



ONE
HUNDRED
FORTY

YEARS



1875-2015. Gelsenkirchen. Germany.

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

EINE TRADITIONS- MARKE WIRD 140 JAHRE ALT

AN ESTABLISHED BRAND CELE- BRATES ITS 140TH ANNIVERSARY



„140 Jahre Küppersbusch: Für uns ein Grund zu feiern und eine Herausforderung zugleich. Anlässlich des Jubiläums gilt unser besonderer Dank unseren Kunden und Partnern, mit denen wir seit Jahren zuverlässig zusammenarbeiten, den Gesellschaftern, die trotz teilweise schwieriger Zeiten absolutes Vertrauen in die Kraft dieser Marke haben, und nicht zuletzt den Mitarbeitern, die mit Leidenschaft für das Unternehmen arbeiten. Wir als Teka Gruppe, zu der Küppersbusch seit nunmehr sechzehn Jahren gehört, haben die Herausforderung, die Marke für die Zukunft neu auszurichten und erfolgreich aufzustellen. So werden wir verstärkt in ausgezeichnetes Design, innovative Produkte und zukunftsweisen-

des Marketing investieren sowie kreative, motivierte Mitarbeiter fördern und die interkulturelle Kompetenz stärken. Gemeinsam werden wir die deutsche Traditionsmarke Küppersbusch international weiter ausbauen und mit unseren Produkten Kunden auf der ganzen Welt begeistern.“

“140 years of Küppersbusch: for us this is both a reason to celebrate and a challenge. To mark our anniversary, we would like to express our special thanks to our customers and partners with whom we have enjoyed a reliable cooperation for years, as well as our shareholders who have not lost their trust in the power of this brand despite some tough times, and not least the employees who work passionately for our company. As the Teka Group, of which Küppersbusch has been a part for 16 years, it is our challenge to realign the brand for the future and to successfully position it. Consequently, we will increasingly invest in excellent design, innovative products and future-proof marketing. In addition, we will encourage creative, motivated employees and intercultural skills. Together, we will continue to internationally expand the established German brand and give customers all over the world the opportunity to get to know and love our products.”

Martin Beck, CEO Teka Industrial Group, Kitchen & Bath

Küppersbusch – Für Küchen mit Stil

Die Markenwerte Design, Qualität, Funktion, Innovation und gesunder Genuss verbergen sich hinter dem Küppersbusch Markenclaim „Für Küchen mit Stil“. Dieser Claim gilt international in deutscher Sprache und unterstreicht somit die Tatsache, dass die Kernkompetenzen und Wurzeln des Traditionsunternehmens in Deutschland liegen. Denn bereits 1875 wurde das Gelsenkirchener Unternehmen von Friedrich Küppersbusch gegründet, der schon damals „das Beste noch besser machen“ wollte. Diesem Anspruch wollen wir auch heute noch gerecht werden.

Design „Made in Germany“

Seit über 40 Jahren ist der deutsche Designer Klaus Keichel für das Design von Küppersbusch Produkten verantwortlich. In dieser Zeit hat er seine Kreativität immer wieder aufs Neue bewiesen und wurde bisher mit über 60 Designpreisen ausgezeichnet. Die Kontinuität seines Designs und die Unabhängigkeit von kurzlebigen Trends bilden die Grundlage des Erfolgs von Küppersbusch.

Qualität: Internationale Standards

Alle Innovationsprozesse werden in Deutschland koordiniert, das heißt, die unternehmenseigenen Fachbereiche Design, Produktmanagement, Funktions- und Qualitätsprüfung sind eng miteinander verknüpft. Wir sprechen von einem koordinierten Innovationsprozess, für den die Zentrale in Deutschland verantwortlich ist. Sie ist der Treiber für neue Designs und innovative Produkte und steht in ständigem Austausch mit den internationalen Werken und Niederlassungen.

Funktion: Intuitiv und bedienerfreundlich

Im Vordergrund steht das perfekte Zusammenspiel von Form und Funktion. Das Ergebnis erleben die Nutzer im Umgang mit den Küppersbusch Produkten. Oberste Priorität haben dabei die intuitive Benutzerführung, der Bedienkomfort und die unkomplizierte Pflege. Damit alle Geräte den höchsten Anforderungen genügen, werden sie vor der Markteinführung von Ernährungsberatern und erfahrenen Köchen getestet.

Innovation: Seit 1875 immer neue und kreative Ideen

Seit Gründung des Unternehmens im Jahre 1875 zeichnet sich Küppersbusch durch unzählige Innovationen und kreative Ideen aus. Der erste Elektroherd ist hierfür ein ausgezeichnetes Beispiel ebenso wie der einmalige ökotherm®-Katalysator. Aber auch das Thema Individualisierung steht im Fokus: So wurde 2013 das Küppersbusch Individual Konzept eingeführt, bei dem der Kunde das Gerät seinen Vorlieben anpassen kann. Noch individueller geht es mit dem Küppersbusch Meisterstück: Ein professionelles Gourmetkochcenter, abgestimmt auf individuelle Bedürfnisse und Vorlieben ambitionierter Kochliebhaber.

Gesunder Genuss

Schon immer war es für Küppersbusch selbstverständlich, das Thema Kochen ganzheitlich zu behandeln. Dieser Tradition ist das Unternehmen auch heute noch verpflichtet. In speziellen Kochkursen zeigen erfahrene Restaurantchefs und Ernährungsberater gesunde und moderne Zubereitungsmethoden. Die Küppersbusch Experten entwickeln Anleitungen und Rezeptbücher für den privaten Haushalt. Und am Standort Gelsenkirchen werden Kinderkochkurse in der Schulungsküche angeboten. Gerade in Zeiten des Fastfoods heißt es: Früh übt sich, wer ein Genießer werden will.



Das Küppersbusch Meisterstück vor der Zeche Zollverein / Küppersbusch Meisterstück situated in front of Zeche Zollverein

Küppersbusch – For kitchens with style

The brand values of design, quality, function, innovation and healthy food are part of the Küppersbusch brand claim “Für Küchen mit Stil”. This claim is used internationally in German, thus emphasising the fact that the established company’s key competencies and roots are in Germany. After all, the Gelsenkirchen-based company was founded as far back as 1875 by Friedrich Küppersbusch, who back then wanted to “make the best even better”. We still aim to live up to this claim today.

Design “Made in Germany”

For more than 40 years, the German designer Klaus Keichel has been responsible for the design of Küppersbusch products. During this time, he repeatedly proved his creativity and has been the recipient of more than 60 design prizes to date. The continuity of his design and his decision to distance himself from short-lived trends are the basis of Küppersbusch’s success.

Quality: International standards

All innovation processes are coordinated in Germany, which means that the company’s own departments of design, product management, function and quality assessment are closely linked. We are referring to a coordinated innovation process which is supervised by the German headquarters. They are the driver of new designs and innovative products and remain in constant contact to the international plants and branches.

Function: Intuitive and user-friendly

The focus is placed on the perfect balance of form and function. The result is what the users experience with the Küppersbusch products. The top priorities are intuitive user guidance, ease of use and uncomplicated care. To ensure all appliances meet the highest demands, they are tested by experienced nutritionists and chefs prior to the market launch.

Innovation: New and creative ideas since 1875

Since the company was founded in 1875, Küppersbusch has stood out due to its innumerable innovations and creative ideas. The first electric stove is an excellent example of this, as is the unique ökotherm® catalytic converter. The company also focuses on the topic of customisation: In 2013, the Küppersbusch Individual Concept was launched, which enables the customer to tailor the appliance to suit their needs. Küppersbusch Meisterstück offers even more individual options. A professional gourmet cooking centre, geared towards the individual needs and preferences of ambitious lovers of cooking.

Healthy Enjoyment

Küppersbusch always realised that they should take an integrative approach to the topic of cooking. Today, the company is still dedicated to continuing this tradition. In special cooking courses, experienced restaurant chefs and nutritionists demonstrate healthy and modern preparation methods. The Küppersbusch experts compile instructions and recipe books for private households. And the Gelsenkirchen site even holds cooking courses for children in their training kitchen. Particularly in the era of fast food, the motto is: teach budding gourmets from an early age.

HISTORY



1875

Friedrich Küppersbusch gründet die erste Herdfabrik „F. Küppersbusch & Söhne“ weltweit im Gelsenkirchener Stadtteil Schalke und startet mit der handwerklichen Fertigung von Kohleöfen.

Friedrich Küppersbusch founded the world's first stove factory "F. Küppersbusch & Söhne" in the Gelsenkirchen district of Schalke and launched his handcrafted coal-burning stoves.

1880

Küppersbusch geht mit 12 Mitarbeitern in die Serienproduktion und erweitert seine Produktpalette.

Küppersbusch products went into series production with 12 employees, and the company expanded its product range.

1898

Der Fernsprehdrehwähler ist entwickelt. Küppersbusch ist mit drei Telefonanschlüssen dabei und kommuniziert über eine eigene Telegrammadresse.

The automatic telephone exchange was patented. Küppersbusch had three telephone connections and communicated via a single telegram address.

1913

Küppersbusch wird mit 2.500 Mitarbeitern, die täglich 350 Herde und Öfen fertigen, zur größten Spezialfabrik des Kontinents.

Küppersbusch became Europe's biggest specialist factory with 2,500 employees who produced 350 stoves and ovens a day.

1918

Nachdem man während des Ersten Weltkrieges auf Feldküchen und Feldbacköfen umstellen musste, wurden nach dem Krieg wieder Backöfen und Öfen für den Hausgebrauch produziert. Aufgrund der hohen Nachfrage stellt Küppersbusch auf industrielle Fertigung um.

After the necessary switch to field kitchens and ovens during World War I, Küppersbusch began producing ovens for household use again. Due to the high demand, Küppersbusch switched to industrial manufacture.

1935

Die Anforderungen an das Werk explodieren, die Mitarbeiterzahl wächst ständig. Küppersbusch eröffnet eine zweite Produktionsstätte für Kohleöfen. Darüber hinaus wird in den Jahren des Aufstiegs ein Zweitwerk in Österreich erworben. Küppersbusch ist wieder ein Unternehmen von weltweiter Bedeutung.

The plant experienced an explosion in demand and there was a constant increase in the number of employees. Küppersbusch opened a second production plant for coal-burning stoves. In addition, this boom led to the acquisition of a second plant in Austria. Küppersbusch was once again a globally renowned company.

1954

Nicht nur der Käfer steht für das „Wirtschaftswunder“. Küppersbusch wirbt mit der Blitzkochplatte, dem Siebentaktschalter und der Signallampe.

The VW Beetle was not the only representative of the economic miracle. Küppersbusch adverts featured the high-speed hotplate, the seven-position switch and the indicator light.

1962

Vom Gasherd über die Dunstabzugshaube bis zum vollmaillierten Kühlschrank: Was einst mit dem Backofen begann, hat sich nun zum Vollsortiment entwickelt.

From the gas stove to the cooker hood to the fully enamelled fridge: What began with the oven had now developed into an entire product range.

1973

Die 1970er: Die Einbauküche findet Einzug in die deutschen Haushalte. Küppersbusch fertigt als einer der ersten Produzenten die passenden Einbaugeräte.

The 1970s: the built-in kitchen was welcomed into German households. Küppersbusch was one of the first producers to make this kitchen's built-in appliances.



1985

Das Geburtsjahr des ökothem®. Einzig in seiner Art und nur von Küppersbusch: ein Katalysator für Backöfen und Herde – Ökologie trifft perfekten Genuss.

The birth year of the ökothem®. A catalytic converter for ovens and stoves – ecology meets perfect food. The only one of its kind and only from Küppersbusch.

1993

Seit 1993 nimmt Küppersbusch erfolgreich an Design-Wettbewerben teil. Bundespreis, Red Dot Award, iF design award, Platinum Award for Design Excellence ADEX: Bis heute wurden über 60 Produkte wie Backöfen, Herde, Kochflächen und Dunstabzugshauben mit nationalen und internationalen Preisen prämiert.

Since 1993, Küppersbusch has been a successful participant in design competitions. Bundespreis, Red Dot Award, iF design award, Platinum Award for Design Excellence ADEX: to date, more than 60 products such as ovens, stoves, hobs and cooker hoods have been awarded both national and international prizes.

1999

Um das „Highest-Quality“-Küchen-Segment weltweit bedienen zu können, fusioniert die Teka Gruppe mit der Küppersbusch Hausgeräte GmbH und der Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG. Weltweit werden damit rund 5.000 Mitarbeiter beschäftigt.

In order to be able to serve the premium quality global kitchen segment, the Teka Group merged with Küppersbusch Hausgeräte GmbH and Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG. This company had more than 5,000 employees worldwide.

2008 – 2010

Die Designschmiede aus Gelsenkirchen setzt mit der Einführung der Platinum White Edition und der Black Chrome Edition neue Maßstäbe im Einbaugerätemarkt.

The design company from Gelsenkirchen launched the Platinum White Edition and the Black Chrome Edition and set new benchmarks on the built-in appliances market.

2013/2014

Küppersbusch präsentiert das neue Design Konzept „Individual“. Auch das erste „Meisterstück“ sorgt für Aufsehen und transportiert die Markenwerte des Unternehmens eindrucksvoll: Design, Qualität, Innovation, Funktion und gesunder Genuss.

Küppersbusch presented the new “Individual” design concept. Even the first “Meisterstück” created a stir and impressively conveyed the company’s brand values: design, quality, innovation, function and healthy food.

2015

Das 140-jährige Jubiläum wird neben zahlreichen Innovationen auf der internationalen Fachmesse LivingKitchen in Köln gefeiert.

The company celebrates its 140th anniversary with numerous innovations at the international trade fair LivingKitchen in Cologne, Germany.





Kupfer ist das Multitalent unter den Metallen und das derzeit „angesagte“ Material im gesamten Einrichtungsbereich. Küppersbusch greift den Megatrend mit seiner neuen Copper-Edition auf und interpretiert ihn neu: Die geradlinige Formensprache der mit dem Red Dot Award prämierten Premium-Küchengeräte wird zum Blickfang in jeder Küche – in moderner Frontgestaltung ebenso wie in Küchen im Landhausstil.

Copper is a multitalented metal and a trendy material throughout the entire interior design sector. Küppersbusch is featuring this mega trend in its new Copper Edition and giving it a new interpretation: the straightforward design of the Red Dot Award-winning premium kitchen appliances is an eye catcher in every kitchen – in kitchens with modern front designs as well as in country house-style kitchens.

Edle Akzente
für Puristen und
Romantiker

*Elegant accents
for purists
and romantics*

DESIGN

Professor Dr. Peter Zec, Initiator und CEO des Red Dot Awards: „Mit Küppersbusch verbindet uns eine jahrzehntelange, beidseitig inspirierende Partnerschaft. Gerade in jüngster Zeit belegen zahlreiche Preise im Red Dot Award die Design- und Innovationsführerschaft, welche Küppersbusch seit Langem auszeichnet. Es ist eine glückliche Fügung, in unmittelbarer Nachbarschaft zum Red Dot Museum Essen ein Unternehmen zu wissen, das so meisterhaft mit Materialien, zeitgemäßer Technologie und herausragender Gestaltung die Küchenwelt prägt und immer wieder beeindruckt. Ich gratuliere sehr herzlich zu 140 Jahren Küppersbusch!“

Professor Dr Peter Zec, initiator and CEO of the Red Dot Award: *“There is a decade-long, mutually inspiring partnership that connects us to Küppersbusch. Particularly in recent years, numerous Red Dot Award prizes demonstrate that they are a design and innovation leader and have been for a long time. It is a stroke of luck that there is a company in the direct vicinity of the Red Dot Museum Essen, which so masterfully defines and constantly impresses the world of kitchens with materials, contemporary technology and outstanding design. My heartfelt congratulations on 140 years of Küppersbusch!”*



Prof. Dr. Peter Zec

red dot

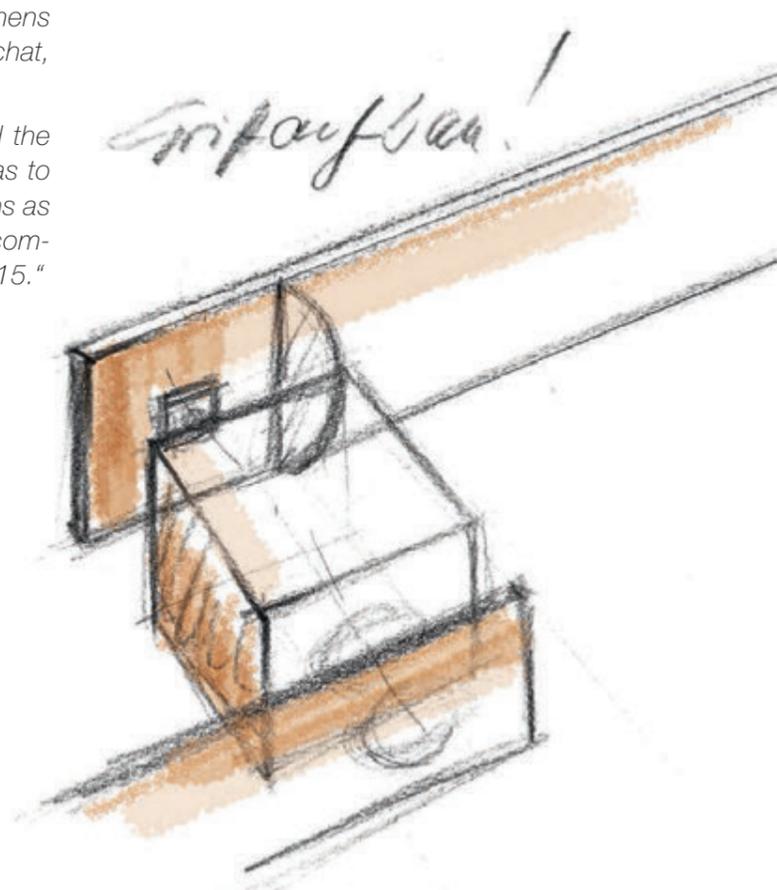


Andrea Heiner-Kruckas, Marketing Direktorin: „Vor drei Jahren habe ich die Entscheidung getroffen, zum Unternehmen Küppersbusch zu wechseln und ich habe es nicht bereut: Diese Marke hat aufgrund der langen Tradition und vieler erfahrener Mitarbeiter ein unglaubliches Potenzial. Hinzu kommt, dass schon meine Oma auf einem Küppersbusch Herd gekocht hat, ebenso wie meine Mutter, und nun setzt meine Familie die Tradition fort. Das Thema Küche hat mich schon immer begeistert, denn die Küche war und ist in unserer Familie der Mittelpunkt im Haus. Hier trifft man sich, redet miteinander, kocht, isst und genießt gemeinsam.“

In unserer Gesellschaft verschmelzen die Lebensräume immer mehr, das gilt besonders für die Küche und den Wohnraum. Umso wichtiger wird es für viele Menschen, diese Bereiche individuell auf ihre Bedarfe abzustimmen. Diese Entwicklung greifen wir auf. Neue Geräte und Funktionen stehen bei uns ebenso im Fokus wie neue Farben und ein außergewöhnlicher Materialmix. Denn das Unternehmen Küppersbusch steht seit nunmehr 140 Jahren für hervorragendes Design und diese Tradition werden wir auch im Jubiläumsjahr 2015 fortsetzen.“

Andrea Heiner-Kruckas, Marketing Director: „Three years ago, I decided to switch to the Küppersbusch company and I didn't regret it: due to its long-standing tradition and many experienced employees, this brand has incredible potential. What's more, my grandma even cooked on a Küppersbusch stove, as did my mother, and so now I am continuing my family tradition. I've always been inspired by the topic of kitchens because the kitchen was and still is the gathering place in my family's home. This is where we meet, chat, cook, eat and enjoy life together.“

Living spaces are increasingly merging in today's society. This particularly applies to the kitchen and the living room. As a result, it's becoming increasingly important for many people to customise these areas to suit their needs. We are reacting to this development. We are focusing on new appliances and functions as much as new colours and an extraordinary mix of materials. Because for 140 years the Küppersbusch company has represented excellent design and we will continue this tradition in our anniversary year of 2015.“



reddot
best of the best



Roter Punkt



DESIGNPREIS
2006

SILBER



design award
winner
2003



WINNER
2004



silver
Award
Winner
2003

Klaus Keichel, Produktdesigner Küppersbusch: „Seit mehr als 40 Jahren zeichne ich für das Design der Küppersbusch Hausgeräte verantwortlich. Die Kontinuität des Designs und die Unabhängigkeit von kurzlebigen Trends standen und stehen im Fokus meiner Design-Strategie für die Marke Küppersbusch.“

Ästhetische, funktionale und technische Qualität sind für mich untrennbar miteinander verbunden. Die Globalisierung und die immer stärker werdende Vergleichbarkeit der Produkte am Markt fordern eine hohe Individualität mit markentypischen Details, die den Küppersbusch Produkten einen starken Wiedererkennungswert verleihen und das Erscheinungsbild der Marke in hohem Maße prägen. Mehr als 60 Design-Auszeichnungen in den vergangenen Jahrzehnten stehen für den Erfolg und die Nachhaltigkeit unserer Strategie. Dazu zählen die höchsten Auszeichnungen, die in Deutschland verliehen werden: der Red Dot Award „best of the best“, der Designpreis der Bundesrepublik Deutschland sowie der iF design award. Zahlreiche internationale Preise sind der Beweis dafür, dass unser Design auch weltweit sehr erfolgreich ist. Und schon heute arbeiten wir gemeinsam an Ideen für weitere innovative Produktneuheiten im typischen Küppersbusch-Design.

Für die Zukunft habe ich viele neue Ideen und Konzepte im Kopf, die ich gemeinsam mit Küppersbusch zum Erfolg führen möchte.“

Klaus Keichel, Küppersbusch Product Designer: „I've been in charge of the design of Küppersbusch Hausgeräte for more than 40 years. Our design continuity and our decision to distance ourselves from short-lived trends have always been the focus of my design strategy for the Küppersbusch brand.“

I regard aesthetic, functional and technical quality as an inseparable unity. Globalisation and the increasing comparability of products on the market require high individuality with brand-defining details, which make the Küppersbusch products highly recognisable and greatly define the brand's appearance. In the past decades, more than 60 awards are a testament to our strategy's success and sustainability. These include Germany's most prestigious awards: the Red Dot Award "best of the best", the German Design Award and the iF design award. Numerous international prizes prove that our design is also very successful worldwide. Today, we are working together on ideas for further, innovative new products in the typical Küppersbusch design.

For the future, I have thought up many new ideas and concepts that I would like to successfully implement together with Küppersbusch.“

Andrea Heiner-Kruckas,
Klaus Keichel

INTERVIEW

„Als Profi steht für mich die Funktionalität an erster Stelle. Nur mit perfektem Werkzeug gelingen erstklassige Ergebnisse. Dass ich dabei Innovationen gegenüber immer aufgeschlossen bin und gutes Design erwarte, versteht sich von selbst.“

“As a pro, functionality is my top priority. First-class results are only possible with perfect tools. It goes without saying that I am always open to innovations and expect good design.”

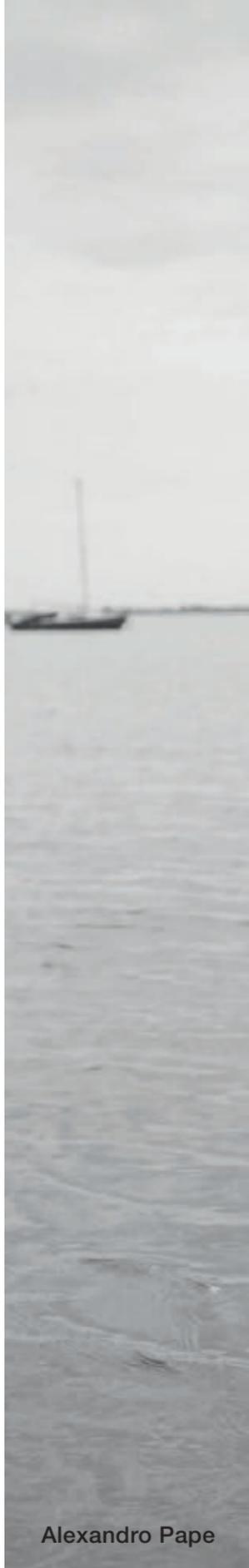
Alexandro Pape, Sternekoch / Michelin star chef

Alexandro Pape hat als Küchenchef des Sylter Restaurants „Fährhaus“ das erreicht, wovon viele seiner Kollegen noch träumen: zwei Michelin-Sterne und 17 von 20 möglichen Punkten im Restaurantführer Gault Millau. Doch das reichte dem Vater zweier Kinder noch nicht. Er hatte eine Vision: Meersalz aus Deutschland. Nach sieben Jahren Vorbereitungszeit war es 2014 soweit. Erstmals präsentierte er sein „Fleur de Sylt“ Kochliebhabern auf der Eat & Style in Köln und München. Unterstützt wurde er dabei von Küppersbusch. Alexandro Pape zauberte für die Messebesucher kulinarische Köstlichkeiten auf einem Küppersbusch Induktions-Wok, einem Elektro-Gas-Grill und einer Induktionskochfläche. Sein Stand war darüber hinaus mit einer Einbau-Glas-Spüle und Unterbau-Kühl- und Gefriergeräten von Küppersbusch ausgestattet.

Der Sternekoch ist von der Zusammenarbeit überzeugt: „Großartig, dass ich Küppersbusch sofort begeistern konnte, mir die Geräte für die Präsentation meines Salzes zur Verfügung zu stellen. Da ich auch privat auf Küppersbusch-Geräten koche, sind mir die Produkte bestens vertraut.“

As chef of the Sylt-based restaurant „Fährhaus“, Alexandro Pape has achieved something many of his colleagues can only dream of: two Michelin stars and 17 out of 20 possible points in the Gault Millau restaurant guide. But this still isn't enough for the father of two children. He had a vision: sea salt from Germany. After seven years of preparation, the time has come in 2014. For the first time ever, he presented his "Fleur de Sylt" to lovers of cooking at the Eat & Style in Cologne and Munich. He was supported by Küppersbusch. Alexandro Pape conjured up culinary delights for the trade fair visitors with a Küppersbusch induction wok, an electric gas grill and an induction cook top. His booth also featured a built-in glass sink and undercounter fridges and freezers.

The celebrity chef waxes lyrical about the cooperation: "How wonderful that I was able to immediately convince Küppersbusch to provide me with the appliances for the presentation of my salt. As I also use Küppersbusch appliances for my personal cooking, I am very familiar with them."



Alexandro Pape



Küppersbusch Gourmet-Tipps: Drei Restaurants finden Sie im „Fährhaus Sylt“: das „Mara Sand“, das Hausgastrestaurant des Hotels. Die „Käpt'n Selmer Stube“, benannt nach dem Gründer des Hauses. Und das Restaurant „Fährhaus“, das Gourmetrestaurant, prämiert mit zwei Michelin-Sternen, 17 Punkten im Gault Millau sowie 4 (von 5 möglichen) FEINSCHMECKER-Punkten.

Für zu Hause: Leidenschaftliche Köche und treue Freunde der Nordseeinsel sollten Alexandro Papes Sylter Meersalz unbedingt probieren!

Küppersbusch gourmet tips: there are three restaurants in „Fährhaus Sylt“: the „Mara Sand“, the restaurant for hotel guests. The „Käpt'n Selmer Stube“, named after the company founder. And the Restaurant „Fährhaus“, the gourmet restaurant that has been awarded two Michelin stars, 17 points in the Gault Millau and 4 (out of five possible) FEINSCHMECKER points.

For home use: Passionate chefs and fans of the North Sea island should definitely try Alexandro Pape's Sylt sea salt!

<http://www.faehrhaus-hotel-collection.de>

<http://www.sylter-meersalz.de>



INNOVATION



ConceptLine™

Perfekte Symmetrie und überzeugende Funktionen

Durch klare Linien Strukturen schaffen

Die horizontale Anordnung mehrerer Geräte auf Augenhöhe ist für den Küchenplaner das klare Bekenntnis zu mehr Designhomogenität: Die Horizontale dominiert das Gesamtbild, mehrere Geräte ergänzen sich und bilden eine durchgängige Linie.

Diese Gestaltung setzt voraus, dass die Geräte auf diese Einbauart hin konzipiert sind – wie die neue ConceptLine™ von Küppersbusch. Die einheitliche Steuerung, Blenden- und die Griffhöhe bei 60 und 45 cm hohen Geräten erlauben eine beliebige Anordnung der Einbaugeräte – sowohl horizontal als auch vertikal.

„Reduce to the max“ – ConceptLine™ verzichtet auf Sichtleisten und bekennt sich zu purem Design, das sich in verschiedene Einrichtungsstile und offene Küchen perfekt einfügt. Auch hier können Kunden ihre Einbaugeräte durch verschiedene Griffe aus dem Individual Konzept individuell gestalten.

Überzeugende Funktionen: XXL-Garraum und Profiprogramme

Alle ConceptLine™-Geräte verfügen über eine einheitliche Touchcontrol-Steuerung, die intuitiv zu bedienen ist. Der gesamte Garraum ist bei allen Geräten emailliert – mühevolleres Putzen wird damit überflüssig. Darüber hinaus verfügen die 60 cm hohen Backöfen über einen XXL-Garraum mit 71 Liter Volumen.

24 Backofenfunktionen und 100 Automatikprogrammen bietet der Dampfbackofen. Dabei bestimmen Sensoren bei den Profiprogrammen das Gewicht und die Menge des Garguts und sorgen für ein perfektes Ergebnis. Zur neuen ConceptLine™ von Küppersbusch gehören ein 60 cm hoher Dampfbackofen, ein 60 cm hoher Backofen mit Pyrolysefunktion, ein Kombi-Dampfgarer, eine Kombi-Mikrowelle, ein Einbau-TV (alle 45 cm hoch) sowie 14 cm hohe Wärme- und Zubehörschubladen, die ideal mit den 45 cm hohen Geräten kombinierbar sind.

Perfect symmetry and convincing functions

Creating structure with clear lines

For kitchen planners the horizontal arrangement of several appliances at eye height signifies their clear identification with more design homogeneity: the horizontal line dominates the overall image, several appliances complement each other and form a continuous line.

This design is dependent on the appliances being built-in appliances, such as the new ConceptLine™ by Küppersbusch. The uniform controls, panels and handle heights for 60 cm and 45 cm high appliances enable a customised arrangement of built-in appliances – both vertically and horizontally.

“Reduce to the max” – ConceptLine™ does away with panels and celebrates pure design which is a perfect fit in various interior design styles and kitchens. Here, too, it is possible to customise the built-in appliances by selecting different handles from the Individual Concept.

Convincing functions: XXL cooking space and professional ranges

All ConceptLine™ appliances feature uniform Touchcontrol controls that can be intuitively operated. The entire cooking space is enamelled on all appliances, making annoying cleaning a thing of the past. In addition, the 60 cm high ovens feature an XXL cooking space with a 71-litre volume.

The steam oven features 24 oven functions and 100 automatic settings. For the professional settings sensors determine the weight and quantity of the item to be cooked and ensure a perfect result. The new ConceptLine™ by Küppersbusch features a 60 cm high steam oven, a 60 cm high oven with pyrolysis function, a combination steamer, a combination microwave, a built-in TV (all are 45 cm high) as well as 14 cm high warming and accessory drawers, which can be ideally combined with the 45 cm high appliances.



ökotherm[®] +

Das gibt es nur bei Küppersbusch: den Katalysator für Backöfen – jetzt noch effektiver und im neuen Design. Küppersbusch präsentiert den neuen ökotherm[®] +.

Zentrales Element ist das neue Lüfterrad: Es sorgt mit seinen 12 Flügeln für eine optimale Luftzirkulation und Wärmeverteilung innerhalb des Backofens und gewährleistet dadurch das perfekte Garen auf mehreren Ebenen – ohne dass Geschmack oder Geruch von einem Gargut zum anderen übertragen wird. Back- und Bratgerüche in der Küche gehören der Vergangenheit an. Ab sofort stattet Küppersbusch alle 60 cm breiten Backöfen mit dem neuen Lüfterrad aus. Dabei ist die neue Technologie auch auf Anhieb sichtbar: Das Lüfterrad ist in einem markanten Rot gehalten.

Das ökotherm[®] +-Prinzip ist so einfach wie wirkungsvoll:

Die von Fett-, Geruchs- und Schwebstoffen belastete Luft im Inneren des Backofens wird vom Lüfterrad angesaugt. Dieses drückt die Luft am Ringheizkörper vorbei direkt in den Katalysator. Dabei werden alle Rückstände in Wasser und Kohlensäure umgewandelt. Dieser Vorgang setzt Energie frei, die in den Backofen zurückgeleitet und dort genutzt wird. Die Speisen bleiben besonders saftig und das natürliche Aroma wird erhalten. Gleichzeitig spart dieser Vorgang wertvolle Energie. Darüber hinaus gewährleisten die 12 Flügel eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Durch die Arbeit mit der gereinigten Luft entstehen keine Ablagerungen an den Seitenwänden des Backinnenraums und ein aufwendiges Säubern des Backofens entfällt.

Die neuen Backöfen bieten darüber hinaus noch glattere und reinigungsfreundlichere Emaillierung und ausgewählte Modelle zusätzlich die Energieeffizienzklasse A+ dank neuer ECO-Funktion.

Only from Küppersbusch: the catalytic converter for ovens – now even more effective and in a new design. Küppersbusch presents the new ökotherm[®] +.

The central element is the new fan: with its 12 blades, it provides ideal air circulation and heat distribution inside the oven and thus ensures perfect cooking on multiple shelves – without the flavour of one item being transferred to the other. Baking and frying smells in the kitchen are a thing of the past. Now Küppersbusch is featuring the new fan in all 60 cm wide ovens. The new technology is instantly visible: the fan's colour is a striking red.

The ökotherm[®] + principle is as simple as it is effective:

The air inside the oven, which is polluted by fats, odours and suspended matter, is sucked up by the fan. This pushes the air past the heating coils and directly to the catalytic converter. The residue is then converted into water and carbon dioxide. This process releases energy that is transported back to the oven, where it is used. The foods remain particularly juicy and their natural flavour is preserved. At the same time, this process saves valuable energy. In addition, the 12 blades also ensure even heat distribution. Thanks to the purified air, there are no deposits on the side walls inside the oven and you can forget about annoying oven cleaning.

The new ovens offer on top a smoother and easy-clean enamel. In addition most of the models come in energy efficiency class A+ with new ECO function.

Individual

„Upgrade your kitchen“: neue Farb- und Materialkombinationen im Individual Konzept.

2013 wurde das Küppersbusch Individual Konzept erstmalig auf der LivingKitchen präsentiert. Das einzigartige Design-Konzept ermöglicht durch unterschiedlich farbige Griff- und Sichtleisten die Individualisierung von Kücheneinbaugeräten. Aufgrund der positiven Resonanz bei Kunden und Fachhändlern wird nun das Individual Konzept durch weitere Farb- und Materialkombinationen erweitert. Damit geht Küppersbusch auf aktuelle Trends der Küchenmöbelindustrie ein und präsentiert 2015 erstmals Griff- und Sichtleisten in den Designs Black Velvet und Silver Chrome mit Holz-, Stein- und Swarovski®-Einlegern; ebenso werden aktuelle Farbtrends wie Gold und Kupfer bedient. Bei den Design-Kits mit Holzeinlage besteht darüber hinaus die Möglichkeit zur Kooperation mit namhaften Küchenmöbelherstellern.

Frei nach dem Motto „Upgrade your kitchen“ können Kunden ab sofort neben den Designs Edelstahl, Black Chrome, Silver Chrome, Gold und Black Velvet auch die neuen Design-Kits mit unterschiedlichen Einlegern oder in Bicolor bestellen und dadurch ihre Einbaugeräte perfekt auf die Küchenmöbel abstimmen. Selbst bestehende Küppersbusch Einbaugeräte können mit den neuen Individual-Kits aufgewertet werden: Bei allen ConceptLine™ Geräten sowie bei den Black Velvet- bzw. Silver Chrome-Varianten lassen sich ganz einfach die Griffe durch die neuen Designs austauschen.

“Upgrade your kitchen”: new colour and material combinations in the Individual Concept.

In 2013, Küppersbusch Individual Concept premiered at the LivingKitchen trade fair. The unique design concept enables the customisation of built-in kitchen appliances by the selection of different coloured handles and stripes. Due to the positive response of customers and retailers, additional colour and material combinations are now being added to the Individual Concept. Consequently, Küppersbusch is reacting to current trends in the kitchen furniture industry, and in 2015 is presenting their first handles and stripes in the designs Black Velvet and Silver Chrome with wood, stone and Swarovski® crystal inserts. Current colour trends such as gold and copper will also be added to the concept. For the design kits with wood inserts, there is also the option to cooperate with renowned kitchen furniture manufacturers.

Based on the motto “Upgrade your kitchen”, in addition to the designs in stainless steel, Black Chrome, Silver Chrome, Gold and Black Velvet, customers can now also order the new design kits with different inserts or in a bicolour design and thus perfectly match their built-in appliances to their kitchen furniture. Even existing Küppersbusch built-in appliances can be upgraded with the new Individual kits: for all ConceptLine™ appliances as well as the Black Velvet/Silver Chrome designs, the handles can be easily switched out for the new designs.





Noch nie war Grillen
so einfach!

*Making grilling easier
than ever!*

Kochen auf der Kochfläche – Grillen auf dem Grill? In Zeiten, in denen Fernsehköche auf dem Grill sogar Soufflés backen, will man auf einer Kochfläche auch richtig grillen können!

Maximale Flexibilität: Küppersbusch präsentiert zur LivingKitchen 2015 die neue FlexiGrillplatte aus Gusseisen, die Induktionskochflächen blitzschnell zum Grill macht. Die Maße der Grillplatte sind perfekt auf zwei – ebenfalls neue – Kochflächen abgestimmt: Sie erkennen den Aufsatz und schalten automatisch auf die Brückenfunktion. Damit wird die komplette Grillfläche gleichmäßig erhitzt. Dabei verfügt die FlexiGrillplatte über ergonomische Griffe und zwei Zonen: Die „Griddle-Zone“ mit ihrer geriffelten Bratfläche für fettarmes Garen mit den typischen dunklen Grillstreifen – besonders bei Gemüse und Steak ein optischer Genuss. Und die „Plancha-Zone“. Sie ist die klassische, glatte Grillfläche. Nach Gebrauch kann die Grillplatte einfach im Geschirrspüler gereinigt werden und verschwindet anschließend wieder in der Schublade. Die automatische Brückenfunktion kommt bei beiden Modelle natürlich nicht nur beim Grillen zum Einsatz: Die Kochfläche erkennt große Bräter selbst und bietet die Zusammenschaltung beider Kochflächen an.

Neues Design und neue Funktionen bei den Vario-Induktionskochflächen

Bei den Vario-Induktionskochflächen präsentiert Küppersbusch 2015 gleich drei neue, unterschiedlich große Kochflächen (90 cm, 80 cm oder 60 cm breit), die durch die Kombination von mattschwarzen Grafiken für die einzelnen Kochflächen und einer schwarz glänzenden Glasplatte besonders wertig aussehen. Maximale Flexibilität – durch vier beziehungsweise fünf Einzelkochzonen für unterschiedliche Topfgrößen sowie durch die Brückenfunktion.

Die Vario-Induktionskochflächen werden über die von Küppersbusch bekannte „glideControl“ gesteuert. Die praktische Memory-Funktion erlaubt die Speicherung von bis zu fünf eigenen Kochabläufen.

Cooking on the hob – grilling on the grill? At a time in which television chefs even bake soufflés on the grill, surely you should be able to properly grill on the hob!

Maximum flexibility: for LivingKitchen 2015, Küppersbusch presents the new cast-iron FlexiGrillplatte which turns induction hobs into a grill in a flash. The dimensions of the grill plate perfectly match the two hobs, which are also new: they recognise when the grill plate is placed on top of them and automatically switch to the bridge function. Consequently, the complete grill surface is evenly heated. The FlexiGrillplatte features ergonomic handles and two zones: the “griddle zone”, with its ridged frying surface for low-fat frying with the typical dark grill stripes, particularly for vegetables and steak, looks simply stunning. And there’s also the “plancha zone”. This is the classic, smooth grill surface. After use, the grill cook top can be easily cleaned in the dishwasher and then put back in the drawer. In both models, the automatic bridge function is of course only used for grilling: the cooking zone recognises even big pans and enables you to use both cook tops together.

New design and new functions for the Vario induction hobs:

For the Vario induction hobs, in 2015 Küppersbusch is launching three new, different sized hobs (90 cm, 80 cm and 60 cm wide), which look particularly elegant thanks to the combination of matte black graphics for the individual cooking zones, as well as a glossy black glass top. Maximum flexibility – thanks to four/five individual cooking zones for the different pan sizes as well as the bridge function. The Vario induction hobs are controlled by Küppersbusch’s established “glideControl”. The practical memory function enables the storage of up to five of your own cooking settings.

Touch to open



Der neue Küppersbusch Geschirrspüler mit „Touch to open“-Funktion

Designküchen präsentieren sich heute großflächig, geradlinig und wirken am schönsten grifflos. Küppersbusch greift den Trend auf und adaptiert ihn auf den neuen vollintegrierten Geschirrspüler IGVE 6610.1, bei dem sich die Tür durch eine leichte Berührung der Front selbsttätig öffnet. Auch durch leichten Kontakt des Ellenbogens oder sogar der Hüfte kann die Tür geöffnet werden – was besonders praktisch ist, wenn man gerade keine Hand frei hat und Fingerabdrücke auf der Küchenfront vermeiden will. Zur Standardausrüstung des Geschirrspülers gehört neben den Premium-Ober- und Unterkörben auch eine Besteckschublade, die für mehr Flexibilität sorgt: Besteck, Kochbesteck und Espressotassen verschwinden aus dem Geschirrkorb und sorgen dort für noch mehr Platz. Ohne-

hin hat der IGVE 6610.1 Kapazität für 14 internationale Maßgedecke.

Noch mehr Modelle mit der komfortablen „Info on Floor“-Anzeige

Ein kurzer Blick auf den Küchenboden genügt. Die „Info-on-Floor“-Projektion informiert schnell und von Weitem erkennbar über den Programmfortschritt. Küppersbusch stattet künftig alle vollintegrierten Geschirrspüler seines Profession+- und Premium+-Sortiments mit dieser praktischen Anzeige aus.

The new Küppersbusch dishwasher with „touch to open“ function:

Today's designer kitchens are spacious, feature a lot of straight lines and are preferably without handles. Küppersbusch is responding to this trend and featuring it in the new fully integrated dishwasher IGVE 6610.1, in which the door automatically opens by lightly touching the front. The door can even also be opened by light contact with the elbow or even the hip, which is particularly practical if you have your hands full and don't want to leave fingerprints on the front of the appliance. The 60 cm wide dishwasher's standard accessories are the premium top and bottom baskets as well as an extra cutlery drawer that provides more flexibility: cutlery, cooking utensils and demitasses disappear from the dishwasher and provide more space for larger items. As it is, the IGVE 6610.1 has capacity for 14 international standard place settings.

Even more models with the convenient “info on floor” display

All it takes is a brief glance at the kitchen floor. The „info on floor“ projection rapidly informs you of the cycle's progress so you can see it from afar. In future, Küppersbusch will include this practical display with all fully integrated dishwashers of its Profession+- and Premium+ ranges.

Das Küppersbusch Sortiment 2015 überzeugt auf ganzer Linie. Wesentlich verbesserte Energieeffizienzen – insbesondere bei Dunstabzugshauben, Kühl- und Gefrierschränken – sowie viele neue Produkte und Gerätefeatures setzen starke Akzente im Einbaugeräte-Markt.

The Küppersbusch range of 2015 is completely convincing. Significantly improved energy efficiency, particularly in cooker hoods, fridges and freezers, as well as many new products and appliance features set benchmarks on the built-in appliances market.





Art meets kitchen

Als Künstler beschäftigt sich Christian Nienhaus mit freier Malerei und Kinetischer Objektkunst und ist bekannt für seine unkonventionellen Ideen. Seit 2013 bietet er in seinem Atelier in Gelsenkirchen in Zusammenarbeit mit Küppersbusch einen neuen und einzigartigen Weg der Präsentation, und zwar nicht nur seiner Kunst, sondern auch anderer kreativen Ideen.

„ART MEETS KITCHEN“: Eine einzigartige Showküche, die keine Wünsche offenlässt, hielt Einzug ins Künstler Atelier Nienhaus. Seitdem unterstützen namhafte Sterneköche das Projekt und auch erste TV-Drehs haben im Atelier stattgefunden. Mehr Informationen hierzu finden Sie unter: www.artmeetskitchen.com

Herr Nienhaus, wie entstand Ihre Zusammenarbeit mit Küppersbusch?

„Auf meiner Suche nach einem geeigneten Partner für mein Projekt ‚ART MEETS KITCHEN‘ bin ich schnell auf Küppersbusch gestoßen. Das Unternehmen hat genau wie ich seine Wurzeln in Gelsenkirchen. Außerdem blickt es auf eine lange Tradition zurück und beschreitet trotzdem oder vielleicht auch gerade deshalb innovative Wege. Und schließlich hat sogar mein Opa schon auf einem Küppersbusch-Herd gekocht.“

Nun gibt es ein neues gemeinsames Projekt? Was verbirgt sich dahinter?

„Anlässlich des 140-jährigen Bestehens hatte das Unternehmen die Idee, ein Küppersbusch Meisterstück von mir bemalen zu lassen und dieses gemeinsam mit mir für einen guten Zweck zu versteigern. Und weil wir zum Standort Gelsenkirchen stehen, waren wir uns sofort einig, dass der Erlös an eine Stiftung in unserer Stadt gehen wird.“

As an artist, Christian Nienhaus practices freestyle painting and kinetic object art and is known for his unconventional ideas. Since 2013, he has been working with Küppersbusch in his studio in Gelsenkirchen, Germany, to offer a new and unique form of presentation – not just of his art, but also of other creative ideas.

„ART MEETS KITCHEN“: a unique show kitchen that fulfills all your dreams is now a part of artist Nienhaus's studio. Since its inception, renowned celebrity chefs have been supporting the project and the first TV filming has also taken place in the studio. For more information on this see: www.artmeetskitchen.com.

Mr Nienhaus, how did your cooperation with Küppersbusch develop?

“In my search for a suitable partner for my ‚ART MEETS KITCHEN‘ project, I soon came across Küppersbusch. Just like me, the company also has its roots in Gelsenkirchen. In addition, it can look back on a long tradition and nevertheless, or perhaps precisely because of this, is taking innovative new approaches. And after all, even my grandfather cooked on a Küppersbusch stove.”

Now there is a new joint project? What's it about?

“To celebrate its 140th anniversary, the company had the idea to commission me to paint the Küppersbusch Meisterstück so that we could auction it off for charity. And because both of our roots are in Gelsenkirchen, we immediately agreed that the proceeds should go to a charity in our town.”

Für einen guten Zweck: Küppersbusch versteigert ein vom Künstler Christian Nienhaus bemaltes Meisterstück-Unikat.

Der Künstler Christian Nienhaus hat sich mit Küppersbusch anlässlich des 140-jährigen Bestehens zusammengetan und ein Küppersbusch-Meisterstück gestaltet. Das individuelle Gourmetkochcenter aus der Manufaktur in Gelsenkirchen ist ein aufwendig bemaltes, absolutes Unikat, das Anfang Mai für einen guten Zweck versteigert wird. Die Auktion endet am 15. Mai 2015 – exakt 140 Jahre nach Gründung des Traditionsunternehmens. Unterzeichnet wird das Meisterstück vom Stifter der Manuel Neuer Kids Foundation in Gelsenkirchen, denn der Erlös kommt seiner Stiftung zugute.

„Bei der Stiftung geht es vorwiegend um Angebote für Kinder aus der Region. Da unsere Wurzeln im Ruhrgebiet, genauer gesagt in Gelsenkirchen, liegen, ist es für uns eine Herzensangelegenheit, junge Menschen vor Ort zu unterstützen“, betont Küppersbusch Marketing-Chefin Andrea Heiner-Kruckas.

Die Versteigerung beginnt Anfang Mai und endet am 15. Mai. Gezeigt wird das Unikat schon auf der LivingKitchen.

Das Unternehmen und der Künstler Christian Nienhaus würden sich über möglichst hohe Erlöse für das Unikat freuen! Sie möchten weitere Informationen zur Versteigerung? Dann besuchen Sie uns auf www.kueppersbusch-hausgeraete.de

Artist Christian Nienhaus teamed up with Küppersbusch to celebrate their 140th anniversary by designing a Küppersbusch Meisterstück. The individual gourmet cook centre made in Gelsenkirchen is an intricately painted, one-of-a-kind piece which is now being auctioned off for a good cause. The auction ends on 15 May 2015 – exactly 140 years after the established company was founded. The Meisterstück is signed by the founder of the Manuel Neuer Kids Foundation in Gelsenkirchen because the proceeds are being donated to his foundation.

The basic idea of the foundation is to help children to lead a good life, to encourage them and offer them prospects for the future. “The foundation mainly focuses on offers for children from the region. As our roots are in the Ruhr Area, more precisely in Gelsenkirchen, supporting young people from here is something that is very important to us”, emphasises Küppersbusch Marketing Director Andrea Heiner-Kruckas.

The auction kicks off at the start of May and ends on 15 May. The unique piece is already being exhibited at the Living Kitchen trade fair.

The company and the artist Christian Nienhaus would be very grateful for generous bids for this one-of-a-kind piece. You would like to get more information about this auction? Please visit us on www.kueppersbusch.com

For a good cause: Küppersbusch is auctioning off a one-of-a-kind Meisterstück painted by artist Christian Nienhaus.



Das neue modulare Meisterstück *The new modular Meisterstück*



Ein Unikat aus 300 Einzelteilen und 260 kg Edelstahl

Das Küppersbusch Meisterstück bietet ein völlig neues Konzept integrierter Kochinseln. Jedes Meisterstück ist ein Unikat, das in der Küppersbusch Manufaktur in Gelsenkirchen handgefertigt wird. An einem Meisterstück verarbeiten Spezialisten in rund 150 Arbeitsstunden mehr als 260 kg Edelstahl und rund 300 Einzelteile. Mit einer Breite von 217 cm und einer Tiefe von 70 cm ist das Meisterstück der Mittelpunkt jeder Küche. Und damit diese Dimensionen nicht zum Problem bei der Anlieferung werden, hat Küppersbusch das Kochcenter weiter entwickelt und bietet es nun in Modulen an: einem 90 cm und zwei 60 cm breiten Einzelmodulen sowie der Arbeitsplatte. Vor Ort wird dann jedes Meisterstück von den Küppersbusch-Experten aufgebaut und ganz individuell nach Kundenwünschen mit Einbaugeräten bestückt.

A unique appliance made up of 300 individual parts and 260 kg stainless steel

The Küppersbusch Meisterstück offers a brand-new concept for integrated cooking islands. Each Meisterstück is a unique item that is made in the Küppersbusch factory in Gelsenkirchen. For one Meisterstück specialists process more than 260 kg stainless steel and around 300 individual parts in about 150 hours of work. With a width of 217 cm and a depth of 70 cm, the Meisterstück is the focal point of every kitchen. To ensure these dimensions don't pose a problem for delivery, Küppersbusch has enhanced the cooking centre and now offers it in modules: one 90 cm and two 60 cm wide individual modules as well as the work surface. On site each Meisterstück is then assembled by the Küppersbusch experts and, depending on the customer's wishes, fitted with built-in appliances.

QUALITY



Norbert Kirchmair, Technischer Support / Technical Support Küppersbusch

Herr Kirchmair, seit wann arbeiten Sie bei der Firma Küppersbusch und in welchem Aufgabenbereich sind Sie tätig?

Ich bin seit 1978 im Kundendienst beschäftigt, also nun fast 37 Jahre. Davon war ich über 20 Jahre als Techniker im Außendienst tätig und hatte viel Kundenkontakt. Seit jetzt 16 Jahren arbeite ich in der Abteilung „Technischer Support“ und kümmere mich unter anderem um die Ausbildung und Schulung neuer Techniker.

36 Jahre – eine sehr lange Zeit, das freut uns. Was hat Sie so lange bei der Firma Küppersbusch gehalten?

Die Freude an der ausgeführten Tätigkeit sowie der Kontakt mit den Endkunden.

Gerade im Kundendienst-Service ist das Thema Qualität ein enorm wichtiger Punkt – was sagen Sie dazu?

Alle Einsätze von Technikern tragen zur Qualitätsverbesserung unserer Produkte bei. Durch unseren direkten Kontakt mit den Endverwendern bekommen wir eine ungefilterte Rückmeldung zu unseren Hausgeräten. Diese wichtigen Informationen geben wir regelmäßig an das Produktmanagement und in die Produktion weiter.

Wir haben von Ihrer großen Leidenschaft gehört: Sie sammeln Öfen von Küppersbusch. Können Sie uns dazu etwas erzählen?

Die berufliche Verbundenheit mit dem Unternehmen Küppersbusch und mein technisches Interesse haben mich dazu gebracht, Küppersbusch Geräte der letzten Jahrzehnte zu sammeln. Seit meiner Kindheit ist mir die Marke Küppersbusch bekannt, denn wie in vielen anderen Familien auch gab es in meinem Elternhaus einen Küppersbusch Kohleherd. Schon damals hat mich das Gerät fasziniert und irgendwann ist daraus eine echte Leidenschaft geworden. Ich habe mehr als ein Dutzend alte Küppersbusch Öfen und Herde gesammelt, die aus den Jahren 1920 bis 1960 stammen.

Was sagen Sie zu „140 Jahre Küppersbusch“?

Es sollen noch viele Jahre mehr werden, denn das Unternehmen gehört meiner Meinung nach zu den wichtigsten Traditionsunternehmen im Ruhrgebiet, wenn nicht sogar in ganz Deutschland.



Das Qualitätsversprechen von Küppersbusch: für Mitarbeiter eine hohe Verantwortung, die zu Höchstleistungen anspornt – für Kunden die Sicherheit, sich richtig entschieden zu haben. Qualität verbindet!

Mr Kirchmair, how long have you been working with Küppersbusch and what is your line of work?

I've been working in customer service since 1978, so that makes 37 years. During this time, I worked as a sales force technician for more than 20 years and had lots of contact with the customers. For 16 years now I have been working in the "Technical Support" department and am in charge of the education and training of new technicians.

36 years – that's a long time. Good for you! What kept you with Küppersbusch for so long?

My enjoyment of my job as well as the contact with the end customers.

Particularly in customer service, the topic of quality is incredibly important – what's your take on this?

All technician appointments contribute to improving the quality of our products. By direct contact with the end users, we are given unfiltered feedback on our household appliances. We regularly pass on this important information to the product management and production departments.

We heard about your big passion: you collect Küppersbusch ovens. Can you tell us a bit about this?

My professional connection to the Küppersbusch company and my technical interest led me to collect Küppersbusch appliances from decades past. I have known the Küppersbusch brand since I was a child because – just like many other families – my parents also had a Küppersbusch coal-burning stove. Even back then, I was fascinated by the appliance and at some point this turned into a real passion. I have collected more than a dozen old Küppersbusch ovens and stoves from the decades of 1920 to 1960.

What do you think about Küppersbusch's 140th anniversary?

I hope it'll celebrate many more years because I believe the company ranks among the most important established companies in the Ruhr Area, if not the whole of Germany.

Küppersbusch's quality pledge: great responsibility for their employees, which leads to high performance – for customers the confidence that they have made the right choice. Quality creates loyalty!

Otilie Marie Elisabeth Osthofer (88) aus Recklinghausen – eine treue Küppersbusch Kundin seit ihrer ersten eigenen Küche 1950:

„Mein erster Herd war ein wunderschönes Modell von Küppersbusch. Über dreißig Jahre habe ich auf ihm für meine Familie und mich gekocht. Als wir 1980 eine neue Einbauküche gekauft haben, war es ganz klar, dass es wieder Küppersbusch sein sollte. Zum 140-ten Geburtstag gratuliere ich ganz herzlich und hoffe, dass der Apfelkuchen nach meinem Lieblingsrezept viele Freunde finden wird.“

Otilie Marie Elisabeth Osthofer (88) from Recklinghausen – a loyal Küppersbusch customer since she got her first own kitchen in 1950:

„My first stove was a wonderful model from Küppersbusch. For more than 30 years, I cooked on it for me and my family. When we bought a new built-in kitchen in 1980, we knew immediately that it had to be another Küppersbusch. I would like to congratulate the company on its 140th anniversary and hope that many people will enjoy the apple cake I made from my favourite recipe.“



Otilie Osthofer



Omas Apfelkuchen *Grandma's apple cake*

Zutaten/Ingredients:

750 g Äpfel/apples
125 g Butter/butter
125 g Zucker/sugar
3 Eier/eggs
Abgeriebene Zitronenschale/
Lemon zest
200 g Mehl/flour
2 TL Backpulver/baking powder
125 ml Milch/milk
100 g Rosinen/raisins
Fett für die Springform/
Baking grease for the
springform tin
Puderzucker/icing sugar

Zubereitung/Preparation:

1. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. 6 Apfelviertel zum Dekorieren übrig lassen und die Oberseite der restlichen Apfelviertel der Länge nach mehrmals einritzen.
Peel, quarter and core the apples. Leave 6 apple quarters to decorate the cake and make several lengthwise cuts in the top of the remaining apple quarters.
2. Aus den restlichen Zutaten einen Rührteig herstellen. Eine Handvoll Rosinen zum Dekorieren zur Seite legen.
Mix the rest of the ingredients together. Leave a handful of raisins to decorate the cake.
3. Eine Springform einfetten. Die Hälfte des Teiges einfüllen, die eingritzten Apfelviertel darauf verteilen und mit dem restlichen Teig auffüllen. Die 6 Apfelviertel in dünne Spalten schneiden und fächerförmig auf den Kuchen legen. Die restlichen Rosinen darüber streuen.
Grease a springform tin. Fill it with half of the dough, distribute the cut apple quarters on it and fill with the rest of the dough. Cut the six apple quarters into thin slices and arrange on the cake in a fan shape. Scatter the rest of the raisins over the top.
4. Den Kuchen in den Backofen schieben und 50 Minuten bei 160° C Heißluft backen.
Put the cake in the oven and bake for 50 minutes at 160°C.



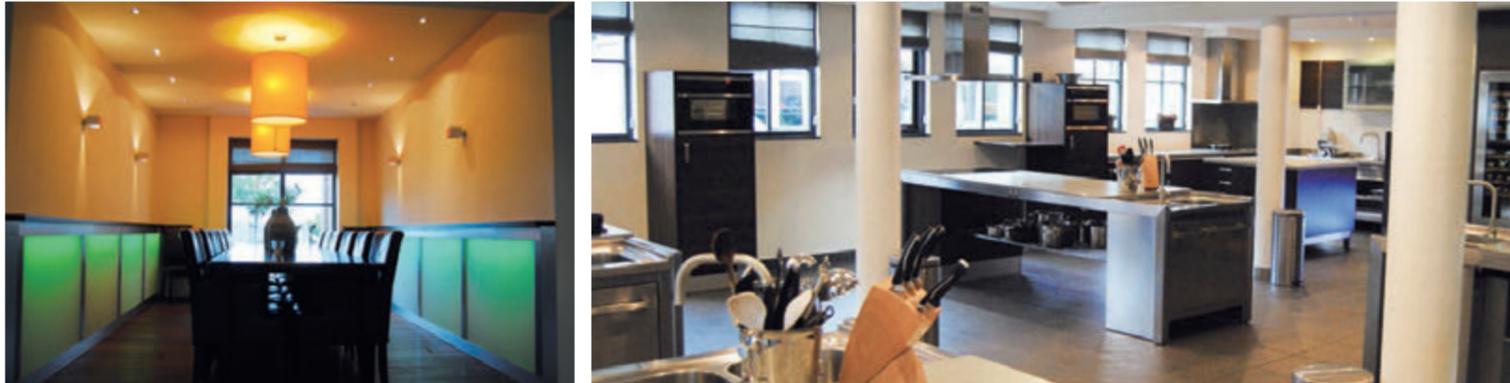
HEALTHY



NJOYMENT

COOKING

Studio 't Pannehuis, Netherlands www.pannehuis.nl



't Pannehuis wurde im Jahre 2005 zu dem modernsten Kochstudio der Niederlande umgebaut. Ausgestattet mit der erstklassigen Küchentechnik von Küppersbusch finden informative Themen-Workshops und Kochevents in den modernen Räumlichkeiten statt. Das professionelle Pannehuis-Team kombiniert langjährige Erfahrung mit gesundem Genuss. Ein einzigartiges Kochvergnügen.

In 2005, 't Pannehuis was converted into the most modern cooking studio in the Netherlands. Equipped with Küppersbusch's first-class kitchen technology, the modern studio holds informative themed workshops and cooking events.

The professional Pannehuis team combines long-standing experience with healthy food. Unique cooking enjoyment.

Contemporary Food Lab (CFL), Berlin www.contemporaryfoodlab.com

Im CFL in Berlin-Mitte dreht sich alles um das Thema Essen. Dabei bietet das CFL eine außergewöhnliche Plattform für Gespräche, Workshops, Symposien und Ausstellungen rund um das Thema Ernährung. Das Contemporary Food Lab ist das Forum für alle Menschen, die sich für neue und innovative Zugänge zum Thema Food interessieren.

Als das CLF im April 2014 zur Eventlocation ausgebaut wurde, hat sich der Gründer, Ludwig von Cramer-Klett, für Küchen-Einbaugeräte von Küppersbusch entschieden: „Wir haben einen kompetenten Partner für die Ausstattung unserer Küche gesucht, der sich im Idealfall ebenfalls ausführlich mit dem Thema Ernährung beschäftigt. Küppersbusch hat uns nicht nur durch seine Einbaugeräte überzeugt, sondern vor allem auch durch seine langjährige Beschäftigung mit dem Thema gesunder Genuss.“

At the CFL in Berlin's city centre, everything is about the topic of nutrition. The CFL offers an extraordinary platform for talks, workshops, symposia and exhibitions on the topic of food. The Contemporary Food Lab is the forum for everyone who is interested in new and innovative approaches to the topic of food.

When the CFL was expanded to become an event location in April 2014, founder Ludwig von Cramer-Klett decided to use built-in kitchen appliances from Küppersbusch: "We were in search of a competent partner to equip our kitchen who ideally also knew a lot about the topic of food. Küppersbusch not only convinced us with their built-in appliances, but, above all, by its many years of dedication to the topic of healthy food."



Die ganzheitliche Betrachtung des Themas Kochen hat bei Küppersbusch eine lange Tradition. In Kooperationen mit unterschiedlichsten Kochschulen demonstrieren erfahrene Restaurantchefs gesunde, moderne und schonende Zubereitungsmethoden.

Küppersbusch's integrative view of the topic of cooking has a long-standing tradition. In cooperation with a wide range of cooking schools, experienced restaurant chefs demonstrate how to practice healthy, modern and gentle preparation methods.



**Küchenschef Ralf Harms (rechts) mit einem Mitarbeiter /
Chef Ralf Harms (right) with an employee**

Seefischkochstudio Bremerhaven

www.seefischkochstudio.de

Gegründet wurde das Seefischkochstudio vor gut 90 Jahren als „Seefisch-Lehrküche“. Vorrangiges Ziel war, jungen Frauen die Zubereitung von Fisch näherzubringen, damit sie das wertvolle Lebensmittel auch in ihren eigenen Haushalten und Familien regelmäßig und vor allem schmackhaft zubereiten konnten.

Um die Zubereitung von köstlichem Fisch geht es auch heute noch, allerdings hat sich in den vergangenen Jahrzehnten nicht nur bezüglich der Zielgruppe einiges getan. Das Herzstück des 2014 komplett renovierten Kochstudios ist die große Showküche – voll ausgestattet mit Küppersbusch Geräten –, in der mehr als 100 Personen Platz finden und Küchenchef Ralf Harms bei der professionellen Fischzubereitung nicht nur über die Schulter gucken können ...

The Seefischkochstudio was founded more than 90 years ago as "Seefisch-Lehrküche" („sea fish teaching kitchen“). Its principle goal was to familiarise young women with how to prepare fish to enable them regular and, above all, delicious preparation of this nutritious food in their own households and families. Today, the cooking studio still focuses on the preparation of delicious fish, but in past decades, there has been quite a bit of change, not just with regard to the target group. The heart of the cooking studio, which was fully renovated in 2014, is the large show kitchen – fully equipped with Küppersbusch appliances – and space for more than 100 people who can watch chef Ralf Harms in his professional preparation of fish ...

Kinder-Kochevents / Children's cooking events, Gelsenkirchen

Früh übt sich, wer ein Genießer werden will: In der hauseigenen Eventküche in Gelsenkirchen lernen Kinder unter Anleitung von Ernährungswissenschaftlern spielerisch kochen und viel Wissenswertes über Lebensmittel und gesunde Ernährung.

Teach budding gourmets from an early age: in the company's own event kitchen in Gelsenkirchen, nutritionists teach children playful cooking and many useful tips about food and a healthy diet.



COMPLIMENTS

Was sagen Sie zu 140 Jahren Küppersbusch? Eine Frage, auf die uns Freunde und Partner aus aller Welt gerne eine Antwort gaben. Dafür bedanken wir uns herzlich und freuen uns auf ein gemeinsames, erfolgreiches Jubiläumsjahr.



„Wie so viele Gelsenkirchener Industriegeschichten hat auch diese mit Kohle begonnen, genauer gesagt mit den Kohleöfen, die der Schlosser Friedrich Küppersbusch in Schalke fertigte. Seitdem, seit nunmehr 140 Jahren, hat das Unternehmen viele Generationen von Köchinnen und Köchen mit immer innovativeren Küchengeräten ausgestattet, es hat die eine oder andere Turbulenz überstanden und ist aus Gelsenkirchen schon lange nicht mehr wegzudenken. Zu diesem Jubiläum gratuliere ich deshalb ganz herzlich und wünsche viele weitere erfolgreiche Jahre!“

„Like so many of Gelsenkirchen's industrial companies, this one also began with coal or, more precisely, with the coal-burning stoves that were manufactured by metalworker Friedrich Küppersbusch in the Gelsenkirchen district of Schalke. Since this time, for more than 140 years, the company has supplied many generations of chefs with increasingly innovative kitchen appliances, overcome the occasional turbulence and is meanwhile an integral part of Gelsenkirchen. I would like to congratulate the company on their anniversary and wish them many more years of success!“

Frank Baranowski
Oberbürgermeister Gelsenkirchen /
Gelsenkirchen's Lord Mayor

„Küppersbusch kann in Europa auf eine äußerst solide Geschichte und lange Tradition als Hersteller von Küchengeräten zurückblicken. 140 Jahre professionelle Standards für die Praxis und Ethik in der Branche, für die das Unternehmen allgemein bekannt ist und entsprechende Preise anerkannter Verbände (u. a. Red Dot Award) erhalten hat, zeichnen das Unternehmen aus. Im Laufe der Jahrzehnte wurden progressive innovative Technologie und stylisches Design ebenfalls zu zentralen Aspekten, was dazu geführt hat, dass die Produkte auch von modernen und umsatzstarken Kunden immer stärker wahrgenommen werden. Küppersbusch zählt zu den führenden Marken für Hausgeräte in Europa und trifft gleichzeitig auch den Nerv des stark boomenden chinesischen Markts für luxuriöse Hausgeräte. Wir sind wirklich froh, dass wir all den chinesischen Kunden mit gehobenen Ansprüchen diese qualitativ hochwertigen deutschen Spitzenprodukte anbieten können.“

„Küppersbusch looks back on a very solid history and heritage of manufacturing kitchen appliances in Europe. 140 years long standing professional standards of practice and ethics in the field are typically agreed upon, and maintained through widely recognized professional associations, like Red Dot Award and others. Progressive innovative technology and stylish design have also become the key criteria over the decades, making the products well received by the contemporary discerning customers. Küppersbusch is one of the leading appliance brands in Europe and is consequently most suitable for the ever-booming luxury housing market in China today. We are more than pleased to have introduced this highest quality, top ranking German brand to discerning Chinese consumers.“

**Küppersbusch Corporation Ltd.,
China; Geschäftsführer / Managing
Director James He**

What do you think about Küppersbusch's 140th anniversary? This is a question that fans and partners from all over the world were happy to answer for us. We would like to thank them all and look forward to a successful anniversary year together.

„Seit über 75 Jahren sind wir im Schreinerhandwerk tätig. Selber bin ich in der dritten Generation Schreinermeister und seit 1990 Küchenfachmann. Seit Gründung wurden mehr als 3.000 Familien zu zufriedenen Kunden. Und zu diesen zufriedenen Kunden zählen viele neue Küppersbusch Begeisterte.“

Auch wir feiern unser 25-jähriges Jubiläum in unserer Küchen-Ausstellung auf über 1.000 qm, dass wir unter anderem auch der Firma Küppersbusch zu verdanken haben. Tolle Produkte mit außergewöhnlichem Design, hervorragender Funktion und perfekter Qualität lassen sich einfach gut verkaufen. Ich gratuliere der Firma Küppersbusch zu 140 Jahren und freue mich auf eine weitere gute Zusammenarbeit!“

„For more than 75 years, we have worked in the field of handcrafted cabinetry. Personally, I am the third generation of my family to be a master cabinetmaker and, since 1990, a kitchen professional. Since our company was founded, more than 3,000 families have become satisfied customers. And these satisfied customers include many new Küppersbusch fans. We, too, are celebrating our 25th anniversary in our kitchen exhibition over an area of more than 1,000 square metres, which is partly thanks to the Küppersbusch company. Their excellent products with extraordinary design, outstanding function and perfect quality are easy to sell. Congratulations to Küppersbusch on 140 successful years. We look forward to a further enjoyable cooperation!“

**Röck Küchenstudio, Ilsfeld
Geschäftsführer / Managing Director
Peter Röck**

„Vom Industriezeitalter ins digitale Zeitalter, technische Revolution, bahnbrechende Erfindungen, Automatisierung und Robotik und immer stand da ein Unternehmen in Gelsenkirchen das über all die Jahre beste Qualität, stetige Innovation, vorausschauende Visionen und technisches Know-how im Topsegment hält. Das erfüllt uns alle mit großem Stolz und reiht uns zu den wenigen Prestige-Unternehmen mit über 140-jährigem Fortbestand.“

Wir vertreiben italienweit bereits in der zweiten Generation Küppersbusch Einbaugeräte und halten an den Werten, die Küppersbusch ausmachen, seit 34 Jahren erfolgreich fest.“

„From the industrial age to the digital age, technical revolution, pioneering inventions, automation and robotics ... there was always a company in Gelsenkirchen that had the best quality, constant innovations, a visionary outlook and technical expertise in the premium segment. This fills us with great pride as we rank among the few prestigious companies that are more than 140 years old. Across Italy, the second generation of our company distributes Küppersbusch built-in appliances and for 34 years has successfully adhered to the values that define the Küppersbusch company.“

**E.M.S. OHG, Italien / Italy
Inhaberin / Owner Inge Schweiggel,
Inhaberin & Geschäftsführerin /
Owner and Managing Director
Elfi Schweiggel**

ONE HUNDRED FORTY

YEARS



„Mittlerweile in der dritten Generation steht unser Unternehmen Möbel & Tischlerei Olfen seit der Gründung im Jahr 1925 für innovative und solide Handwerksarbeit in Xanten am Niederrhein. In den 60iger Jahren hat sich unser Handelsunternehmen im Bereich der Wohnmöbel und Küchen etabliert. Küppersbusch haben wir seit Mai 1974 zum festen Bestandteil des Haussortimentes gemacht – auf den Tag genau 99 Jahre nach der Gründung der Firma Küppersbusch!“

Es begann wie oft in der Küche mit dem Herd und wurde durch die persönliche Bindung an die Ansprechpartner und die Individualität sowie Qualität der Produkte bis zum heutigen Tage eine gemeinsame Erfolgsgeschichte.

Wir gratulieren!

„Our company Möbel & Tischlerei Olfen was founded in 1925 and is meanwhile run by the third generation of owners. It represents innovative and solid hand-craftsmanship in Xanten in the Lower Rhine region of Germany. Our trading company established itself in the 1960s in the field of home furniture and kitchens. Since May 1974, Küppersbusch has been an integral part of our product range – Küppersbusch was founded 99 years ago to the day! Like so often, it began with the stove in the kitchen and turned into a mutual success story due to their personal connection to their contacts and the individuality and quality of their products.“

Congratulations!

Möbel Olfen, Xanten
Inhaber / Owner Heinrich Olfen

„Herzlichen Glückwunsch zum 140. Firmenjubiläum, Küppersbusch! Es ist äußerst erfreulich zu sehen, wie Küppersbusch gewachsen und zu dem geworden ist, was es heute ist. 140 Jahre Erfahrung als Trendsetter für moderne Küchengeräte bestätigen die Markenphilosophie des innovativen Designs und Kitchen Culture freut sich auf weitere preisgekrönte Produkte aus dem Hause Küppersbusch! Produkte von Küppersbusch zeichnen sich durch einen hohen Grad ästhetischer Qualität, innovative Konzepte, Ergonomie und Funktionalität aus. Kitchen Culture ist davon überzeugt, dass seine Position als seriöser Vermittler für importierte, hochwertige Küchensysteme, Hausgeräte, Zubehörteile und Möbel in der Region durch diese Produktmerkmale gestärkt wird.“

„Congratulations on your 140th, Küppersbusch! It is extremely heartening to watch Küppersbusch grow as a brand to where it is today. 140 years of experience in setting trends for modern built-in kitchen appliances is testament to the brand's philosophy of design innovation and Kitchen Culture is looking forward to more award-winning Küppersbusch products! Küppersbusch products reflect a great degree of high aesthetic quality, innovative concepts, ergonomics and functionality. Kitchen Culture firmly believes that these product characteristics are what enhance its foothold as a reputable purveyor of quality imported kitchen systems, appliances, accessories and furnishing in the region.“

Kitchen Culture Singapore,
Vorstandsvorsitzender / CEO
Lim Wee Li

„Ein großartiges Fest für eine großartige deutsche Marke, deren Geschichte und Wert. Küppersbusch – authentisch und einzigartig. Wir lieben wahrhaftige und einfache Dinge im Leben. Sie lassen unser Herz höher schlagen. Küppersbusch erfüllt die Wünsche der Kunden nach einzigartigem Design und Funktionalität von Hausgeräten. Durch den Verkauf zuverlässiger Produkte schaffen wir eine beständige Kundenbindung.“

„It's a great celebration of a great German brand, its history and value. Küppersbusch – genuine and distinct. We love true and simple things in life. They make your heart flutter. Küppersbusch satisfies the client who needs outstanding design and functionality of equipment. By selling reliable products we get reliable clients.“

K-Partners SIA, Lettland / Latvia
Inhaber / Owner Vladimir Golubev

„Küppersbusch ist mit seinen 140 Jahren Unternehmenserfahrung für uns eine Ikone für Design, Qualität und Umweltfreundlichkeit. Es ist alles andere als einfach, sich in einem kritischen Verbrauchermarkt von den Mitwettbewerbern abzuheben. Die heute noch im Unternehmen spürbare Leidenschaft des Unternehmensgründers und das Erkennen tatsächlicher Kundenbedürfnisse tragen zum Erfolg der Marke bei. Shun Hing ist stolz darauf, als Partner von Küppersbusch in Hongkong tätig zu sein. Wir wünschen Küppersbusch für die Zukunft alles Gute.“

„With 140 years of experience, we see Küppersbusch as icons of design, quality and environmental friendly. Standing out in a critical consumer market is not easy. The passion inheriting along with the founder in understanding real customers' needs attributes to the success of the brand. Shun Hing is proud to be the partner of Küppersbusch in Hong Kong. Best wishes on Küppersbusch's future adventures.“

Shun Hing Group, Hong Kong,
Stellvertr. Vorstandsvorsitzender /
Vice Chairman David Mong



Photo: zeyko

Publication details:

Publisher:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Project Lead:

Andrea Heiner-Kruckas, Marketing Director

Pamela Osthofer, Trade Marketing Manager

Layout and printing:

JKP Werbeagentur GmbH

www.kuppersbusch.com | www.facebook.com/kuppersbuschcom



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL