

The Blum logo, consisting of the word "blum" in a white, lowercase, sans-serif font, positioned on an orange rectangular background. A small white arrow points upwards from the letter 'l'.

küchen inspiration

Das Magazin von Blum für praktische Küchen.

A photograph of a modern, bright kitchen. A woman in a white shirt is chopping vegetables on a wooden cutting board at the sink. A man in a blue shirt is cooking at the stove. The kitchen features white cabinetry, a dark countertop, and two pendant lights hanging over the island. A window in the background shows a view of a house and trees.

In perfekter Harmonie:
Die moderne Küche verbindet
Funktionalität und Ästhetik

SCHÖN UND PRAKTISCH

WORKFLOW, SPACE, MOTION:

Alles zu einfachen Abläufen, optimaler Raumnutzung
und smarten Technologien



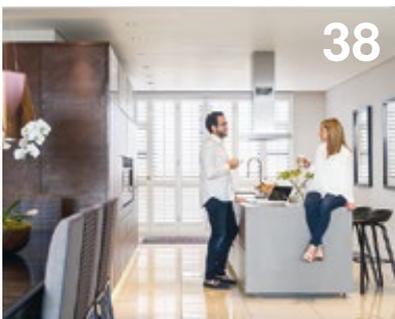
20



42



18



38



04

04 Schön und praktisch

Ästhetik und Funktionalität – ein Traumpaar für die Küche

08 Expedition mit dem AGE EXPLORER®

Mit einem Hightech-Anzug erforscht Blum Bedürfnisse der Zukunft

12 Aus Alt mach Neu

Küchenplanung mit den Experten von Blum

16 WORKFLOW: So läuft die Arbeit wie von selbst

Praktische Tipps für optimale Abläufe und kurze Wege

18 Aus Liebe zur Ordnung

Organisieren Sie Ihre Schubladen so, wie es Ihnen gefällt

20 Platz da!

Vom Hafenkai an den Herd: Wie ein Verlademeister Raum nutzt

22 SPACE: Darf es etwas mehr sein?

Mit den richtigen Schränken nutzen Sie Stauraum optimal

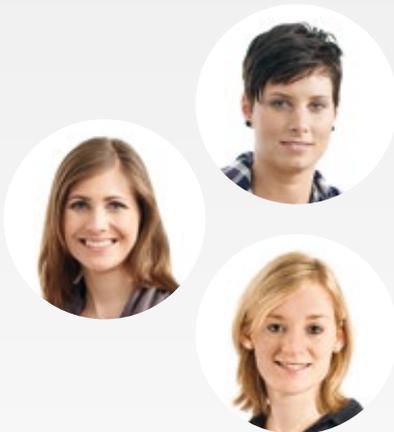
24 So schmeckt Freundschaft

Zu Gast bei drei Paaren, die Geselligkeit genießen

30 MOTION: Alle Hände voll zu tun?

Smarte Technologien machen die Arbeit komfortabler denn je

- 32 Kleines Haus, großes Glück**
„Minihäuser“ versprechen Freiheit durch Reduktion aufs Wesentliche
- 36 Tipps für den Küchenkauf**
Clevere Ratschläge von guten Freunden
- 38 Mehr Raum zum Leben**
Warum Wohnraum und Küche immer mehr verschmelzen
- 42 Genuss hoch 5**
Zu Besuch bei Blum: der belgische Sternekoch Roger van Damme
- 64 So kocht die Welt**
In der Küche spiegelt sich die Kultur eines Landes wider
- 66 Wir schauen ganz genau hin**
Beschläge sind das Herz eines Möbels – Blum setzt auf beste Qualität
- 68 Heute Innovation, morgen nicht mehr wegzudenken**
Die Technik von morgen verspricht lange Freude
- 70 Jetzt und in Zukunft: Blum bewegt**
Qualität seit 1952 – auch außerhalb der Küche



Das DYNAMIC SPACE-Team
von oben nach unten:
Miriam Witzemann,
Anja Fitz, Daniela Riedmann

Der Kauf einer neuen Küche ist etwas, auf das man sich freuen kann! Er bietet die Chance, den Wohn- und Lebensmittelpunkt neu zu definieren. Im Idealfall können Sie hierbei Ihre ganz persönlichen Wünsche und Anforderungen umsetzen. Moderne Küchen bieten neben trendigen Details und optischen Raffinessen vor allem eine Menge Funktionalität. So macht die tägliche Küchenarbeit Spaß! Jeder Küchenkauf birgt allerdings auch eine gewisse Herausforderung in sich; schließlich entscheidet man sich doch für die nächsten 15 Jahre oder länger. Den Überblick über aktuelle Produktinnovationen zu behalten, fällt manchmal schwer.

Seit vielen Jahren erforschen wir die Bedürfnisse und Gewohnheiten von Küchennutzern auf der ganzen Welt. Wir haben einiges an Wissen gesammelt und Produkte entwickelt, die optimal auf den Küchenalltag zugeschnitten sind. Auf den folgenden Seiten finden Sie viele nützliche Anregungen und Beispiele, wie Ihre zukünftige Küche richtig praktisch werden kann. Unsere Ideen für praktische Küchen nennen wir DYNAMIC SPACE. Mehr Informationen dazu finden Sie unter www.blum.com/ideas.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie kleine und große Innovationen für eine Küche, die Ihnen viele Jahre Freude bereiten wird.



schön

Sie ist Model und legt Wert auf eine schöne Optik, er als Marketingexperte denkt eher praktisch – gemeinsam haben sich Melanie Raff und Marco Hornung ihren Traum erfüllt. Eine Küche, die Ästhetik und Funktionalität vereint.

Das Städtchen Allensbach am Ufer des deutschen Bodensees ist geprägt von einem herrlichen Weitblick über Apfelbäume, Felder und Wiesen. „Eine Umgebung, in der wir uns beide wohlfühlen“, erklärt Melanie. Von der Küche aus blickt das Paar direkt auf den See. „Die Küche ist absolut zentraler Teil unseres Hauses“, ergänzt Marco. „Deshalb war es für uns sehr wichtig, unsere Idealvorstellungen zu verwirklichen und unseren Alltag in der Planung genau durchzuspielen.“

Gekocht wird vor allem mit frischen, regionalen Lebensmitteln. „Ich liebe es, auf dem Markt oder im Hofladen um die Ecke einzukaufen. Fruchtige Tomaten, saftige Gurken und knackiger Salat – bei mir isst das Auge eindeutig mit“, so Melanie. Marco dagegen ist der Chef am Herd. „Er kocht viel, gern und gut“, schwärmt sie von Marco, der durch Übung zum Meister wurde. „Früher habe ich viel nach Rezept gekocht“, verrät er. Jetzt, wo er weiß, wie man mit Zutaten umgeht und Aromen kombiniert, wird verarbeitet, was Melanie gekauft hat. „Ob das Ergebnis dann eher italienisch oder asiatisch ausfällt, weiß ich vorher oft selbst nicht.“

Die Inselküche der beiden ist von oben bis unten durchgestylt. „Die puristischen, weißen Fronten strahlen eine angenehme Ruhe aus“, freut sich Melanie. Das Model mag es privat eher natürlich, schöne Highlights gehören dennoch dazu. Intensiv wurde daher die markante Arbeitsplatte rund um das Spülbecken diskutiert. „Konventionellen Edelstahl wollte ich nicht, weil man darauf Fingerabdrücke sieht und ich mir einen modernen, etwas industrielleren Charme wünschte“, sagt Melanie. Die Lösung fanden die beiden in der Norddeutschland: eine in einem Stück verschweißte, fünf Millimeter dicke Arbeitsplatte aus warmgewalztem Edelstahl.



praktisch

Marco, der leidenschaftliche Koch, freut sich vor allem über die „perfekten Abläufe“ und funktionalen Lösungen, die ihn beim Kochen unterstützen. Damit er sich in der Küche nicht „unnötig bewegen“ muss, ist die Anordnung der Küchenschränke exakt auf seine typischen Tätigkeiten ausgerichtet. „Über zu wenig Stauraum kann ich mich auch nicht beschweren“, grinst Marco. „Wir haben uns vorab genau überlegt, was wo untergebracht werden soll.“ Die große Schublade beispielsweise bietet ausreichend Platz für Arbeitshelfer – und zwar genau dort, wo sie gebraucht werden. Die Arbeitsfläche selbst, zwischen Herd und Spüle gelegen, ist angenehm breit und tief. Vom Gemüseschneiden bis zum Teigausrollen – hier geht alles leicht von der Hand.

**„ES WAR FÜR UNS SEHR WICHTIG,
UNSEREN ALLTAG UND UNSERE
IDEALVORSTELLUNGEN IN DER
PLANUNG GENAU DURCHZUSPIELEN.“**

Aber was tun mit den Abfällen? Kein Problem, denn der Müllauszug befindet sich praktischerweise unter der Spüle und ist mit der elektrischen Bewegungsunterstützung SERVO-DRIVE von Blum ausgestattet. Tippt man die Front mit Hüfte, Knie oder Fuß kurz an, öffnet sich der Auszug wie von selbst und schließt dank der integrierten Dämpfung BLUMOTION sanft und leise. „Ideal für einen Multitasker wie mich“, schmunzelt Marco. „Ständig habe ich volle oder nasse Hände. Da bewährt sich dieser Auszug jeden Tag.“ Und Melanie ergänzt: „Lehnen sich Gäste mal zufällig an, bleibt der Auszug zu.“



Die elektrische Bewegungsunterstützung ist in der gesamten Küche im Einsatz und unterstützt die trendige Optik ideal. Auch in den extrabreiten Auszügen, die selbst volle Getränkekisten mühelos tragen. „Kann alles perfekt verstaut werden, ist die Küche blitzschnell aufgeräumt,“ strahlt Melanie. Das Paar war so begeistert von der neuen Bewegungsfreiheit, dass es nachträglich auch den Kühlschrank mit der Grifflos-Lösung SERVO-DRIVE flex ausgestattet hat. Mit Hilfe eines Extra-Schalters kann SERVO-DRIVE auf Wunsch auch ausgeschaltet werden – ideal zum Putzen. „Typisch Blum“, findet Marco. „Die Produkte sind durchdacht und qualitativ hochwertig.“

Das schlanke, geradlinige Design der LEGRABOX-Schubladen aus Inox mit Antifingerprint-Beschichtung trägt zu der bis ins Detail gelungenen Symbiose aus Ästhetik und Funktionalität erheblich bei. Genauso wie das dazugehörige Inneneinteilungssystem AMBIA-LINE. „Melanie hat von Anfang an von der eleganten, klaren Formsprache geschwärmt. Mich haben sofort der praktische Messerhalter und der Folienschneider überzeugt“, erklärt Marco.

Bleibt nur noch eine Frage, während Melanie die herzhafte Quiche mit knackigem Salat serviert: Hat jemand bei der Küchenplanung zurückstecken müssen? „Nein, nein“, versichert das Paar. Die Vorstellungen und Wünsche von beiden seien in der Küche hundertprozentig umgesetzt. „Melanies Sinn für Ästhetik und mein Anspruch an Funktionalität schließen einander ja nicht aus. Im Gegenteil: Gemeinsam ergeben unsere Anforderungen die perfekte Küche“, resümiert Marco. Und Melanie bestätigt: „Wir sind einfach ein unschlagbares Team!“





Expedition mit dem AGE EXPLORER®

Auf den ersten Blick sieht er aus wie ein Raumanzug aus einem Science-Fiction-Film: der AGE EXPLORER®. Und tatsächlich geht die Reise in die Zukunft. Denn wer ihn trägt, fühlt sich innerhalb weniger Minuten um Jahrzehnte gealtert.

Je nach Lebensphase verändern sich Gewohnheiten, Einstellungen und Bedürfnisse. Da eine Küche im Schnitt 20 Jahre genutzt wird, sollte schon bei der Küchenplanung auf eine komfortable Ausstattung geachtet werden. Doch wie kann man schon heute wissen, was morgen wichtig ist?

Hier kommt der AGE EXPLORER® ins Spiel: Der Anzug wurde vom Meyer-Hentschel Institut Deutschland entwickelt. Seine Bestandteile simulieren typische körperliche Einschränkungen, die im Laufe der Zeit auftreten können. In vielen Branchen, z. B. der Automobilindustrie, bei Geräteproduzenten oder im Einzelhandel, wird so erforscht, was nachhaltige Produkte wirklich ausmacht.

In der Entwicklungsarbeit bei Blum stehen die Küchennutzer im Mittelpunkt – und somit auch die Bedürfnisse und Ansprüche der älteren Generation. Der AGE EXPLORER® vermittelt ein reales Gefühl von Personen mit Bewegungseinschränkungen und ist ein sehr hilfreiches Instrument im Produkttest. Beim Nachstellen praxisnaher Situationen – wie dem Kochen, Bedienen von Schränken und Aufräumen – entstehen Erkenntnisse, die direkt in die Entwicklung von Neuprodukten einfließen. So wird sichergestellt, dass Küchennutzer jedes Alters auch Jahre nach dem Kauf noch viel Freude mit der neuen Küche haben.

Auch Mitarbeiter aus unterschiedlichen Bereichen des Unternehmens schlüpfen gerne einmal in den Anzug. So können sie diese wertvolle persönliche Erfahrung bewusst in ihre Arbeit einbinden.



DIE MISSION Schon heute wissen, was Küchennutzern morgen wichtig ist
DIE CREW Mitarbeiter von Blum aus unterschiedlichen Abteilungen
DIE AUSTRÜSTUNG Der AGE EXPLORER®-Anzug
DIE EXPEDITION Eine Reise mit Bewegungseinschränkungen



SPEZIALVISIER UND BRILLE

Reduzieren das Blickfeld, verändern die Farbwahrnehmung und simulieren verminderte Sehschärfe.

GEHÖRDÄMPFER

Schränkt die auditive Wahrnehmung ein.

SCHNITTFÜHRUNG DES ANZUGS

Simuliert verminderte Beweglichkeit im Arm- und Schulterbereich.

SPEZIALHANDSCHUHE

Simulieren Arthritis.

GEWICHTE AN DEN MUSKELN

Simulieren schwindende Muskelkraft und erschweren die Bewegung.

BANDAGEN

Versteifen gefühlt Kniegelenke und Ellbogen.





MARKUS FEUERSTEIN, PRODUKTENTWICKLUNG



Ich hätte nie gedacht, wie schnell man in diesem Anzug den Überblick verliert. Mit dem Visier ist die Sicht eingeschränkt und die Farben sind undeutlich. Deshalb hat es relativ lange gedauert, bis ich den gesuchten Topf zur Hand hatte. Da merkt man erst, wie wichtig eine übersichtliche Organisation in der Küche ist, bei der alles an seinem Platz, gut sichtbar und erreichbar ist.



Die Erfahrung war für mich sehr eindrücklich. Bücken, Knien und Ausräumen, um an Staugüter zu kommen, die im hintersten Teil eines Unterschranks versteckt sind ... das ist schon ohne den AGE EXPLORER® mühsam; mit ihm war es beinahe unmöglich. Auszüge im Unterschrank sollten daher definitiv Standard in jeder Küche sein.



OSKAR BECHTER, VERKAUF SÜDAMERIKA



Siegfried Röck ist einer der Spezialisten, die sich bei Blum mit Kundenwünschen befassen. Er begleitet seit vielen Jahren den Einsatz des AGE EXPLORER®-Anzugs.

Welche Rolle spielt die Bedürfnisforschung bei Blum?

Eine Küche muss sich im Alltag bewähren. Deshalb soll sie nicht nur schön, sondern vor allem auch praktisch sein, und das für lange Zeit. Wir verstehen uns als Vordenker für die Küchennutzer mit dem Ziel, langfristig sinnvolle Beschlagslösungen zu entwickeln. Die Bedürfnisforschung liefert uns Erkenntnisse darüber, welche Funktionen in Zukunft wichtig werden.

Aus welchem Grund wird der AGE EXPLORER® bei Blum eingesetzt? Die direkte, persönliche Erfahrung ist einer der effektivsten Wege, um zu erkennen, worauf es ankommt. Die praxisnahe Forschung mit dem AGE EXPLORER® verhilft dem Team zu wertvollen neuen Erkenntnissen, und das nicht nur in der Produktentwicklung.

Auch Mitarbeiter bei Blum, die entwickeln, verkaufen oder vermarkten, erlangen ein besseres Verständnis, wenn sie den praktischen Nutzen von funktionalen Beschlägen am eigenen Leib erfahren! Deshalb bekommt jeder von ihnen die Möglichkeit, den AGE EXPLORER® selbst auszuprobieren.

Was sind Erkenntnisse aus der Forschung mit dem AGE EXPLORER®? Bei jeder Neuproduktentwicklung wird mindestens ein Kochversuch mit dem Alterssimulationsanzug durchgeführt. Wir bauen die Produkte in eine Küche ein und beobachten den Kochvorgang mit Hilfe von Kameras. So können wir Unterschiede in der Bedienung und mögliche Optimierungspotenziale schnell und einfach identifizieren. Dabei geht es um Themen wie Ergonomie, Bewegungsqualität und Bedienkomfort, z. B. mit welcher Geschwindigkeit ein elektrisch angetriebener Auszug öffnet.

Wie nutzen Sie diese Erkenntnisse? Sie fließen unmittelbar in die Produktentwicklung ein. Für uns ist dies der optimale Weg, um sicherzustellen, dass unsere Produkte heute und in Zukunft weltweit für alle Nutzer, egal wie alt diese sind, einfach und angenehm zu bedienen sind.



ANDREA GRUBER, PRODUKTTRAINING/MARKETING

“ Es wird total unterschätzt, wie eingeschränkt die Bewegung tatsächlich ist. Besonders aufgefallen ist mir das beim Oberschrank. Man kann sich nur schwer strecken, sieht die Dinge nicht und kommt mit normaler Körpergröße kaum oder nur mit großer Anstrengung an sie heran. Klappen in Oberschränken sind definitiv sinnvoll. Sie bleiben in jeder gewünschten Position stehen und der Griff bleibt erreichbar.



Aus Alt mach Neu

Nach 30 Jahren beschloss Rudi Pfeiffer: Es wird Zeit für eine neue Küche. Seine Wunschliste: viele praktische Lösungen, beste Qualität und eine zeitgemäße Anmutung. Bei der Planung haben ihn die Experten von Blum unterstützt.

Als Apotheker weiß Rudi Pfeiffer aus Vorarlberg (Österreich), wie wichtig durchdachter Stauraum, eine sichere Aufbewahrung und strukturierte Abläufe sind – auch in der Küche. Gut, dass sein Schwiegervater Küchenbauer ist. Dementsprechend modern und funktional war schon Pfeiffers bisherige Küche – nur war sie nach drei Jahrzehnten ein wenig in die Jahre gekommen.

Pfeiffers Anspruch war hoch: Er wünschte sich eine komplette Überarbeitung mit zeitgemäßen Lösungen. Intensiv beschäftigte er sich mit aktuellen Küchentrends und legte sich einen Plan zurecht. So ließ er sich die Funktionsbeschläge im Blum-Schauraum in Dornbirn zeigen und testete sie dort auf Herz und Nieren. Sogar seine zukünftige Küche konnte er bei der Küchenprobefahrt mit mobilen Schränken nachstellen. Vom Ergebnis ist Rudi Pfeiffer restlos überzeugt. „Das kann ich nur jedem empfehlen“, sagt er. „Jetzt bin ich für die nächsten 30 Jahre gerüstet.“ Auf den folgenden Seiten präsentiert Rudi Pfeiffer stolz die cleveren Lösungen in seiner neuen Küche.





Eine gute Küche zeichnet sich vor allem durch eine Eigenschaft aus: Sie erfüllt Ihre individuellen Bedürfnisse. „Deshalb sollte man sich auch im Fall einer Modernisierung viel Zeit nehmen, um sich über seine Bedürfnisse und Wünsche klar zu werden“, rät Miriam Witzemann, DYNAMIC SPACE-Expertin bei Blum. „Wie sehen Ihre täglichen Abläufe aus? Welche Dinge sollen in der Küche verstaut werden? Wo essen Sie? Am besten halten Sie die Antworten für Ihren Küchenplaner schriftlich fest.“



1



3

1. BLUM-SPÜLENSCHRANK Dank U-Auszug oben und hohem Auszug unten nutzt der neue Spülenschrank bisher verschwendeten Platz effektiver als das alte Modell mit zwei Türen.

2. INNENEINTEILUNGSSYSTEM AMBIA-LINE „Da rutscht nichts, da klappert nichts“, sagt Pfeiffer über die neue Ordnung in den Schubkästen.

3. AVENTOS-HOCHFALTKLAPPE Nicht selten musste sich der Apotheker in seiner alten Küche wegen in den Raum hineinragender Schranktüren verrenken. Jetzt sorgen AVENTOS-Hochfaltklappen für eine neue Kopffreiheit.

4. LEGRABOX Was Rudi Pfeiffer am neuesten Auszug im Blum-Sortiment am besten gefällt: „Die edlen Auszüge bewegen sich selbst schwer beladen unglaublich leichtgängig.“

5. SPACE TOWER So breit, so groß: Der Vorratschrank verleiht der Küche ein völlig neues Raumgefühl. „Meine Frau freut sich jeden Tag über diesen Schrank.“

6. SERVO-DRIVE Rudi Pfeiffer hat sich eine grifflose Küche gewünscht. Von der elektrischen Bewegungsunterstützung SERVO-DRIVE ist er restlos begeistert: „Das ist eine ganz tolle Entwicklung und das i-Tüpfelchen in meiner neuen Küche“, schwärmt er.



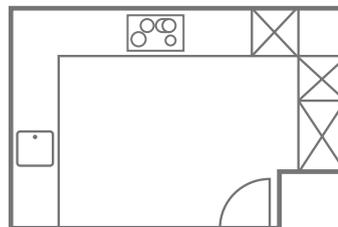
5



DYNAMIC SPACE-Expertin Miriam Witzemann hat insgesamt 3 Planungsvarianten für die neue Küche von Rudi Pfeiffer durchgespielt.

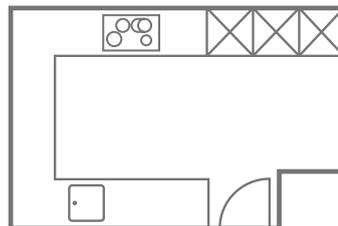
GROSSZÜGIGES RAUMGEFÜHL

Diese Aufteilung war Rudi Pfeiffers Favorit: Die luftige Raumaufteilung unterstreicht das moderne Küchendesign und bietet viel Platz beim Kochen zu zweit.



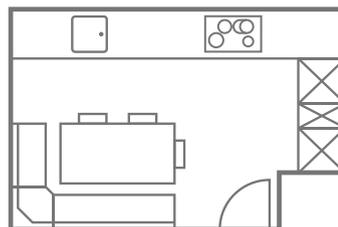
NOCH MEHR STAURAUUM

Stauraumbedarf ist individuell. Je nach Koch- und Einkaufsgewohnheiten hätte für Rudi Pfeiffer und seine Frau noch mehr Stauraum eingeplant werden können.



EIN ESSPLATZ IN DER NÄHE

Hätten Pfeiffers kein separates Esszimmer, wäre mit dieser Planungsvariante die Küche zur zentralen Kommunikationsplattform geworden – dank großzügiger Essecke.



So läuft die Arbeit wie von selbst

Sparen Sie Zeit und Wege: Überlegen Sie sich bereits bei der Küchenplanung, welche Utensilien Sie später wo brauchen werden. Das ist der Schlüssel für einfache Arbeitsabläufe.





AUF VORRAT

Bevorraten Sie Ihre Lebensmittel zentral. Bringen Sie Staugüter so unter, dass Sie alle gut erreichen und die Wege kurz sind.



GUT AUFGELEGT

Bringen Sie Geschirr, Besteck und Gläser nahe beieinander unter. Das Tischdecken wird so bequemer. Steht auch noch die Spülmaschine in der Nähe, ist sauberes Geschirr ruckzuck verräumt.



SAUBERE SACHE

Beim Spülen, Reinigen und Entsorgen ist Hygiene wichtig. Im Auszug unter der Spüle sollte alles gut zugänglich und sauber verstaut sein.



ALLES IM GRIFF

Der ideale Platz für die Arbeitsfläche ist zwischen Spüle und Kochfeld, da Sie so kurze Wege zu Wasser, Kochstelle und Mülleimer haben. Von hier aus sollten Messer, Schneidbretter und Gewürze gut erreichbar sein.

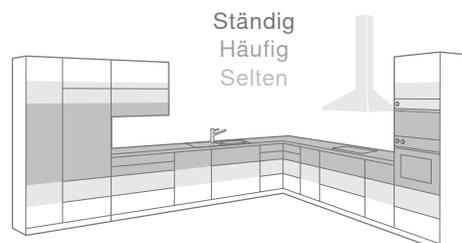


RUND UM DEN HERD

Verstauen Sie Koch- und Backutensilien wie Pfannen, Töpfe, Kochbesteck oder Backbleche wenn möglich direkt bei Herd und Ofen. So ist alles dort, wo Sie es benötigen.

WICHTIG FÜR DIE PLANUNG: ERGONOMIE-EBENEN

Teilen Sie Ihre Staugüter ein: in solche, die Sie ständig, häufig oder selten brauchen. In der richtigen Ebene eingeräumt, erspart Ihnen das unnötiges Bücken und Strecken.



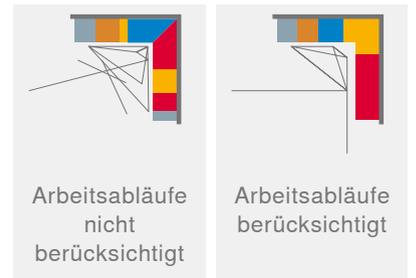
IN JEDER KÜCHE MÖGLICH: OPTIMALE ARBEITSABLÄUFE

Basierend auf typischen Tätigkeiten können Küchen in Zonen eingeteilt werden. Das sorgt für kurze Wege und alles ist dort untergebracht, wo es gebraucht wird.



KURZE WEGE

Wege sparen und das jeden Tag: Hier sehen Sie exakt dieselben Arbeitsbereiche – die Anordnung macht den Unterschied!



Aus Liebe zur Ordnung

Mit flexiblen Inneneinteilungen können Sie Ihre Schubladen ganz leicht organisieren – genau so, wie Sie es möchten. So schön kann Ordnung sein.



- 1 Flüsterleise werden Messer, Gabel und Löffel ein- und ausgeräumt – dank der speziellen Softtouch-Beschichtung des Besteckeinsatzes. Die hochwertigen Materialien lassen sich ganz leicht mit einem feuchten Tuch reinigen.
- 2 Praktisch, wenn der passende Küchenhelfer sofort zur Stelle ist: Frischhalte- und Aluminiumfolie lassen sich mit dem Folienschneider endlich bändigen. Denn der Folienstab ermöglicht ein faltenfreies Herausziehen und sauberes Abschneiden der Folie.

i

Fragen Sie nach diesen Produkten

AMBIA-LINE und ORGA-LINE

Die Inneneinteilungen von Blum gibt es in verschiedenen Ausführungen – je nachdem, für welches Schubladensystem Sie sich entscheiden. Frei positionierbare Rahmen und Einsätze aus hochwertigen Materialien oder flexible Längs- und Querteiler lassen sich individuell an Staugüter anpassen.

KÜCHENHELFER

Mit praktischen Küchenhelfern wie Folienschneider sowie Messer-, Gewürz- und Tellerhalter sitzt in der Küche wirklich jeder Handgriff.



2



4



5



6



3



7

3 Ob rund oder eckig, ob groß oder klein – bis zu 12 Teller finden im Blum-Tellerhalter Platz. So lassen sie sich rutschfest im Auszug stapeln und bequem an den Esstisch bringen.

4 Besonders ergonomisch ist die Aufbewahrung von Flaschen und Schneidbrettern im Auszug unter der Arbeitsfläche. Hinterlässt eine Flasche mal Ränder, ist die Flaschenwanne aus Edelstahl schnell gereinigt.

5 Mexikanischer Chili, indischer Curry oder italienisches Basilikum – mit dem Gewürzhalter haben Sie die richtige Würze schnell gefunden. Dank des schrägen Stands der Gewürzgläser sind die Etiketten gut lesbar.

6 Hochwertiger Kunststoff und Edelstahl mit Anti-fingerprint halten jeder Klinge stand: Bis zu 9 Messer unterschiedlicher Größe sind im Messerhalter übersichtlich und sicher verstaut.

7 Töpfe und Pfannen gehören in die Nähe des Kochfelds, denn hier ist ihr Einsatz gefragt. Dank des flexiblen Querteilers stehen die passenden Deckel auch gleich parat – ohne langes Suchen.

Platz da!

Bob Cathey ist Kai-Meister im Hafen von Oakland, Kalifornien, einem der größten Verladehäfen der Welt. Der Job eines Kai-Meisters bietet eine ähnliche Herausforderung, wie man sie auch im Küchenalltag hat: vorhandenen Raum optimal zu nutzen.

Bob Cathey ist Herr über 3.000.000 Quadratmeter. Jede Minute treffen Container ein, die an der richtigen Stelle verstaут oder wieder auf ein Schiff weiterverladen werden. Platz wird frei. „Ich muss auf die voraussichtlichen Anlegestellen der Schiffe, den Stauplan im Schiff und die Fahrwege achten.“ Eintreffende und auszuliefernde Container sowie der Bedarf an Stauraumfläche oder Rangierwege müssen exakt geplant werden. Jeder Quadratmeter wird gebraucht. „Planung liegt mir im Blut“, lächelt Bob. Einen Hafen zu managen kann man gut mit den Tätigkeiten im Küchenalltag vergleichen. Welche und wie viele Güter kommen hinein, welche braucht man häufig, welche seltener? Und wo sollen sie stehen, damit man gut an sie herankommt? Wie gut das Stauraummanagement funktioniert, hängt von den räumlichen Gegebenheiten und den Aufbewahrungslösungen ab. Da kennt sich Bob aus. Aber als es um den Kauf der Küche ging, übernahm seine Frau die Regie.

„Sie hat auf Auszüge anstatt der üblichen Türen in der ganzen Küche bestanden“, sagt er verschmitzt lächelnd. „Jetzt weiß ich, warum. Wir im Hafen machen es ja auch so, dass wir die Güter von oben anpacken. Das ist viel geschickter und übersichtlicher.“

Auch bei der Größe der Auszüge hat sie sich durchgesetzt. Denn Auszüge, die die ganze Möbeltiefe nutzen, bieten auch mehr Staufläche. „Wie bei der Beladung von Containern. Hier wird auch der komplette Innenraum gefüllt.“ Aber seine Frau ging noch weiter. „Sogar die hintersten Ecken in der Küche hat sie mit Eckschubladen genutzt. Mein Favorit ist aber der große Vorratsschrank mit Auszügen. Hier können all meine Lieblingsleckereien untergebracht werden.“ Eine Idee hat Bob aber selbst eingebracht. „Wir hatten noch ein wenig Platz seitlich des Backrohrs, rund 20 Zentimeter. Hier habe ich einen schmalen Schrank einplanen lassen. Meine Frau verstaут dort Backbleche, Backpapier und Zubehör.“ Was ist schlussendlich anspruchsvoller – einen Hafen zu managen oder eine neue Küche zu planen? „Sicherlich ist die Komplexität im Hafen etwas größer als in der Küche“, sagt er nachdenklich, „aber die Aufgaben sind doch sehr ähnlich.“

Wenn Sie wissen möchten, wie viel Stauraum Sie in Ihrer neuen Küche einplanen sollten und welche Lösungen hierfür besonders praktisch sind, dann unterstützt Sie der Blum-Zonenplaner: www.blum.com/zoneplanner



ZENTIMETERGENAU
Im Hafen von Oakland wird jeder Zentimeter benötigt.





“

HAFENMANAGER UND KÜCHENKÄUFER
STEHEN VOR DERSELBEN FRAGE:
WIE KANN ICH VORHANDENEN RAUM
OPTIMAL NUTZEN?

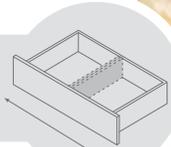
Darf es etwas mehr sein?

Haushaltsgröße, Einkaufs- und Essgewohnheiten, Lebensstil – der persönliche Stauraumbedarf hängt von vielen Faktoren ab. Sie möchten aus Ihrer neuen Küche so viel Stauraum wie möglich herauskitzeln? Kein Problem – mit den richtigen Schränken.



+15%

DURCH
BREITERE
ELEMENTE



+30%

DURCH
TIEFERE
AUSZÜGE



+55%

DURCH
HÖHERE
SEITENWÄNDE



IN HOCHFORM

Auszüge mit hohen, geschlossenen Seiten im Vorratsschrank ermöglichen eine gute Befüllung. Und da sie sich einzeln herausziehen lassen, bieten sie guten Zugriff von oben und allen drei Seiten. Damit Ihre Staugüter kippsicher und ordentlich untergebracht sind, gibt es Inneneinteilungen wie AMBIA-LINE.

**ORDENTLICH HERAUSGEPUTZT**

Schwämme und Spülmittel sind im u-förmigen Spülenauszug in Reichweite.

**UM DIE ECKE GEDACHT**

Clevere Eckschränke bieten alle ergonomischen Vorteile von Schubladen.

**SMART GELÖST**

Schmale Schränke zaubern wertvollen Stauraum selbst in die kleinste Lücke.

*i***Fragen Sie nach diesen Produkten****SPACE TOWER**

Lässt sich selbst schwer beladen kinderleicht bedienen: der Vorratsschrank.

Blum-Spülenauszug

Schafft unter der Spüle Stauraum, der oft verschenkt wird.

SPACE CORNER

Bietet einen ergonomischen Zugriff bis in die hinterste Ecke.

Schmale Schränke

Nutzen selbst in der kleinsten Lücke großes Stauraum-Potenzial.



So schmeckt Freundschaft

Gemeinsam kochen, bewusst genießen, sich Zeit füreinander nehmen: Gesellige Abende unter Freunden werden immer beliebter. Das Team von „kücheninspiration“ saß bei drei dieser besonderen Treffen mit am Tisch.





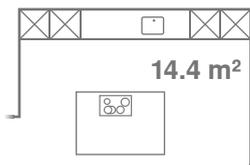
Zu Gast bei Schreiers

Gäste hatten Simone und Mathias Schreier immer schon gerne. Erst recht, seitdem sie ihr neues Haus mit Blick auf die Berge bezogen haben. Ihr ganzer Stolz ist die Küche, in der sie heute zwei befreundete Ehepaare begrüßen: die Fischers und die Fleischmanns.

Simone Schreier arbeitet als IT-Projektleiterin, Mathias ist Marketingfachmann für Online-Services, und das spürt man auch in ihrer Küche. Hinter der hellen Eichenfront verbirgt sich Hightech: die elektrische Bewegungsunterstützung SERVO-DRIVE.

„Was wollt ihr trinken?“, fragt Simone. Die Freunde entscheiden sich für einen alkoholfreien Aperitif. 140 Liter fasst der Kühlschrank und Simone braucht nicht einmal einen Griff, um ihn zu öffnen. Antippen genügt, den Rest erledigt die elektrische Öffnungsunterstützung. Küchenarbeit so leicht wie das heutige Menü: Zitronen-Rosmarin-Hähnchen, Salat, Grillgemüse und Antipasti.

„Wenn man sich einmal an die leichte Bedienung des Kühlschranks gewöhnt hat, möchte man gar nichts anderes mehr“, ist die Gastgeberin überzeugt. Mathias schwärmt derweil von weiteren funktionalen Lösungen. Den extrabreiten Oberschrank öffnen? Ein Antippen der Klappenfront genügt. Geschlossen wird ganz einfach per Knopfdruck!

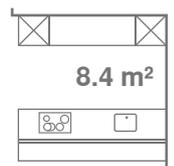


Kochen bei Fischers

Ungefähr genauso lang wie ein gutes Möbel hält, sind Thomas Fischer und Mathias Schreier schon befreundet. Gemeinsame Kochabende sind ein festes Ritual. „Die Männer hätten es gerne einfach, aber wir Frauen mögen es, aufwändiger als im Alltag zu kochen“, schmunzelt Sarah Fischer. Der selbst gebackene Apfelkuchen steht schon auf dem Tisch, der Salat aus dem eigenen Hochbeet ist geputzt, und während die Freundinnen Radieschen und Paprika schneiden, kümmert sie sich ums Dressing. Lange muss Sarah nicht nach Essig und Öl suchen – der geräumige Flaschenauszug befindet sich direkt unter der Arbeitsfläche und lässt sich ganz herausziehen. „So habe ich sofort alles zur Hand“, erklärt sie.



Genauso logisch ist der Topfuszug unter dem Kochfeld. So war die Pfanne zum Anbraten der Filets schnell zur Hand. „Ich decke den Tisch“, ruft Eva Fleischmann, holt das halbe Dutzend Teller aus dem Geschirrschrank und lässt die Tür zufallen. Kein Problem: Die BLUMOTION-Dämpfung federt ihren Schwung sanft und leise ab. Ehemann Andreas will inzwischen Abfälle beseitigen – und entdeckt einen weiteren Clou: Dank SERVO-DRIVE uno kann er den Müllauszug auch mit dem Knie öffnen. „Wirklich schlau, gerade diesen Auszug damit auszustatten. Man hat ja meistens volle oder nasse Hände, wenn man etwas wegwirft.“

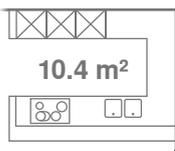


Zuhause bei Fleischmanns

Auch die Fleischmanns haben sich ihren ganz persönlichen Küchenraum erfüllt. „Wir haben bei unserer Einrichtung vor allem Wert auf Qualität und schlichte Eleganz gelegt“, sagt Andreas Fleischmann. Die LEGRABOX pure-Schubladen mit ihrer klaren Formensprache und ihrem Schwebelauf bilden diesen Anspruch perfekt ab. „Sehr praktisch finden wir auch die mechanische Öffnungsunterstützung TIP-ON BLUMOTION“, ergänzt Ehefrau Eva und holt das Besteck aus der Schublade. „Einfaches Antippen zum Öffnen und dann, ein leichter Schubs, und alles schließt sanft und leise. Und das ganz ohne Strom.“



Der Redestoff geht den Freunden auch an diesem Abend nicht aus. Noch lange sitzt man nach dem Essen zusammen und kommt zu dem Schluss: Sich Zeit füreinander nehmen, sich austauschen und Spaß haben – all das ist und bleibt die wichtigste Zutat für einen perfekten Abend unter Freunden. Und eine individuell und funktional eingerichtete Küche sorgt dabei für eine Extraportion Freude.







Alle Hände voll zu tun?

Praktische Bewegungstechnologien machen die Küchenarbeit komfortabler denn je. Durch einfaches Antippen lassen sich grifflose Möbel mit Leichtigkeit öffnen und ebenso sanft und leise wieder schließen.



SPIELEND LEICHT ÖFFNEN

Ob per Hand, Hüfte, Knie oder Fuß: Einfach leicht antippen und Schubladen und Klappen öffnen sich wie von selbst. Ganz gleich, an welcher Stelle Sie die Front berühren.



KOMFORTABEL SCHLIESSEN

Schubladen, Türen und Klappen schließen mit Dämpfung sanft und leise. Vergleichen lohnt sich, denn Bewegung ist nicht gleich Bewegung.

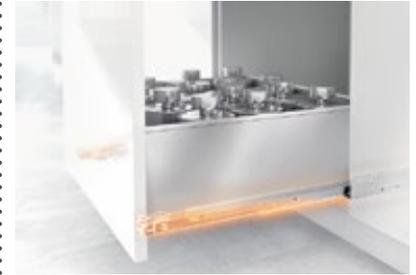
Praktisch: Durch einen gut erreichbaren Schalter lassen sich Klappen per Knopfdruck elektrisch schließen.

Die integrierte Dämpfung unterstützt das sanfte Schließen unabhängig von Gewicht und Schwung.



SCHWERELOS, LAUTLOS

Es gibt eine große Auswahl an qualitativ hochwertigen Bewegungstechnologien. Informieren Sie sich und probieren Sie sie bei Ihrem Küchenspezialisten aus.



Auch besonders hohe und breite Schubladen, die bis zu 70 kg schwer beladen werden, laufen gleichmäßig und schwebelicht.



Klappen schwenken unabhängig von der Breite oder Höhe der Front schwebelicht nach oben und bleiben in jeder gewünschten Position stehen.



Fragen Sie nach diesen Produkten

BLUMOTION

Das Dämpfungssystem schließt Schubladen, Türen und Klappen sanft und leise.

TIP-ON

Schubladen, Türen und Klappen öffnen mechanisch durch Antippen der Front. Geschlossen wird durch leichtes Zudrücken.

TIP-ON BLUMOTION

Die innovative Technologie kombiniert leichtes Öffnen und sanftes Schließen griffloser Schubladen komplett mechanisch.

SERVO-DRIVE

Die elektrische Öffnungsunterstützung für Schubladen und Klappen bietet höchsten Bedienkomfort. Sie ist auch als Einzellösung für den Kühlschrank oder Müllauszug erhältlich.



Öffnen durch leichtes Antippen und zum Schließen einfach die Front zudrücken – mechanische Bewegungstechnologien machen es möglich.



Kleines Haus, großes Glück

Der Traum vom Eigenheim hat sich verändert. Galt früher „je weitläufiger, desto besser“, definiert sich Freiraum heute für viele anders. Ganz nach dem Motto: Weniger ist mehr.

Begrenzter Wohnraum, hohe Miet- und Grundstückskosten und kleinere Haushalte tragen dazu bei, dass immer mehr Menschen mit immer weniger Wohnfläche auskommen müssen. Andere entscheiden sich bewusst für ein Leben in sogenannten „Minihäusern“. Denn: Weniger Wohnraum heißt nicht weniger Lebensqualität. Wohnen auf kleinem Raum hat auch seine Vorteile.

Die Frage, die dabei im Mittelpunkt steht, ist: Wie viel Platz braucht man wirklich? Der Trend geht zur Reduktion auf das Wesentliche. Weniger Raum, mehr Freiraum. Eine neue Einfachheit, die für Gewinn durch Verzicht steht: Denn weniger Fläche bedeutet auch weniger Kosten für Grundstück, Miete, Energie und somit beispielsweise mehr Budget für Urlaub, Restaurants und Hobbys. Weniger Zeitaufwand in einem überschaubaren Haushalt – mehr Zeit für Freunde, Familie und Unternehmungen.

Mehr Freiheit also durch Verzicht auf Wohnfläche? Viele innovative Wohnkonzepte sprechen dafür. Kleinere Wohnflächen sind energieeffizienter und hinterlassen einen kleineren ökologischen Fußabdruck. Des Weiteren sind sie günstiger – und praktisch. Denn im Fokus steht immer die Herausforderung, wie der vorhandene Raum bestmöglich genutzt werden kann. Gerade kleine Wohnflächen brauchen eine hohe Praktikabilität, jeder Zentimeter zählt. Funktionale Grundrisse für eine optimale Ausnutzung der Fläche liegen diesem Konzept deshalb zugrunde. Das gilt besonders für die Küche als Dreh- und Angelpunkt vieler Wohnräume. Hier tritt Qualität in Form von funktionalen Lösungen an die Stelle von Quantität. Wie das Prinzip der kleinen Küche mit großer Wirkung umgesetzt werden kann, zeigen Beispiele weltweit – besonders in Städten, in denen Wohnraum knapp oder kostspielig ist. So z. B. in Indien und Russland.

Ein Stauraumwunder in Indien

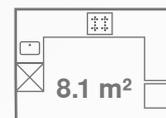
In Indien wächst die Bevölkerung am schnellsten. Besonders in den Städten ist der Platz deshalb begrenzt und die Suche nach geeignetem Wohnraum eine Herausforderung. Wir haben eine junge, indische Familie besucht, die sich den Traum der eigenen vier Wände erfüllt hat. Das Highlight ist die Küche von Pravisree-Home Definer, die sich auf ca. 8 Quadratmetern als wahres Raumwunder erweist. Die Hausbesitzerin Swapna Sankar schildert begeistert: „Wir haben eine rundum funktionale Küche, die Spaß macht.

Lösungen wie die AVENTOS-Oberschrank-Klappe, die ich während des Kochens einfach offen lasse, um alles schnell zur Hand zu haben, begeistern mich immer wieder aufs Neue.“ Besonders freut sie sich jedoch über ein Lob aus der Familie: „Meine Mutter war immer sehr kritisch beim Thema Küche. Nach einem Besuch bei uns erklärte sie, die Küche habe ihr so gut gefallen, dass sie am liebsten alle Auszüge mitgenommen hätte. Das hat mich vollends bestätigt.“



1 Im Eckschrank SPACE CORNER bringt Swapna Sankar eine Vielzahl an Utensilien unterschiedlichster Größe unter und behält dennoch den Überblick.

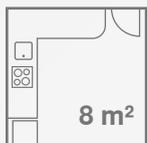
2 Der schmale Schrank nutzt auch den kleinsten Stauraum in der Küche ideal. Kleine oder hohe Gefäße sind hier praktisch organisiert.



Hoch hinaus in Russland

Eindrucksvolle Hochhäuser prägen das Bild vieler Städte in Russland. Allein acht der zehn höchsten Wolkenkratzer Europas befinden sich in Moskau. Auch Sergej Szczerbakov wohnt gemeinsam mit seiner Frau Ljudmila in einem 17-stöckigen Haus, in dem er letztes Jahr eine Wohnung gekauft hat. Gefallen haben dem Bauingenieur vor allem die Lage des Hochhauses im Grünen und die Nähe zu seiner Familie. Das Herzstück der Wohnung ist die Küche, welche das junge Paar gemeinsam geplant und mit einem befreundeten Tischler auf 8 Quadratmetern realisiert hat.

Besonders wichtig war Ljudmila neue Technik und Komfort. „Gerade wenn man viel kocht, kann die richtige Ausstattung die Arbeit erheblich erleichtern. Dank der Lösungen von Blum nutze ich meine Küche mit großem Vergnügen!“ Die geringe Fläche der Küche sieht Ljudmila sogar als Vorteil: „Die Küche ist klein, deswegen ist immer alles in Reichweite.“



- 1 Nach dem Abwasch finden Teller und Tassen ihren Platz im Abtropfschrank. So sind sie praktisch verstaut und schnell wieder zur Hand.
- 2 In den Auszügen mit geschlossenen Seiten lassen sich Staugüter platzsparend stapeln. Nichts fällt um oder heraus. Praktische Inneneinteilungen helfen dabei, Utensilien übersichtlich zu organisieren.

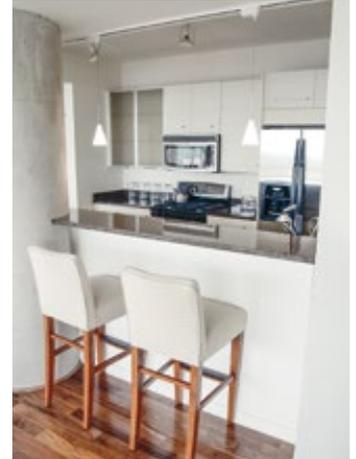
Trends und Tradition

Was sich vielerorts zu einem Trend entwickelt, ist in zahlreichen Ländern längst Tradition: Wohnen auf kleinstem Raum. Beispielsweise auf dem Wasser. „Floating Homes“ sind längst nicht mehr Lebenskünstlern oder Aussteigern vorbehalten. Denn Häuser in zentraler Lage und dazu noch direkt am Ufer sind begehrt und haben großes Potenzial.

Auch mobile Module erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Die voll ausgestatteten Minihäuser stehen auf kleinstem Raum und lassen sich bei Bedarf beliebig erweitern. Bei Ortswechseln kann man das eigene Haus einfach mitnehmen.

Manchmal sind es eben doch die kleinen Dinge, die großen Eindruck machen.

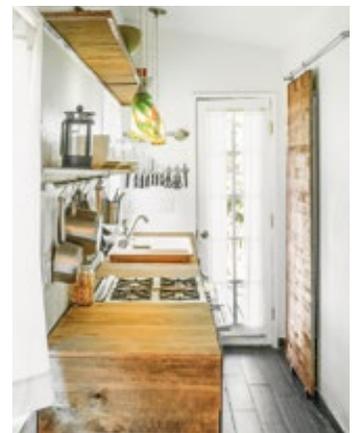
In diesem Backsteinhaus in England ist traditioneller Baustil mit modernem Design auf kleinstem Raum kombiniert.



Das moderne Hausboot bietet mehr Platz in der Küche, als man von außen vermuten würde.



Auf weniger als 20 Quadratmetern Grundfläche verwirklichte die Architektin dieses mobilen Minihauses im Nordwesten Amerikas ihren Wohntraum.





Organize your life

www.blum.com/ideas



Gepinnt von
Blum Furniture Fittings

Nie mehr Unordnung in der Schublade: mit ORGA-LINE-Inneneinteilungen von Blum. Mehr auf www.blum.com/ideas



Bärbel Mitglied

Jeder Küchenkäufer sollte gedanklich offen dafür sein, „Althergebrachtes/Gewohntes“ wie Müll im Spülenunterschrank mit Fachboden, Geschirr im Oberschrank, abgeschrägte Ecken, Karussell etc. zu eliminieren. Und dafür den täglich vielfachen Nutzen von hochgebautem Geschirrspüler, Müllauszug, Teller und Tassen in der Schublade, Flaschenauszug, übertiefer Arbeitsplatte/übertiefen Auszügen zu verinnerlichen.

KüchenForum



Amber H.

Eck-Schubladen sind eine kreative Lösung für die schwierigen Ecken, weshalb 250.000 Houzzers dieses Foto favorisieren. Die Schubladen sitzen diagonal in der Ecke und nutzen die Tiefe und somit den Stauraum besser als andere Lösungen.

houzz



Bodybiene Mitglied

Für mich ist es besonders wichtig, die Höhe der Arbeitsplatte über längere Zeit auszuprobieren. Wenn ich ein Auto kaufe, gehe ich auch nicht vom Standard aus. Ich setze mich rein und probiere aus, ob ich den Sitz weit genug nach vorn bekomme etc. ... also Bügelbrett rausholen und eine Zeit lang probeschneppeln.

KüchenForum

Tipps für den Küchenkauf

Ein Küchenkauf sollte wohlüberlegt sein. Schließlich legen Sie sich damit für die nächsten Jahre fest. Und wie Sie bestimmt aus eigener Erfahrung wissen, fragt man am Anfang am besten immer Freunde und Bekannte.



JuliusBlumGmbH

www.blum.com/FFmqB

So wird Ihre Küche praktisch!

Dieses Video gibt einen Überblick über die praktischen Aspekte einer Küche.

YouTube



Nice-nofret Mitglied

Wer sich eine neue Küche kaufen will, sollte sich über einige Tage genau beobachten und fragen: Wie nutze ich meine Küche? Wo halte ich mich am meisten auf? Was sind meine wichtigsten Stationen? Koche ich gerne gemeinsam? Wenn nicht, liegt es evtl. an der Küche? Wo immer möglich, übertiefe Arbeitsflächen und Auszüge einplanen - das ist in meinen Augen ein Preis-Leistungs-Sieger und eine absolute Win-win-Situation. Die über-tiefen Arbeitsplatten dürfen auch gerne tiefer als 75 cm sein. Bis zu 90 cm sind möglich.

KüchenForum



Gepinnt von Blum Furniture Fittings

ORGA-LINE-Flaschenlösung!



Welche Ratschläge habt ihr für jemanden, der eine neue Küche plant?



LINDA PARKER

Die Planung einer Traumküche ist keine schnelle Sache, sondern braucht Zeit, Sorgfalt und Wissen. Fordern Sie Ihren Küchenplaner und am besten, Sie bringen auch gleich Bilder mit. Je besser ein Planer Ihre Vorstellungen kennt, desto kürzer der Weg zur Wunschküche. Ziehen Sie zuerst einmal alle seine Vorschläge in Betracht, auch wenn sie von Ihren Ursprungsideen abweichen. Und: Verlassen Sie Ihre Komfortzone, es lohnt sich!

brilliant ideas for functional kitchens THE KITCHEN THINK



Gepinnt von Blum Furniture Fittings

Kaufen Sie eine neue Küche? Wir empfehlen die Ideen von Blum für noch mehr Spaß am Kochen. Sie verwandeln Ihre Küche in einen genussvollen Ort.



Orange is the happiest color.

Frank Sinatra

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Auguste Escoffier



Menorca Mitglied

Nie wieder Drehtürenunterschrank, sondern Auszüge, Auszüge, Auszüge, möglichst in 80 bis 90 cm Breite! In „Zeilenküchen“ Spüle und Kochfeld nicht nebeneinander, sondern die Hauptarbeitsfläche dazwischen, möglichst in 80 bis 120 cm Breite.

KüchenForum



„Ihre Küche sollte passen wie ein Maßkostüm.“

Joyce F., 38 Jahre, Computer-Expertin aus San Francisco, USA

Kein Mensch hat denselben Fingerabdruck, dieselben Wünsche oder dieselben Anforderungen. Warum sollte das bei der Küche anders sein? Machen Sie sich deswegen bewusst, was Ihre persönlichen Bedürfnisse sind! Wie sind Ihre Einkaufsgewohnheiten? Was für ein Kochtyp sind Sie? Wie groß ist Ihr Haushalt? Geben Sie all diese Informationen an Ihren Küchenplaner weiter. Ich habe beispielsweise einen ganz breiten Vorratsschrank, um alle Lebensmittel für meine 6-köpfige Familie gut unterbringen zu können. Und auch sonst hat mir mein Planer viele sinnvolle Lösungen vorgeschlagen, mit denen ich seit vielen Jahren glücklich bin.



Gepinnt von Blum Furniture Fittings

ORGA-LINE-Folienschneider



Rund um den Globus verschmelzen Küche und Wohnraum zum Zentrum des Zuhauses. Umso besser, wenn auch in großen Räumen alles gut erreichbar ist.

Mehr Raum zum Leben





Wer Beryl und Rodney Rottanburg in Johannesburg (Südafrika) besucht und den größten Raum ihres Hauses betritt, steht vor einem Rätsel: Wo bin ich hier? Einerseits in der Küche – der Kühlschrank und die Dunstabzugshaube sind nicht zu übersehen. Andererseits im Wohnzimmer – darauf deuten der Laptop auf der Arbeitsinsel und das geräumige Sofa direkt daneben hin. Ja, was denn nun: Küche oder Wohnzimmer?

Die Antwort lautet: Beides. Damit befinden sich die Rottanburgs mitten in einem weltweiten Trend. Immer mehr Menschen entdecken den Charme großer Küchen. Hierbei verschmelzen Kochen und Wohnen.

KURZE WEGE SIND GERADE IN GROSSEN KÜCHEN WICHTIG

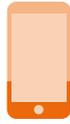
Besonders weit fortgeschritten ist der Trend in Mittel- und Westeuropa. Beispiel Deutschland: Hier verfügen der „Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche“ zufolge 20 Prozent aller Neubauten über eine wandlose Koch-Wohn-Kombination. Laut einer Studie von GfK Living sind es gerade die 20- bis 40-Jährigen, die die Küche, unabhängig von ihren Dimensionen, als Mittelpunkt des Hauses empfinden.

„Der Raum Küche wird neu und größer gesehen“, bestätigt auch Stefan Waldenmaier, Vorsitzender des Verbands der deutschen Küchenindustrie. Das bedeutet: größere Anforderungen. Wo sich mehr Leben abspielt, sind auch mehr Dinge zu verstauen. Und je vielfältiger die Tätigkeiten in der XXL-Küche sind, umso eher empfehlen sich optische Ruhe und die Einteilung der Küche in Arbeitsbereiche, sogenannte Küchenzonen.

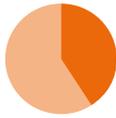
Diese Anforderungen sind bei den Rottanburgs mustergültig umgesetzt: Für kurze Wege im großen Raum sind Vorräte in der Nähe der Arbeitsfläche untergebracht, Kochutensilien unter dem Herd und Geschirr in der Nähe des Ess-tisches. Grifflose, breite Fronten unterstreichen die aufgeräumte Atmosphäre. Die Rottanburgs setzen dabei vollständig auf Produkte von Blum. Die hohe Qualität der Beschläge ermöglicht Tragkräfte von bis zu 70 Kilogramm. Elektrische Unterstützungen sorgen dafür, dass ein Antippen genügt, um selbst vollbeladene, große Auszüge oder Schubkästen mit sehr breiten, schweren Fronten zu öffnen.

Der DVD-Player und der Receiver sind im TV-Schrank hinter einer grifflosen Front versteckt – und werden dank AVENTOS-Klappe mit der elektrischen Bewegungsunterstützung SERVO-DRIVE bei Bedarf vollautomatisch hervorgezaubert. Es lohnt sich eben nicht nur in der Küche, auf Komfort zu setzen.





Für 22 Prozent der befragten Houzzer gehört eine Ladestation für Smartphone, Tablet & Co. zur Küchenausstattung dazu.
Quelle: Houzz



In Deutschland empfinden 41 Prozent der 20- bis 40-Jährigen die Küche als Mittelpunkt des Zuhauses.
Quelle: GfK Living



Für immerhin 5 Prozent der Briten gehört ein Sofa zwingend zur Kücheneinrichtung.
Quelle: Cosmopolitan



2



3



4

- 1 LEGRABOX-Schubladen laufen selbst schwer beladen leicht, hohe Seitenwände sorgen für großes Fassungsvermögen.
- 2 Mit der elektrischen Bewegungsunterstützung SERVO-DRIVE für AVENTOS öffnen Klappen durch Antippen und schließen auf Knopfdruck.
- 3 SERVO-DRIVE flex ermöglicht sogar beim Kühlschrank grifflose Lösungen: Die Front wird zum Öffnen leicht angetippt.
- 4 Bei Familie Rottanburg findet sich Blum-Technik, wie BLUMOTION für sanftes und leises Schließen, auch im Schlafzimmer, im Bad – und sogar im TV-Schrank.



Er ist ein Meister der Dekoration und molekularen Küche. Seine Königsdisziplin ist die Patisserie. Seine Kompositionen sind wahre Kunstwerke. Sternekoch Roger van Damme spielt mit Farben, Formen und Geschmacksrichtungen wie kein anderer. Ein wenig Magie, Entertainment und fünf Highlight-Momente bei jedem Gericht, das ist seine Philosophie.



Süße Verführungen in Gestalt von feinsten Schokolade, Cremes, kandierten Früchten und Eiskonfekt vereinen sich unter seinen Händen zu kunstvollen Arrangements. Die Kreationen von Damme sind faszinierend und überraschend zugleich. Flüssiges wird fest, Festes wird fluffig, ein Akzent in Rot, ein Highlight in Gold – nichts wird dem Zufall überlassen. Man wagt es kaum, diese wundersame Ordnung auf dem Teller zu stören. Das wäre aber doch zu schade, denn jeder Bissen zergeht auf der Zunge, schmilzt, prickelt, macht Appetit auf mehr. Mit starken Aromen an bestimmten Stellen des Tellers lässt van Damme jeden Happen anders schmecken – immer darauf bedacht, die Aufmerksamkeit seiner Gäste zu schärfen und sie jede Gabel und jeden Löffel bewusst genießen zu lassen.

Als Chef-Pâtissier begonnen, ist Roger van Damme heute Chefkoch von Het Gebaar, einem Sternerestaurant in Antwerpen. 2010 wurde er zum Gault-Millau-Koch des Jahres gekürt. Seine Ideen gewinnt er oft mit einem Blick über den Tellerrand hinaus. So inspirierte ihn seine Tätigkeit als Blumenbinder zu vielen seiner Kreationen. Für diese ist er inzwischen weltweit bekannt, nicht zuletzt durch seine eigene TV-Show, in der er die Zuschauer in mehr als 80 Sendungen pro Jahr in die Geheimnisse seiner Kochkünste einweicht.

Die Arbeitsweise des belgischen Sternekochs ist kreativ und experimentell, zugleich jedoch akkurat und ordentlich. Besonders Letzteres ist für van Damme das A und O in jeder Küche, ob für den Profi- oder als Hobbykoch. Beobachtet man ihn bei der Zubereitung eines Desserts, sieht man sogleich, dass es sich bei ihm um weit mehr als ein Hobby handelt. Für das Team von „kücheninspiration“ hat er dennoch die Profiküche verlassen und einen Tag in einer Küche für den privaten Haushalt verbracht: Roger van Damme zu Besuch bei Blum.



Jeder Handgriff sitzt: Hier wird mit viel Liebe zum Detail gearbeitet.

Roger van Damme zu Besuch bei Blum

So hoch wie der Anspruch von Dammes an seine Kochkünste ist auch der Anspruch von Blum an praktische Küchenlösungen. Wie der Profikoch die Produkte für den Privathaushalt beurteilt, zeigt sich an einem Tag in der Ausstellungsküche des belgischen Blum-Partners Van Hoecke.

Einiges kennt der Gourmetkoch bereits, denn auch seine Küche zu Hause ist mit Blum ausgestattet. Die praktischen Schranklösungen sind für ihn „die Architektur der Küche im Inneren“. Und Ordnung und Organisation, das ist für Roger van Damme die Basis für Kreativität und somit auch für die fünf Highlight-Momente, die jedes seiner Gerichte ausmachen.

Für die Kochsession hat der Sternekoch ein Menü ausgewählt, das auch auf seiner Karte im Restaurant Het Gebaar steht: Tomaten „nach meiner Art“, Sandwich Croque Monsieur mit Belotta-Schinken und Käse, verfeinert mit einem Spiegelei aus Sauerrahm, Tournedos serviert mit Kroketten von kandierter Kartoffel und zu guter Letzt die „Celebration“, ein Dessert aus Basilikum-Eis, Joghurt, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren.

Bei aller Raffinesse ist dem Koch jedoch wichtig, dass die Gerichte, die er beispielsweise in seiner TV-Show zeigt, einfach nachzukochen sind. Viele Zutaten, die er heute mitbringt, sind saisonal. „Jede Jahreszeit hat eine bestimmte Atmosphäre, ein bestimmtes Gefühl“, so van Damme. In unserer Fotoreportage auf den folgenden Seiten erfahren Sie, wie der Starkoch diese in seinen Gerichten zum Leben erweckt – und was seine persönlichen fünf Highlight-Momente in der Test-Küche waren.









1 „EIN WAHRES STAURAUmwUNDER“

Perfektes Teamwork: Zunächst werden viele Zutaten übersichtlich verstaut, andere für die ersten Arbeitsschritte bereitgestellt. An die Auszüge vom Vorratsschrank SPACE TOWER gelangt man bequem von drei Seiten – das Ein- und Ausräumen gelingt blitzschnell und beinahe ohne hinzusehen. So behält man das Wesentliche im Blick.



2 „ALLES HAT SEINEN PLATZ.“

Beim Kochen essenziell: das richtige Werkzeug. Dabei ist es wichtig, wo die Utensilien verstaut sind, denn wenn alles dort ist, wo es gebraucht wird, kocht es sich leichter und schneller. Mit Inneneinteilungselementen wie dem AMBIA-LINE-Messerhalter oder der AMBIA-LINE-Flaschenlösung für Essig- und Ölfaschen bleibt alles an seinem Platz und ist mit einem Griff zur Hand.









„MAN FINDET SICH INTUITIV ZURECHT.“

Hält kritischen Blicken stand: der Auszug unter dem Herd. Die richtige Pfanne findet sich auf Anhieb, ebenso der passende Deckel dazu. Auch die Gewürze sind durch ihren leicht schrägen Stand im AMBIA-LINE-Gewürzhalter leicht erkennbar. Praktische Details, die dem Starkoch sofort auffallen. Genau wie Roger van Dammes Küche zu Hause ist die Ausstellungsküche komplett grifflos. Mit der elektrischen Bewegungsunterstützung SERVO-DRIVE öffnen und schließen Schubladen und Klappen bei leichtem Antippen wie von selbst.



„JEDE MEINER KREATIONEN HAT MEHRERE HÖHEPUNKTE ...“

... erstens, wenn die Teller serviert werden und die Gäste diese voller Bewunderung betrachten. Zweitens, wenn sie zu ihrem Smartphone greifen, um ein Foto zu machen – und drittens dieses auf Facebook oder Instagram posten. Der Moment, in dem die Gäste das Gericht tatsächlich probieren, ist für mich das vierte Highlight. Der fünfte und letzte Höhepunkt ist der Augenblick, wenn die Gäste ihre Gerichte gegenseitig probieren möchten. Ohne diese fünf Höhepunkte gibt es kein Gericht und kein Erlebnis.“



njam!
het kookkanaal





Ein zauberhafter Helfer: der Blum-Folienstab. Für die Dinge, die später noch benötigt werden, kommt Frischhaltefolie zum Einsatz. Wenn der Sternekoch zum AMBIA-LINE-Folienschneider greift, sieht das beinahe aus wie Magie. Das Zuschneiden gelingt komfortabel und präzise wie von Zauberhand.

„ZAUBEREI MIT DER FRISCHHALTEFOLIE“

3

4

„SO EINFACH KANN TISCHDECKEN SEIN!“

Vorfreude ist die schönste Freude: Nicht nur wegen des vielversprechenden Menüs macht das Tischdecken Spaß. Gläser sind im Oberschrank mit AVENTOS-Klappe und SERVO-DRIVE auf Knopfdruck griffbereit. Praktischer Helfer ist der Blum-Tellerhalter, mit dem sich alle Teller mühelos zum Tisch tragen lassen. Das Besteck ist mit dem übersichtlichen AMBIA-LINE-Besteckeinsatz schnell zur Hand – und das dank Softtouch-Beschichtung beinahe geräuschlos.









5

„SPÜLEN? MIT VERGNÜGEN!“

Heute macht der Koch den Abwasch – ausnahmsweise. Die Küchenlösungen rund um die Spüle machen es Roger van Damme einfach. Mit der elektrischen Öffnungsunterstützung SERVO-DRIVE lässt sich der Müllauszug einfach mit dem Knie öffnen, so bleiben beide Hände frei. Der u-förmige Spülenauszug nutzt den Platz direkt unter der Spüle und hält alle Utensilien in Griffweite bereit. Eine praktische Lösung, die selbst den Koch-Experten verblüfft.







„BLUM EMPFEHLE ICH GERNE WEITER!“

Das Menü ist gekocht und verspeist, alles ist sauber und wieder an seinem Platz. Doch jetzt ist Roger van Damme erst richtig auf den Geschmack gekommen – er will es genauer wissen. Bei einer Führung durch den Schauraum nimmt der Sternekoch alle Produkte nochmals genau unter die Lupe und ist sichtlich überrascht über so viel Professionalität für die Privatküche. Das Urteil des Profis: zu 100 % empfehlenswert.

blum

So kocht die Welt

Andere Länder – andere Küchen. Kulinarische Besonderheiten sind je nach Kontinent oder Land vielfältig und spiegeln sich in den Koch- und Essgewohnheiten wider. Blum beschäftigt sich deshalb seit vielen Jahren mit Bedürfnissen von Küchennutzern auf der ganzen Welt. So entstehen innovative Beschläge, die Küchen noch praktischer machen können.



In der Küche werden durchschnittlich 250 kg Staugüter untergebracht. Das entspricht in etwa 17 vollen Getränkeboxen.

In Frankreich gibt es in vielen Küchen einen eigenen Baguette-Auszug.

In fast jeder mexikanischen Küche ist eine Molcajete zu finden, ein prähispanisches Steinwerkzeug – die mexikanische Version von Mörser und Stößel. Azteken und Mayas nutzten ihn wie einen Mixer.

So wird für die praktische Küche geforscht:

1

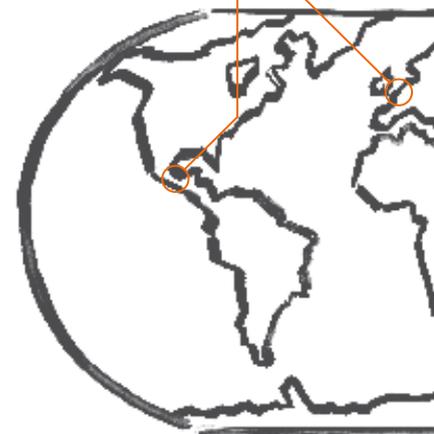
ALLES AUF DEM SCHIRM – KÜCHENNUTZUNGSBEOBACHTUNG

Um zu erfahren, was tatsächlich in Küchen auf der ganzen Welt passiert und welche Bedürfnisse es gibt, werden Küchennutzer bei der täglichen Arbeit beobachtet: Was wird wo untergebracht? Wie werden Küchenschränke genutzt? Mit Hilfe von Fragebögen und inzwischen über 1.000 Stunden Filmmaterial werden so seit 14 Jahren Erkenntnisse gewonnen, die unmittelbar in die Produktentwicklung einfließen.

2

AUF DIE PROBE GESTELLT – TESTKOCHEN IN LABORKÜCHEN

Wer könnte Produkt-Prototypen besser beurteilen als die wahren Küchenexperten – die Küchennutzer? Bereits im frühen Entwicklungsstadium finden deshalb Kochversuche mit Privatpersonen statt. Über eine Woche hinweg kochen diese in einer Test-Küche bei Blum täglich ein Menü. Am Ende findet eine mündliche Befragung statt. Der Vorgang wird zudem per Kamera festgehalten und analysiert.





Bis zu 2.1 m³ Staugüter befinden sich durchschnittlich in einer Küche. Das sind ungefähr 14 volle Einkaufswagen.



Insgesamt werden Schubkästen, Auszüge, Türen oder Klappen in einer Küche mehr als 80-mal pro Tag geöffnet und wieder geschlossen. Allein der Kühlschrank 30-mal.



Zwei Stunden verbringt man durchschnittlich am Tag in der Küche. Zum Vergleich: Im Bad hält man sich nur eine knappe halbe Stunde auf.



Jeder Küchennutzer legt in 20 Jahren mehr als 1.500 Kilometer zurück. In einer unpraktischen Küche können das sogar doppelt so viele sein.

Wenn in Vietnam das Gas für das Kochfeld ausgeht, bestellt man einfach eine neue Flasche – einige Minuten später wird sie per Moped geliefert.

In Südkorea hat jede Küche zwei Kühlschränke: einen Standardkühlschrank mit Gefrierfach und einen Kimchi-Kühlschrank (speziell zubereitetes Gemüse).

Neben der normalen Küche gibt es in Australien in vielen Haushalten eine zweite Barbecue-Küche im Außenbereich.



3

LANGZEITTEST – PRODUKTBEOBACHTUNG AM MARKT

Bei dieser Forschungsmethode werden ausgereifte Neuprodukte direkt in private Küchen aller Art eingebaut und dort über längere Zeit getestet. Hierzu werden Zähler installiert und nach jeweils drei Jahren Qualitätskontrollen durchgeführt. Allein in Österreich gibt es 160 dieser Küchen, weitere 26 in England. Insgesamt wird über den Zeitraum von zehn Jahren geprüft, um die Qualität der Produkte sicherzustellen.

4

VOM GEISTESBLITZ ZUM PRODUKT – IDEENPLATTFORM „IDEANET“

Mitarbeiter können wertvolle Ideengeber sein. Ob angeregt durch eigene Erfahrungen in der Küche, Kundenfeedback oder Erkenntnisse in der Produktion – jede Idee kann auf der internen, digitalen Plattform „IdeaNet“ eingestellt werden. So entstehen oft neue Lösungen oder Optimierungen wie die AMBIA-LINE-Flaschenanwendung, die auf diese Weise angeregt wurde.

Wir schauen ganz genau hin

Beschläge sind das Herz eines Möbels.
Je besser deren Qualität, desto besser
und langlebiger das gesamte Möbel.
Für ein gutes Gefühl – ein Möbelleben lang.



DAUERTEST SCHARNIERE

Ein Dauerbelastungstest von Scharnieren wird mit bis zu 200.000 Öffnungs- und Schließbewegungen durchgeführt.



BELASTUNGSTEST SCHUBLADEN

Mit zusätzlichem Gewicht werden Schubladen bis zu 100.000-mal geöffnet und geschlossen.



DAUERTEST KLAPPEN

Die Haltbarkeit verschiedener Klappensysteme wird mit über 80.000 Öffnungs- und Schließbewegungen geprüft.

Eine Tür, Klappe oder Schublade in der Küche wird um ein Vielfaches mehr beansprucht als z. B. eine Haustür. Beschläge spielen in der Küche eine entscheidende Rolle, was Komfort und Langlebigkeit angeht. Deshalb kontrolliert und überprüft Blum seine Produkte auf Funktion und Qualität, bevor sie auf den Markt kommen. Schon in der Fertigung setzt man bei Blum auf hohe Qualität. Genaue Maßvorgaben und kleinste Fertigungstoleranzen ermöglichen das effiziente Zusammenführen der vielen Bestandteile zu hochkomplexen Beschlagslösungen.

In unterschiedlichen Test- und Prüfverfahren werden die Produkte Dauerbelastungen unterzogen, durch die innerhalb von wenigen Tagen die Belastung von vielen Jahren simuliert werden kann. So können eventuelle Verbesserungspotenziale in Bezug auf Material oder Bauweise identifiziert werden, noch bevor die Beschläge im Küchenalltag zum Einsatz kommen.

Ergänzend zu den intern definierten Qualitätsstandards arbeitet der Beschlägehersteller mit namhaften, externen Prüfinstitutionen und -organisationen zusammen, um auch deren Normen und Anforderungen in gleichem Maße zu erfüllen.

Qualität bezieht sich bei Blum aber nicht nur auf die Produkte. Auch die Dienstleistungen und die Zusammenarbeit mit Kunden und Partnern sollen demselben Qualitätsanspruch gerecht werden.

Wenn Sie wissen möchten, ob Sie original Blum-Beschläge in Ihren Möbeln haben, schauen Sie auf unserer Website vorbei: www.blum.com/original

A detailed cutaway illustration of a Blum cabinet hardware mechanism, showing the internal components like the cam bolt, cam bolt holder, and cam bolt holder sleeve. The illustration is rendered in a clean, technical style with a white and orange color scheme. The orange highlights the internal components, while the white shows the external parts. The background is a blurred image of a kitchen cabinet.

Heute Innovation, morgen nicht mehr wegzudenken

Eine Küche ist bis zu 20 Jahre lang täglich im Einsatz. Damit auch die neue Küche viele Jahre Freude bereitet, kauft man am besten State-of-the-Art-Technik. Denn die Innovationen von heute werden morgen schon Standard sein. Eine kleine Mehrinvestition kann hier einen großen Unterschied machen.



EUROPÄISCHER ERFINDERPREIS

Die BLUMOTION-Dämpfung zählt zum Standard in modernen Möbeln und wurde 2013 mit dem Europäischen Erfinderpreis ausgezeichnet.



DESIGNAWARDS

Immer wieder erfreuen sich Blum-Produkte der Wertschätzung unabhängiger Jurys, welche sie mit Designpreisen belohnen.



österreichisches
patentamt

ERFINDER-RANKING

Mit über 1.200 Schutzrechten weltweit ist Blum einer der größten Patentanmelder Österreichs.

Zu den heutigen Standards in Küchen gehören z. B. Vollauszüge und Klappen. Sie haben Türen im Unterschrank sowie im Oberschrank bereits abgelöst. Auf diese ergonomischen Vorteile möchte heutzutage kaum mehr ein Küchenkäufer verzichten. Der aktuelle Trend geht derzeit in Richtung „grifflose Küche“. Realisieren lässt sich dieser Trend u. a. mit der elektrischen Öffnungsunterstützung SERVO-DRIVE. So öffnen grifflose Fronten durch einfaches Antippen, dank der Dämpfung BLUMOTION schließen sie sanft und leise.

Innovativ sind auch individuell gestaltbare Seitenwände von Schubladen. Bei den Auszügen von LEGRABOX free können – je nach Wunsch und Einrichtungsgeschmack – verschiedene Materialien wie Leder, Metall oder Glas verwendet werden. Das unterstützt nicht nur individuelle Designwünsche, sondern ist auch praktisch: Bei Vorratsschränken wie SPACE TOWER bieten Einschubelemente aus Glas einen guten Überblick.

Bei Blum stehen immer der Küchenutzer und dessen Bedürfnisse im Mittelpunkt – das ist auch in der Produktentwicklung so. Denn jede Innovation soll auch noch Jahre später die tägliche Küchennutzung erleichtern. Dieser Gedanke gefällt auch Fachjurs wie dem deutschen Rat für Formgebung oder dem Europäischen Patentamt, die besonders innovative Produkte auszeichnen. Eine schöne Honorierung, die die Blum-Entwickler weiter anspricht, ihr Bestes zu geben. Informieren Sie sich beim Küchenkauf über aktuelle Innovationen. Fragen Sie Ihren Küchenspezialisten und probieren Sie die Lösungen am besten gleich vor Ort aus!

Jetzt und in Zukunft: Blum bewegt

International tätig, regional verwurzelt: Das österreichische Familienunternehmen Blum entwickelt vielfältige Beschlagslösungen für spielend leichtes Öffnen sowie sanftes und leises Schließen von Möbeln. Für die Küche – aber auch für viele andere Wohnbereiche.



BÜRO

Für schöne Ordnung:
Durchdachte
Inneneinteilungs-
systeme schaffen
Platz.



LADEN & SHOP

Für glasklaren Durchblick:
Hochwertige Waren-
Präsentation im Ladenbau.



BADEZIMMER

Für Badutensilien:
Vollauszüge schaffen viel
Stauraum.



WOHNZIMMER

Für jeden
Geschmack:
Individuelles
Schubladen-Design.



Moderne Küchen von heute verbinden Lebensbereiche und sind oft Mittelpunkt für die ganze Familie. Aber auch Schlafzimmer, Bad oder Büro verändern sich von reinen Nutzungs- hin zu Lifestyle-Räumen. Blum greift aktuelle Trends auf und entwickelt Beschlagsideen, die Möbel- und im Speziellen Küchen- nutzer erfreuen. Das sind z. B. Möbel, die sich mit leichtem Antippen öffnen und fast geräuschlos schließen lassen. Oder Schubladen, die schwebelicht laufen. Ergonomisch vorteilhaft: Klappen, die in jeder gewünschten Position stehen bleiben.

VON DEN ANFÄNGEN ...

Veränderungen in der Möbelbranche begleiten Blum seit jeher. Im Jahr 1952 wurde das Unternehmen von Julius Blum, einem gelernten Hufschmied, in Höchst/Vorarlberg gegründet. Mit dem Kauf der ersten Drehmaschine legte er den Grundstein für die Entwicklung des Unternehmens, 1958 erfolgte dann der Einstieg in die Fertigung von Möbelbeschlägen. Seitdem beliefert Blum industrielle Möbelhersteller und Tischler über den Beschlagsfachhandel mit qualitativ hochwertigen Klappen-, Scharnier- und Auszugsystemen – aktuell in über 120 Märkten. Neben den 7 Werken in Österreich wird auch in den USA, Brasilien und Polen produziert.

DAMALS, HEUTE UND IN ZUKUNFT

Der Pionier- und Innovationsgeist von Julius Blum ist auch heute – Jahrzehnte nach der Gründung – an vielen Stellen im Unternehmen spür- und erlebbar. Traditionelle Werte werden bei Blum nach wie vor großgeschrieben, Themen wie Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation haben einen sehr hohen Stellenwert. Weltweit sorgen rund 6.600 Mitarbeiter dafür, dass Blum-Produkte Möbelnutzern ein Möbelleben lang Freude bereiten.



Das erste Blum-Produkt von 1952: ein Hufstollen. Am Hufeisen befestigt, sorgt er für ein sicheres Fortkommen von Pferden.

In Österreich, den USA, Brasilien und Polen werden Blum-Beschläge produziert.



IMPRESSUM

gemäß § 25 Mediengesetz

Medieninhaber/Herausgeber
und Redaktion:

Julius Blum GmbH

Industriestrasse 1

6973 Höchst, Österreich

Telefon: +43 5578 705-0

Fax: +43 5578 705-44

E-Mail: info@blum.com

Homepage: www.blum.com

Konzept und Entwurf:

Lighthouse GmbH

88131 Lindau, Deutschland

www.lighthouse.de

Verlags- und Herstellungsort

Buchdruckerei Lustenau

Wir danken

allen Mitwirkenden und Partnern

für ihre Unterstützung.

Bildnachweis:

Seite 71: kodachrome25,

pawel.gaul (iStock);

Angelo Giampiccolo, hansenn (Fotolia);

Macy Miller (MiniMotives.com)

Copyright by

Julius Blum GmbH

Eine Verwertung des Inhalts

einschließlich des Nachdrucks ist nur

mit ausdrücklicher Genehmigung

des Herausgebers erlaubt.

Firmenbuchnummer und

Firmenbuchgericht: FN 62067 a,

Landesgericht Feldkirch

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer:

ATU 35695903

Behörde gemäß ECG: BH Bregenz

Unternehmensgegenstand: Entwicklung,

Herstellung und Vertrieb von Möbel-

Funktionsbeschlägen und Verarbeitungs-

hilfen für den industriellen und hand-

werklichen Küchen- und Möbelbau

Geschäftsführer:

Mag. Gerhard E. Blum

Richtung des Magazins: Informationen

über Waren und Dienstleistungen der

Firma Julius Blum GmbH sowie die

Förderung des Absatzes derselben.

Noch mehr Ideen für praktische Küchen

- ▶ Kurzfilme mit Infos zur praktischen Küche
- ▶ nützliche Tipps für Ihren Küchenkauf
- ▶ Wissenswertes über unsere Produktinnovationen
- ▶ Inspirationen zu verschiedenen Wohnbereichen
- ▶ Einblicke in das Making-of der aktuellen „kücheninspiration“

finden Sie unter

www.blum.com/ideas

Julius Blum GmbH
Beschlägefabrik
6973 Höchst, Austria
Tel.: +43 5578 705-0
Fax: +43 5578 705-44
E-Mail: info@blum.com
www.blum.com

 **blum**®