

GAGGENAU

**GRÜN
BECK**

MARGARETENSTRASSE 93 | 1050 WIEN
+43 1 544 83 39 | GRUENBECK.CO.AT

In den letzten 333 Jahren haben wir etwas geschaffen,
das weit über den Begriff „Marke“ hinausgeht:
eine Kultur.



1683 schlug der Schwarzwald plötzlich ganz neue, ungewohnte Töne an. Das trockene Gehämmer auf hartem Metall war zu hören, begleitet von tosenden Flammen. Das Industriezeitalter begann also mit einem Hammerschlag. Die deutsche Ingenieurskunst war geboren.

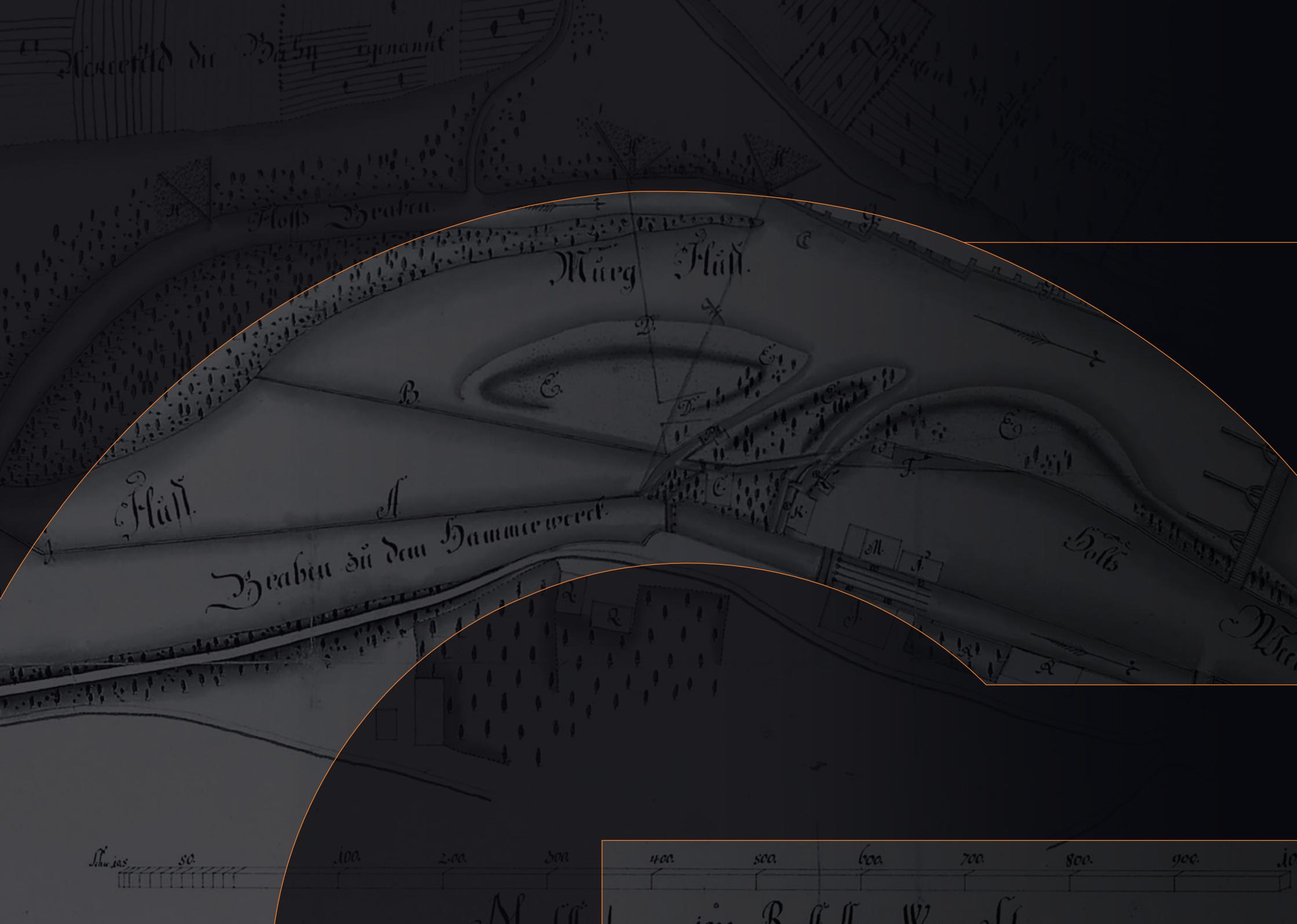






years in the making

1683 am Rande des Schwarzwaldes – dort beginnt unsere Geschichte. Eine düstere Gegend, in deren Schatten Generationen von Bauern tagtäglich um ihr Überleben kämpften – bis der adlige Herrscher Markgraf Ludwig Wilhelm von Baden kam, der Held der kaiserlichen Armee und Helfer im belagerten Wien. Er verstand es, Dinge zu bewegen. Als er sah, wie reich an Eisen, Eisenerz und Holz das Land war, errichtete er 1683 ein Schmelzwerk in Rotenfels und eine Hammer- und Nagelschmiede in Gaggenau. Eine glänzende Idee, die freilich etwas Zeit brauchte, um zum Geschäftserfolg heranzureifen.



1683

Markgraf Ludwig Wilhelm von Baden gründet Gaggenau

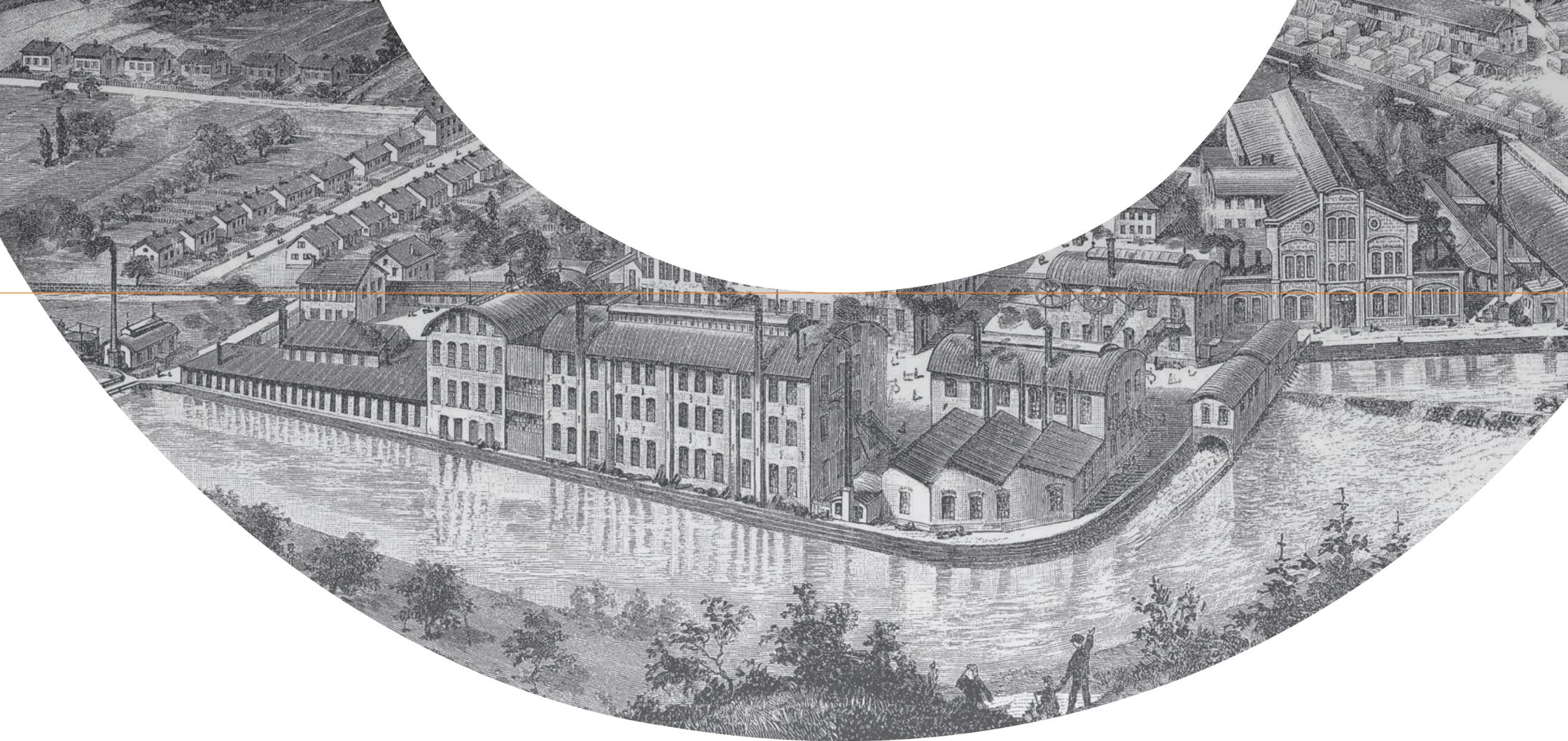
Die ersten 200 Jahre sind die schwierigsten



Zum Ende des 18. Jahrhunderts hin etablierte sich die Nagelproduktion in Gaggenau immer weiter. In dieser Zeit begann auch eines der revolutionäreren Zeitalter in Europa. Die Gießerei wechselte von Besitzer zu Besitzer und hing eng mit dem Schicksal der Region zusammen. Das einzige, was blieb, war der gierige Schmelzofen. Ein Nimmersatt, der viele Hektar Wald und das Vermögen mehrerer Besitzer verschlang.

Ein produzierendes Unternehmen hat es nie leicht – schon gar nicht inmitten von Krieg und religiösen Umwälzungen. Doch immerhin – dieses fortschrittliche Unternehmen überlebte – im Gegensatz zu vielen Wettbewerbern. Die unruhigen Zeiten erreichten im Jahr 1850 einen Höhepunkt, denn die schöne Idee, Kanonenkugeln für friedliche Zwecke einzuschmelzen, wäre fast nach hinten losgegangen: Die Kanonenkugeln erwiesen sich als scharfe Granaten. Beinahe hätten sie den Schmelzofen zerstört.

Aber auch das hat Gaggenau überlebt.





1873

übernimmt Michael
Flürscheim Gaggenau

1880

kommt der Ofenbauer
Theodor Bergmann hinzu



Die Gaggenauer Eisenwerke fingen an, landwirtschaftliche Maschinen herzustellen, und im Laufe von Jahrzehnten haben sich der Ort und seine Bewohner einen Namen gemacht. Immer mehr und immer größere Eisenhütten kamen hinzu. Um die tonnenschweren Erzeugnisse transportieren und verkaufen zu können, musste eine eigene Eisenbahnstrecke her. Die Tage der Nagelherstellung waren endgültig vorbei. Neue Produkte für eine neue Industriegesellschaft wurden serienmäßig hergestellt. Der Grundstein für das legendäre deutsche Ingenieurwesen war gelegt.

Die „Eisenwerke Gaggenau Flürscheim und Bergmann“, wie sie sich jetzt nannten, traten inzwischen als „Betrieb für Neuheiten“ auf. Über die landwirtschaftlichen Maschinen hinaus startete man in das neue Jahrtausend mit der Produktion von Fahrrädern, Pistolen, Gewehren und emaillierten Reklameschildern. Diese neuen Produkte und die damit verbundenen Fertigkeiten waren prägend für die Zukunft. Michael Flürscheim und Theodor Bergmann brachten moderne industrielle Prozesse und innovative Produkte nach Gaggenau und entwickelten gleichzeitig die Arbeitsverfahren und -bedingungen weiter.

1887

Emaillierte Reklameschilder für Stollwerck, Maggi, Odol und Tobler



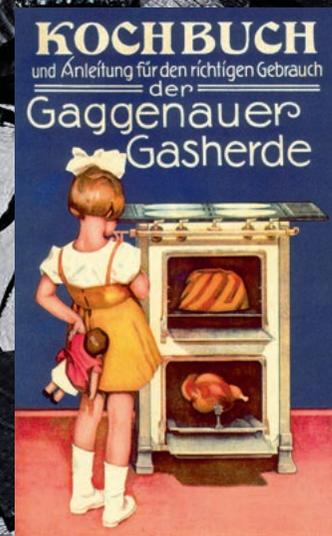
1891

Das Badenia-Fahrrad ist da



1908

Das 250.000 Badenia-Fahrrad geht über den Ladentisch





Über tausend Mitarbeiter arbeiten an 200 Produktlinien – das Unternehmen floriert. Zwischen 1880 und 1908 fahren eine Viertelmillion hochwertiger, begehrter Badenia-Fahrräder aus der Fabrik. Die beiden führenden Köpfe, Flürsheim und Bergmann, sind vor der Jahrhundertwende aus dem Unternehmen ausgeschieden. Doch der Erfolg der Fahrräder und Reklameschilder hat alle davon überzeugt, wie wichtig Ergonomie, hohe Verarbeitungsqualität und unverwechselbares Design sind.

Der überragende Erfolg dieser beiden Produkte gab dem ansonsten extrem vielfältigen Geschäft eine klare Richtung. Die Fertigkeiten, die für die Herstellung der emaillierten Werbeschilder wichtig waren, sicherten Gaggenau schließlich im ganzen 20. Jahrhundert den entscheidenden Erfahrungsvorsprung – für die Produktion von emaillierten Backöfen.



Das 20. Jahrhundert bricht an – unser drittes beginnt

Schon bald hat Gaggenau mit zwei katastrophalen Ereignissen zu kämpfen, die für viele große deutsche Unternehmen zum abrupten Ende führten – der Erste Weltkrieg und die Große Depression. Auch die Geschichte Gaggenaus wäre hier fast zu Ende gewesen – Gaggenau war bankrott. Hätte nicht Dr. Otto von Blanquet 1931 still und leise das Unternehmen gekauft.

Mit einem neuen Fokus auf Kohle-, Gas- und innovative Elektrobacköfen erholte sich das Unternehmen schnell wieder. Doch mit dem Ausbruch des Zweiten Weltkrieges brach es erneut zusammen. Der Großteil der deutschen Industrie war mit dem Krieg beschäftigt – so auch Gaggenau. Bei den Bombenangriffen der Alliierten 1944 wurde das Unternehmen fast völlig zerstört. Und zum zweiten Mal in seiner Geschichte sollte das Unternehmen wie Phönix aus der Asche steigen.

Nach Ende des Krieges entwickelte Dr. von Blanquet weiterhin Backöfen – allerdings einen neuen Ofentyp. Die überarbeitete Konstruktion verbrauchte weniger Kohle und Gas und brachte Gaggenau somit den Ruf einer ökonomischen Alternative ein. Mit der zunehmenden Beliebtheit von Elektrobacköfen wurden auch die elektrischen Varianten von „Favorit“ und „Futura“ sowie elektrische Heiz- und Lüftungssysteme immer populärer. So zieht Gaggenau in viele neue Küchen des wiederaufgebauten Europas ein.

1931

Elektrobacköfen werden eingeführt

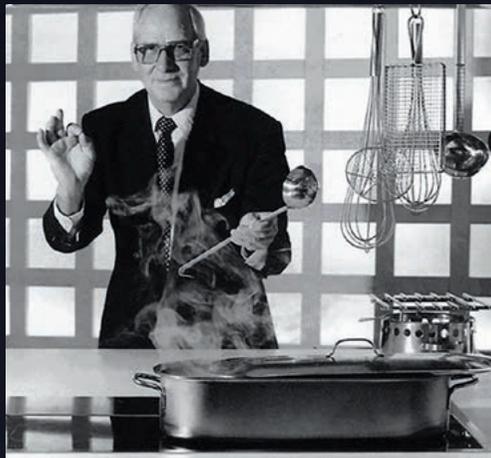
1948

„Favorit“ und „Futura“ – die modernen, sparsamen Kohle-, Gas- und Elektrobacköfen



1956

Übernahme durch Georg von Blanquet



1956

Der erste eingebaute Backofen auf Augenhöhe



1972

Das erste modulare Vario-System



Das Geschäft läuft gut und die Marke ist zum Synonym für Qualität und Innovation geworden. 1956 übergibt Dr. von Blaquet die Firma an seinen Sohn Georg.

Georg von Blanquet war Koch. Unter seiner Führung produzierte Gaggenau genau die Herde, mit denen er selbst am liebsten arbeiten wollte. Dabei profitierte Georg von Blanquet von der boomenden kulinarischen Kultur und der neuen Wertschätzung von Küchengeräten in der Nachkriegszeit. Seine Ideen waren nicht nur für Gaggenau richtungweisend – sondern auch für die ganze Branche. Er ebnete der revolutionären Einbauküche den Weg, baute 1956 den ersten Einbaubackofen auf Augenhöhe ein und brachte die ersten separaten Kochfelder und Lüftungsgeräte auf den Markt.

Genau so stark wie sein Streben nach Veränderung war sein Bewusstsein für Qualität. Neue Funktionen mussten für den Koch praktisch, für den Alltag robust und für die Küche ästhetisch sein. Als Koch wusste er sein Unternehmen dazu zu nutzen, die Bedürfnisse von Profiköchen zur Herausforderung für Ingenieure zu machen. Und wie jeder gute Koch servierte er ein neues Produkt erst dann, wenn es wirklich perfekt war.



1976 Die erste Muldenlüftung
ist da

1978

Der Grillmobil feiert
Premiere

1982

Erfindung der
Flachschirmhaube

Manche Dinge sind so gut, dass man sie kaum verbessern kann. Mit Neueinführungen haben wir es deshalb nicht eilig. Wir spüren Bedürfnisse auf, arbeiten an der perfekten Lösung und testen diese ausgiebig, bevor wir sie unseren Kunden anbieten. Eine Eieruhr etwa würden wir nicht einfach an die Bedienblende schrauben. Vielmehr würden wir ein Team aus visionären Designern und aufgeschlossenen Technikern mit ausgewählten, anspruchsvollen Köchen darüber diskutieren lassen, wie sich ein Ofen noch progressiver gestalten lässt. Vielleicht würden wir auch ein ganz neues Konzept für private Küchen einführen, eine Einstellung anpassen, eine Sous-vide-Funktion oder eine Vakuumschublade herausbringen. Vielleicht kämen wir aber auch zu dem Schluss, dass die Konstruktion, so wie sie jetzt ist, besser nicht sein könnte und keinerlei Änderungen bedarf.

Wir folgen keinen Kochtrends, wir schaffen eine Bewegung. Wir stoßen eine Entwicklung an und gestalten die Zukunft. Wenn dies sagenhaft klingt, dann nur deshalb, weil es wirklich so ist.

Eine Eieruhr etwa würden wir nicht einfach an die Bedienblende schrauben. Vielmehr würden wir ein Team aus visionären Designern und aufgeschlossenen Technikern mit ausgewählten, anspruchsvollen Köchen darüber diskutieren lassen, wie sich ein Ofen noch progressiver gestalten lässt.

Christopher Lupp, Produktmarketing



...handgefertigt – nur so erhält das
Produkt eine Seele.

Sven Baacke, Design



1986 Gaggenau führt den
90 cm breiten EB 300
Backofen ein

1990 Einführung des Side-by-Side IK 300 mit
getrenntem Zugang zu Kühl- und Gefrier-
raum. Die Ikone bietet jede Menge Innovation

Der EB 388 sollte ein wenig aus der Möbelfront herausragen. Wir waren nicht bereit, beim Innenraum Abstriche zu machen und beschlossen daher, ihn etwas hervortreten zu lassen.

Janina Fey, Design

Unsere Zukunft begann vor mehr als drei Jahrhunderten

Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft sind nicht voneinander zu trennen. Ob nun in einem Wald eine Schmiede entsteht oder eine Viertelmillion grandioser Fahrräder oder ob 2015 der erste selbstreinigende Dampfbackofen auf den Markt kommt – der Schaffensprozess bleibt immer gleich und folgt immer derselben Philosophie: Erst stellen wir uns vor, was möglich ist. Dann zeichnen, bauen und testen wir es.

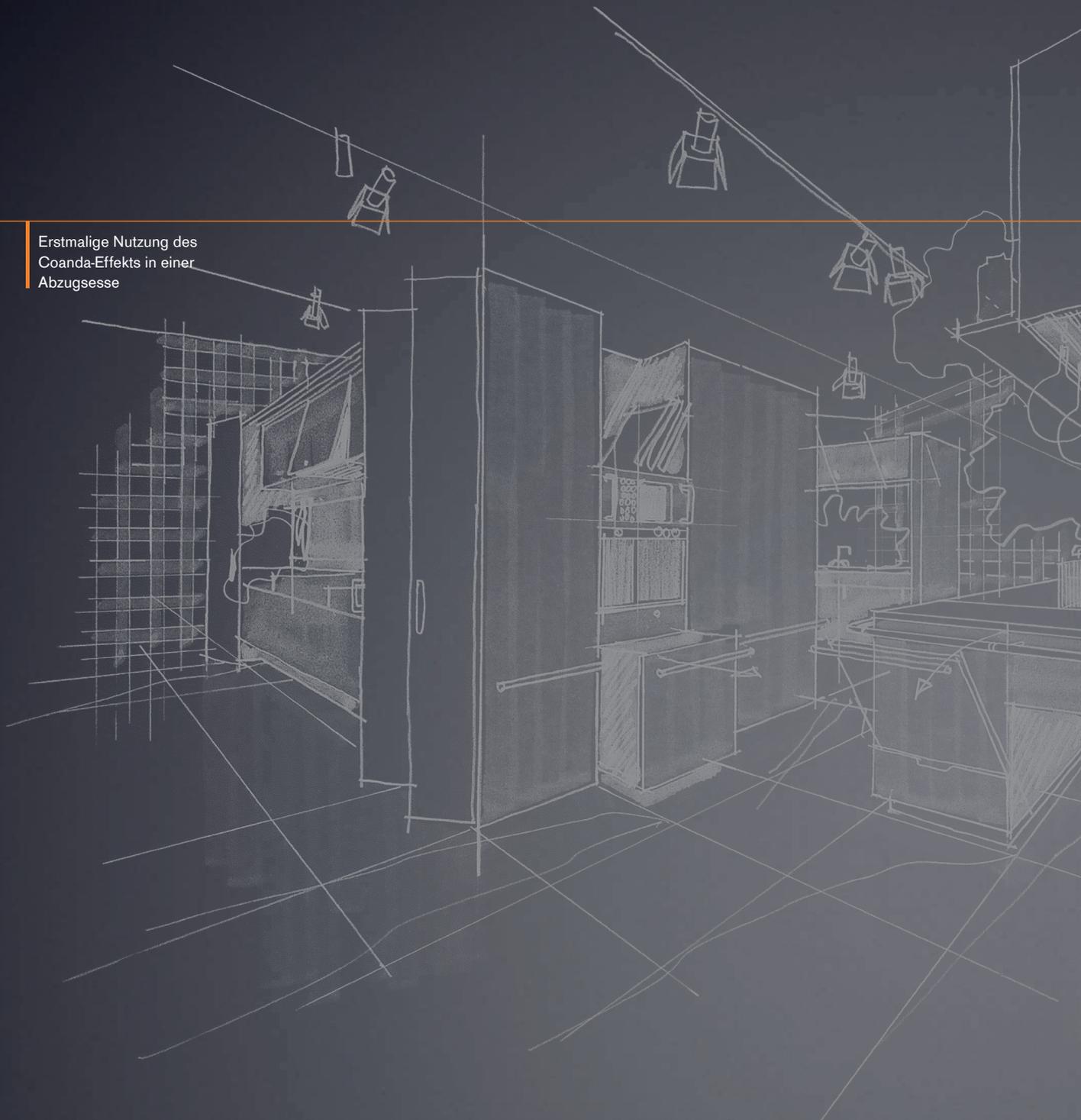
In den 1950er Jahren waren wir maßgeblich an der Gestaltung der bis heute üblichen Einbauküche beteiligt. 1972 markierte unser erstes modulares Vario-System eine Evolution in der Küche. 1976 entwickelten wir die erste Muldenlüftung, 1982 die erste Flachschildhaube. Und 1986 kam die 90 cm breite Backofen-Ikone EB 300 mit einem Nutzvolumen von 87 Litern auf den Markt. 1999 führten wir den Dampfbackofen für die private Küche ein. Er reinigt sich selbst, indem er auf seine eigene Wasserversorgung zugreift. Wir haben uns einen Namen als das Unternehmen gemacht, das im Laufe der Geschichte immer wieder neue Wege eingeschlagen und neue Richtungen aufgezeigt hat – in Richtung Zukunft.

1999

Gaggenau präsentiert den
Dampfgarofen

und den Dampfbackofen

Erstmalige Nutzung des
Coanda-Effekts in einer
Abzugsesse



Neues altert schnell

Wir erfinden nicht der Erfindung wegen. Wir denken über etwas Neues nach, wenn es Sinn macht, für den ambitionierten privaten Koch das Beste vom Besten zu kreieren. Diese Leitlinie will sagen, dass wir unsere Erfindungen perfekt durchdenken und ausreifen lassen, bevor wir sie auf den Markt bringen. Dass wir sie weiterentwickeln, wenn es notwendig ist. Dass wir niemals Abstriche bei der Ästhetik machen. Wenn wir nicht gerade mit Innovationen beschäftigt sind, widmen wir uns einfach der Aufrechterhaltung unserer überragenden Standards.

In der Produktlinie werden laufend neue Anpassungen vorgenommen. Diese sind nicht immer erwähnenswert und nur bei wirklich großen Entwicklungen tragen wir unsere Begeisterung an die Öffentlichkeit. Zum Beispiel bei der Einführung des Dampfgarofens oder des einzigartigen Selbstreinigungssystems. Für Köche ist Funktionalität das Wichtigste: Wir ermöglichen ihnen, mehr zu erreichen, als sie bisher konnten. Die Möglichkeiten sind nahezu unerschöpflich. Bei uns warten mehrere begeisterte Konstrukteure und Köche ungeduldig auf die Materialien und Technologien, mit denen sie das erreichen können, was ihnen vorschwebt.



2003

Der Weinklima- und Temperierschrank IK 360 mit drei präzise steuerbaren Klimazonen



Wir sind nun mal ziemlich erfinderisch. Deshalb legen wir größten Wert darauf, dass unsere Gestaltungsprinzipien eingehalten und nicht von technologischen Spielereien übertönt werden. So hätte unser TFT-Touch-Display natürlich Millionen von Farben zu bieten, unsere Designer haben aber nur genau zwei davon ausgewählt. Das sieht nicht nur besser aus, sondern lässt auch klarer erkennen, welche Informationen sich gerade ändern und welche nicht. Genau diese beiden Optionen sind für den Koch zu Hause relevant.

Produktinnovationen sollen mit ihrem Erscheinungsbild den Nutzer berühren. Sie müssen mehr in ihm ansprechen als nur das logische Denken. Sie müssen bewirken, dass das Produkt mehr ist als nur die Summe seiner Funktionen. Etwas emotionaler betrachtet könnte man sagen, ein Produkt braucht so etwas wie eine Seele.

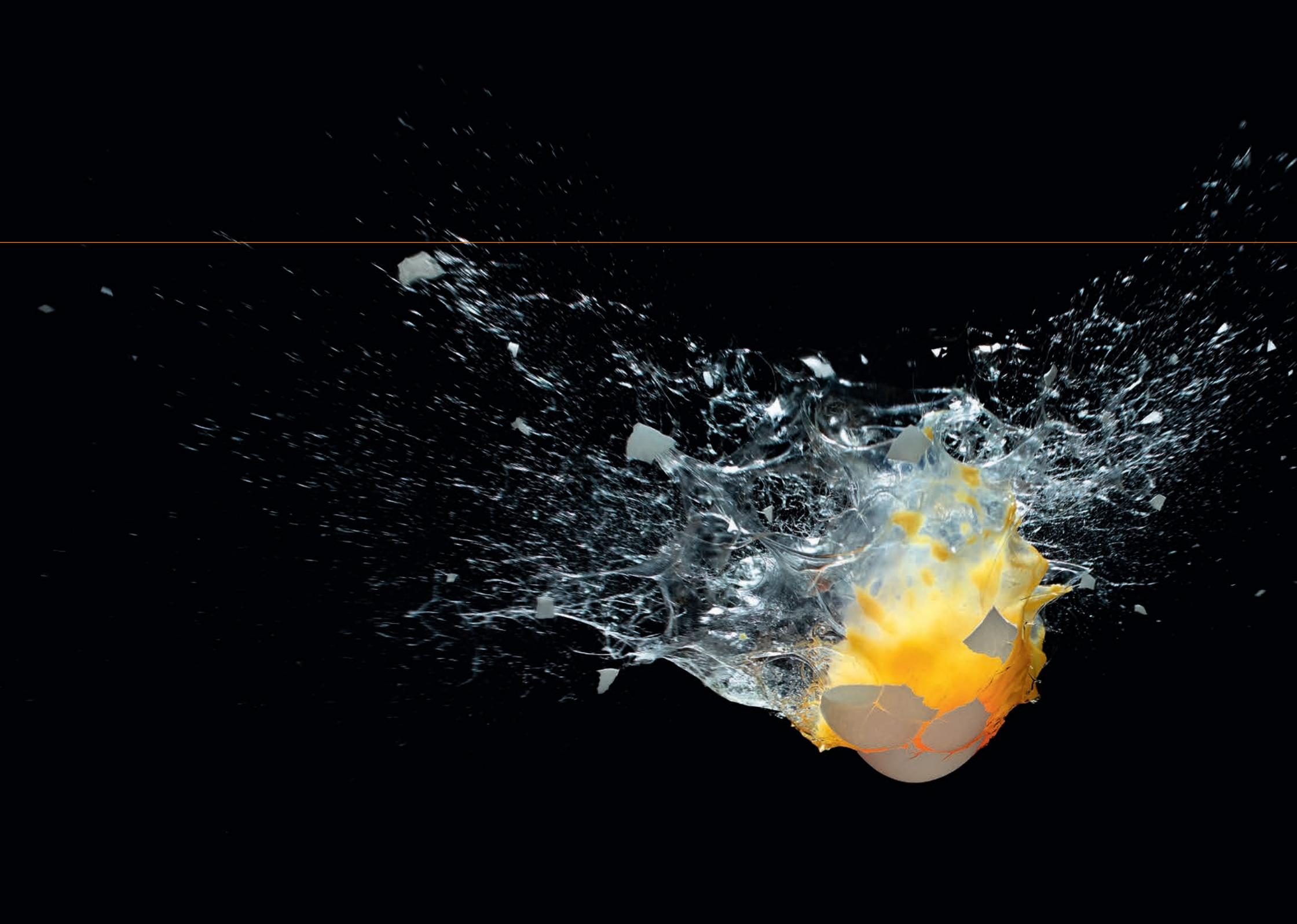






Unsere Werte sind seit 1683 gleich geblieben. Das stetige Streben nach Authentizität und kompromissloser Qualität gehört noch heute zu unserer DNA und daran wird sich auch in den nächsten 333 Jahren nichts ändern.

Sven Schnee, Markenmanagement



2007

Einführung der Vario Kälte-Serie 400 als erstes modulares System aus voll integrierbaren Einbaugeräten

Die Backofen-Serie 200 etabliert sich ebenfalls. Ein aufregendes Jahr

Es geht um den Koch, nicht um den Backofen

Eine Gaggenau Küche soll die beste Erfahrung beim Kochen möglich machen. Nicht mehr und nicht weniger. Wer in dieser Küche kocht, kann darauf vertrauen, dass jede Funktion und jedes Detail das Ergebnis gründlichen Nachdenkens und rastloser Nächte sind. Wir bauen nichts ein, nur weil es möglich ist. Wir bauen es ein, weil es das gesamte Kocherlebnis verbessert.

Das meiste dieser Erfahrung ist sichtbar.

Gutes Design ist keine nachträgliche Idee, sondern Teil unserer Produktionsprozesse, seit wir in den 1890er Jahren schöne Fahrräder gebaut haben. Bei jedem Meeting diskutiert ein Designer mit einem Ingenieur. Dessen Aufgabe ist es, das Unmögliche möglich zu machen. Der 3 mm dicke Edelstahlrahmen für unsere Vario Kochgeräte-Serie 400 bereitete unseren Ingenieuren einiges Kopfzerbrechen. Die Umsetzung war extrem schwierig und erforderte eine umfangreiche manuelle Fertigung durch hochqualifizierte Experten. Doch das Ergebnis kann sich sehen lassen.



GAGGENAU

2011

Das Vollflächen-Induktionskochfeld mit intuitiver Bedienung erobert den Markt

Das Thema Design von Anfang an in den Entwicklungsprozess zu integrieren, birgt die Gefahr, etwas Modisches zu gestalten. Genau das möchten wir auf alle Fälle vermeiden. Unsere Designer gehen daher einen anderen Weg: Sie schaffen zeitlose Klassiker. Im Gegensatz zu anderen Essen erhielt unsere Flachschirmhaube AF 250 in Blindtests stets die beste Bewertung in Bezug auf das Design. Ihr Erscheinungsbild hat sich in 35 Jahren nicht verändert, denn dies war nicht notwendig. Unser vollautomatisches Reinigungssystem für den Dampfbackofen der Serie 400 ist eine Weltpremiere. Nach einfacher Anbringung einer Reinigungskartusche im Innenraum an der Decke des Garraums können Sie sich bequem zurücklehnen und die Arbeit dem Wasser überlassen.

Was hat das mit Kochen zu tun? Ganz einfach: Der ambitionierte private Koch kreierte, wagt das Risiko, versucht sich in neuen, spannenden Kombinationen ausgefallener Zutaten. Manchmal funktioniert das und manchmal nicht. Und beizeiten hinterlässt die Erschaffung eines Meisterwerks unschöne Spuren. Unser Ziel ist es, dem Koch die unangenehme und wenig kreative Tätigkeit des Saubermachens abzunehmen. Und wenn sie der Backofen übernimmt, wird das Kochvergnügen umso größer.



2012

Einführung von Laserschneiden und -schweißen zur Präzisionsfertigung der für die Vario Kochgeräte-Serie 400 charakteristischen Rahmen

Bei Gaggenau erfahren und berücksichtigen Designer alles, was um sie herum passiert – ohne dabei ihr Hauptziel aus den Augen zu verlieren.

Sven Baacke, Design

Jedes Gerät, das unsere Werkstatt verlässt, trägt die Verantwortung, unserem seit 333 Jahren guten Ruf gerecht zu werden. Es darf kein Misserfolg sein, es darf keine Zweifel hervorrufen – es muss hervorragend sein. Und wir tun alles, um diesen Ruf zu wahren – wissend, er ist ein seltenes, wertvolles und zerbrechliches Gut. Er kann durch einen kurzen Moment der Unachtsamkeit oder der Gier verloren gehen. Und er ist so eisenstark, wie ihn Generationen von Vorfahren geschmiedet haben. Wir alle sehen uns in der Pflicht, Tag für Tag diesem guten Ruf gerecht zu werden. Eine Firma kann kein Verantwortungsgefühl empfinden, aber die Menschen, die in ihm arbeiten, können es. Und sie tun es auch.



Es gibt tausende Elemente und Prozesse, die wir outsourcen könnten. Aber wir tun es nicht. Vielmehr wird jedes einzelne Teil getestet, bevor es die Fabrik verlässt. Oftmals nach jedem einzelnen Produktionsschritt.



Leicht machen wir es uns nicht

Bei der Entwicklung unseres Bedienknebels haben wir das Steuerungskonzept neu durchdacht. Wir haben mit unzähligen Ideen, Konzepten und Prototypen experimentiert, damit Sie Freude empfinden, wenn Sie einen massiven Edelstahl-Drehknopf in gleichmäßigen, präzisen Stufen bewegen. Es ist also kein Zufall, wenn sich etwas richtig anfühlt.

Unsere Touchscreen-Anzeigen werden in unserem luftdichten und staubfreien Reinraum angefertigt. Nur so können wir sicherstellen, dass die Bedienelemente, die die Schnittstelle zwischen dem Gerät und dem Koch darstellen, genauso exzellent sind wie der Rest des Geräts. Die Emaille eines Backofens wird seit mehr als hundert Jahren nach unserem eigenen Patent angefertigt. Unseren Namen prägen wir von Hand in unsere Backsteine. Die Edelstahl-Türfronten unserer Gefrierkombinationen werden mit der Hand geschweißt und poliert, was volle zwei Stunden und 43 Minuten in Anspruch nimmt. Selbst die Verkabelung unserer Backöfen wird von Hand gefertigt – jedes Kabel ist individuell.

Ein Vorteil von so viel Handarbeit ist die genaue Qualitätskontrolle – ein seltener Luxus heutzutage: Bevor einer unserer Mitarbeiter ein Bauteil in den bereits

fertiggestellten Bereich einbaut, hält er inne und schaut sich mit geschultem und kritischem Auge nicht nur die eigene Arbeit an, sondern das gesamte Gerät. Wenn Sie unsere Fabrik besuchen, verstehen Sie, was wir meinen: Es ist die natürliche Haltung von Menschen, die auf ihre Arbeit stolz sind. Wer authentische, außergewöhnliche Geräte herstellt, muss kompromisslos sein. Und darf es sich nicht zu leicht machen.





2013

Die Backofen-Serien 400
und 200 kommen auf den
Markt

Wissen, wann etwas fertig ist

Für unsere Vario Kochgeräte-Serie 200 verwenden wir unseren auf Hochglanz polierten Edelstahl und strahlen diesen zusätzlich mit Keramikperlen. Auf diese Weise erzielen wir einen herrlichen Seidenglanz – ein optisches wie haptisches Highlight – auf dem keine Fingerabdrücke zu sehen sind. Außerdem ist diese Oberfläche besonders kratzfest – denn so schön diese Produkte auch sein mögen, es sind Arbeitsgeräte und diese kommen oftmals unsanft mit anderen Arbeitsgeräten in Berührung. Also haben wir unsere Oberflächen so bearbeitet, dass sie charaktervoll altern.

Wir kennen den Punkt, an dem man eine Sache nicht mehr besser machen kann.



Wärmedämmung ist die einzige Möglichkeit, eine Seite des Backofens kühl zu halten, während auf der anderen Seite eine Hitze von 485 °C herrscht. Die Tür der Backofen-Serie 400 ist vierfach verglast.

Tania Goetzmann, Produktmanagement

4
5
8
9

2/3

1
13
15
1/2
15
12/13

GF014

11/19

Von den 840 Schritten, die zur Herstellung unserer Kühlgeräte erforderlich sind, werden 813 von Hand ausgeführt. Auch beim rechnergesteuerten Laserschweißen waren wir Vorreiter. Qualität ist für uns immer das A und O.

Ramona Haberkamm, Produktmanagement

2014

Neue LED-Leuchtelemente in der Vario Kälte-Serie 400 stehen im Kontrast zu der von Hand eingebauten Verkabelung in den Backöfen

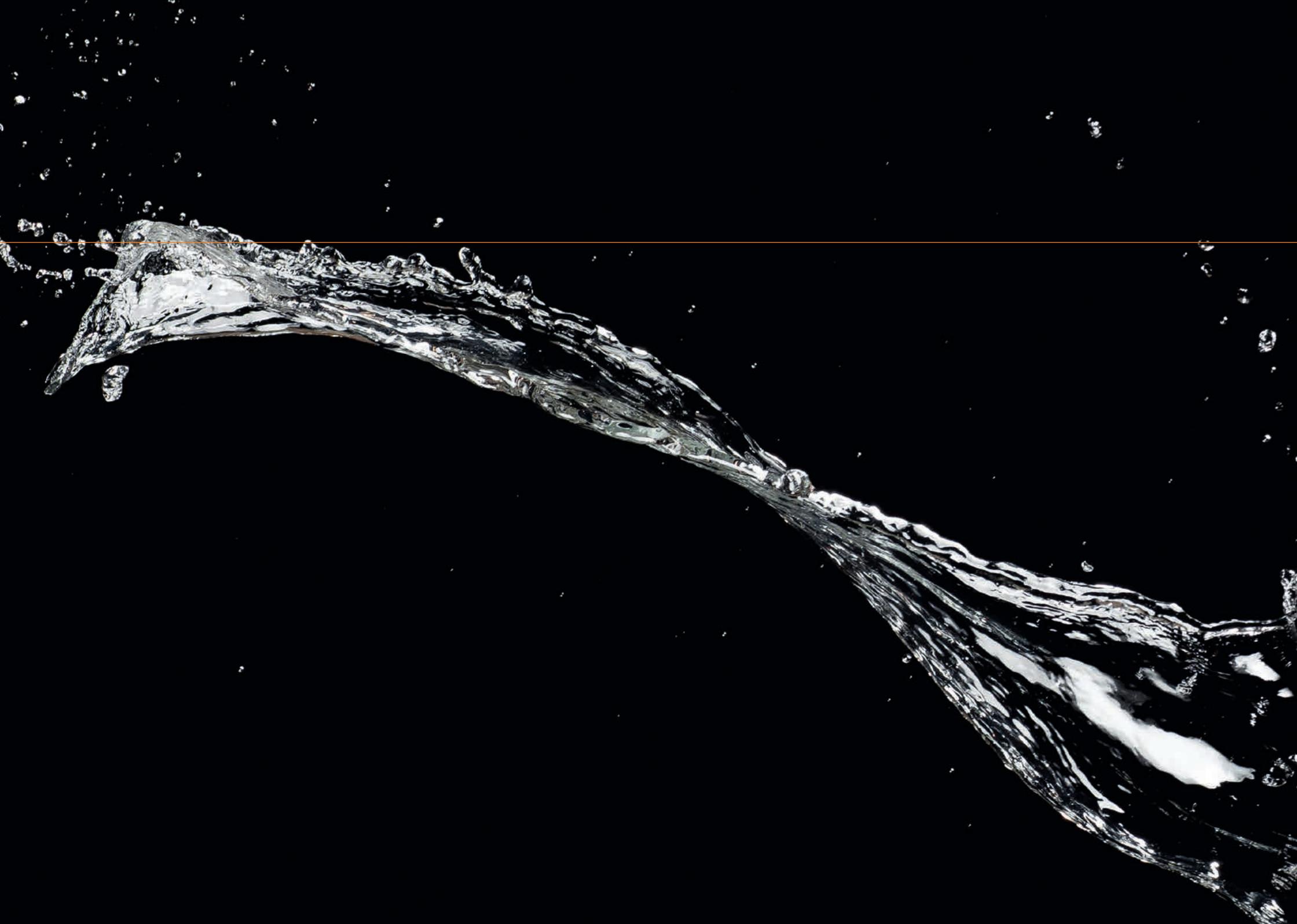
Der Grund für Gaggenaus Detailversessenheit ist ganz simpel: Fehler können wir uns nicht leisten. Die Verkabelung unserer Geräte montieren wir mithilfe von Holzschablonen. Bevor ein Gerät die Fabrik verlässt, kontrollieren wir noch einmal die komplette Elektronik. Natürlich geht dies weit über den Branchenstandard hinaus, doch bei uns gehört das einfach dazu. Die komplexen, individuell entworfenen Fertigungsprozesse finden in dem Gebäude statt, in dem auch der futuristische Reinraum untergebracht ist. Die Fabrik, die den Stahl herstellt, fertigt auch die Emaille und gibt dem Endprodukt den letzten Schliff.



2014

Insel- und Wandessen der
Serie 400 komplettieren
das Sortiment

Automatisierung und Effizienz sind nichts, wovor wir zurückscheuen. Unsere Geräte können dies bezeugen: Die Backbleche werden von einer Maschine erstellt, die – anstelle eines Hammers in der Hand eines stämmigen Schmiedes – einen Druck von 400 Tonnen erzeugt. Wir bestehen allerdings darauf, dass ein Schmied die Bleche prüft, wenn er sie in die Maschine hineinschiebt und wieder herausholt. Bei der Vario Kochgeräte-Serie 400 sieht es etwas anders aus. Hier ist jedes Element ein so komplexes Präzisionsgerät, dass wir die letzten Schritte des Zusammenbaus komplett von Hand durchführen. Denn nichts geht über die Erfahrung und das professionelle Auge eines Handwerkers.



2015

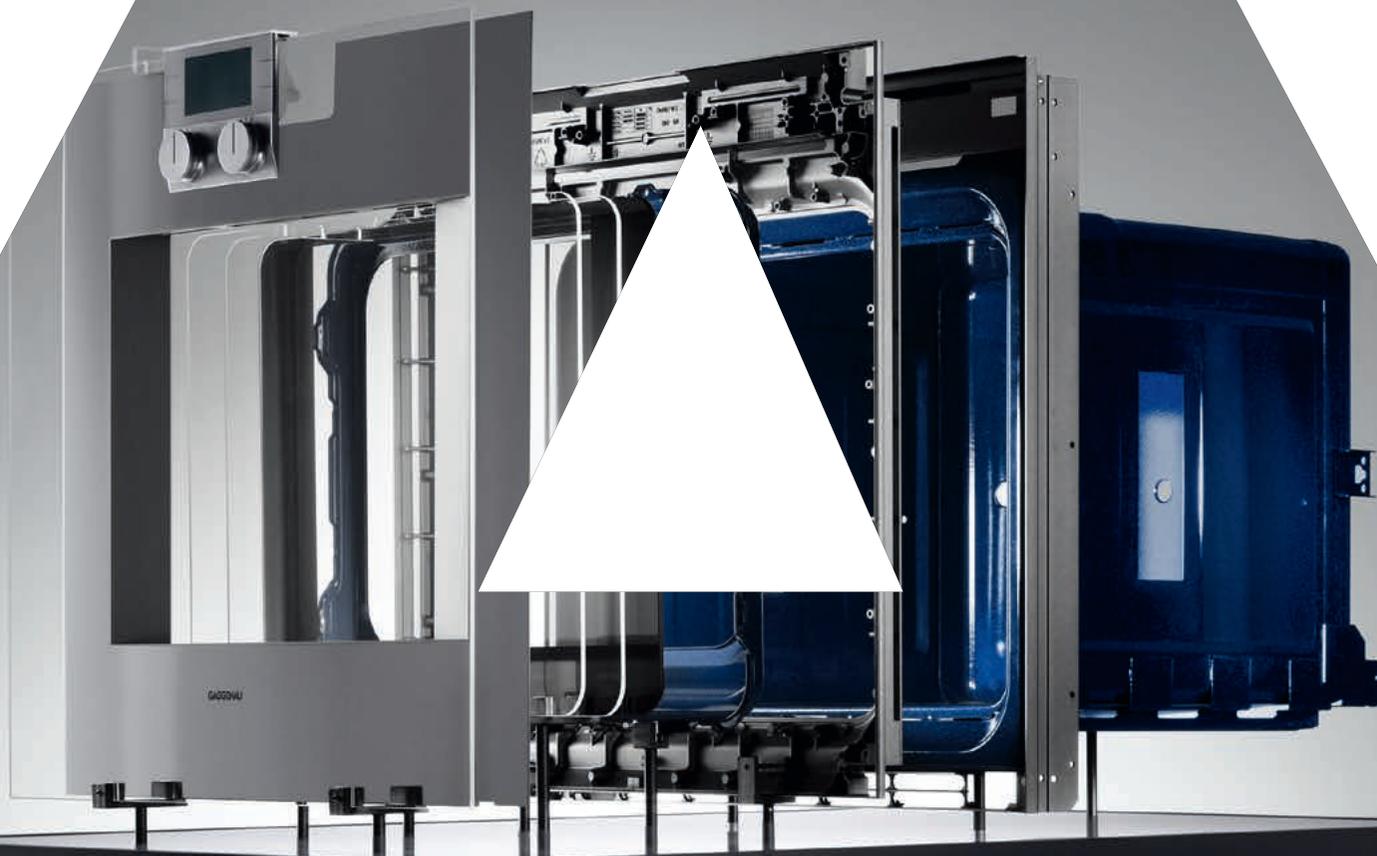
Einführung eines automatischen
Reinigungssystems für den
Dampfbackofen

Echte Kontrollfreaks

Wenn wir nicht die Leistung jedes einzelnen Geräts prüfen würden, könnten wir nachts kein Auge zumachen. Wir verwenden in unseren Geräten nicht nur edelste Materialien, sondern sind stolz darauf, ihnen auch viel Zeit zu widmen. Ein Backofen lässt sich mittels Pyrolyse und der hohen Temperaturen, die dabei zum Einsatz kommen, bis ins kleinste Detail testen. Diese Prozedur ist zeit-, energie- und arbeitsintensiv, aber nur so können wir garantieren, dass der Backofen tatsächlich auch beim Kunden zu Hause funktioniert. In jeden unserer Pyrolyse-Backöfen investieren wir am Schluss noch drei zusätzliche Stunden für eine 485 °C-Reinigung. Für die Qualitätskontrolle eines normalen Kühlschranks nehmen wir uns so viel Zeit wie für die Herstellung.

Wenn andere ein kritisches Geräte-Element einmal prüfen, testen wir es zweimal. Wir tun dies nicht nur, um uns hervorzuheben, sondern weil es wichtig ist. Aus diesem Grund brauchen wir die Qualitätskontrolle der Qualitätskontrolle.





Wenn wir Dinge auf eine bestimmte Weise tun, dann nicht, um zu beeindrucken oder um uns von anderen zu unterscheiden. Es ist das einzige Mittel, Perfektion zu erreichen.

Sven Baacke, Design



2016

Einführung der
Vakuumierschublade

**Wir sind die Eltern der Marke Gaggenau.
Wir fühlen eine emotionale Verbindung und
Verantwortlichkeit, ohne zu wissen, ob man es uns
danken wird. Unsere Marke hat ihre eigene Energie
und ihr eigenes Leben. Wir kümmern uns einfach um
sie, bis die nächste Generation sie übernimmt.**

Sven Schnee, Markenmanagement

Gemeinsam stark

Um außergewöhnliche Produkte herzustellen, bedarf es außergewöhnlicher Menschen. Und ein von Vertrauen und Loyalität geprägtes Umfeld, in dem jeder ein Mitspracherecht hat und an der gemeinsamen Vision teilhat.

Wir bei Gaggenau verstehen uns als Unternehmer, stets auf der Suche nach Inspiration und voller Leidenschaft im Hinblick auf das Ergebnis. Als dem EB 333 – der aktualisierten Version des EB 388 – der letzte Schliff verpasst wurde, versammelten sich alle Mitarbeiter der Produktionslinie um das Endprodukt. Denn letztlich vereint es die Arbeit von allen in sich.

Auch bei der Auswahl unserer Partner sind wir sehr emotional. Wir arbeiten mit Profiköchinnen, weil sie uns inspirieren, und nicht weil sie in der Welt des Verbrauchers Bekanntheit erlangten. Es geht nicht um das Ego des Einzelnen, sondern um die gemeinsame Herangehensweise, die Inspiration, die Leidenschaft und einen authentischen Beitrag dazu. Unsere Köchinnen helfen uns, unsere Produkte zu entwickeln und bringen so die Zukunft auf den Weg. Damit alle ihre Kochkunst weiterentwickeln können – die Profi- und auch die ambitionierten privaten Köchinnen.



2016

Neugestaltung, Aktualisierung
und Präsentation der
EB 333 Ikone

Zurück in die Zukunft

Für eine Marke ist Veränderung entscheidend. Selbstverständlich bekommen wir mit, was bei unseren Mitbewerbern geschieht, und nehmen – soweit erforderlich – entsprechende Anpassungen vor. Aber anstatt der Konkurrenz zu folgen oder zu versuchen, diese zu übertreffen, streben wir einfach danach, die besten Produkte herzustellen, die zu den Ansprüchen unserer Kunden passen.

Manchmal soll man zurückschauen, um voranzukommen. Die 90 cm Backofen Ikone eroberte vor 30 Jahren den Markt und bis heute überzeugt sie durch ihre kompromisslose und bewährte Qualität. Wir haben drei Jahre für das Original benötigt und weitere 30, um es immer noch besser zu machen. Dieses Kunstwerk bringt unsere Prinzipien, unser Wissen und unsere Arbeitsweisen auf den Punkt. Daher haben wir es „EB 333“ genannt – als Anspielung auf unsere 333 Jahre lange Erfahrung in der Metallverarbeitung. In der kulinarischen Welt ist es einzigartig: ein überragender, begehrter Klassiker, den Profiköche seit drei Jahrzehnten beruflich und privat schätzen. Wir haben ihn immer wieder optimiert, verbessert und das Design aufgefrischt, aber seinen ursprünglichen Charakter, den haben wir gelassen.

Ein Werk wahrer Passion, größtenteils von Hand gefertigt. Nur 2.500 von diesen Design-Ikonen werden pro Jahr hergestellt. Der EB 333 ist mehr als nur ein Backofen. Er ist eine aufrichtige Absichtserklärung. Ein Versprechen, kulinarische Meisterwerke zu kreieren.

Yves Lebrun, Produktentwicklung





Schaffe eine Marke und sie besteht Jahre
oder Jahrzehnte. Schaffe eine Kultur und
sie überdauert Jahrhunderte. Wir sind
stolz auf die Unternehmenskultur von
Gaggenau.

Matthias Ginthum, Mitglied der Geschäftsführung



Was ist eine Küche?

Wir verbinden mit einer Küche keinen statischen Raum voller Maschinen, sondern einer Haltung. Sie kann Spielwiese, Zufluchtsort oder Ausdruck einer Lebensphilosophie sein. Familie, Wärme, Nahrung, Zugehörigkeit, Status. Wir verkaufen kein Kochequipment – wir liefern ein Umfeld, in dem Sie sich Ihre eigene kulinarische Kultur schaffen. Seien Sie der Koch, der Sie sein möchten.

Werfen wir einen Blick auf die Mikrowelle. Zu gleichen Teilen geliebt und gehasst gehört sie zum Küchenarsenal eines ambitionierten privaten Kochs. Unser Mikrowellen-Backofen stellt die Verbindung zur professionellen Küche her, in der komfortables Arbeiten an erster Stelle steht und mehrere Arbeitsgänge gleichzeitig ablaufen. Wir fragen nicht, ob Sie Ihre Mikrowelle zum Braten eines Hähnchens oder zum Aufwärmen eines Fertiggerichts verwenden. Wir sorgen lediglich dafür, dass Ihr Braten oder Amuse-Bouche fantastisch gelingen.



Die Sinne wecken

Gaggenau macht den Unterschied – weit über das Produkt hinaus. Es geht um das haptische Erlebnis. Denn die Qualität der Komponenten, der Konstruktion und des Designs erschließt sich erst mit der Berührung.

Es ist wie mit Filmen – jeder interpretiert sie anders weil jeder ihn durch den Filter der eigenen Erfahrung sieht. In unseren Showrooms oder Live-Events können Sie unsere Produkte sehen, anfassen und mit ihnen interagieren. Und all das mit Ihrer persönlichen Vorstellung einer perfekten Küche abgleichen. Alles, was wir tun können, ist, diese Vorstellung zu intensivieren. Auf Wunsch geben wir Ihnen genauere Informationen und Beispiele unserer herausragenden Qualität zur Hand – aber das Wichtigste an unseren Produkten sind tatsächlich die Ideen. Wir verführen Ihre Sinne mit Oberflächen aus gebürstetem Stahl, die angefasst werden wollen, mit Türmechanismen, die Sie nicht hören können, und mit Kerzen, die den Duft von Feuer und Wald verströmen. Unsere Räume sind Orte, an denen Sie träumen und planen können.



Unser Magazin „New Spaces“ schneidet alle Themen an, die unsere kulinarische Kultur betreffen. Es geht nicht nur ums Kochen, sondern auch um Architektur, Kunst und Design. Diese Gedankengänge finden Sie ebenfalls auf unserer Website mit dem Titel „Essays“ zu Kultur und Lifestyle. Interessierte finden uns auf Instagram und Pinterest – und wir versuchen interessant zu sein.

Wir verordnen nicht die ideale Kochkultur. Wir unterstützen Sie dabei, Ihre persönliche Kultur zu realisieren.

Stefan Hoesle, Kommunikation



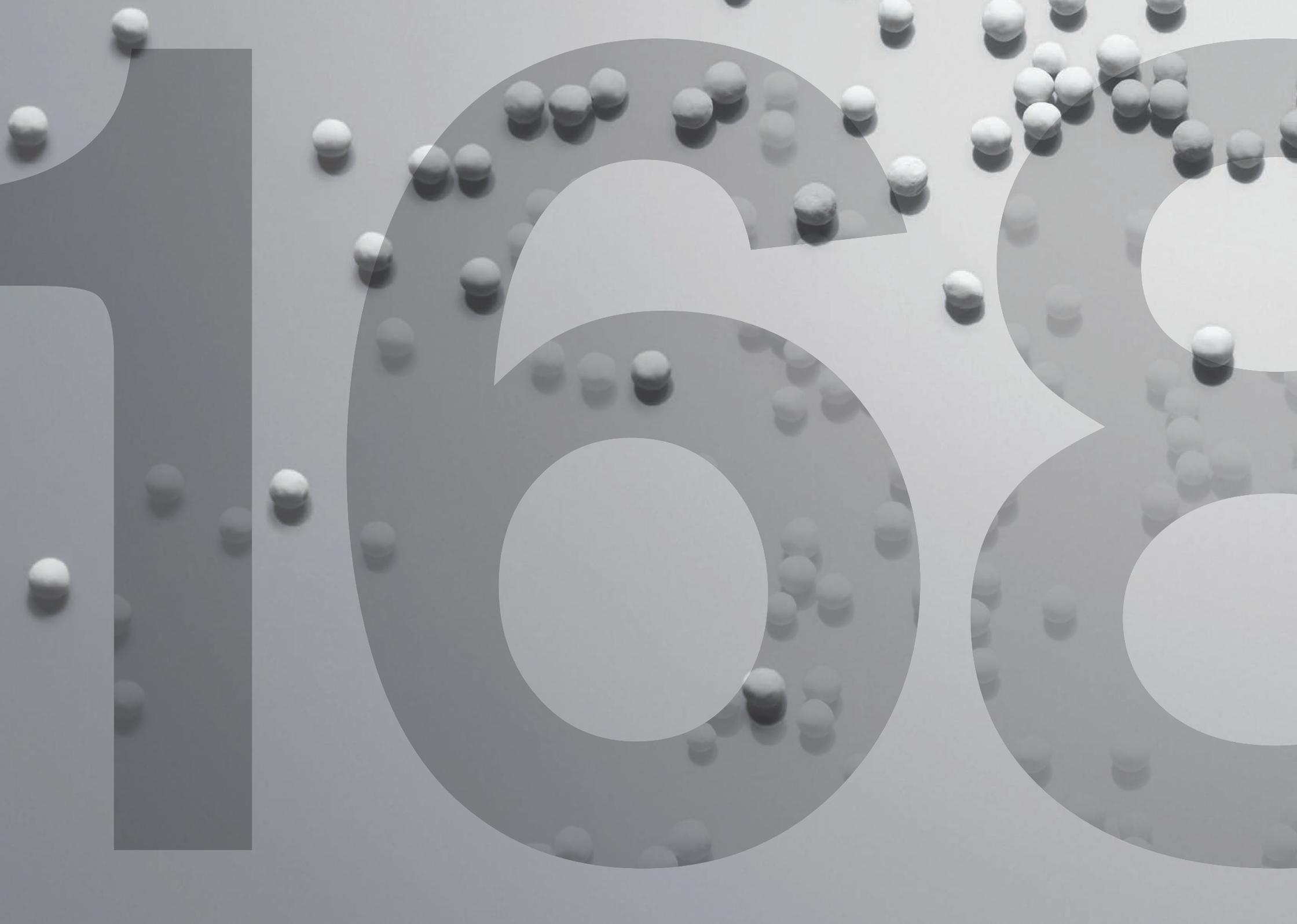
Wir sind keine riesige Fabrik, die tausende von
Produkten vom Fließband laufen lässt.
Wir produzieren lieber weniger mit höherer Qualität.
Und Qualität braucht Zeit.

Philipp Kipper, Produktion

Wohin geht die Reise?

Als 1683 die ersten Flammen in unserer Schmiede im Schwarzwald loderten, ahnten die Arbeiter noch nichts von unseren bahnbrechenden Geräten. Doch sie glaubten bereits damals an Spitzenleistung und Innovation. Um auch in Zukunft kompromisslose Küchenlösungen konzipieren zu können, bleiben wir bei diesen Werten.

Unsere lange Geschichte macht es uns möglich, eine langfristige Perspektive einzunehmen. Wir sind keine riesige Fabrik, die tausende von Produkten vom Fließband laufen lässt. Wir produzieren lieber weniger mit höherer Qualität. Und Qualität braucht Zeit. Vom Entwurf bis zum Bau gehen vielleicht fünf oder zehn Jahre ins Land, aber global gesehen ist das überhaupt keine Zeit.





Die Zukunft im Hier und Jetzt erleben

Die Art und Weise, wie wir Nahrung zubereiten und zu uns nehmen, ist in stetigem Wandel. Ob es nun aus Zeitknappheit heraus besonders unkompliziert sein muss oder ob uns die Umwelt vor allen Dingen am Herzen liegt – immer wünschen wir uns schnelle und dabei perfekte Lösungen. Gaggeneau ist hier stets einen Schritt voraus. Das Vollflächen-Induktionskochfeld CX 480 beispielsweise kann als eine einzige Kochzone genutzt werden. Töpfe und Pfannen werden automatisch erkannt und nur dort erhitzt, wo sie stehen. Unsere Geschirrspüler arbeiten mit Zeolith-Technologie, um eine volle Maschine Geschirr in kürzester Zeit optimal zu spülen und zu trocknen – zur Entlastung der Umwelt. Auch verwenden wir nur beste Materialien. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer unserer Produkte beträchtlich, was wiederum zu einer reduzierten CO₂-Bilanz führt. Kurzum, wir arbeiten immer bereits an der nächsten großen Erfindung, bevor Sie wissen, dass Sie sie brauchen.





Es bleibt spannend

Niemand weiß heute, was die nächsten 20, 50 oder 333 Jahre bringen werden. Doch eines wissen wir schon jetzt: dass sich unsere Ansprüche ändern werden. Wie sieht die Küche von morgen aus? Wohin entwickelt sich der Geschmack? Werden wir größere Backöfen wünschen oder kleinere? Werden wir überhaupt noch Backöfen brauchen, um die perfekte Mahlzeit zuzubereiten? Wie wird Luxus aussehen und wie sich anfühlen?

Wer weiß, vielleicht wird es die klassische Küche gar nicht mehr geben. Vielleicht wird uns der Besitz schöner Geräte zwar Freude machen, aber nicht mehr so wichtig sein für unser Leben. Vielleicht geht es dann mehr um eine ähnliche Denkweise – zum Beispiel die von Gaggenau.

Eines ist sicher: Wenn die Küche das Herzstück des Hauses ist, dann ist Gaggenau seine Seele.

Nun kennen Sie unsere wunderbare, 333 Jahre alte
Geschichte. Und das ist erst der Anfang – 333 years
in the making ...

