

Poggenpohl: Küche besser machen

Schlagzeilen gemacht hat die Herforder Küchenschmiede **Poggenpohl**, inzwischen seit zwei Jahren in den Händen des chinesischen Sanitärkonzerns **Jo-moo**, in den vergangenen Monaten vor allem wieder mit Personalien. Die aktuelle Kommunikationspolitik im Haus: über vorgefertigte Pressemeldungen hinaus Stille. Keine Interviews, keine zusätzlichen Infos. Die super kontrollierte Kommunikation zeigt: Der Druck ist groß! Immerhin erfährt man über den Verteiler, dass Poggenpohl heuer 130-Jähriges feiert. 1892 war Firmengründer **Friedemir Poggenpohl** mit dem Anspruch gestartet, „Küche besser zu machen“. Im Jahr des 130-jährigen Firmenbestehens wollen die Herforder das sowohl bei den

neuen Modellen zeigen, wie in einer unter dem Namen „Time and Space“ geplanten Sonderausstellung.



Oberthema für die Neuheiten ist „Sensing Spaces“ – es soll viel um Oberflächen und Farben gehen. In der Vergangenheit war Poggenpohl immer wieder

auch mit Design-Kooperationen dabei, von **Teherani** bis **Porsche** – Letztere bekanntlich durch die Insolvenz beendet. 1970 war auch mal **Luigi Colani** (gemeinsam mit dem **Institut für Umweltphysiologie**) am Start mit der Designstudie *Experiment 70* für die Küche des Jahres 2000, einer blauen, kugelförmigen Küche (INSIDE 807). Diese Kugelküche mit 2,4 Meter Durchmesser war nur durch eine Luke zu betreten, wie ein Mini-Raumschiff, dessen Küchengeräte in knallorangenen Pulten untergebracht waren, die sich bequem vom Drehstuhl aus bedienen ließen. „Wer heute schon Zukünftiges plant, wird es in der Zukunft leichter haben“, hieß es in zeitgenössischen Werbeanzeigen dazu. ■

Area30: Rekordbrecher

Die größte **Area30** seit ihrer Gründung können die Messemacher rund um **Michael Rambach** dieses Jahr melden. Da bewährt sich die flexible Struktur der temporären Hallen. Die Prognose des **Trendfairs**-Teams sah so aus: Mit Fachmesse und begleitender Online-Präsenz werde man 2022 „alle Vorgängerveranstaltungen dieses außergewöhnlichen Business-Events toppen“. Dass die Münchner Messemacher gut im Rennen sind, zeigt ein Blick auf die Ausstellerliste. Dort sind wieder eine ganze Reihe wichtiger Player der Branche zu finden – so zum Beispiel **Amica**, **Berbel**, **Bora**, **Compusoft**, **Dekker**, **Dein Konfigurator**, **Elica**, **Falmec**, **Hai-er**, **Hansgrohe**, **Küchenatlas**, **Küchentreff**, **Midea**, **Naber**, **Novy**, **Oranier**, **Quooker**, **Rehau**, **Samsung**, **Schock**, **Sedia**, **SHD**, **Silverline**, **Strasser**, **Systemceram**, **Villeroy & Boch**, **Vogt** und viele weitere mehr. Besonders das Segment „Outdoorküche“ soll im Herbst groß gefeiert werden. Geplant ist dafür erstmals ein Außenbereich mit sechs Lounges, in denen je ein Produkt eines Herstellers zu sehen ist

Heuer nicht komplett neu vermietet ist die frühere **Alno**-Fläche im **Cube30**. Hier soll, hört man, fürs kommende Jahr ein Interessent parat stehen. In diesem Jahr macht sich Nachbar **Wal-den** wohl etwas breiter. ■

Oranier: Vom Auswechsellspieler zum Stammspieler

Für **Oranier** bringt der Herbst 2022 gleich zwei Herausforderungen mit sich. Auf der einen Seite boomt das Thema Küche weiterhin, auf der anderen Seite verkauft Oranier auch Kaminöfen. „Aufgrund der aktuellen Lage ist die Nachfrage bei den Kaminöfen enorm. Und, ähnlich wie bei Küchengeräten, ist die Beschaffung nicht immer leicht“, sagt **Nikolaus Fleischhacker**, Inhaber und Geschäftsführer des Hausgeräte- und Kaminofenherstellers Oranier. Fleischhacker vergleicht die Situation seiner Firma im Hausgerätemarkt gerne mit der eines Fußballspielers: „Wir waren lange der Ersatzspieler. Da wir unsere Bestellungen sehr gut bedienen konnten, wurden wir eingewechselt und konnten zeigen, was in uns steckt. Wir haben die PS auf den Platz gebracht.“ In den Büchern steht ein Plus von über 30 Prozent im Vergleich zum Vorjahr.



Oraniers Vertriebsleiter Küche **Sinisa Stanimirovic**

freut sich, in Löhne auf der **Area30**, ein „weiterentwickeltes und gestrafftes Sortiment“ präsentieren zu können. Im Preiseinstieg zeigt Oranier zwei neue Dunstabzugshauben. Weiterhin beliebt bei Oranier: die Farbe Schwarz, die laut Stanimirovic weiterhin im Trend ist. Auch die Kochfeldabzüge wurden in Haiger weiterentwickelt. Fleischhacker und Stanimirovic freuen sich auf TV-Koch **Sebastian Lege**, der in Löhne am Sonntag und Montag aufschlagen wird. Lege, so sagt es Fleischhacker, hat in den letzten Monaten die Hausgeräte durchleuchtet und viele Impulse gegeben, um die Gebrauchstauglichkeit der Produkte weiter zu verbessern. „Vieles davon haben wir umgesetzt“, sagt Fleischhacker.

Und was ist der Trend in der Küche? „Kochen wie ein Sternekoch. Vom Anstich bis zur Präsentation auf dem Teller“, sagt Stanimirovic. Möglich sei dies durch „guided cooking“, das für Oranier ein großes Thema bleibt. ■