auf die Integration der Montagelösung Carat service. Gleichzeitig unterstützt der Carat guide beispielsweise die Lichtplanung. Weiter in die Zukunft weisen die in den Carat labs gezeigten Versuchskonzepte: Ein sprachgesteuerter Avatar soll Kunden durch eine erste Vorplanung führen, Gestensteuerung die virtuelle Küche unmittelbar erlebbar machen. Beides sind Entwicklungsansätze, die auf der Messe zur Diskussion gestellt wurden.

eOpus: Hersteller-KI im Verkauf nutzen

eOpus setzt mit der Einbindung der offenen KI-Schnittstelle von Nobilia direkt am Planungsbeginn an. In eOpus STUDIO entstehen automatisierte Grundentwürfe, die anschließend vom Fachberater angepasst und ausgearbeitet werden. Herstellerseitige Technologie wird damit unmittelbar im Verkaufsprozess nutzbar. Der Ansatz soll den Einstieg in die Planung beschleunigen und mehr Zeit für individuelle Beratung schaffen. Für die Weitergabe von Projektdaten an andere Systeme bietet eOpus zudem offene Schnittstellen.

SHD: Vom Onlinekontakt bis zur Montage

Unter dem Motto „One Connected Journey“ zeigte SHD die Verbindung seiner Lösungen entlang des Küchenauftrags: vom Onlineentwurf mit KPS.MAX web über die professionelle Planung bis zur Übergabe an die Warenwirtschaft SHD Connect oder SHD Ecoro. Lieferung, Montage und Reklamationen werden über hey.kitchen eingebunden. Als neue Präsentationshilfe stellte SHD den AI Presenter vor. Er erzeugt aus Planungen nahezu fotorealistische Wohnszenen. Der Anspruch dahinter: weniger Aufwand bei der Aufbereitung und weniger Brüche zwischen den Prozessschritten.

KüchenDesk: Dort weitermachen, wo die Planung endet

KüchenDesk nova konzentriert sich auf die Organisation hinter dem Verkauf. Die

cloudbasierte Warenwirtschaft führt Planungsdaten, Auftrags- und Bestellwesen, Lagerverwaltung und Buchhaltung zusammen. Schnittstellen zu unterschiedlichen Planungsprogrammen sollen die erneute Erfassung bereits vorhandener Daten vermeiden. Damit positioniert sich KüchenDesk als verbindende Arbeitsplattform für den Studioalltag – auch dann, wenn die Planung aus einem anderen Softwarehaus kommt.

RMTsoft: Vom Interessenten zum Auftrag

Mit Möbelnavi setzt die Nobilia-Tochter RMTsoft bereits vor dem Studiobesuch an. Das Portal verbindet Inspiration, Stilkonfiguration, KI-generierte Küchenbilder und eine erste 3D-Planung mit der Vermittlung an den lokalen Fachhandel. Eine geplante Anbindung an die Warenwirtschaft Workx soll die gewonnenen Kontakte in die weitere Bearbeitung überführen und ihre Nachverfolgung erleichtern. Damit ergänzt RMTsoft seine Werkzeuge für Auftragsprüfung und Montage um die digitale Kundengewinnung. Bemerkenswert bleibt die Positionierung: Das Portal richtet sich herstellerunabhängig an den Handel, die konkrete 3D-Planung basierte zum Redaktionsstand jedoch auf Nobilia-Typen und -Fronten.

Durchgängigkeit muss sich im Alltag beweisen

Die gemeinsame Richtung ist deutlich: KI liefert sichtbare Verkaufshilfen, der nachhaltige Nutzen entsteht im Zusammenspiel der Systeme. Dabei verfolgen die Anbieter unterschiedliche Wege: Einige erweitern ihre eigene Softwarewelt, andere verbinden spezialisierte Lösungen über Schnittstellen. Für den Fachhandel zählt vor allem, welche Daten tatsächlich weiterverarbeitet werden, welche Lieferanten angebunden sind und wo weiterhin manuell nachgearbeitet werden muss. Gerade bei Bestellungen, Auftragsbestätigungen und Änderungen zwischen Handel und Industrie entscheidet sich, wie durchgängig ein Prozess wirklich ist. Die digitale „letzte Meile“ bleibt damit ein wichtiges Wettbewerbsfeld. ■



Neues ikonisches Design für die Blanco-Armaturen.

PlasmaMade Umluft-Filter

PLASMA^{MADE}
breathe better, live better.

FAST SO LANGLEBIG WIE DIE KÜCHE SELBST.



12-15 Jahre

Kein Filterwechsel · Keine Ersatzfilter · Keine Wartung

Mehr erfahren unter
plasmamade.de



DEKKER:

Neue Steinbilder, starke Strukturen, zirkuläre Materialien

Von Travertin und Taj-Mahal-Optiken über markante Oberflächen bis zu zirkulären Materiallösungen: Dekker Zevenhuizen präsentierte zur Küchenmeile 2026 in der Architekturwerkstatt in Löhne zahlreiche Neuheiten für die Arbeitsplatte. Die Kollektion übersetzt aktuelle Küchentrends in eine große Vielfalt an Materialien, Designs und Oberflächen. Mit ColourXperience unterstützt Dekker den Küchenfachhandel zudem dabei, diese Vielfalt anschaulich zu vermitteln. Die Dekker-Methode zeigt zugleich, wie sich hochwertige Arbeitsplatten einfach und sicher in Beratung, Planung, Bestellung und Montage integrieren lassen.

Die neuen Produkte zeigen, wie vielfältig sich aktuelle Gestaltungstendenzen über die Arbeitsplatte umsetzen lassen. Dekker greift prägende Steinbilder, Farben und Oberflächen materialübergreifend auf. Eine bestimmte Ästhetik ist damit nicht an einen einzelnen Werkstoff gebunden. „Für uns beginnt eine gute Arbeitsplatte beim Material. Entscheidend ist aber, daraus eine Auswahl zu entwickeln, die dem Küchenfachhandel gestalterische Möglichkeiten bietet und sich gleichzeitig einfach planen und umsetzen lässt“, sagt Leo van der Velde, Geschäftsführer von Dekker Zevenhuizen.

Travertin zieht sich durch mehrere Materialgruppen der neuen Kollektion. Evora® Ceramics Travero verbindet die charakteristische Optik mit einer rauen Riverwashed-Oberfläche, Evora® Qstone Travertino Bianco interpretiert sie als zirkulären Verbundstein. Auch mit TopLaminate® Moro und Navona sowie DecorTop® Boulder findet sich die Anmutung im Sortiment. Die Taj-Mahal-Ästhetik reicht von TopLaminate® Enive und DecorTop® Royal Latte bis zu Evora® Qstone Taj Elegance und Evora® Ceramics Luna Light und Luna Dark.

Die Neuheiten zählen zugleich auf die Küchentrends Quiet Balance und Sculpted Space ein. Quiet Balance steht für Ruhe und Ausgewogenheit und verbindet Naturstein- und Holzoptiken mit Sand- und Meerestönen. Sculpted Space ist kraftvoller und architektonischer und arbeitet mit markanten Strukturen

und ausdrucksstarken Materialkombinationen. „Wir wollen besondere Optiken nicht auf ein bestimmtes Material oder das oberste Küchensegment beschränken. Deshalb übersetzen wir Trendoptiken wie Travertin oder Taj Mahal in unterschiedliche Materialien – von Laminat über Kompaktmaterial und Verbundstein bis zu Keramik. Für den Handel bedeutet das: Entscheidet sich ein Kunde für eine bestimmte Optik, kann er das Material passend zu seinen Anforderungen, der gewünschten Funktionalität und seinem Budget wählen“, erklärt van der Velde.

Die neue TopLaminate®-Kollektion reicht von Marmor- und Steinoptiken bis zu Holzdekoren. Alle Farben sind auch mit dem zirkulären Greengridz®-Kern erhältlich. Das leichte Trägermaterial aus FSC®-zertifiziertem Holz zeichnet sich durch hohe Stabilität und Feuchtigkeitsbeständigkeit aus.

Bei DecorTop® prägt eine tiefe Reliefstruktur die Oberfläche. Neu sind unter anderem Boulder mit Natursteinanmutung, Royal Latte in warmer Taj-Mahal-Optik und das nahezu schwarze Nox. DecorTop® wird standardmäßig auf Greengridz® gefertigt.

TopCore® bietet sich insbesondere für große Kücheninseln an. Die neuen Designs Condor und Bourbon greifen Patagonia-beziehungsweise Onyx-Optiken auf. Muster und Aderungen setzen sich über die Kante hinweg fort; das großzügige Plattenformat ermöglicht großflächige Gestaltungen ohne störende Nähte.

Evora® Qstone auf Basis von Mineralien und Harz ist fleckenbeständig, hygienisch und besonders pflegeleicht. Die erweiterte Kollektion umfasst unter anderem Travertino Bianco, Taj Elegance, Noir Essence und Aero. Die Platten werden maßgefertigt und sind auch mit gerundeten Kanten erhältlich.

Zirkuläre Materialentwicklung wird dabei konkret sichtbar: Evora® Qstone Travertino Bianco wird aus alten Evora-Qstone-Küchenarbeitsplatten hergestellt, die zerkleinert und zu einer neuen Verbundsteinplatte gepresst werden.

Mit Evora® Restone rückt Dekker diesen Ansatz weiter in den Fokus. Der bisher unter Cosmolite® geführte patentierte Verbundstein wird aus recycelten Mineralien aus Industrieabfällen hergestellt und ist am Ende seines Lebenszyklus vollständig recycelbar. Er ist in 12 und 20 Millimetern Stärke sowie in großzügigen Formaten erhältlich. Neu im Sortiment ist Green



Sculpted Space in der Architekturwerkstatt in Szene gesetzt: TopLaminate in der Farbe Pulpit.



Bei DecorTop® prägt eine tiefe Reliefstruktur die Oberfläche, so kommt die Natursteinanmutung bei Boulder besonders gut zur Geltung.



Runde Kanten und fließende Linien prägen den Küchentrend Quiet Balance. Mit Evora® Qstone in der Farbe Ocean Drive zeigt Dekker Zevenhuizen, wie organische Formen eine ruhige, wohnliche Atmosphäre schaffen.

Neu in der Palette der Evora® Restone Platten ist Green Artemis, ein tiefgraugrüner Steinton mit feiner natürlicher Aderung.

Artemis, ein tiefer graugrüner Steinton mit feiner natürlicher Aderung.

Gerade lebhaft Aderungen und Strukturen lassen sich über ein kleines Farbmuster nur eingeschränkt vermitteln. Mit ColourXperience unterstützt Dekker den Küchenfachhandel bei der Visualisierung: Über einen QR-Code am Farbmuster lässt sich die Arbeitsplatte im voll-

Die Platte DecorTop® Royal Latte in warmer TajMahal Optik wird standardmäßig auf Greengridz® gefertigt. (Alle Fotos: Dekker)



ständigen Plattenformat darstellen, sodass Farbnuancen und Verläufe besser sichtbar werden.

Die große Auswahl ist für den Küchenfachhandel nur dann ein Vorteil, wenn unterschiedliche Werkstoffe auch sicher in Planung und Umsetzung integriert werden können. „Die Auswahl kann noch so groß sein – wenn sie für den Händler trotz aller Vorteile zusätzlichen Aufwand oder Unsicherheit bedeutet, wird sie im Verkauf kaum ausgeschöpft“, so van der Velde. Hier setzt die Dekker-Methode an. Sie unterstützt den Handel dabei, hochwertige Arbeitsplatten bereits ab dem mittleren Preissegment einfach und sicher in Beratung, Planung, Bestellung und Montage zu integrieren. Neben Arbeitsplatten bietet Dekker zudem Küchenarmaturen, Spülen und Zubehör und damit ein umfassendes Angebot aus einer Hand.

Der Messeauftritt zeigte damit mehr als neue Dekore: Dekker verbindet ein breites Materialspektrum mit zirkulärer Produktentwicklung und klaren Prozessen. Für den Küchenfachhandel soll es so einfacher werden, die Arbeitsplatte bewusster in die Beratung einzubeziehen, unterschiedliche Materialien anzubieten und hochwertige Arbeitsplatten gezielt als Upgrade einer Küchenplanung einzusetzen. ■ www.dekkerzevenhuizen.de



„Damit unsere Handelspartner im KI-Zeitalter sichtbar bleiben und direkt von der KI empfohlen werden, haben wir unser Angebot grundlegend überarbeitet“, sagt Sebastian Kiefer, KüchenAtlas-Gründer und Geschäftsführer.

KüchenAtlas zählt zu den bekanntesten digitalen Akteuren der Küchenbranche. Allein die Abverkaufsseiten verzeichnen monatlich über 1 Million Aufrufe.



KüchenAtlas arbeitet die individuellen Stärken für jedes Küchenfachgeschäft und -studio heraus. Wenn Endkunden konkrete Fragen stellen, empfiehlt die KI den passenden Spezialisten.

KüchenAtlas:

KI-Sichtbarkeit – relevanter denn je

Mit seinen neuen PERFORMANCE-Paketen trifft das reichweitenstärkste unabhängige Küchenportal im deutschsprachigen Raum beim Handel voll ins Schwarze. Sie lösen die bewährten Premium-Pakete ab und sind von Anfang an konsequent auf maximale KI-Sichtbarkeit ausgelegt.

Ein gut besuchter Messestand, viele Fragen, ein beherrschendes Thema: Auf der area30 hat KüchenAtlas seine neuen PERFORMANCE-Pakete vorgestellt und damit bei den Händlern einen Nerv getroffen. Denn KI-Sichtbarkeit ist relevanter denn je. Das Thema beschäftigt die gesamte Branche, und jeder fragt sich: Was kommt da noch auf uns zu? Und wie positioniert sich der Fachhandel jetzt online bestmöglich?

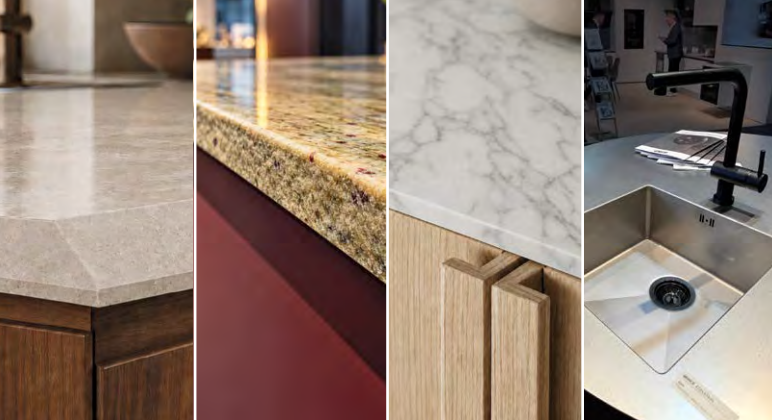
Bei rund 45 Prozent der Google-Suchanfragen erscheint bereits eine KI-Übersicht, Tendenz steigend. Sie ist oft der Einstieg in den Dialog mit dem Google-KI-Modus. Laut einer aktuellen Studie der Strategieberatung EY-Parthenon unter 1.015 Befragten setzen 70 Prozent KI für Produkt- und Preisrecherchen ein. Fast die Hälfte der KI-Nutzer hat bereits Kaufentscheidungen ausschließlich auf Basis von KI-Informationen getroffen. Wer nicht genannt wird, existiert nicht. Wer genannt wird, gewinnt.

Genau hier setzen die PERFORMANCE-Pakete an. KüchenAtlas arbeitet die individuellen Stärken jedes Studios heraus, denn Endkunden stellen konkrete Fragen und die KI empfiehlt den passenden Spezialisten. Über 258.000 geprüfte Einzelbewertungen von Endkunden zu Küchenstudios machen das

Bewertungsportal von KüchenAtlas zu einer der vertrauenswürdigsten Quellen für KI-Modelle. Neue Tools messen die KI-Sichtbarkeit und zeigen Optimierungspotenzial.

Geschäftsführer Sebastian Kiefer: „KI-Systeme verweisen regelmäßig auf KüchenAtlas, weil wir der KI die nötige Tiefe liefern – durch strukturierte Händlerdaten, aktuelle Angebote mit konkreten Preisen, Herstellerinformationen und authentische Kundenstimmen. Mit den PERFORMANCE-Paketen haben wir das massiv ausgebaut.“

Ein weiteres Thema stieß auf der Messe auf große Resonanz: Nach sorgfältiger Prüfung erhalten Handelspartner von KüchenAtlas die Kennzeichnungen „Geprüfter Händler“ und „Geprüfte Bonität“. Damit bestätigt KüchenAtlas die Seriosität und wirtschaftliche Zuverlässigkeit seiner Partner, und die Händler heben sich sichtbar vom Wettbewerb ab. Zudem hat KüchenAtlas selbst KI im Einsatz, damit Händler die Plattform noch effizienter nutzen können: KI-Tools optimieren Angebotsbilder, erstellen Beschreibungstexte und schlagen Antworten auf Kundenbewertungen vor. ■ Informationen für Händler: www.kuechen-atlas.de/kuechenhandel/



Die Kante macht den Unterschied: die PRISMAKANTE (Stein 20 mm), die NATURKANTE (Naturstein, ab 30 mm Arbeitsplatten-Stärke). Die Kantenvariante COMPACT AK/12 und die massive Edelstahlplatte in 5 mm.

Die hochwertige Oberfläche UNICOLOR LUMINA, flexibel bis ins Detail und mit besonderer Tiefenwirkung.

Struktur, die man sieht und fühlt – die neue Natursteinoberfläche Velaro für die ausgewählten Natursteine.

AKP:

Viele neue Möglichkeiten

Besondere Aufmerksamkeit der auf der area30 präsentierten Messe- und Kollektions-Highlights 2027 zogen die neuen transluzenten Natursteine, die Natursteinoberfläche VELARO und die neuen Kantenausführungen für unterschiedliche Werkstoffe auf sich. Ergänzt wurde die Präsentation durch zahlreiche neue Dekore sowie die neue Nischenverkleidung Unicolor Lumina.

30 Jahre Qualität, Präzision und Zuverlässigkeit. Der familiengeführte Komplettanbieter AKP zählt zu den führenden Herstellern von Arbeitsplatten und Nischenverkleidungen in Deutschland. Sein Portfolio vereint die Bandbreite moderner Werkstoffe – von Schichtstoff und Compact über Natur- und Quarzstein und Keramik bis hin zu Edelstahl, Glas und Massivholz. Mehr als 170 Mitarbeiter an drei Produktionsstandorten im Raum Meiningen/Thüringen fertigen daraus maßgeschneiderte Lösungen. Zudem bietet AKP „ALLES AUS EINER HAND“: vom digitalen Aufmaß und einer präzisen Fertigung bis zur sicheren Lieferung und fachgerechten Montage.

Im Mittelpunkt des Messeauftritts standen neue Materialien, Detaillösungen und damit viele neue Möglichkeiten in den Bereichen Licht, Oberflächen, Kanten und Nischen. Allen voran das faszinierende Spiel von Licht und Natur mit transluzentem Naturstein, um ihn mit Licht effektiv zu inszenieren. Durch das Hinterleuchten treten die individuellen Strukturen, Einschlüsse und Farbverläufe hervor und verändern dadurch die Wahrnehmung des Steins.

Ums Sehen und Fühlen geht es bei der neuen Natursteinoberfläche VELARO, die den ausgewählten Natursteinen Arabescato, Cosmic Black, Caffee Imperiale und Belvedere eine markante, natürliche Struktur verleiht. Feine Vertiefungen und reliefartige Erhebungen erzeugen ein lebendiges Licht- und Schattenspiel und unterstreichen die authentische Wirkung der Steine.

Dass die Wirkung einer Arbeitsplatte nicht nur durch das Material und ihre Oberfläche bestimmt wird, zeigte AKP mit

neuen Kantenausführungen über verschiedene Werkstoffgruppen hinweg: der PRISMAKANTE bei Stein. Hierbei wird die Oberkante der 20 mm starken Stein-Arbeitsplatte gezielt abgeschrägt, wodurch die Platte optisch schlanker wirkt und eine elegante, moderne Silhouette erhält. Oder mit der NATURKANTE bei Naturstein ab 30 mm Arbeitsplatten-Stärke. Bei Arbeitsplatten mit Abkantung wird die vordere Sichtkante unregelmäßig gebrochen und erhält so den Charakter roh bearbeiteten Natursteins.

Im Bereich Compact mit der Neuheit COMPACT AK/12: Die Kantenvariante AK12 bietet eine filigrane Dünnpplattenoptik, bei der das Dekor elegant über die Kante hinweg weitergeführt wird. Das erzeugt einen neuen, besonders wertigen Look und ist eine attraktive Alternative zur klassischen 12-mm-Ausführung.

Last but not least in massivem EDELSTAHL (5 mm) für eine klare, reduzierte Optik bei modernen Küchenlayouts. In der Standardausführung werden alle Ecken mit einem Radius von 2 mm abgerundet. Längs- und Stirnseiten sind sorgfältig geschliffen sowie entgratet und sorgen so für ein sauberes, präzises Erscheinungsbild.

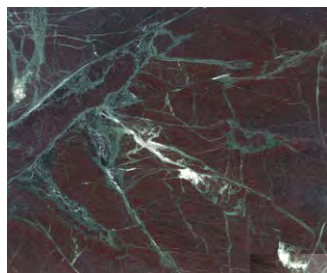
Mit UNICOLOR LUMINA präsentierte AKP eine neue Lösung für die Gestaltung von Nischen. Die hochwertige Oberfläche erzeugt durch ihre elegante, nahezu glasartige Anmutung eine besondere Tiefenwirkung. Ein wesentlicher Vorteil liegt in der Verarbeitung: Das Material kann direkt vor Ort zugeschnitten, gebohrt und individuell an die baulichen Gegebenheiten angepasst werden. ■

www.akp-apl.de

Mit transluzenten Natursteinen präsentierte AKP eine außergewöhnliche Möglichkeit, natürliches Material mit Licht zu inszenieren.



Naturstein als High-End-Designobjekt am Beispiel von ST-ONE, der komplett ummantelten Kücheninsel, hier mit der Neuheit Aurora.



STRASSER:

Fünf starke Charaktere

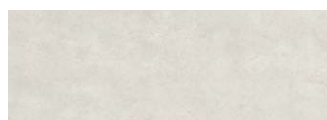
Intensive Messetage voller neuer Eindrücke, spannender Gespräche und inspirierender Begegnungen – so das Messe-Fazit von STRASSER auf der area30. Sie bot die perfekte Gelegenheit, die aktuellen Entwicklungen zu präsentieren, neue Materialien erlebbar zu machen und vor allem persönlich mit Partnern und Besuchern ins Gespräch zu kommen. Im Mittelpunkt standen dabei fünf neue Materialien, die unterschiedlicher kaum sein könnten und ihre ganz eigene Wirkung entfalten: ausdrucksstarke Natursteine aus Brasilien und Keramik-Dekore in zeitloser Travertin-Optik.

Eine Arbeitsplatte ist weit mehr als eine funktionale Fläche. Mit ihrer Farbe, Struktur und Haptik prägt sie den gesamten Raum und verleiht der Küche ihren unverwechselbaren Charakter. Die aktuellen Materialien von STRASSER Steine zeigen, wie unterschiedlich dieser Charakter ausfallen kann: von kraftvoll und extravagant bis elegant und leicht. Für die jüngsten Natursteinentdeckungen führte der Weg des STRASSER-Steinscouts nach Brasilien. In internationalen Abbaugebieten suchte er nicht nur nach außergewöhnlichen Farben und Strukturen. Ebenso entscheidend sind Qualität, Widerstandsfähigkeit und jene Eigenschaften, die ein Naturmaterial für den Einsatz als Küchenarbeitsplatte geeignet machen.

Das Ergebnis: Aurora, Artemis und Orion – drei handverlesene Natursteine mit vollkommen unterschiedlicher Wirkung und jede Platte ist ein von der Natur geschaffenes Unikat. Die Oberfläche Leather Look unterstreicht ihre natürliche Zeichnung und verleiht den Materialien eine besonders authentische Haptik. Aurora zieht mit seinem charakteristischen tiefem Bordeauxrot, eleganten grünen Strukturen und hellen Adern alle Blicke auf sich. Seine außergewöhnliche Farbwirkung erinnert an die Ästhetik berühmter italienischer Marmorarten. Im Zusammenspiel mit dunklen Hölzern, Bronze oder Messing entstehen ausdrucksstarke und exklusive Interieurs.

Artemis verkörpert die ursprüngliche Kraft der Natur. Intensives Dunkelgrün, von hellgrünen und weißen Adern durchzogen, erinnert an einen Spaziergang durch unberührte Landschaften. Besonders mit edlen Hölzern, warmen Metallen und natürlichen Materialien entfaltet dieser Naturstein seine eindrucksvolle Tiefe. Bei Orion verbinden sich tiefes Schwarz mit einer feinen, hellen Maserung. Wie das gleichnamige Sternbild wirkt seine Zeichnung klar und richtungsweisend. Die ausgewogene Optik lässt sich vielseitig kombinieren und fügt sich sowohl in moderne als auch in zeitlose Einrichtungskonzepte ein.

Ergänzt werden die schönen Natursteine durch die beiden neuen Keramik-Dekore Noce und Trevi in authentischer Travertinoptik. Ihre Gestaltung greift die natürliche Ausstrahlung eines Materials auf, das bereits die bedeutenden Bauwerke des antiken Roms prägte und bis heute für Beständigkeit und zeitlose Architektur steht. Noce zeichnet sich durch eine warme, lebendige Struktur aus. Die sanften Farbverläufe bringen Ruhe und natürliche Tiefe in helle wie auch dunkle Küchenkonzepte. Trevi wirkt heller und zurückhaltender – feine Nuancen und eine dezente Oberflächenzeichnung sorgen für Leichtigkeit und lassen sich besonders vielseitig mit unterschiedlichen Farben und Materialien kombinieren. Ob markantes Statement oder ruhige Eleganz: Die fünf Oberflächen eröffnen neue Möglichkeiten, die Küche als persönlichen Lebensraum zu gestalten. ■ www.strasser-steine.at



Die beiden brasilianischen Schönheiten Artemis und Orion.

Die Keramiken Trevi und Noce in Travertin-Optik.

KÜCHENDESK nova:

Mit KÜCHENDESK nova sicher in die Zukunft

Das intuitive Upgrade der spezialisierten Branchensoftware vereinfacht Prozesse spürbar und bringt modernstes Arbeiten in den Küchenstudio-Alltag.

mit verlässlicher Entlastung im Alltag und gehen mit einem sicheren Workflow gestärkt in die Zukunft. ■
Jetzt entdecken: www.nova.kuechendesk.de

Der Fachhandel steht vor neuen Herausforderungen: Ein anstehender Generationswechsel in den Betrieben sowie strikte Vorgaben wie E-Rechnungspflicht und EUDR-Nachweise verlangen nach modernen, intelligenten Softwarelösungen. Die weiterentwickelte, intuitive Benutzeroberfläche von KÜCHENDESK nova entlastet das gesamte Team von Beginn an und schafft spürbar mehr Zeit für das, was wirklich zählt: die Beratung und den Verkauf.

Die cloudbasierte Warenwirtschaft übernimmt lückenlos dort, wo die Planung aufhört: Sie führt Planungsdaten, Auftrags- und Bestellwesen, Lagerverwaltung und Buchhaltung in einem nahtlosen Prozess zusammen. Durch die einmalige Datenerfassung gehören zeitraubende Insellösungen der Vergangenheit an, was Kosten reduziert und wertvolle Zeit spart. Indem gesetzliche Anforderungen automatisch im Hintergrund eingespielt werden, bleibt das System immer auf dem neuesten Stand. Küchenspezialisten sichern sich da-

Die Doppelspitze von KüchenDesk: Die Geschäftsführer Grischa Zimmermann (links) und Sven Birkhölzer (rechts) treiben die Digitalisierung der Küchenbranche voran.



KOMPETENZ & MATERIALVIELFALT

EXKLUSIVE KÜCHENARBEITSLATTEN UND NISCHENVERKLEIDUNGEN

QUARZSTEIN | NATURSTEIN | KERAMIK | DEKTON | MASSIVHOLZ | GLAS | MINERAL | SCHICHTSTOFF | EDELSTAHL | BACKLIGHT-NISCHEN

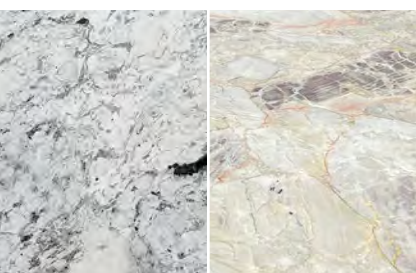
Viana Nature erweitert
ebenfalls das Ceramic-Portfolio.
(Foto: KI-unterstützt)



Templer Natursteinwerk:

Starke Partnerschaft.

Ob ausdrucksstarker Naturstein, elegante Keramik oder modernes Quarzkomposit, Templer Natursteinwerk verbindet hochwertige Materialien mit innovativer Fertigungstechnologie und jahrzehntelanger Erfahrung. Auf der area30 präsentierte das Familienunternehmen spannende Neuheiten, exklusive Designs und intelligente Lösungen für die Küche von morgen.



Die beiden neuen Natursteine
Bianco Perla und Breccia
Ametista.



Zur Wahl: Facettenkante
mit Bleistiftfrundung oder
Softtouch-Kante.

Das neue Keramik-Dekor
Arabescato mit hochwertiger
Oberflächenbearbeitung
verbindet Ästhetik mit
Funktionalität.



Seit der Gründung im Jahr 1990 hat sich Templer Natursteinwerk von einem Betrieb mit drei Mitarbeitern zu einem leistungsstarken Familienunternehmen mit heute über 160 Beschäftigten entwickelt. Kontinuierliche Investitionen, moderne Prozesse und die konsequente Weiterentwicklung des Produktsortiments bilden die Grundlage dieses Erfolgs. Als Spezialist für hochwertige Küchenarbeitsplatten aus Naturstein, Keramik und Quarzkomposit steht Templer für individuelle Lösungen, hohe Präzision und zuverlässige Lieferzeiten. „Wir investieren gezielt in Automatisierung, digitale Vernetzung und neue Produktlösungen, um unseren Handelspartnern auch künftig Qualität, Effizienz und Planungssicherheit zu bieten“, erklärt Geschäftsführer Peter Templer.

Die Produktion zeichnet sich insbesondere durch ihren hohen Automatisierungsgrad, ein vollautomatisches Lagersystem und vernetzte Fertigungsprozesse aus. So lassen sich anspruchsvolle Kundenwünsche effizient, präzise und zuverlässig umsetzen. Bei allen neuen Keramikdekoren legt Templer besonderen Wert auf einen attraktiven Preiseinstieg. Sämtliche Neuheiten werden in den unteren Preisgruppen angeboten. Das topmoderne Dekor Chianca di Ostuni ist bereits ab sofort in Preisgruppe 0 erhältlich. Ergänzt wird das Sortiment durch Viana Nature und Arabescato, vielseitige Dekore für unterschiedlichste Küchenkonzepte. Auch bei der Kantengestaltung gibt es eine Neuheit: Die Softtouch-Kante verleiht keramischen Arbeitsplatten eine angenehme Haptik und unterstreicht



Das Keramik-Dekor Chianca di Ostuni
ist in PG 0. (Foto: KI-unterstützt)

die moderne Optik gerundeter Formen. Ein weiteres Highlight ist die Invisible-Induction-Technologie TPB tech Standard, die in Kooperation mit Neolith und Templer umgesetzt wird. Die Kochtechnologie wird passgenau in die Arbeitsplatte integriert und durch einen dimmbaren Lichtkranz stilvoll inszeniert. Mit 17 abgestimmten Neolith-Dekoren entstehen nahezu durchgängige Arbeitsflächen.

Mit Bianco Perla und Breccia Ametista erweitert Templer sein Natursteinsortiment um zwei außergewöhnliche Materialien. Bianco Perla verbindet Weiß- und Grautöne mit markanten dunklen Mineraleinschlüssen. Breccia Ametista besticht durch ein Farbspiel aus Cremeweiß, zartem Rosé und dezenten Violettönen. Eine neue Facettenkante mit Bleistiftfrundung setzt die natürliche Struktur beider Steine elegant in Szene.

Auch digital möchte das Unternehmen sein Natursteinangebot künftig noch erlebbarer machen: Ein geplantes Händlerportal soll eine exklusive Auswahl von besonders außergewöhnlichen Natursteinen präsentieren und die Beratung und den Verkauf durch verschiedene Funktionen vereinfachen. Mit Perlado Bronze ergänzt ein warmes, erdverbundenes Quarzkomposit-Dekor das Sortiment. Neu sind außerdem Küchenfronten aus Keramik, Dekton und Silestone. Ein eigens entwickeltes Preisberechnungsblatt ermöglicht dem Küchenfachhandel eine schnelle und unkomplizierte Kalkulation.

Templer positioniert sich damit als leistungsfähiger Partner für den Küchenfachhandel. Mit Materialkompetenz, effizienter Fertigung und Lösungen, die Design und Funktionalität verbinden und zu mehr erfolgreichen Verkaufsabschlüssen führen. ■
www.templer-naturstein.de



MEHR RAUM. MEHR ERLEBNIS. MEHR VERKAUF.



MEHRRaum



AI - RENDERING



VR



SELECT



VIDEO



VIEW CLOUD



KALKULATION



AUFTRAG

MEHRRaum – für den Blick über die Küche hinaus!

Seit vielen Jahren ist **MEHRRaum** ein Markenzeichen von **eOPUS**. Auf der area30 präsentierte das Unternehmen die nächste Generation des Systems: eine vollständig neu entwickelte Lösung, die einzelne Räume mit wenigen Klicks zu einer durchgängigen Wohnwelt verbindet. So entstehen ganzheitliche Wohnkonzepte einfacher, schneller und flexibler als je zuvor.

Auch anspruchsvolle Planungsaufgaben lassen sich jetzt mühelos realisieren: unterschiedliche Wandhöhen, mehrere Ebenen, komplexe Raumgeometrien oder Dachschrägen mit Fenstern werden realitätsnah dargestellt. Damit setzt **eOPUS** seinen Weg konsequent fort: von der Küchenplanung hin zur ganzheitlichen Gestaltung, Präsentation und Vermarktung kompletter Wohnwelten.

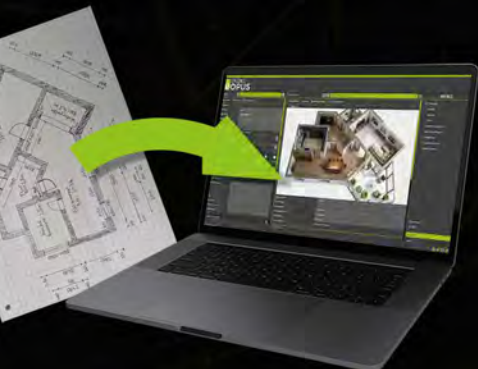
Intelligente **AI**-Technologien zum Belichten, Dekorieren und Rendern sowie innovative Tools wie **VR**, **Video** & **SELECT** beschleunigen Planungsprozesse und sorgen für überzeugende Kundenerlebnisse, die den Weg zum Verkaufsabschluss verkürzen.



AI GRUNDRISS-IMPORT

– für den Blick über die Küche hinaus!

Ob handgezeichnete Skizze oder Architektenplan: Die **AI** erkennt den Grundriss und erstellt in **eOPUS STUDIO** automatisch die komplette Wohnungsplanung.



AI DEKO-IMPORT

– vom Foto zum 3D-Modell!

Dekorationen und Wohnaccessoires fotografieren und das Bild importieren. Die **AI** verwandelt es automatisch in ein **3D**-Modell, das direkt in die Planung eingefügt wird.



AI RENDERING

– aus Planung wird Begeisterung

Dank direkter OpenAI-Schnittstelle werden Planungen auf Knopfdruck zu fotorealistischen Impressionen mit Wow-Effekt, für mehr Emotionen und erfolgreiche Verkaufsgespräche.



MEHR ZUKUNFT mit eOPUS STUDIO!



vertrieb @ eopus.de



instagram @ eopus.de



pinterest @ eopus_gmbh



youtube @ eopus_gmbh



Samsung fühlte sich in der neuen Ausstellung im KCI mega wohl.

Hausgerätereueheiten aus Berlin und Ostwestfalen:

Die Geräte geben den Takt mit an

Intelligenter, komfortabler und gestalterisch stärker integriert: IFA und Küchenherbst zeigen, wohin sich die Hausgeräte entwickeln. Mindestens ebenso viel Bewegung steckt jedoch in der Vermarktung. Neue Anbieter drängen in den Fachhandel, Spezialisten erweitern ihre Sortimente und Service wird zum Wettbewerbsargument. Die Küchenmeile hat dabei eine Bedeutung als Geräteplattform erreicht, die weit über den deutschen Markt hinausreicht.

Wer die Küchenmeile noch immer vor allem als Leistungsschau der Küchenmöbelindustrie versteht, muss seinen Blick inzwischen deutlich weiten. Hausgeräte sind längst keine ergänzende Ausstattung mehr. Sie besetzen eigene Ausstellungswelten, füllen Veranstaltungsprogramme und prägen die Besuchsplanung des Handels. Auf Gut Böckel, in den Messezentren und auf der Area30 stehen internationale Konzerne neben europäischen Traditionsmarken, Spezialisten neben neuen Anbietern. Hinzu kommen die Gerätepräsentationen in den Küchenmöbelausstellungen selbst.

Diese Konzentration ist bemerkenswert: Innerhalb weniger Tage lassen sich unterschiedlichste Markenwelten, Preislagen und Vertriebskonzepte im unmittelbaren Zusammenhang mit der Küchenplanung vergleichen. Für den europäischen Küchenmarkt ist Ostwestfalen damit eine außergewöhnlich breit aufgestellte Geräteplattform. Ihre internationale Bedeutung wächst auch deshalb, weil hier genau jene Handelspartner unterwegs sind, die über den Einzug der Geräte in die geplante Küche entscheiden.

Technik übernimmt mehr Verantwortung

Die wesentlichen Produkttrends verbinden die IFA mit den Hausmessen. Kameras, Sensoren und intelligente Steuerungen sollen den Nutzern Arbeit abnehmen und Ergebnisse verlässlicher machen. Backöfen erkennen Gerichte, unterstützen bei der Zubereitung und erschließen Rezepte. Kochfelder regeln die Leistung automatisch, Kühlschränke passen sich an Nutzungsgewohnheiten an, Geschirrspüler dosieren ihr Reinigungsmittel selbst. Dabei wird die bloße Vernetzbarkeit als Verkaufsargument zunehmend zu wenig. Ent-

Bora-Chef Willi Bruckbauer weckt wie immer hohe Erwartungen. Der Bora-Spüler soll das Spülen nicht weniger als revolutionieren.



Bosch war nach dem Auszug aus der Architekturwerkstatt erstmals mit den Schwestern Siemens und Constructa im IDF34 vertreten.

scheidend ist, was sie im Alltag tatsächlich erleichtert. Niemand kauft einen Backofen allein deshalb, weil er mit einer App kommuniziert. Interessant wird die Technik, wenn das Essen besser gelingt, weniger Aufmerksamkeit benötigt oder sich ein bislang aufwendiger Arbeitsschritt vereinfacht. Für den Fachhandel liegt hier eine anspruchsvolle Übersetzungsaufgabe. Aus technischen Möglichkeiten muss ein verständlicher Kundennutzen werden. Eine automatisch geregelte Kochzone lässt sich anhand einer konkreten Kochsituation überzeugender erklären als über eine lange Funktionsliste. Zugleich



bleibt genau zu unterscheiden, was bereits lieferbar ist, was 2027 folgt und was zunächst eine Konzeptstudie bleibt.

Mehr Komfort – auch ohne große KI-Erzählung

Nicht jede relevante Verbesserung braucht dafür künstliche Intelligenz. Größere nutzbare Kochflächen, flexiblere Besteckschubladen, leichter zugängliche Geschirrkörbe oder leisere Lüftungssysteme haben einen unmittelbar nachvollziehbaren Wert. Gleiches gilt für die Wahl zwischen Touchbedienung und Drehknebeln.



Dark-Room by V-Zug, wer sagt denn, dass das Kochfeld immer schwarz sein muss?



MEHR PLATZ FÜR GESCHIRR, MEHR FREIRAUM FÜR SIE.

Die neuen **MaxiSpace-Geschirrspüler** von Bauknecht bieten deutlich mehr Fassungsvermögen und flexible Beladungsmöglichkeiten auf drei Ebenen - bei gleichbleibenden Außenmaßen. Dies wird durch ein neues Innenraumdesign und der einzigartigen, dritten **SpaceClean-Schublade** mit integrierten Wasserdüsen erreicht. Fortschrittliche Technologien wie **Dynamic Intelligence**, **PowerClean Pro** und **NaturalDry** sorgen außerdem für perfekte Reinigungs- und Trocknungsergebnisse.

Mehr erfahren unter www.bauknecht.de





Mit Kundendienst und 5-Jahres-Garantie setzte Oranier ein Statement.

Auch beim Kühlen und Spülen wächst die Bandbreite. Größere Kühl-Gefrier-Kombinationen und hohe Geschirrspüler schaffen zusätzliche Kapazität. Daneben bleiben schmale Geräte für kleine Küchen und kompakte Haushalte gefragt. Die Entwicklung geht also keineswegs nur in Richtung XXL. Sie folgt unterschiedlichen Wohnsituationen und Lebensphasen.

Beim Kochen und Backen setzen die Hersteller auf vertraute Wünsche: Pizza, knusprige Ergebnisse, Dampfunterstützung und unkomplizierte Zubereitung. Funktionen, die früher vor allem höherpreisige Geräte ausgezeichnet haben, erreichen zunehmend breitere Marktsegmente. Damit verändert sich auch die Beratung: Welche Ausstattung gehört inzwischen zum erwartbaren Standard und welcher Mehrwert rechtfertigt tatsächlich den Aufpreis?

Gestaltung wird zum verbindenden Element

Optisch ist Schwarz-Matt inzwischen auf breiter Front angekommen. Fingerabdruckarme Oberflächen, zurückhaltende Anzeigen und eine ruhige Gestaltung passen zur wohnlichen Küche. Die Geräte sollen sich in das Gesamtbild einfügen und zugleich Wertigkeit vermitteln.

Gerade weil sich viele Sortimente optisch annähern, gewinnen eigenständige Details an Bedeutung. Helle Farbvarianten, abgestimmte Oberflächen über mehrere Gerätekategorien hinweg und in die Arbeitsfläche integrierte Kochlösungen eröffnen zusätzliche Gestaltungsmöglichkeiten.

Bei den Kochfeldabzügen liegt der Entwicklungsschwerpunkt auf der Verfeinerung: flachere Konstruktionen, flexiblere Kochzonen, zusätzliche Bedienmöglichkeiten, geringere Geräusche und überarbeitete Einströmöffnungen. Für den Handel zählt dabei neben dem sichtbaren Design vor allem, wie viel Planungsfreiheit erhalten bleibt. Ein Gerät

muss schließlich auch unterhalb der Arbeitsplatte überzeugen.

Der Kampf um den Platz in der Küche

Parallel zur technischen Entwicklung werden die Sortimente breiter. Spezialisten ergänzen weitere Gerätekategorien, internationale Konzerne stärken ihre Einbaumarken, zusätzliche Anbieter suchen den Zugang zum Küchenfachhandel. Dahinter steht ein klares Interesse: einen größeren Anteil an der Geräteausrüstung einer Küche zu gewinnen.

Durchgängiges Design, aufeinander abgestimmte Funktionen und eine gemeinsame Markenwelt sollen den Verkauf kompletter Gerätekombinationen erleichtern. Für Händler kann das Abläufe vereinfachen und die Präsentation stärken. Gleichzeitig wächst die Bedeutung einer sorgfältigen Sortimentsauswahl. Eine überzeugende Kompetenz in einer Kategorie muss sich in den neu hinzugekommenen Bereichen erst bewähren.

Zusätzlichen Druck erzeugen die asiatischen Konzerne. Sie verbinden große Entwicklungsressourcen und breite Produktprogramme mit dem Anspruch, im europäischen Einbaugeschäft stärker Fuß zu fassen. Etablierte europäische Marken dienen dabei als Zugang zu vorhandenen Handelsbeziehungen und zum Vertrauen der Kunden. Der Wettbewerb erreicht damit auch jene Strukturen, auf denen das Geschäft des Küchenfachhandels beruht.

Preisbewusstsein verändert die Positionierung

Die Messeauftritte zeigen zugleich, wie intensiv um die preissensible Kundschaft gerungen wird. Bezahlbare Innovationen, ein aufgewerteter Einstieg und attraktive mittlere Preislagen gewinnen an Gewicht. Zeitgemäßes Design und gefragte Komfortfunktionen sollen auch bei begrenztem Budget möglich sein.

Für den Küchenfachhandel entstehen dadurch Chancen, eine überzeugende Gesamtplanung innerhalb eines festen Preisrahmens anzubieten. Allerdings steigt der Erklärungsbedarf zwischen den Preisklassen. Wenn bereits Einstiegsgeräte matt gestaltet sind und zahlreiche Zusatzfunktionen mitbringen, muss sich ein höherer Preis durch belastbare Vorteile begründen lassen. Am anderen Ende arbeiten Premiumanbieter an einer deutlicheren Differenzierung. Eigenständige Technik und Gestaltung gehören ebenso dazu wie vor Internetvermarktung geschützte Sortimente. Hinter solchen Konzepten steht auch die Frage, wie sich Beratungsleistung und Ertrag in einem Markt sichern lassen, in dem Preise jederzeit vergleichbar sind.

Service wird Teil des Verkaufsversprechens

Auffällig offensiv sprechen die Unternehmen deshalb über Kundendienst, Ersatzteile, Garantien und Lieferfähigkeit. Eigene Techniker, geschulte Servicepartner und verlässliche Reaktionszeiten werden zu Argumenten für die Marke.

Das ist für den Küchenhandel besonders relevant. Bei einer Störung landet die erste Nachfrage häufig dort, wo die gesamte Küche gekauft wurde. Wie gut ein Gerätehersteller anschließend reagiert, wirkt auf die Kundenbeziehung des Studios zurück. Servicequalität gehört deshalb bereits in die Einkaufsentscheidung.

Längere Garantien können zusätzlich Vertrauen schaffen. Entscheidend bleiben jedoch ihre Bedingungen und die praktische Abwicklung. Ähnlich verhält es sich mit Effizienz und Langlebigkeit: Überzeugend werden sie durch nachvollziehbare Verbrauchsvorteile, Reparaturmöglichkeiten und langfristig verfügbare Ersatzteile.

Die Küchenmeile wird zum dauerhaften Kontaktpunkt

Auch die Vermarktung wird emotionaler. Auf der IFA sorgen Köche, Influencer, Livestreams und zusätzliche Veranstaltungsformate für Aufmerksamkeit über das klassische Messepublikum hinaus. Auf der Küchenmeile verbinden sich solche Markenerlebnisse mit dem konkreten Geschäft des Handels.

Zugleich werden immer mehr Standorte für die Nutzung über die Messewoche hinaus eingerichtet. Schulungen, Vorführungen und Händlerveranstaltungen verlängern die Wirkung der Ausstellungen. Aus dem jährlichen Messestopp entsteht eine dauerhafte Anlaufstelle.

Darin liegt eine besondere Stärke des Küchenherbstes: Die Geräte lassen sich im Zusammenhang mit Möbeln, Materialien, Licht und Nutzung erleben. Die IFA schafft öffentliche Aufmerksamkeit für neue Technik. In Ostwestfalen muss daraus ein schlüssiges Angebot für die geplante Küche werden.

Für den Fachhandel ist die wachsende Vielfalt deshalb Chance und Aufgabe zugleich. Noch mehr Marken und Funktionen machen die Auswahl nicht automatisch besser. Gefragt ist ein Sortiment, das zur eigenen Kundschaft passt, Unterschiede verständlich macht und auch nach der Montage trägt. Genau daran wird sich entscheiden, welche der vielen Messeversprechen im Küchenalltag Bestand haben. ■

CASO[®]
DESIGN

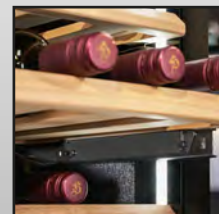
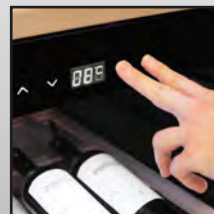
Geschmack
ist eine Frage der Temperatur

APF

NEUHEIT

WineDeluxe WD PanelReady Einbaukühlschrank-Serie

- Design Einbau-Weinkühlschränke für die Lagerung von 18 bis 96 Flaschen (bis zu 76 mm Ø)
- Panel ready: Nahtlos in Ihr Küchendesign integrierbar
- Über das integrierte Wi-Fi Modul mit der CASO Control App von überall steuerbar
- Grifflose, elegante Push-to-open Türsteuerung
- Dimmbare LED-Ambiente-Beleuchtung
- Einfaches Entnehmen der Weinflaschen dank Holzlagerböden mit integrierten kugelgelagerten Teleskopschienen

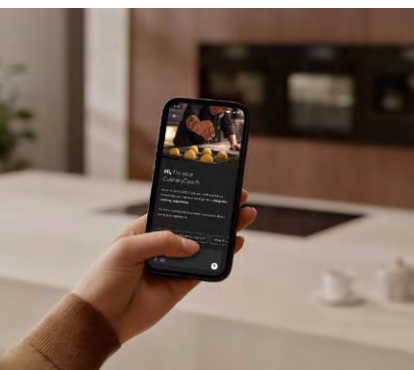


Miele:

Das Ende der Hausarbeit ist in Sicht ...

Zu viele kleine und große Handgriffe, zu viele Überlegungen, zu viele Entscheidungen im ganz normalen Familienalltag – und damit vermeidbarer täglicher „Mental Load“. Unter der Kernaussage „Raum schaffen für das, was wirklich zählt“ stellte die Traditionsmarke aus Gütersloh eine Reihe von analogen und digitalen Innovationen vor, die das Ende der Hausarbeit einläuten, wie wir sie kennen. Die den Menschen wieder Raum geben, sich um die wirklich wichtigen Dinge und um die schönen Seiten des Lebens zu kümmern ...

Der CulinaryCoach in der Miele App liefert Inspiration für neue Gerichte und begleitet seine Nutzerinnen und Nutzer Schritt für Schritt bis zum optimalen Ergebnis – mit passenden Empfehlungen für die Zubereitung – und überträgt sie an den Miele Backofen.



Miele. Immer Besser.“ Seit 127 Jahren gelingt es Miele, den Alltag der Kundinnen und Kunden einfacher zu machen. Wie die Marke dieses Ziel erreicht, hat sich mit den Jahren, dem Zeitgeist und technologischen Möglichkeiten immer wieder verändert. Erst haben die Miele Geräte die körperliche Arbeit erleichtert, dann immer mehr Handgriffe und Abläufe übernommen. Heute geht es zunehmend um die Entscheidungen dahinter. Genau hier beginnt für Miele der nächste Technologiesprung.

„Die Expertise muss zunehmend in den Geräten stecken, denn die Endverbraucher sollten keine Experten für Programme, Einstellungen oder Funktionen sein müssen“, so Geschäftsführender Gesellschafter der Miele Gruppe Dr. Reinhard Zinkann. Die Möglichkeiten würden immer größer. Entscheidend sei, dass ihre Nutzung einfacher werde. Das sei für Miele die nächste Stufe der Entlastung.

Doch je mehr die Technologie übernimmt, desto wichtiger wird eine Grundvoraussetzung: Vertrauen. Mit über 127 Jahren Erfahrung hat sich Miele dieses sprichwörtliche Qualitätsversprechen verdient. „Dieses Asset lässt sich nicht kopieren, man muss es sich über viele Jahrzehnte aufbauen“, erklärt Danijel Vladimirov, Vice President Sales Germany.

Ein Blick zurück zeigt ein paar Miele Meilensteine und welche Vorurteile es zu überwinden galt. 1929 präsentierte Miele Europas ersten elektrischen Geschirrspüler. Ein unmittelbarer Erfolg war er nicht. Nur wenige Haushalte konnten sich eine solche Erleichterung leisten – und viele bezweifelten, dass empfindliches Porzellan darin unbeschadet bleiben würde. Miele hielt dennoch an der Vision fest. Heute steht die Marke erfolgreich für die längste Erfahrung in der automatischen Geschirrpflege. Nach der erfolgreichen Einführung der 1. Besteckschublade in einem Geschirrspüler folgte 2018 der nächste Innovationssprung: Mit AutoDos und der PowerDisk übertrug Miele das Prinzip der Automatisierung auch auf den Geschirrspüler.

2026 war es dann soweit: Miele präsentierte erst auf der IFA, dann auf der Küchenmeile den G8 Diamond – ein Geschirrspüler, der nicht nur Spülen und Trocknen, sondern auch das Mitdenken abnimmt; indem er den täglichen „Mental Load“ überflüssig macht wie: Ist das Gerät schon voll genug? Welches Reinigungsextra passt zur Beladung? Ist genügend Reiniger vorhanden? Denke ich später noch an den Start? Und ist morgen früh wirklich alles trocken?

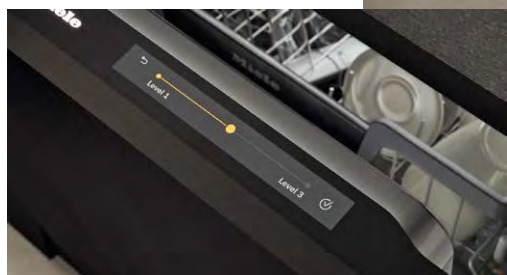
Genau diese offenen Fragen nimmt Miele mit dem Spitzenmodell „Diamond“ der neuen Gerätegeneration G8 aus dem Alltag. Dafür greifen erstmals eine integrierte Kamera, eine variierbare Heißlufttrocknung, automatische Dosierung und die Miele App intelligent ineinander. Für Nutzerinnen und Nutzer heißt das: Einräumen, Tür schließen und sich darauf verlassen können, dass am nächsten Morgen sauberes und trockenes Geschirr wieder einsatzbereit ist.

Mit dem Premium-Modell G8 Diamond zeigt Miele, wie intelligente Technologie neben Handgriffen zunehmend auch Entscheidungen im Haushalt übernehmen kann. Eine integrierte Kamera erkennt mithilfe von Bildverarbeitung und KI-Erkennungsmodellen den Beladungsgrad und relevante Geschirrarten. Auf dieser Grundlage passt das Gerät den Spülprozess automatisch an. Zusammen mit der automatischen Reinigerdosierung AutoDos und der neuen variablen Heißlufttrocknung ExcellentDry entsteht ein System, das für zuverlässig sauberes und trockenes Geschirr sorgt – ob empfindliche Gläser, hohe Karaffen, heikle Tupperware etc.

Dass intelligente Technologie dabei nicht am Gerät endet, beweist der CulinaryCoach in der Miele App. Der digitale Kochcoach begleitet Nutzerinnen und Nutzer von der Inspiration für ein Gericht bis zur Zubereitung mit einem Miele-Backofen. Dafür nutzt er das Geräte- und Koch-Know-how der Marke und empfiehlt die passenden Einstellungen für das jeweilige Wunschgericht. Diese lassen sich anschließend direkt an einen vernetzten Miele-Backofen übertragen.



AutoVision: Mithilfe von Bildverarbeitung und KI-basierten Erkennungsmodellen erfasst die integrierte Kamera den Beladungsgrad und die Geschirrarten. Der G8 Diamond passt den Spülprozess daran an und aktiviert automatisch passende Programmextras.



Einräumen, Tür schließen, Aufgabe abgeben: Der G8 Diamond erkennt die Beladung, passt den Spülprozess daran an, dosiert automatisch den Reiniger und sorgt für zuverlässig sauberes und trockenes Geschirr.

Auch beim Kochen übernimmt intelligente Technologie zunehmend Aufgaben, die bislang manuelles Eingreifen erforderten. Mit der neuen KMDA 8000-Generation bringt Miele seine Kochunterstützung M Sense erstmals auf ein Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Beim neuen Spitzenmodell KMDA 8683 FL übernimmt M Sense die Leistungsregelung während des Kochens automatisch und hilft so, Überkochen oder Anbrennen zu vermeiden. Gleichzeitig bietet das Modell viel Platz für unterschiedliches Kochgeschirr und schafft mit nur 20 cm Einbauhöhe mehr Flexibilität bei der Küchenplanung.

Doch wer heute eine Küche plant, erwartet nicht nur eine kompromisslose Performance, sondern auch Lösungen, die sich harmonisch in das gewünschte Design und in den Alltag einfügen. Miele präsentierte deshalb neben zahlreichen Neuheiten in den Bereichen Kochen und Lüften auch neue Designvarianten – für mehr Freiheit, Küchen passgenau auf Raum, Stil und Nutzungsgewohnheiten abzustimmen. Eine attraktive Alternative zu Mattschwarz ist Pearlbeige. Der warme neutrale Naturton aus Grau und Beige fügt sich perfekt in helle sowie dunklere Küchenkonzepte und Holzoberflächen ein.

„Die Küchenmeile lebt vom persönlichen Austausch, denn genau hier wird aus Innovation gemeinsam erlebbarer Fortschritt“, fasst Christian Gerwens, Senior Vice President DACH bei Miele die diesjährige Hausmesse auf Gut Böckel zusammen. „Wir möchten für unsere Fachhandelspartner Lösungen schaf-

Das neue KMDA 8683 FL aus der KMDA 8000 Generation bringt M Sense erstmals auf ein Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Das intelligente System regelt die Leistung beim Kochen automatisch und hilft dabei, Überkochen und Anbrennen zu vermeiden.



Intuitive Bedienung: Beim KMDA 8683 FL lassen sich alle vier Kochzonen über die zentrale Slider-Bedienung SingleSlide steuern. Wird ein Topf auf eine andere Kochzone verschoben, wandern Bedienelement und eingestellte Leistungsstufe automatisch mit.



fen, die Kundinnen und Kunden im Alltag begeistern, Planung vereinfachen und einen echten Unterschied machen. Genau dann entsteht Vertrauen – und genau so zeigt sich für mich, was Premium wirklich bedeutet.“ Neben den Produktneuheiten erwartete die Gäste ein tägliches ShowCooking mit den Miele Culinary Experts in der Aktivküche und auf der Pergola. ■ www.miele.com

Induktionskochfeld und Haube in der neuen Farbvariante Pearlbeige als neue Gestaltungsmöglichkeiten für hochwertige Küchen. Pearlbeige fügt sich harmonisch in helle Küchenkonzepte ein und ermöglicht eine abgestimmte Gestaltung mit den Miele Einbaugeräten derselben Farbwelt.



Liebherr:

Mehr Volumen – mehr Möglichkeiten

Der Kältespezialist präsentierte einen dicken Strauß spannender Neuheiten „Made in Germany“ in seiner Dauerrepräsentanz in der Architekturwerkstatt in Löhne: inspirierende Küchenwelten, Einbaugeräte in XL- und XXL-Size. Darunter eine Weltneuheit: die erste Einbau-Side-by-Side-Lösung für die 194-cm-Nische. Zudem vielfältige Kühl- und Gefrierlösungen für moderne Wohn- und Lebensräume – von French Door über Wein bis Unterbau und neue SmartDevice-Funktionen in der App. Alles zu erkunden auf mehr als 300 m² im Rahmen eines neu gestalteten, klaren, großzügigen und konsequent auf die Bedürfnisse des Fachhandels ausgerichteten Ausstellungskonzepts und Stand-Designs.

Mehr Platz für große Momente – der Premiumhersteller erweitert sein Sortiment um neue XL- und XXL-Einbau-Kühl-Gefrierkombinationen. Hier im direkten Vergleich die Modelle ICBNbi7663, ICBNci5663 und ICBNdi5163.

Liebherr übersetzte den Gedanken der Küche als Herzstück des Wohnraums in eine erlebbare Markenwelt, deren unterschiedliche Zonen Inspiration, Produktwissen, Markenwerte, den persönlichen Dialog und Networking miteinander verbinden. Ein Messe-Schwerpunkt lag auf den neuen XL- und XXL-Einbaugeräten für die 194-cm-Nische – alle „Made in Germany“. Damit schafft Liebherr neue Möglichkeiten für Küchenplanungen, in denen Stauraum, Frischetechnologie, Energieeffizienz und Design gleichermaßen gefragt sind. Die neuen Modelle sind seit September 2026 lieferbar.

Branchen-Premiere und besonderes Dauer-ausstellungs-Highlight ist eine Einbau-Side-by-Side-Lösung für die 194-cm-/60-cm-Nische mit extra viel Lagerkapazität, mehr Raum

für Frische sowie mehr Freiheit und Flexibilität im Alltag. Sie besteht aus dem bereits lieferbaren XL-Kühlschrank IRBci 5620 plus BioFresh und dem ab März 2027 erhältlichen XL-Gefrierschrank SIFNdi 5629. Der IRBci 5620 bietet folgende Features: 269 Liter Kühlvolumen sowie moderne Frischelagerung und Komfort mit BioFresh, Schließdämpfung, eine Rückwand im Edelstahl-Look, Touch-UI und Vernetzbarkeit. Der SIFNdi 5629 ergänzt die Kombination mit 239 Litern Gefriervolumen, NoFrost-Technologie, neun Gefrierschubladen und beidseitiger Seitenwandheizung für eine problemlose Side-by-Side-Aufstellung.

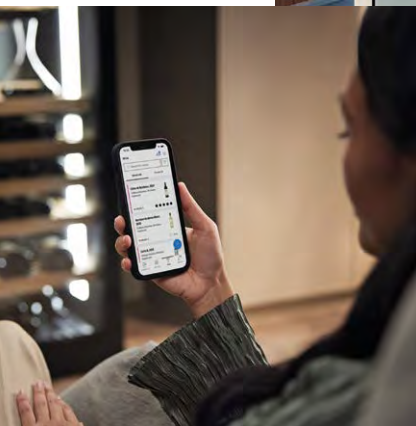
Doch auch einzeln bieten die neuen XL- und XXL-Einbaugeräte mehr Raum für das, was im Alltag wirklich zählt: maximale Frische, nahtloses Design, hoher Komfort, eine Ausstattung, die perfekt auf unterschiedliche Lebensstile abgestimmt ist, und eine Energieeffizienz auf Spitzenniveau. Denn das Leben verändert sich und mit ihm die Anforderungen an moderne Küchen.

Deshalb erweiterte Liebherr sein Portfolio an Einbaugeräten für die 194-cm-Nische um extrahohe XL-Modelle (60-cm-Nische) und extrabreite XXL-Modelle (75-cm-Nische). Sie nutzen die Raumhöhe optimal aus und bieten je nach Modell bis zu 100 Liter mehr Kühlvolumen als Geräte der 178-cm-Klasse – zwei weitere Weltneuheiten inklusive: die ersten XL-Einbaukühlschränke sowie die ersten





Die leise BioFresh-Neuheit ICBNbi 7663 prime (Energieeffizienzklasse b) für eine 194 cm hohe Nische. Mit 349 Litern Gesamtvolumen, Ice Maker und SmartDeviceBox.



Die SmartDevice App wurde um neue Funktionen erweitert, die den Alltag jetzt noch transparenter, komfortabler und persönlicher machen – von der Kontrolle des Energieverbrauchs über die schnelle Zustandsprüfung des Kühl- oder Gefriergeräts bis hin zur digitalen Organisation der eigenen Weinsammlung.

XXL-Einbau-Kühl-Gefrierkombinationen mit IceMaker und mehreren BioFresh-Safes.

Die XXL-Modelle mit 75 cm Breite sind in den Serien Pure, Plus und Prime erhältlich und vereinen großzügige Dimensionen mit moderner Frischetechnologie. Während die Geräte der Pure Serie mit EasyFresh den Einstieg bilden, verfügen die Plus- und Prime Modelle über BioFresh Safes und sind damit die einzigen Einbaugeräte für die 194-cm-Nische, die zwei Null-Grad-Schubfächer bieten. Diese extra breiten BioFresh Safes halten Lebensmittel bis zu fünf Mal länger frisch, während die großen Türabsteller zusätzliche Fläche für Flaschen und Konserven schaffen. In der Prime Serie kommen zudem hochwertige Ausstattungsmerkmale wie der integrierte IceMaker mit Festwasseranschluss hinzu, der bis zu 1,5 kg Eis pro Tag produziert und für Komfort bei geselligen Anlässen sorgt. Für eine mühelose Nutzung im Alltag sorgen außerdem das sanft schließende SoftSystem, Selbsteinzug der BioFresh-Safes dank SoftTelescopic sowie NoFrost in den Gefrierschubladen aller Modelle, das Vereisung zuverlässig verhindert.

Weltneuheit: die neue XL-Side-by-Side-Einbaulösung für die 194-cm-Nische in 60 cm Breite mit dem Kühlschrank IRBci 5620 (ab März 2027) und den bereits erhältlichen Gefrierschrank SIFNdi 5629.

Das Design des Innenraums der XXL-Modelle ist hochwertig gestaltet und überzeugt durch ein harmonisches Zusammenspiel aus Glas und Edelstahl-Look. Die hygienischen und pflegeleichten Rückwände aus Echtmetall verleihen jedem Gerät der Plus- und Prime-Serie eine elegante Anmutung und sorgen gleichzeitig für optimale Lagerbedingungen. Der LightTower beleuchtet den gesamten Innenraum gleichmäßig und schafft auch bei voller Beladung eine klare Übersicht. Ergänzt wird das durchdachte Innenraumkonzept durch die einsehbare Schublade VarioSafe sowie transparente VarioBoxen in der Tür. Eine neu gestaltete Flaschenablage mit kleineren Abständen der Rippen zwischen Kühlfach und BioFresh-Safe und einer verschieb- und herausnehmbaren Glasplatte bieten mehr Flexibilität in der Lagerung. Diese Details machen die XXL-Geräte zu einer clever gestalteten Lösung für alle, die Wert auf Komfort und Übersicht legen. Mit der weltweit besten Energieeffizienzklasse B in diesem Segment setzen die XXL-Geräte ein deutliches Zeichen für Ressourcenschonung dank eines niedrigen Stromverbrauchs.

In der XL-Größe (in 194 cm Höhe) erweitern erstmals zwei Einbaukühlschränke der Pure- und der Prime-Serie das Portfolio der Liebherr-Geräte für die 60-cm-Nische. Die beiden neuen Geräte verfügen über die bewährte BioFresh Technologie mit drei Null Grad Schubfächern. Sie halten Lebensmittel deutlich länger frisch, da sie auf deren unterschiedliche Bedürfnisse hinsichtlich Luftfeuchtigkeit und Temperatur abgestimmt sind. Durch die größere Höhe bieten die neuen XL-Modelle selbst spürbar mehr Innenraumvolumen in der 60-cm-Nische, das durch Design Details wie einer Rückwand im Edelstahl-Look und dem integrierten LightTower zusätzlich aufgewertet wird. Zwei flexibel positionierbare VarioSafes schaffen Ordnung für Kleinteile und erleichtern die strukturierte Aufbewahrung. Ihr vollständig integrierbares Design macht die Geräte zu einer harmonischen Ergänzung für moderne Wohn- und Küchenkonzepte.

Die XL- und XXL-Einbaugeräte von Liebherr lassen sich einfach und intuitiv mittels eines übersichtlich gestalteten Touch-Display bedienen, das je nach Serie als Touch & Swipe-Display ausgeführt ist. Mit einem Fingertipp können alle Funktionen gesteuert oder die aktuelle Temperatur abgelesen werden. Für zusätzliche Konnektivität sorgt die Liebherr SmartDeviceBox: Während sie bei den XL-Modellen serienmäßig integriert ist, kann sie bei den XXL-Kühl-Gefrierkombinationen nachgerüstet werden; in der Prime-Serie ist sie bereits ab Werk enthalten. So lassen sich beide Gerätevarianten flexibel in Smart-Home-Umgebungen einbinden und um digitale Funktionen erweitern.

Liebherr zeigte zudem eine große Auswahl an Kühl- und Gefrierlösungen aus seinem breiten Sortiment für unterschiedlichste Planungsanforderungen: von großzügigen French-Door-Modellen über flexible Unterbaugeräte bis hin zu besonders energieeffizienten Kühl- und Gefrierlösungen. Die unterbaufähigen Modelle wurden in diesem Jahr bereits mit einem iF Design Award und Red Dot Design Award gewürdigt. Zudem gab es Speziallösungen wie einen Outdoor-Kühlschrank, ein Modell mit selbstöffnender Tür dank AutoDoor sowie neue Funktionen der SmartDevice App zu sehen. Auch im Weinbereich verbindet Liebherr Design, Präzision und Komfort: Die Weinkühlschränke schaffen optimale Bedingungen für anspruchsvolle Weine und lassen sich harmonisch in unterschiedliche Wohn- und Küchenkonzepte integrieren. ■
home.liebherr.com, www.liebherr.com





Für einen einheitlichen Look in modernen Küchen – die 78 cm breite Neuheit KMI 773 680 M u. a. mit zwei Bridge-Zonen mit AutoBridge und vier voreingestellte Gar-Temperaturstufen.

Weniger Fingerabdrücke, mehr Widerstandsfähigkeit. Amica erweitert sein Einbaugeräte-Sortiment mit mattschwarzer Oberfläche. Ab sofort erhältlich: das neue autarke Induktionskochfeld KMI 772 660 M.

Amica:

Mattes Design trifft Widerstandskraft

Mehr als 70 Jahre Kompetenz und Erfahrung sowie zahlreiche Auszeichnungen als innovativste Marke 2026 und höchste Kundenzufriedenheit bei Einbaugeräten zeichnen das Unternehmen aus. Auf der area30 wurde ein ausgewähltes Spektrum an Produkt-Neuheiten vorgestellt. Darunter autarke Induktionskochfelder, Muldenlüfter und Backöfen in neuer mattschwarzer Optik. Besonders angetan zeigten sich die Messebesucher von den beiden Kochfeldern KMI 772 660 M und KMI 773 680 M, deren matte Glaskeramik zusätzlich für mehr Kratz- und Stoßfestigkeit sorgt.

Trend mattschwarze Oberflächen – sie zeigen Fingerabdrücke kaum und lassen jede Küche insgesamt hochwertiger wirken. Bislang war dieser Look allerdings vor allem gehobenen Küchenplanungen und -ausstattungen vorbehalten. Amica greift diesen Trend auf und bringt neue Induktionskochfelder, ein Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug sowie Einbaubacköfen in matter Optik in den Handel. Damit reagiert das Unternehmen auf ein verändertes Kundenbedürfnis: Wer heute eine Küche plant, achtet nicht mehr nur auf Optik, sondern auch darauf, wie pflegeleicht und robust die Geräte im Alltag sind.

„Mit der neuen mattschwarzen Serie setzen wir ein klares Design-Statement. Die samtmatten Oberflächen fügen sich fühlbar sanft und edel in moderne Küchenkonzepte ein – ganz ohne störende Reflexionen. So schaffen wir eine warme,

stilvolle Atmosphäre, die Funktion und Gemütlichkeit perfekt verbindet“, sagt Vanessa Perwein, Head of Marketing bei Amica.

Der Vorteil dieser matten Oberflächen liegt im täglichen Gebrauch auf der Hand: Wo glänzende Oberflächen jede Berührung sichtbar machen, bleiben matte Oberflächen auch nach dem Kochen oder Abwischen weitgehend makellos. Zudem überzeugen die neuen matten Kochfelder mit hoher Widerstandsfähigkeit: Sie sind bis zu viermal härter gegen Kratzer und bis zu dreimal stärker gegen Brüche. Für den Küchen-Alltag bedeutet das weniger sichtbare Gebrauchsspuren und weniger Sorge vor Kratzern, die oft durch Salz oder andere harte Krümelchen auf dem Kochfeld entstehen.

Das neue mattschwarze, autarke Induktionskochfeld KMI 772 660 M hat eine Breite von 60 cm. Amica hat es u. a. mit folgenden Features ausgestattet: Topferkennung, Topfpositionserkennung, automatische Zonenaktivierung Hob'n Go, Slider-Sensorsteuerung, vier Boostern, einer Bridge-Zone mit AutoBridge, Warmhalte- und Pausen-Funktionen, vier voreingestellte Gar-Temperaturstufen und Timerfunktion. Die zweite XL-Neuheit, das 78 cm breite Induktionskochfeld KMI 773 680 M, zeichnet sich durch die gleichen vorgenannten Ausstattungsmerkmale aus, bringt jedoch zwei Bridge-Zonen mit AutoBridge mit.

Fazit: Die neuen mattschwarzen Einbaugeräte lassen sich zu einem stimmigen Gesamtbild kombinieren. Wer alle Geräte in Matt-Optik wählt, erhält eine Küche mit einem durchgängigen, ruhigen Erscheinungsbild, ganz ohne unterschiedliche Oberflächen und Reflexionen. ■ www.amica-group.de



Der beliebte AVI6075 PLATINUM für eine 75 cm breite Einbaunische in der neuen Ausführung.



Kommt ohne sichtbares Belüftungsgitter aus, der AVI6075Platinum mit zwei Temperaturzonen.



Der vielseitige AVU60Vegetal – zum Einbauen, frei Aufstellen oder mit passender Möbelfront.

FRIO Germany:

Exklusiv & renommiiert

Bei dem Anbieter und Marktführer für Weinkühlschränke, Wein klimaschränke und Weinlagerlösungen konnten die Besucher nicht nur die neuesten Produktentwicklungen kennenlernen, sondern auch an einer exklusiven Weinverkostung teilnehmen. Dazu hatte FRIO den renommierten Sommelier Shahzad Talukder – „Gusto-Sommelier of the Year 2025“ – zu einer exklusiven Weinverkostung auf den FRIO-Messestand geladen. Wer es zeitlich nicht einrichten konnte, hatte zusätzlich Gelegenheit zu einem entspannten After-Work-Cocktailabend ...

FRIO stellte insgesamt vier Marken auf dem komplett neu konzipierten area30-Messestand aus. Im Mittelpunkt stand dabei die etablierte Fachhandelsmarke avintage® mit einem umfangreichen Gerätesortiment für Weinlagerung und -klimatisierung.

Zusammen mit den Ein- und Unterbaugeräten der Marke Climadiff® bietet FRIO für jede Planungssituation das passende Gerät. Abgerundet wurde das Messeangebot mit dem freistehenden luxuriösen EcellarBI150 von LaSommelière®. Des weiteren wurden Einbau- und freistehende Kühl-Gefrier-Geräte der Marke Frigelix® vorgestellt.

Die avintage®, Climadiff®- und LaSommelière®-Weinschränke sind mit der vinotag®-App kompatibel. Das ist nicht lediglich eine Remote-Steuerung für Beleuchtung und Temperatur. In beziehungsweise mit der vinotag®-App lassen sich die gelagerten Schätze beschreiben, klassifizieren und professionell verwalten.

Zu den Einbau-Neuheiten der Marke avintage® zählen folgende Modelle: AVI6075Platinum mit zwei Temperaturzonen für maximal 32 Flaschen. Der Weinkühlschrank, speziell für eine 75-cm-Nische konzipiert, kommt aufgrund des Selbstbelüftungssystems ohne sichtbare Belüftungsgitter aus.

Seinen bewährten Klassiker AVI60Platinum hat FRIO gemäß dem Designtrend jetzt in Mattschwarz aufgelegt. In dem Einbaugerät können bis zu 24 Flaschen in 2 Temperatur-

zonen gelagert werden. In Mattschwarz präsentierte sich auf der area30 auch der AVI45-Platinum mit einer Temperaturzone und für einen Vorrat von 21 Flaschen.

Für einen Unterbau eignen sich die Neuheiten AVU60Vegetal – ein Einbau-Kühlschrank für Obst und Gemüse. Er kann zudem frei aufgestellt werden. FRIO liefert ihn auch mit der passenden Möbelfront sowie mit einer neuen 15er-Schublade. Mit dem AVU41D82 kann der Handel jetzt auch ein passendes Unterbaugerät für die 40er-Nische planen – ausgestattet mit zwei Temperaturzonen und einer Kapazität für maximal 29 Flaschen. Modell AVU31Platinum für die 30er-Nische ist nun auch als griffloses Platinum-Modell erhältlich.

Einige Einbau- und Unterbau-Modelle der Marke Climadiff® warteten ebenfalls mit neuer, elegant-matter Optik auf: der CBI36DBM mit zwei Temperaturzonen für bis zu 36 Flaschen für eine Integration in eine 60-cm-Nische. Das Unterbaugerät CBU18DZBM für eine 30 cm große Nische – es bietet Platz für 18 Flaschen in zwei Temperaturzonen. Und der Klassiker CBU50DZBM für die 60er-Nische mit einer Kapazität von maximal 46 Flaschen, die in zwei Temperaturzonen bevorratet werden können.

Interessantes gibt es auch im Bereich Einbau-Kühl- und Gefriergeräte wie z. B. den NoFrost-Kühlschrank SPNF190BI70 in XXL-Size (für eine 198-/70-cm-Nische) und 330 Litern Nutzvolumen. Oder den sowohl freistehend als auch integrierbaren 90 cm breiten Multidoor MTD90X Premium mit einem Nutzvolumen von 539 Litern und NoFrost. ■ www.avintage.com



In der Premiumklasse spielt der 90 cm breite Multidoor MTD90X.



Muldenlüftung Aria 1004 mit neuer GenX-Technologie und erweitertem Funktionsumfang. (Foto: AI)

Rechts: Vega Sens 905 – präzise Induktion mit GenX-Technologie und haptischer Knebelsteuerung. (Foto: AI)

benthaus-Modell Aria Sens 1004 lässt sich intuitiv über hochwertige Bedienknebel steuern. (Foto: AI)



benthaus:

Einfach & besser kochen mit ...

... den vielseitigen Produkten von benthaus. Als Spezialist für Induktionskochfelder mit und ohne Muldenlüfter entwickelt die Fachhandelsmarke von TermaCook Modellwelten, in denen Kochperformance, intuitive Bedienung und hochwertiges Design perfekt zusammenspielen. Auf der area30 stellte das Haiger Unternehmen nicht nur etliche hochwertige Kochfelder vor, darunter mit neuer GenX-Technologie. Im Zuge der Weiterentwicklung des Sortiments 2027 hat benthaus auch seine Produktnomenklatur neu aufgestellt – eine klare Struktur für schnelle Orientierung im stetig wachsenden Sortiment, die zugleich auch Raum für zukünftige Produktentwicklungen schafft.

Unter dem Claim „Einfach. Besser kochen.“ zeigte benthaus Produkte, die präzises Kochen einfach machen. Im Mittelpunkt steht dabei nicht die Technik um ihrer selbst willen, sondern ihr konkreter Nutzen beim Kochen: Hitze präzise steuern, Temperaturen gezielt halten und so bessere Kochergebnisse ermöglichen. „Mit dem wachsenden Sortiment wird es immer wichtiger, dass unsere Produkte schnell eingeordnet und ihre Unterschiede im Beratungsgespräch verständlich vermittelt werden können. Die neue Nomenklatur schafft dafür eine klare Orientierung und macht die verschiedenen Ausstattungs- und Bedienkonzepte auf einen Blick erkennbar“, so Vertriebsleiter Tobias Frank.

Die Produktfamilien Aria und Avio stehen für Induktionskochfelder mit integriertem Muldenlüfter, Vega bündelt die Induktionskochfelder ohne Muldenlüfter. Ergänzende Bezeichnungen wie Lite, Sens oder Slim geben zusätzliche Hinweise auf Ausstattung und Bedienkonzept. So wird die zunehmende technologische Vielfalt in eine einfach verständliche Markenarchitektur übersetzt. Auch die Produktgröße folgt künftig einer einheitlichen Systematik: Die Zahlenangabe

im Produktnamen kombiniert Produktbreite und Anzahl der Kochzonen: aus Diamant 1004 wird z. B. künftig Aria 1004, aus Topas 904 K wird Vega Sens 905.

Mehr Fläche. Mehr Möglichkeiten. Einfach besser kochen – das gilt für die neuen Induktionskochfelder Aria 1004 und Vega 905. Mit Aria 1004/Aria Sens 1004 und Vega 905/Vega Sens 905 hat benthaus die bisherigen Modelle Diamant 1004/1004 K und Topas 904/904 K konsequent weiterentwickelt. Eine wesentliche Neuerung betrifft die innovative GenX-Technologie: Die neuen hochwertigen Induktionskochfelder sind künftig mit Square-Induktionsspulen ausgestattet, die mit einer Größe von 215 × 215 mm rund 13 Prozent mehr Fläche bieten. Sie sorgen für eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung – nicht nur bei größerem Kochgeschirr oder Nutzung der Brückenfunktion. Zudem ermöglichen sie eine besonders fein abgestufte Leistungsregelung in halben Schritten. Neben den drei festen Kochstufen Schmelzen, Warmhalten und Simmern stehen fünf zusätzliche Funktionen für typische Kochanwendungen zur Verfügung: Braten, Wasser kochen, Temperatur halten, Dämpfen und Pasta kochen.



Avio 904, ein 90-cm-Induktionskochfeld mit Muldenlüfter und 4 Flex-Kochzonen.



Optik. Die matte Oberfläche ist weniger anfällig für sichtbare Fingerabdrücke und lässt sich leicht und streifenfrei reinigen.

Mit Vega Lite 805 erweitert benthaus sein Sortiment um ein neues Induktionskochfeld mit fünf Kochzonen und damit viel Platz für unterschiedlichste Kochsituationen. Großzügige Kochfläche, nützliche Funktionen und die samtige Haptik der CERAN® Matte Line Oberfläche verbinden sich zu einer durchdachten Lösung für individuelle Küchenplanungen. Die Brückenfunktion auf der rechten und linken Seite ermöglicht es, jeweils zwei Zonen zu einer größeren Fläche zusammenzuschalten – ideal für Bräter und Planchas. Die automatische Topferkennung aktiviert die entsprechende Kochzone und zeigt sie über die zugehörige LED an. Die Leistungsstufe lässt sich anschließend einfach über den Slim Slider einstellen. Für jede Kochzone steht zudem eine Powerstufe zur Verfügung, wenn schnell hohe Leistung gefragt ist.

Drei feste Temperaturstufen machen das Kochen besonders einfach. Zum Schmelzen, Warmhalten und Simmern stehen Temperaturen von 50, 70 und 92 °C zur Verfügung. So lassen sich empfindliche Speisen schonend erwärmen oder Gerichte auf Temperatur halten, ohne die Temperatur manuell nachregeln zu müssen. Timer und Pause & Recall ergänzen den Funktionsumfang und sorgen für zusätzlichen Bedienkomfort im Kochalltag. ■ www.benthaus.kitchen

Die Neuheit Vega Lite 805 mit fünf Induktionszonen und CERAN® Matte Line Oberfläche.



Zusätzlichen Komfort bietet die neue FlexTransfer-Funktion. Sie überträgt die Einstellung beim Verschieben des Kochgeschirrs automatisch auf die neue Kochzone. Mit Pause & Recall kann der Kochvorgang unterbrochen und anschließend mit den zuvor gewählten Einstellungen fortgesetzt werden. Ankochautomatik, automatische Topferkennung, Timer, Kurzzeitwecker und Kindersicherung runden den Funktionsumfang ab. Wie das Vorgängermodell Diamant 1004 ist die Aria 1004 wahlweise mit Flex-Slider-Bedienung oder mit haptischer Knebelsteuerung in Edelstahl oder Schwarz erhältlich.

Die neue Vega 905 bietet ein intuitiv steuerbares TFT-Display oder ebenfalls eine haptische Knebelsteuerung in Edelstahl oder Schwarz. Die hochwertige Optik unterstreicht die nahezu unsichtbare Bedienführung im ausgeschalteten Zustand. Der Qualitätsanspruch zeigt sich auch in der Garantie: Für die neuen Kochfelder gilt weiterhin die fünfjährige Garantie von benthaus.

Mit Avio 904 und Avio 603 erweitert benthaus die Avio-Familie um zwei weitere Induktionskochfelder mit Dunstabzug. Unterschiedliche Größen, Ausstattungen und matte Oberflächen schaffen zusätzliche Möglichkeiten für individuelle Küchenplanungen. Die bestehenden Modelle Avio 804 und Avio 604 sind aus den bisherigen Dolomit-Kochfeldern hervorgegangen. Avio 904 verbindet eine 90 cm breite Kochfläche mit vier Flex-Kochzonen und einem integrierten Muldenlüfter. Die CERAN® Luminoir Oberfläche von SCHOTT mit Fotodruck in matter Optik verleiht dem Kochfeld eine matte, tiefschwarze Anmutung. Weitere Features: automatische Topferkennung, Ankochautomatik, Timer, Kurzzeitwecker, Warmhaltestufe, Pause & Recall und eine Grillfunktion.

Avio 603 ist ein 60 cm breites Induktionskochfeld mit integriertem Muldenlüfter und drei Kochzonen. Die CERAN® Matte Line Oberfläche von SCHOTT sorgt für eine samtige Haptik und eine ruhige, reduzierte Optik.

Gutes Design überzeugt nicht nur optisch, sondern auch haptisch. Mit CERAN® Luminoir und CERAN® Matte Line bietet benthaus zwei matte Kochfeldoberflächen auf Basis von SCHOTT CERAN® – mit jeweils eigenem Charakter. CERAN® Luminoir verbindet eine tiefschwarze, matte Optik mit hoher Lichtdurchlässigkeit. Ein feiner Fotodruck erzeugt eine besondere visuelle Tiefe und verleiht dem Kochfeld eine charakteristische Optik. Die weißen LEDs zeichnen sich klar auf der Oberfläche ab und setzen dabei dezente Akzente. CERAN® Matte Line setzt auf eine samtige Haptik und eine besonders ruhige



Neue Ausstellungsfläche, eigene Markenwelt und Showküche für den direkten Austausch mit dem Fachhandel. Midea Kücheninnovationen wurden erlebbar – von der Einbauküche bis zur Wäschepflege.

Die Fachbesucher lernten auf Gut Böckel die Bauformen, Innenräume und Bedienmöglichkeiten kennen und besprachen mit dem Midea-Team, welche Lösung zu den Anforderungen ihrer Kunden am besten passt.



Midea:

Erlebbare Küchen-Innovationen

Große Premiere auf Gut Böckel. Midea, einer der weltweit größten Hersteller von Haushaltsgeräten, stellte erstmals auf einer neu errichteten Ausstellungsfläche im Haferhaus aus und rückte Technik, Innovation und Bedürfnisse moderner Haushalte in den Mittelpunkt. Gemeinsam mit Küppersbusch entstand unter einem Dach ein Auftritt mit zwei eigenständigen Markenwelten. Eine integrierte Showküche bot dem Fachpublikum die Möglichkeit, die Geräte und Funktionen im praktischen Einsatz kennenzulernen – von der Einbauküche bis zur Wäschepflege. Besonders interessiert zeigte sich der Fachhandel auch an der neuen INSTA-FIT MASTER Serie. Die modernen Kühl- und Gefriergeräte ermöglichen eine besonders nahtlose, platzsparende Integration in die Küchenzeile und bieten gleichzeitig großzügigen Stauraum.

Auf den direkt nebeneinanderliegenden Ausstellungsflächen setzen Midea und Küppersbusch eigene Schwerpunkte. Während Midea technologische Innovation, Funktionalität und den Nutzen im Alltag in den Fokus rückt, präsentiert Küppersbusch Küchenlösungen mit einem klaren Anspruch an Design, Premium und Lifestyle. Fachbesucher können so beide Markenprofile an einem Standort kennenlernen und sich mit den Experten vor Ort austauschen.

„Der Messeauftritt auf Gut Böckel war für uns ein wichtiger Meilenstein. Wir konnten Midea und Küppersbusch mit ihren

jeweils eigenständigen Markenprofilen professionell präsentieren und gleichzeitig unsere gemeinsame Präsenz im Fachhandel stärken. Dass wir die Ausstellung in den kommenden drei Jahren ganzjährig nutzen können, bietet uns darüber hinaus viele Möglichkeiten für Kundentermine und den persönlichen Austausch mit unseren Handelspartnern. Darauf freuen wir uns sehr“, sagt Ralph Kobsik, General Manager Central Europe and Nordics bei der Midea Europe GmbH.

Im Zentrum der Ausstellung: das neue Küchensortiment. Midea präsentierte Backöfen und Herd-Sets, Kochfelder mit und ohne integrierten Dunstabzug, Dunstabzugshauben und Mikrowellen. Hinzu kommen Einbaukülschränke, freistehende Kühl-Gefrierkombinationen sowie Multi-Door- und French-Door-Geräte. Einbaugeschirrspüler, Spülen und Armaturen ergänzen die Küchenausstattung. Mit Waschmaschinen und Wärmepumpentrocknern, Nass- und Trockensaugern sowie Klimageräten und Ventilatoren machte Midea zugleich die Breite seines Haushaltsportfolios sichtbar.

Wie sich ein Kühlschrank in die Küchenzeile einfügt, wie viel Stauraum er bietet und wie viel Energie er im Betrieb benötigt, sind zentrale Fragen bei der Geräteauswahl. Auf Gut Böckel stellte Midea zwei Serien vor, die diese Anforderungen mit unterschiedlichen Schwerpunkten aufgreifen: INSTA-FIT MASTER verbindet verschiedene Einbaukonzepte mit einer auf die Küchenmöbel abgestimmten Gestaltung, während ECOMASTER den effizienten Energieeinsatz und die intelligente Gerätesteuerung in den Mittelpunkt rückt. Die ausgestellten Kühl-Gefrierkombinationen veranschaulichten die Möglichkeiten für Planung, Beratung und Alltag.

Midea zeigte an ausgewählten Modellen aus der neuen INSTA-FIT MASTER Serie drei Konzepte für die Küchenintegration: Built-In, Slot-In und Slot Built-In.



Die Luftfeuchtigkeit für die optimale Lagerung von Obst und Gemüse ist individuell einstellbar – Multi Air Flow verteilt die kalte Luft gleichmäßig im gesamten Kühlraum und reduziert Temperaturschwankungen.

„Ein Kühlschrank muss zum Haushalt ebenso passen wie zur Küche. Mit INSTA-FIT MASTER und ECOMASTER verfolgen wir unterschiedliche Ansätze, um Kühlschränke auf die Küchenplanung und die Anforderungen des jeweiligen Haushalts abzustimmen. Auf Gut Böckel konnten wir diese Eigenschaften direkt am Gerät zeigen und mit unseren Fachpartnern konkrete Einsatzmöglichkeiten besprechen“, erklärt Sebastian Beier, Head of Sales Home Appliances DACH bei der Midea Europe GmbH.

Die INSTA-FIT MASTER Serie umfasst die Einbaukonzepte Built-In, Slot-In und Slot Built-In. Neben dem klassischen Einbau bietet sie damit zwei weitere Ansätze: Slot-In ermöglicht es, freistehende Geräte mit geringen Seitenabständen in die Küchenzeile einzufügen. Slot Built-In verbindet die Integration hinter einer individuellen Möbelfront mit großzügigem Nutzinhalt. Wie das Slot-Built-In-Konzept den klassischen Einbaukühlschrank weiterentwickelt, demonstrierte Midea anhand einer Kühl-Gefrierkombination mit 328 Litern Nutzinhalt.

Bei klassischen Einbaugeräten geht durch die vorgegebenen Einbaumaße häufig wertvoller Innenraum verloren. Slot Built-In setzt genau hier an. Das Gerät wird mit den Möbelfronten der Küche verkleidet und fügt sich damit harmonisch in die Küchenzeile ein, bietet zugleich aber deutlich mehr Stauraum. Die verschiebbare Glasablage Infinite Shelf schafft zusätzlichen Spielraum für unterschiedlich hohe Lebensmittel und Behälter, die individuell einstellbare Luftfeuchtigkeit unterstützt die Lagerung von Obst und Gemüse und Multi Air Flow verteilt die kalte Luft gleichmäßig im gesamten Kühlraum und reduziert Temperaturschwankungen.

Das Slot-In-Konzept überträgt diesen Ansatz auf freistehende Geräte wie z. B. einen French-Door-Kühlschrank der INSTA-FIT MASTER Serie. Bei einer Breite von 83,3 cm und einer Gerätetiefe von 60 cm bietet er 515 Liter Nutzinhalt und verbindet damit großzügigen Stauraum mit einer auf die Küchenplanung abge-

stimmten Bauweise. Die Glasfront in der Farbe Nightsky Black bleibt als Gestaltungselement sichtbar. Für die Integration in die Küchenzeile spielt die Wärmeableitung eine entscheidende Rolle: Das Bottom-Heat-Dissipation-Prinzip führt die entstehende Wärme nach unten ab und ermöglicht dadurch geringe seitliche Abstände zu den angrenzenden Möbeln. So lässt sich auch ein Gerät mit großem Innenraum eng in die Küchenplanung einbinden.

V-Tech Soft Freeze und IPL Purify unterstützen die Frischhaltung unterschiedlicher Lebensmittel. Total NoFrost macht manuelles Abtauen überflüssig, während Funktionen zum Schnellkühlen und Schnellgefrieren das Einlagern frischer Einkäufe unterstützen. Die Temperatursteuerung erfolgt über ein Touch-Bedienfeld an der Tür. Zusätzlich ist das Modell WLAN-fähig: Über die Midea SmartHome-App lässt sich der Kühlschrank aus der Ferne steuern und sendet Benachrichtigungen zum Gerätestatus auf das Smartphone.

Midea ist eine der 10 Marken im Geschäftsbereich Haushaltswarengeräte der Midea Group, ein weltweit führendes Hightech-Unternehmen, das 2026 Rang 231 der Global Fortune 500 belegt. Die Geschäftsfelder gehen über Haushaltsgeräte hinaus und umfassen auch Bereiche wie Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage, Robotik und Automatisierung, Smart Home und IoT sowie Smart Logistik und Komponenten. ■ www.midea.com/de



Ein French-Door der INSTA-FIT MASTER Serie mit einer Glasfront in der Farbe Nightsky Black und 515 Litern Nutzinhalt. Er verbindet großzügigen Stauraum mit einer auf die Küchenplanung abgestimmten Bauweise.

Die Midea-Küche: Das Unternehmen glaubt an überraschend bequeme Lösungen, die mit Hilfe eines verbraucherzentrierten und ergebnisorientierten Ansatzes entwickelt werden. Forschung und Entwicklung sind vor allem auf die Zukunft ausgerichtet, um den sich ständig ändernden Ansprüchen seiner Kunden nachzukommen.





Für ein umfassendes Qualitätsversprechen –
ORANIER Service PLUS ergänzt die ORANIER
Premium 5-Jahres-Garantie.

Mit hochwertiger Matt-Oberfläche, der neue
Premium-Kochfeldabzug KFA585 MATT.

ORANIER:

Mit Service PLUS

ORANIER hat sich neu aufgestellt und punktet mit einem noch besseren Service für den Fachhandel sowie einer ganzen Reihe neuer Produkte in den Segmenten Backen, Spülen, Kühlen und Lüften. Vor allem mit dem neuen ORANIER Service PLUS und drei neuen Kochfeldabzügen – vom kompakten 60-cm-Modell bis zur eleganten Matt-Variante.

Auf dem area30-Messestand gab es viel zu entdecken. Neben Produktneuheiten in allen relevanten Bereichen überraschte der verlässliche und lösungsorientierte Partner des Fachhandels mit einer umfassenden Systemumstellung – für noch schnellere Abläufe, eine noch verlässlichere Kommunikation und noch kundenorientiertere Betreuung. ORANIER Service PLUS ist ein klares Versprechen: Persönlich. Schnell. Kompetent.

Besonders einfach lässt sich ein Servicefall über die Online-Servicemeldung unter oranier.com übermitteln. Alle notwendigen Informationen können dort direkt erfasst werden und stehen dem Service unmittelbar zur Verfügung. Dieser nimmt innerhalb von 48 Stunden werktags Kontakt mit dem Kunden auf, um den weiteren Ablauf und einen passenden Servicetermin abzustimmen. Bei einer telefonischen Servicemeldung kann in den meisten Fällen der erforderliche Termin direkt im persönlichen Gespräch vereinbart werden. Für die zuverlässige und kompetente Betreuung vor Ort sorgen mehr als 110 festangestellte Servicetechniker. Gemeinsam mit den neuen digitalen Prozessen ermöglichen sie eine effiziente Bearbeitung von Servicefällen und kurze Wege von der Meldung bis zum Einsatz. Zusammen mit der ORANIER Premium 5-Jahres-Garantie steht der ORANIER Service PLUS damit für ein umfassendes Qualitätsversprechen – vom Produkt bis zum persönlichen Service.

Mehr Freiheit bei der Küchenplanung ermöglichen die Kochfeldabzüge KFA360, KFA580 und KFA585 MATT. Besonders interessant für kompaktere Planungen ist der 60 cm breite KFA360 mit vier Induktionszonen – zwei mit 23 cm Durchmesser –, vier Boostern, Timern, einer Pausen- und Brückenfunktion auf der linken Seite. Die Bedienung erfolgt per Touch-

Control und Slider. Noch großzügiger sind der KFA580 und KFA585 MATT mit jeweils 83 cm Breite. Vier gleich große Kochzonen mit jeweils bis zu 2,5 kW und Brückenfunktionen auf beiden Seiten sorgen für viel Flexibilität; eine Warmhaltestufe, vier Booster und vier Timer ergänzen die komfortable Ausstattung.

Auch die integrierte Absaugtechnik ist konsequent auf Alltagstauglichkeit ausgelegt. KFA580 und KFA585 MATT erreichen eine maximale Abluftleistung von 650 m³/h, der kompaktere KFA360 bis zu 500 m³/h. Alle drei Modelle können im Abluft- oder Umluftbetrieb eingesetzt werden und sind serienmäßig für Umluft vorbereitet.

Ein besonderes Statement setzt der KFA585 MATT mit seiner speziell behandelten matten Oberfläche, die Lichtreflexionen reduziert und dem Kochfeld eine besonders ruhige, elegante Wirkung verleiht. Die Oberfläche ist zudem resistent gegen Fingerabdrücke, lässt sich leicht reinigen und bietet eine erhöhte Kratzfestigkeit gegenüber unbehandelten Standardkochfeldern. Der KFA580 ist voraussichtlich ab Oktober 2026, KFA360 und KFA585 MATT ab November 2026 lieferbar. ■ www.oranier.com

Neu aufgestellt mit „ORANIER Service PLUS – wir sind für Sie da. Darauf können Sie sich verlassen.“



Das Kochsystem Brera Slim mit einer neuen, exklusiv für Falmec produzierten ultra-matten, kratzfesten Glasoberfläche in edlem Champagner.



Falmec:

Unsichtbare Technologie

Glanzvoller Auftritt im Kitchen Center Löhne. Der italienische Lüftungsspezialist ist dort mit einem eigenen Showroom dauerhaft präsent – mit dem Fokus auf innovative Lösungen und ganzjährige Schulungen. Zur Küchenmeile 2026 wurde das auf der EuroCucina 2026 vorgestellte visionäre Design- und Philosophie-Konzept Mimesis erstmals in Deutschland präsentiert. Es vereint Lüftung, Architektur und Wohnlichkeit in perfekter Harmonie, denn die neuen Produkte integrieren sich als diskrete Lösungen nahezu unsichtbar in den Raum.

Mit dem neuen Showroom haben wir einen Ort geschaffen, an dem die Philosophie von Falmec sowie unsere Leidenschaft für Design und Innovation erlebbar werden“, so Ahmet Haskic, Geschäftsleiter Falmec Deutschland. Im Kitchen Center Löhne sahen die Messegäste, wie der italienische Lüftungsspezialist das wachsende Bedürfnis nach einer gesunden und angenehmen Umgebung in Produkte und Lösungen umsetzt, die alle Sinne anregen. Die innovative Technologie ist dabei nahezu unsichtbar in die Küche integriert.

Was mit der Einführung der wegweisenden und mehrfach prämierten Falmec Elements-Kollektion mit ihren multifunktionalen Designs und einer unsichtbaren Technologie 2022

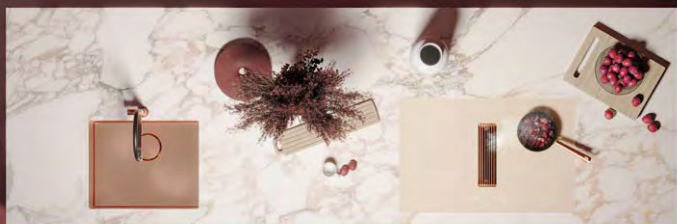
begann, findet einen Höhepunkt in dem neuen visionären Design- und Philosophie-Konzept Mimesis – eine Philosophie, die Lüftung, Architektur und Wohnlichkeit in perfekter Harmonie vereint.

Mimesis setzt auf edle Materialien und Farbtöne bei den Oberflächen sowie auf elegante Details bei den Dunstabzügen und integrierten Kochsystemen. Falmec unterstreicht damit einmal mehr den Anspruch, Design, Funktionalität und technische Innovation auf elegant-innovative Weise zu verbinden. Zudem integrieren sich die neuen Produkte aus extrem kratzresistentem Glas in Ultra matt – beispielsweise die Kochsysteme Brera Slim, Eclipse und Icon in edlem Champagner, Grau und Schwarz – als diskrete Lösungen nahezu unsichtbar in den Raum.

Bei dem neuen ultra-matten Glas verbindet sich eine anspruchsvolle Ästhetik mit hoher Alltagstauglichkeit. Die besonders matten Oberflächen geben den Farbton und die Struktur der edlen Materialien authentisch wieder und wurden gezielt für moderne Küchenkonzepte entwickelt. Exklusive Farbwelten sowie individuelle grafische Gestaltungsmöglichkeiten erlauben ein hohes Maß an Personalisierung. Gleichzeitig überzeugt das Material durch Kratzfestigkeit, Langlebigkeit und ein pflegeleichtes Finish.

Komfort und mehr Ruhe für ein besseres Wohngefühl: Akustischer Komfort kann entscheidend zur Verbesserung der Wohnqualität beitragen, denn durch die Reduzierung von Lärm und Nachhall entsteht eine entspannende und einladende Atmosphäre, die das Wohlbefinden zu Hause fördert. Deshalb beinhaltet das Design- und Philosophie-Konzept Mimesis auch einen hohen akustischen Komfort. Durch eine gezielte Reduzierung von Geräuschen und Nachhall entsteht ein ruhiges, harmonisches Umfeld, das die Lebensqualität im zunehmend als Wohnraum verstandenen Küchenbereich steigert. ■ www.falmec.com

Lüften & Spülen in vollendeter Harmonie mit dem Raum am Beispiel des Kochsystems Icon. Mimesis vereint ultra-mattes Glas und innovative unsichtbare Technologien.





Lhov ist eine Erfindung von Fabrizio Crisà, Chief Design Officer des italienischen Unternehmens, das in der Herstellung von Haushaltsgeräten für das Cooking führend ist.

Das 90 cm breite All-In-One-System vereint einen Multifunktionsbackofen, ein Induktionskochfeld und ein integriertes Absaugsystem in einem Produkt.



Elica:

Extravagante Kocherlebnisse

Jenseits des Bestehenden. Jenseits der gewohnten Grenzen. Jenseits von Standards und Klischees. Das ist Innovation, wie Elica sie versteht. „All you need is Lhov“ ist so ein Produkt. Das All-in-One-Küchengerät – Multifunktionsbackofen, Induktionskochfeld und integrierter Dunstabzug – ist bereits mit zahlreichen Designpreisen ausgezeichnet, darunter auch der Compasso d'Oro. In der ständigen Ausstellung im Messe-Hub IDF34 thronte der 90 cm breite Lhov in den neuen Oberflächen Matt Black und Mattweiß. Ebenfalls mit zahlreichen Designpreisen gekrönt: der neue, 83 cm breite Kochfeldabzug NikolaTesla Fit XL SL Raw aus der SUIT S-Kollektion mit einer Einbauhöhe von nur 19,4 cm.

Lhov verwandelt jeden Moment in der Küche in ein einzigartiges und außergewöhnliches Cooking-Erlebnis. Das All-in-One-System vereint hohe Leistung mit professionellen Funktionen und einem leistungsstarken Absaugsystem. Neben glänzendem Schwarzglas ist Lhov auch in Matt Black sowie passend zu den neuen hellen, natürlichen Trendfarben auch in Mattweiß erhältlich. Der Kochfeldabzug mit edlem Raw-Finish ist

eine geniale Lösung in puncto Reinigung und Pflege: Die kratzfesteste Oberfläche reduziert sichtbare Spuren von Töpfen und Utensilien und schützt vor Fingerabdrücken. So bleibt die Schönheit der Fläche langfristig erhalten. Die Abmessungen (90×36 cm) sind das Einzige, was Lhov mit einem normalen Küchengerät gemeinsam hat. Das garantiert eine perfekte Integration, eine optimale Raumnutzung und wertet jedes Küchenprojekt auf. Durch die geradlinigen, durchgehenden schwarzen Glasflächen ohne Griffe, Knebel und Knöpfe wird eine bemerkenswerte ästhetische Wirkung erzielt.

Lhov zeichnet sich nicht nur durch sein Design aus, sondern auch durch ein leistungsstarkes Absaugsystem, das Dämpfe und Gerüche sowohl vom Kochfeld als auch vom Backofen effizient absaugt. Es verhindert, dass Dampf und heiße Luft beim Öffnen der Tür entweichen und sorgt zudem dafür, dass keine Gerüche von der Oberseite des Backraums ausströmen. Die Wärme dringt nicht nach außen: Den Lhov-Ofen können Sie auch im Sommer entspannt nutzen. Das System ist mit regenerierbaren Filtern ausgestattet, die bei normaler täglicher Verwendung eine Lebensdauer von drei bis fünf Jahren haben, was die Häufigkeit des Austauschs reduziert.

Mit Selective Autocapture erkennt Lhov die aktiven Kochzonen und schaltet die Absaugung bei Bedarf automatisch ein.



Lhov wird per Fingertipp über ein gemeinsames Digitaldisplay bedient wie ein Smartphone.

Hohe Leistung, intelligente Funktionen: Dank der neuen SUIT S Plattform hat Nikola-Tesla Fit XL Raw eine Höhe von nur 19,4 cm. Damit benötigt es 20 Prozent weniger Platz und bietet mehr Flexibilität bei der Auswahl der Schubladen.



Hinzu kommt ein System, das die Absaugleistung am Ende des Kochvorgangs reduziert und so zurückbleibende Dämpfe eliminiert.

Auch der neue Multifunktionsbackofen wartet mit zahlreichen Vorzügen auf. Von außen ist die grifflose Glastür ein wahres Meisterwerk an Ästhetik und haptischem Erlebnis. Mit Lhov kann man nach Belieben kochen oder backen: Side by Side, mit zwei Blechen für verschiedene Gerichte oder doppelte Portionen auf demselben Rost. All In mit geräumigen Blechen für großformatige Gerichte. Little & Many, um kleine Portionen in großen Mengen zu garen.

Die traditionellen Garmethoden können mit dem Dampfgaren kombiniert werden, um leichtere und gesündere Gerichte zuzubereiten. Die Air Frying-Funktion reduziert die Fettmenge und verstärkt gleichzeitig Geschmack und Knusprigkeit. Bei der Verwendung des Grills muss nur die Hälfte des Garraums erhitzt werden. Der Backofen ist auch mit automatischen Garprogrammen ausgestattet: Einfach Rezept, Portionsgröße und gewünschte Garstufe wählen und Lhov erledigt den Rest, einschließlich des Ausschaltens. Für einige Automatikprogramme steht bei der Auswahl jedes Gerichts ein eigener QR-Code zur Verfügung, um z. B. auf ein Rezept zuzugreifen, das mit präzisen Anweisungen durch jede Phase der Zubereitung führt. Darüber hinaus lässt sich die Kerntemperatur der Speisen mithilfe eines Fühlers mit intelligenter Sensorik auswählen und einstellen: Der Backofen schaltet sich automatisch aus, sobald die Speisen fertig sind. Alternativ können die gewünschten Garprogramme nacheinander programmiert werden, um die Speisen perfekt zu garen, zu backen und zu überbacken.

Das Kochfeld setzt neue Maßstäbe mit fünf leistungsstarken Kochzonen, die kombiniert werden können, sodass auch mit großen Töpfen und Pfannen gekocht werden kann. Automatische Funktionen, die vom professionellen Kochalltag inspiriert sind: der Melting Mode zum Schmelzen von Butter und Schokolade; der Warming Mode für langsames Garen oder zum Warmhalten bereits fertiger Speisen; der Simmering Mode zum sanften Köcheln ohne lästiges Überkochen. Außerdem können für die verschiedenen Kochzonen unterschiedliche Leistungsstufen voreingestellt werden: Jede Zone schaltet sich nämlich mit der gewählten Leistung ein, sobald sie einen Topf erkennt.

Lhov lässt sich intuitiv mit nur einem Finger bedienen. Das Display funktioniert wie ein

Smartphone und wird zur echten Schaltzentrale: ergonomisch, interaktiv und vernetzt. So lassen sich die verschiedenen Funktionen auf einfache und nahtlose Weise steuern, funktional, intelligent und designstark.

Die 83 cm breite Neuheit NikolaTesla Fit XL SL Raw – Teil der SUIT S-Kollektion – zeichnet sich durch eine hohe Leistung und intelligente Funktionen aus. Mit einer Einbauhöhe von nur 19,4 cm benötigt der Muldenlüfter deutlich weniger Platz (20 Prozent) und bietet zudem mehr Flexibilität bei der Auswahl der Schubladen. Die Modelle der SUIT S-Kollektion sind in der Energieeffizienzklasse A+.

Die neue edle Oberfläche Raw in mattem Schwarz ergänzt die Variante aus glänzendem schwarzem Glas. Vor allem bei der Reinigung und Pflege erweist sich diese Lösung als überaus wirksam und zuverlässig. Dank der hohen Kratzfestigkeit sind Spuren von Töpfen und Pfannen kaum sichtbar und die Oberfläche wird vor Fingerabdrücken geschützt. Die Bedienung erfolgt über einen übersichtlichen und intuitiven Single-Slider, mit dem sich Leistung, Timer und Funktionen einstellen lassen. Die Warming-Funktion eignet sich für langsames Garen, Erwärmen, Zubereiten von Cremes und Soßen und Warmhalten von bereits zubereiteten Speisen. Eine weitere nützliche Funktion für besonders große Töpfe und Pfannen ist die Bridge Zone. Mit der Stop&Go-Funktion können alle Funktionen mit einem Tastendruck pausiert und bei Bedarf wieder gestartet werden. Mithilfe des Timers entscheiden seine Nutzer, wann der Garvorgang beendet werden soll, auch unabhängig voneinander für mehrere Kochfelder gleichzeitig, oder wählen eine zeitverzögerte Abschaltung. Die Child Lock-Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten der Kochzonen oder der Absaugung.

Die Autocapture-Funktion passt die Absaugleistung automatisch an die Art und Weise des Kochens an, denn das System erkennt genau, wann die Absaugleistung reduziert oder das Absaugsystem ausgeschaltet werden muss. Im Umluftbetrieb sind die Kochfeldabzüge mit Odour Shield-Filtern ausgestattet, die bei normaler täglicher Verwendung eine Lebensdauer von 6 bis 12 Monaten haben. Nach dem ersten Filterwechsel stehen zwei Geruchsfilter-Optionen zur Wahl: die Odour Shield-Filter oder regenerierbare Keramikfilter mit einer Lebensdauer von bis zu drei Jahren bei normaler täglicher Verwendung. ■
www.elica.com



Ab Herbst 2026 können die pyrolysefähigen Backöfen der Serien 7000 bis 9000 sowie Backöfen mit SteamCrisp®-Technologie durch ein automatisches Software-Update um die PizzaExpert-Funktion erweitert werden.



OnePot Pasta, die Weltneuheit im Bereich des assistierten Kochens. Die speziell entwickelte Automatikfunktion übernimmt zentrale Arbeitsschritte bei der Pasta-Zubereitung und unterstützt dabei die präzise Abstimmung von Garzeit, Temperatur und Zutatenmenge.



AEG:

Auf Restaurant-Niveau ...

Im „Home of AEG“ in Löhne setzte die Marke neue Impulse mit assistiertem Kochen & Backen auf Restaurant-Niveau zuhause: mit OnePot Pasta, dem ersten Kochfeld mit einer speziell entwickelten Funktion für die Zubereitung von Pasta, und PizzaExpert. Backöfen mit dieser Funktion bereiten Pizen nach dem Aufheizen in nur 150 Sekunden¹ in Restaurantqualität zu.

¹ Basierend auf internen Tests mit 25 Minuten Vorheizen und Backen bei 340 °C, bestätigt von der Scuola Italiana Pizzaioli.

² Die Zubereitungszeit kann je nach Pastasorte und gewünschter Konsistenz, z. B. weich oder al dente, variieren.

³ Red Dot: Best of the Best 2024, iF Design Award 2024, Red Dot Award 2021 für die komplette Matt-Küchenkollektion, iF Design Award 2021 in der Kategorie Material: Mattglas für die gesamte Küchenkollektion.

⁴ Basierend auf dem Vergleich mit unseren Standard-Glaskeramikkochfeldern ohne spezielle Behandlung oder Beschichtung. Die Kratztests wurden von einem externen Labor durchgeführt; die Sichtbarkeit der Kratzer wurde intern mittels Bildanalyse unter definierten Prüfbedingungen bewertet.

⁵ Voraussetzung ist die Verbindung des Backofens mit der AEG App. Mit dem Kauf des PizzaExpert Sets erhalten Nutzer einen Aktivierungscode sowie die gusseiserne Pizzasplatte und den perforierten Pizzaschieber für authentische Pizzaergebnisse zuhause. Nach einem Software-Update des Backofens kann der im Set enthaltene Aktivierungscode bequem in der AEG App eingegeben und die PizzaExpert-Funktion freigeschaltet werden.

Mit einem Besucherrekord und einem zweistelligen Kundenzuwachs im deutschen Markt blickt AEG auf eine äußerst erfolgreiche Küchenmeile 2026 zurück. Unter dem Leitspruch „Premium auf dem nächsten Level“ zeigte die Marke, wie sie ihren Premiumanspruch konsequent weiterentwickelt und weit über das Produkt hinausdenkt. Bestes Beispiel hierfür: die Weltneuheit OnePot Pasta – erstmals auf der IFA 2026 in Berlin vorgestellt und gleich im Anschluss auf der Küchenmeile –, ein 7000er-Kochfeld mit OnePot Pasta-Funktion. Damit wird die Zubereitung von Pasta besonders einfach. Für perfekte Ergebnisse sind nur wenige Schritte nötig: Zutaten abmessen, in den mitgelieferten Topf geben und die Portionsanzahl auswählen. Kein ständiges Beaufsichtigen oder Umrühren: Die intelligente Automatikfunktion übernimmt die entscheidenden Schritte. Nach nur 15 Minuten² ist die Pasta al dente. Nur noch kurz umrühren und die Sauce verbindet sich harmonisch mit den Zutaten und umhüllt die Pasta gleichmäßig. Ob tomatenbasierte Saucen, Pasta nach Carbonara-Art, Zitronen-Thymian-Pasta oder asiatisch inspirierte Varianten: Mit OnePot Pasta lassen sich unterschiedlichste Gerichte unkompliziert zubereiten.

Um das Qualitätsergebnis von OnePot Pasta auch sensorisch zu untersuchen, arbeitete AEG mit der Universität für Gastronomische Wissenschaften in Pollenzo, Italien, zusammen. Bei einem sensorischen Blindtest mit mehr als 100 Teilnehmenden wurde ein mit OnePot Pasta zubereitetes Tomaten-Pasta-Gericht mit einer konventionell zubereiteten Variante verglichen,

bei der dieselbe Tomatensoße separat erhitzt, die Pasta konventionell gekocht und anschließend beides miteinander vermischt wurde. Die Ergebnisse bestätigten, dass OnePot Pasta sowohl geschmacklich als auch hinsichtlich der Konsistenz überzeugt.² Das SaphirMatt® Kochfeld mit Dunstabzug und OnePot Pasta-Funktion zählt zu den ersten Kochfeldern der XTM-Baureihe von AEG, die eine DoppelBridge-Funktion bieten. Darüber hinaus ist das Kochfeld mit der mehrfach ausgezeichneten³ Oberfläche SaphirMatt® ausgestattet, die im Vergleich zu Standard-Kochfeldoberflächen bis zu zehnmal weniger sichtbare Kratzer aufweist.⁴

Wie AEG die zunehmende Vernetzung ihrer Geräte nutzt, zeigte die Marke am Beispiel der PizzaExpert-Funktion. Sie wird ab Herbst 2026 per automatisches Software-Update über WLAN⁵ auch für alle kompatiblen pyrolysefähigen Backöfen der Serien 7000 bis 9000 verfügbar sein. Über dieses Update lassen sich die AEG-Backöfen mit SteamCrisp®-Technologie um die PizzaExpert-Funktion ebenfalls erweitern. Die PizzaExpert-Funktion ermöglicht Pizza in Restaurantqualität in nur 150 Sekunden¹ und wurde von der Scuola Italiana Pizzaioli validiert.

Übrigens: Ein Highlight der Kleingeräte-Kollektion ist der AEG 3-in-1 Pizzaofen mit Air-Fry-Funktion. Der Pizzaofen, Air Fryer und Backofen in einem kompakten Standgerät erreicht Temperaturen von bis zu 380 °C. Spezielle Pizza-Funktionen wie Romana, Sizilianisch, Bianca, Calzone und Tiefkühlpizza ermöglichen dabei maximale Vielfalt und Präzision. ■
www.aeg.de

E.G.O.:

Modernes Kocherlebnis im Einstiegssegment

Die neue Induktionsplattform EGO E1 DD schafft mitten im Kochfeld Platz für einen Dunstabzug – für ein modernes Kocherlebnis im Einstiegssegment.

Kochen ohne Schnickschnack, aber mit allen wichtigen Basisfunktionen: Dafür steht die Induktionsplattform EGO E1 der E.G.O.-Gruppe (E.G.O.). Jetzt gibt es die EGO E1 als Variante erstmals im Einstiegssegment mit Downdraft-System (EGO E1 DD).

Vier Induktionskochstellen und Platz für ein Lüftermodul in der Mitte: So sieht der kompakte Aufbau der neuen EGO E1 DD aus. Die Plattform ist für Kochfelder in 60 und 80 cm Breite ausgelegt. Hausgerätehersteller können damit ihr Produktportfolio im Einstiegssegment strategisch erweitern. Bei Verwendung von Octa-Spulen wird die nutzbare Fläche im Kochfeld vergrößert. Weil keine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld hängt, wirkt die Küche aufgeräumter und modern. Die EGO E1 DD hat eine intuitiv bedienbare EGO F2 Touch Control mit Slider-Funktion. Interessant dabei für die Hausgerätehersteller: Sie können aus verschiedenen Bedienmöglichkeiten auswählen. Zur Wahl stehen eine Touch-Bedienung nach der Scroll-Wheel-Philosophie, die an das Drehen eines Reglers erinnert, ein Standard-Slider mit Nummern oder Sym-



E.G.O. schließt die Lücke: Die neue Induktionsplattform EGO E1 DD ermöglicht dunstfreies Kochen im Einstiegssegment mit Downdraft-System.

bolen oder eine dritte Variante mit Plus-/Minus-Taste. Die Tasten der Touch Control leuchten in Rot und reagieren besonders schnell. Eine Timer-Anzeige unterstützt das Kochen. Zudem gibt es weitere Sonderfunktionen auf Wunsch. Mit der EGO E1 DD schließt E.G.O. die Lücke im Einstiegssegment: Hausgerätehersteller haben damit eine Plattform für ein modernes Downdraft-System und Endkunden haben ein Kocherlebnis mit mehr Komfort und einer hochwertigen Anmutung. ■ www.egoproducts.com

Zwei Ausgaben. Viele Impulse.

MARKT | TRENDS | MENSCHEN | STRATEGIEN

KÜCHENhandel liefert Entscheidern aus Handel und Industrie fundierte Informationen, aktuelle Marktentwicklungen und praxisnahe Impulse – kompakt, unabhängig und nah an der Branche.

**Ihre Werbebühne
in der Küchenbranche.**

Wir beraten Sie gerne!

Matthias Brünnich
☎ 0 23 93 / 39 29 846
✉ E-Mail: bruennich@interieur-verlag.de

KÜCHENhandel
Fachmagazin für Küchenmöbel, Hausgeräte, Zubehör

5
2026

*Aktuelle Impulse
für den Herbst*

Marktentwicklungen, Innovationen und starke Marken – die ideale Plattform für Ihre Kommunikation in Handel und Industrie.

ERSCHEINUNGSTERMIN
09. November 2026

6
2026

*Trends und Neuheiten
zum Jahresende*

Die letzte Ausgabe des Jahres – mit starken Themen, inspirierenden Ideen und einem Ausblick auf 2027 für Handel und Industrie.

ERSCHEINUNGSTERMIN
21. Dezember 2026



Das Glaslaminat RAUVISIO crystal verbindet optische Tiefe mit einer ruhigen, hochwertigen Anmutung für Fronten, Wandflächen und weitere Anwendungen im Innenausbau.

REHAU:

Konsequent evolutionär

Vorhang auf für RAUVISIO crystal, RAUVISIO cube, RAUVOLET crystal-line in einer gebogenen Version und die weiterentwickelte FLIPDOOR Version von einem der führenden Anbieter von Möbelkomponenten mit Schwerpunkten auf Kantenbändern, Oberflächen und Rollladensystemen. Möbelhersteller, Innenausbauer, Planer und das Handwerk erhalten damit einen Baukasten, der gestalterische Spielräume eröffnet und zugleich auf industrielle Verarbeitbarkeit sowie verlässliche Qualität ausgelegt ist.

REHAU steht für Designkompetenz, Materialexpertise und Verarbeitungssicherheit. Die Bauteile greifen nahtlos ineinander und schaffen die Grundlage für zeitgemäße Möbel- und Innenausbaulösungen. Wie sich innerhalb einer Farbwelt unterschiedliche Materialien, Haptiken und Anwendungen kombinieren lassen, zeigt REHAU mit der Oberflächenfamilie RAUVISIO. So bringt RAUVISIO crystal die unterschiedlichen Dekore hinter smartem Glas voll zur Wirkung. Die Oberfläche verbindet optische Tiefe mit einer ruhigen, hochwertigen Anmutung für Fronten, Wandflächen und weitere Anwendungen im Innenausbau.

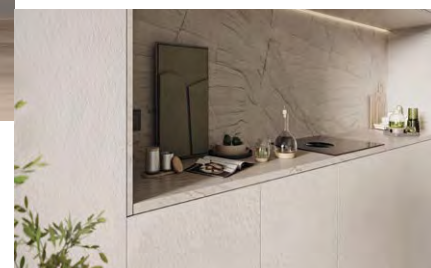
Wie flexibel das Glaslaminat RAUVISIO crystal einsetzbar ist, zeigt REHAU nicht nur anhand der großen Dekor- und Farbvielfalt, sondern auch mit organisch gestalteten Anwendungen wie abgerundeten Küchenwan-

gen. Sie schaffen weichere Übergänge und erweitern den gestalterischen Spielraum.

RAUVISIO cube setzt auf authentische Strukturen und eine ausgeprägte 3D-Haptik. Mit den Strukturvarianten Urban Concrete und Desert Stone entstehen architektonisch geprägte Oberflächenbilder, die Materialität sichtbar und fühlbar machen. Damit bietet REHAU für jeden Bedarf und Geschmack die passende Oberfläche und ermöglicht Industrie und Handwerk, mit darauf abgestimmten Kanten und Stauraumlösungen harmonische Möbel- und Raumkonzepte umzusetzen.

Auch im Bereich Stauraum steht die Weiterentwicklung bewährter Lösungen im Vordergrund. Für FLIPDOOR wurde das positive Marktfeedback aus dem letzten Jahr aufgegriffen und der platzsparende Öffnungsmechanismus nochmals weiterentwickelt. Er überzeugt durch die neu gewonnene Freiheit, Mechanik, Lamellen und Designkomponenten von REHAU bereitstellen zu lassen und an den Korpus aus eigener Herstellung zu montieren.

Eine weitere Neuinterpretation bestehender Lösungen sorgt abermals für mehr Spielraum in puncto Integration in existierende Systeme. So gibt REHAU einen Ausblick auf eine innovative Variante von RAUVOLET crystal-line. Der gebogene Rollladen, für horizontale Anwendungen unter der Arbeitsplatte konzipiert, greift den Trend zu runden Formen auf. Ein sichtbares Führungssystem entfällt, sodass sich diese neue Lösung bündig in die Anwendung einfügt. Vorgesehen sind darüber hinaus maßindividuelle Abmessungen sowie lackierfähige Ausführungen. REHAU Produkte und Lösungen – Designed to inspire. Engineered to endure. ■ interior.rehau.com



RAUVISIO cube in der Küche setzt auf authentische Strukturen und eine ausgeprägte 3D-Haptik.

Neu interpretiert: RAUVOLET crystal-line in der gebogenen Version und mehr flexibler Stauraum mit FLIPDOOR.



Live-Impressionen von der Küchenmeile 2026:

„Good Vibes“ aus Ostwestfalen

Sehen, fühlen, reden, neue Impulse sammeln: Die große Westfalenshow rund um die Küchenmeile A30 hat auch in diesem Jahr nicht enttäuscht. Im Gegenteil: Die zahlreichen Umzüge zwischen den Messezentren haben für frischen Esprit gesorgt, indem Produkte und Unternehmen im neuen, ansprechenden Ambiente gezeigt werden konnten. Nicht zuletzt dies steigerte die Neugier der Besucher, abgesehen von den neuen Ausstellern und innovativen Highlights bei Küchen, Geräten und Zubehör. Einige Stimmungsbilder haben wir in der Fotogalerie für Sie festgehalten.



Auch fürs „Teamplying“ gab's an der Küchenmeile reichlich Impulse – nie wurde in den Social Media so viel gepostet. (Foto: AEG/Saskia Uppenkamp)

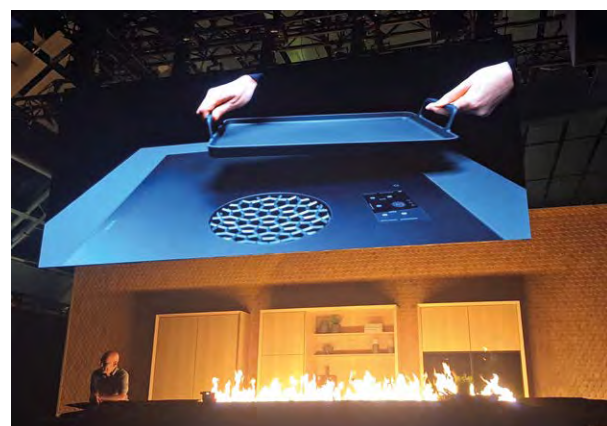


Bereits vor dem offiziellen Messestart feierte Bora die Premiere der „Big4“ mit einer spektakulären Show in Herford.



Gekommen, um zu bleiben: Eine ganze Reihe Neuzugänge und Umbauten wichtiger Marken machen das idyllische Gut Böckel zum ganzjährigen Branchen-Treffpunkt.

Bora-„Visionär“ Will Bruckbauer heizte den Besuchern mit vier Innovationen fürs Vollsortiment ein, darunter der Bora Dish mit 10 Minuten-Programm und ein neuer Muldenlüfter.



Das Trendthema fürs Cosy Living: Licht.
Das neue LIC 2.0 LED-Konvertersystem
von Naber ist kompatibel für die intelligente
ZigBee3.0- und Matter-Vernetzung.

Trotz einiger Abgänge blieb die Area30 gut
besucht. Die größten Zugpferde bleiben Naber
und Vogt, AKP, Amica, Strasser, Systemceram,
Quooker und viele andere Spezialisten.



Auch die Präsenz internationaler Aussteller
nimmt zu. Mit einer exklusiven Weinverkostung
lockte Frio als französischer Spezialist für
Weinkühler auf den Area30-Stand.



Zum Kochen gehört die perfekte
Spüle, in der z. B. auch ein
Backblech Platz hat: Dies
zeigte Profi Mike Süsser, der bei
Systemceram zu Gast war.

Gruß aus der (ganz nahen)
Zukunft: Als Repräsentant
der Lehrfabrik in Löhne kam
der humanoide Roboter auf
Stippvisite in die Area30.



Viel Premiumflair mit neuen Planungsideen vermittelte die Architekturwerkstatt mit
ihren Topmarken Leicht, Liebherr, Dekker, Gessi, Steel, Suter und V-Zug.



Im neu gebauten Showroom glänzte Ballerina mit einer durchgestylten Ausstellung im Edellook.



Einige IFA-Aussteller stellen fest, dass die Küchenmeile inzwischen mehr Fachbesucher anzieht als die Berliner Messe. Für Miele zumindest ist Gut Böckel der Treffpunkt für den Küchenhandel.



Die Pizza-Funktion wird zum Must-have: Mit einem Profibäcker machte Gorenje auf seine Ofen-Kompetenz aufmerksam.



„Das härteste Weich, das man je gefühlt hat ...“ verspricht Schöck für sein Spülenmaterial Amodur, bei der erstmals Glasfasern statt Quarz im Composit verarbeitet wurden.



**GEMEINSAM
UNABHÄNGIG**

**FÜR ECHTE
KÜCHENPROFIS**



Jetzt Gesellschafter
werden und vom
Verband profitieren.

www.kuechenring.com

Einbaugeräte, Spülen, Armaturen und sogar Kleingeräte aus einer Hand unter eigenem Label und im Onlineshop – das Tophthema bei Nolte Küchen.

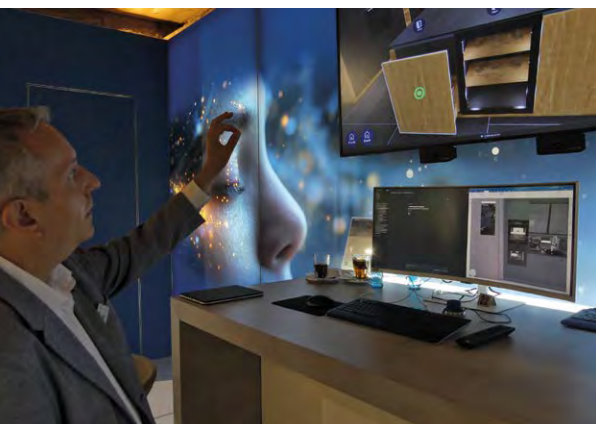


Fronten zum Auswechseln für die Premiumküche: Mit „Icono“ setzt Nobilia neue Impulse für die kreative Küchenszene.



Schüller profilierte sich im House4Kitchen mit neuen Farbharmonien und dem Ausbau des Systemo-Arbeitsplattensortiments.

Für die digitale Unterstützung im Geschäftsalltag spielen die IT-Spezialisten eine immer wichtigere Rolle, neben der Area30 ist dafür Carat auf Gut Böckel die richtige Anlaufstelle.



Win-win im Teamwork: Als Gemeinschaftsausstellung zeigten sich Wagner & Schönherr, Osta und erstmals Ratiomat auf Gut Böckel. Nach dem Umzug fand auch DingerStone in der Kutschenremise das passende Ambiente.



Mit Bosch als dritter BSH-Marke erhielt das IDF34 in Löhne nochmals mehr Frequenz – im nächsten Jahr kommt noch Neff dazu.

„Optimismus ist keine Strategie.“ Mit diesem Satz rief Ex-Finanzminister Peer Steinbrück beim traditionellen MHK-Branchenabend zu mehr Mut für Veränderungen auf.



WIR MACHEN

KOMM' ZUM NÄCHSTEN

INFOTAG AM

28.11.26

BACHELOR PROF. WIRTSCHAFT
Schwerpunkt Küche



DICH ZUM

INTERIOR DESIGNER*IN
Schwerpunkt Küche



KÜCHENPROFI!

DUALES STUDIUM
Schwerpunkt Küche

Quelle Foto: Magnific

ZEIT FÜR ZUKUNFT MÖFA!



Die führende Akademie für Fach- und Führungsnachwuchskräfte in der Möbelbranche

Unser einzigartiges Konzept, ein breitgefächertes Bildungsangebot mit den Anforderungen von Handel und Industrie zu kombinieren, ist nicht nur innovativ und richtungsweisend – es dient als Fundament für die erfolgreiche Zukunft Ihres Unternehmens und der gesamten Branche. Informieren Sie sich, wie wir Sie als Partner dabei unterstützen, Ihr Unternehmen erfolgreich und zukunftssicher zu machen: unter **0221/940 130** sind wir **direkt & persönlich** für Sie da. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!



Fachschule des Möbelhandels | Frangenheimstraße 6 | 50931 Köln | info@moefa.de

www.moefa.de

CREATE YOUR WORLD

f i g p y i n

feels like you

CHARAKTER
MIT ANSPRUCH.

Echtes Holz. Volle Präsenz.

www.pronorm.de



pronorm
EINBAUKÜCHEN