



Küchenmesse wird so groß wie nie zuvor

Am 17. September startet die Area 30. Zurzeit wird aufgebaut. Die Hallenfläche und Anzahl der Aussteller in diesem Jahr übertreffen die der Jahre zuvor.

Anthea Moschner

■ **Löhne.** Gabelstapler fahren über den Platz, Hebebühnen werden hochgefahren, überall wird fleißig gewerkelt. Der Rohbau steht, drei große Hallen erheben sich auf dem Festplatz am Freibad. „Dass es drei Hallen sind, wird man während der Messe nicht merken. Wenn Sie dann Messebesucher fragen würden, würden sie wahrscheinlich sagen, es ist eine“, sagt Michael Rambach, Geschäftsführer des Messeveranstalters Trendfairs. Aktuell laufen die Arbeiten für die temporäre Messehalle der Küchenmesse Area 30 auf dem Festplatz auf Hochtouren.

Die Area 30 ist drauf und dran, in diesem Jahr ihre eigenen Rekorde zu brechen. Mit knapp 140 Ausstellern präsentieren mehr Unternehmen von Samstag, 17., bis Donnerstag, 22. September, ihre Neuheiten in Sachen Küche als jemals zuvor. „Die Küche besteht ja nicht nur Schränken und Griffen“, so Rambach. Zubehör von den Elektrogeräten bis zum Abfallsystem gehört dazu. „Und das ist das, was wir abbilden.“ Von Stammausstellern wie Naber über Samsung bis hin zu Neuausstellern wie dem chinesischen Haushaltsgroßgerätekonzern Haier sind namhafte und marktführende Unternehmen und Marken im elften Jahr der Fachmesse dabei. „Haier ist weltweit der

größte Hausgerätehersteller und der feiert sein Debüt hier“, sagt Rambach.

Ein Trendthema seien vor allem Outdoorküchen. „Das geht längst über den Grill hinaus“, so Michael Rambach. Samsung präsentiert mit seinen Outdoorfernsehern eine Weltneuheit, sagt der Trendfairs-Geschäftsführer. „Wenn Sie abends draußen Fußball gucken möchten, muss der Fernseher Feuchtigkeit abkönnen, blendfrei sein“, zählt er auf.

12.000 Quadratmeter bieten Plattform für Küchenneuheiten

Für die Präsentation wird es eine 600 Quadratmeter große Außenterrasse mit Sitzmöglichkeiten, Musik und einem Airstream-Wohnwagen geben, der die Besucherinnen und Besucher in stilechter Streetfood-Manier mit Leckerbissen versorgt. Außerdem ge-

bes im 500 Quadratmeter großen Restaurant noch mal 120 Sitzplätze.

Auch für einen Besucherrekord stünden die Vorzeichen gut. „Der Branche geht es nach wie vor relativ gut und der Nachholbedarf ist da. Die Leute sind heiß drauf, wieder unter Menschen zu kommen.“

Kein Wunder also, dass auch die temporäre Halle mit 12.000 Quadratmetern die Flächen der vergangenen Messen überschreitet. Die Hallensysteme aus Aluminium-Leichtbauelementen kommen nicht nur für die Küchenbranche zum Einsatz, sie schnuppern das ganze Jahr über auch Sportluft. „Solche Hallensysteme stehen auch bei Fußballweltmeisterschaften, der Formel 1, der Olympiade“, Rambach. „Ein Gebäudesystem für viele Veranstaltungen. Besser geht es eigentlich nicht.“ Denn die Messehalle und ihre Größe können je nach Bedarf bei jedem Aufbau angepasst wer-

den.

Seit dem 15. August entsteht die Messelocation auf dem Festplatz. „Die Bodenplatten werden jetzt noch eingesetzt, dann kommen die Seitenwände“, sagt Rambach. Wenn die Hallen komplett stehen, folgt die Technik mit Klimaanlage, Lüftung, Wasser, Strom und Co. Von Mittwoch, 7., bis Montag, 12. September, haben dann die Aussteller Zeit zum Aufbau. Man liege gut im Zeitplan, sagt Michael Rambach zufrieden. „Die Mannschaft hier macht das seit 2011. Die wissen, wie es geht, kennen die Platzbeschaffenheit. Sie können nicht nur die Theorie, sondern auch die Praxis.“

Es werde in der Halle kostenloses WLAN geben, „Aussteller, die eine höhere Leistung brauchen, kriegen einen eigenen Anschluss“, so Rambach. Zudem kommt nicht nur das Internet in die Halle, sondern auch die Halle ins Internet. Parallel zum Geschehen vor Ort wird es wieder die Online-Messe unter kuechenherbst.online geben, die Trendfairs im Corona-Lockdown vor zwei Jahren erstmals freigeschaltet hatte. Die digitale Herbstmesse mit Liveübertragungen sowie der Möglichkeit von Chats und Videocalls mit Herstellern startet schon am Donnerstag, 15. September, und damit zwei Tage vor der auf dem Festplatz. „So kön-

nen die Besucher im Vorfeld schon gucken, wo gehe ich hin, wo gibt es welche Neuheiten, was will ich mir anschauen“, nennt Rambach den Grund.

Vor Ort auf dem Messegelände werden die Starköche Tim Raue, Alexander Herrmann und Sebastian Lege sein, auch Ex-Bayern-München-Trainer Niko Kovac werde vorbeischauen, kündigt Rambach an. Denn die Area 30 hat sich einen Namen gemacht. „Küchenhersteller, egal von wo sie kommen, wissen, dass die Area 30 in Löhne stattfindet“, sagt Trendfairs-Geschäftsführer Rambach. „Wir tragen den Namen nach ganz Europa und teilweise in andere Kontinente.“ Als Messeveranstalter sei es ihr Job, für die Unternehmen eine Heimat zu schaffen, die vor Ort keine Produktionsstätte oder Ausstellung haben, sagt er.

Auf dem Area-30-Gelände werde eine eigene Ladestation für E-Autos eingerichtet. Eine Herzensangelegenheit sei ihm außerdem die Barrierefreiheit. „Die Area 30 ist hundertprozentig auf Handicaps ausgelegt, inklusive Handicaptoilette.“ Eine Anwohnerin aus Löhne, deren Kind beeinträchtigt ist, habe er zudem gebeten, während der Messe vorbeizukommen und sich die Situation vor Ort anzusehen. Rambach: „Damit wir das optimieren können für die Zukunft.“



Seit Mitte August laufen die Aufbauarbeiten auf dem Festplatz.