



SO SANFT, SO SCHÖN, SO ENTSPANNT: NATURFARBEN IN DER KÜCHE

Farben aus der Natur sind genau richtig für alle, die einen dezenten, zeitlos-modernen Einrichtungsstil mögen. Auch in der Küche versprühen Farbkonzepte aus zarten Erd- und Grautönen kombiniert mit warmem Grün und Holz ein charmantes, wohnliches Flair. Genau wie die aktuellen Keramikspülen und Küchenmöbel von Villeroy & Boch: Mit sanften Farben und feinen Oberflächen sorgen sie für eine gemütliche Wohlfühlatmosphäre.

Eine Spüle in der erdigen Elfenbeinnuance Almond bringt warmen Minimalismus in die Küchengestaltung und betont die pure Seite von Möbelfronten und Arbeitsplatten. Der feine Grauton Steam, der Assoziationen an Nebelschwaden weckt, harmonisiert mit hellen Arbeitsplatten und bildet einen schönen Kontrast zu dunklem Material. Das sanfte Hellgrau Fossil setzt die Keramikspüle lässig und geschmackvoll zugleich in Szene. Und der eine Nuance dunklere Ton Stone ist perfekt zu Holz oder Naturstein.

Zu all diesen Keramikfarben passen Küchenmöbel mit matten Oberflächen: Sie wirken auf eine zurückhaltende Weise edel und stellen die Formgebung und das Design der Keramikspülen heraus. Der satte Grünton Verde Comodoro verbreitet dabei entspanntes Natural Feeling in der Küche. Besonderes Plus: Anti-Fingerprint-Effekt und hohe Kratzerresistenz garantieren ein dauerhaft gutes Aussehen von Schränken & Co. Ebenso funktional sind Arbeitsplatten und Küchenfronten aus Keramik in Marmoroptik.

Und mit der aktuellen Geschirrkollektion „it's my match“ in einem frischen Mineral funktioniert die sanfte Natürlichkeit à la Villeroy & Boch auch auf dem Tisch.

Weitere Informationen unter www.villeroy-boch.com

Bildrechte / Text: Villeroy & Boch
Gefunden auf: trendXpress.org





WIE MIRKO REEH CHROMA DURCH DIE CORONA-KRISE STEUERT

„Ich hatte Glück im Unglück“:

Vor 18 Monaten hat TV-Koch und Buchautor Mirko Reeh die Firma Chroma Messer vom langjährigen Inhaber Christian Romanowski übernommen. Warum Timing manchmal alles ist, was die bisher größte Herausforderung während der Corona-Zeit war und welche Pläne er für die nächsten Monate hat, erzählt Reeh im Interview.

Herr Reeh, wie haben Sie die Corona-Zeit als Inhaber von Chroma Messer erlebt?

Im ersten Moment war die Situation natürlich für uns alle ein Schock, es wäre ja auch komisch, wenn das anders gewesen wäre. Zu Beginn der Krise haben wir einen kleinen Umsatzknick erlebt, der sich aber zum Glück recht schnell stabilisiert hat. Ohne Restaurants und Kantinen und mit Homeoffice überall haben die Leute auf einmal alle Mahlzeiten zu Hause gekocht, und da merkt man dann sehr zackig, wenn man an der Hardware aufrüsten muss. Profiköche haben viele Schleifsteine gekauft, Privatkunden bessere Messer. Unsere Zahlen sind deutlich über denen des Vorjahres, Chroma Messer hat die Krise bisher gut aufgefangen.

Was genau meinen Sie, wenn Sie sagen, Sie hatten „Glück im Unglück“?

Ich bin wahnsinnig dankbar, dass ich Chroma Messer vor Corona gekauft habe. Die Firma ist für mich ein fast krisensicheres Standbein, das die Verluste auf-

fängt, die durch die monatelange Schließung meiner Kochschule entstanden sind – wobei wir auch hier inzwischen mit einem umfassenden Hygienekonzept wieder hochfahren konnten. Die Umsätze haben sich in den 18 Monaten, in denen ich Chroma führe, sehr positiv entwickelt und übersteigen die Zahlen der Vorjahre. Auch hier kann ich mich also enorm glücklich schätzen. Außerdem bin ich sehr dankbar, dass mein guter und langjähriger Freund Christian Romanowski, der eigentlich in Rente gehen wollte, von seinen ehemaligen Geschäftspartnern gebeten wurde, Chroma Knife international zu führen. In dieser Funktion ist er mein Lieferant und unterstützt mich nach Kräften in all meinen Plänen und Ideen.

Was war während Corona die größte Herausforderung, der Sie als Inhaber von Chroma Messer begegnen mussten?

Puh, da gab es viele. Ich denke, am intensivsten war ich als interner Ruhepol gefragt. In einer Zeit, wo unzählige Jobs unsicher sind und viele Menschen nicht wissen, wie es beruflich weitergehen soll, war es für

mich unglaublich wichtig, meinen Mitarbeitern Rückhalt und Sicherheit zu geben. Ich habe immer gesagt: „Wenn wir auch nur einigermaßen mit Ach und Krach durch diese Zeit kommen, muss niemand Angst um seinen Job haben.“ Das wusste mein Team sehr zu schätzen.

Was sind Ihre Pläne für die Zukunft, wie geht es in den nächsten Wochen und Monaten mit Chroma weiter?

Ich habe viele Ideen für die kommende Zeit, im Vordergrund steht natürlich die Weiterentwicklung der populären Serien. Wie ich wieder und wieder gern sage: Es gibt immer noch ein Messer, was darauf wartet, entworfen zu werden. Die Entwicklung neuer Messer oder Serien ist immer ein zeit- und kostenintensiver Kreativprozess, in den verschiedene Menschen an ganz unterschiedlichen Stellen involviert sind. Da kommt also einiges Spannendes auf uns zu! Außerdem plane ich im Herbst den ersten hochwertigen Chroma-Katalog, und auch dem Thema Ladenbau widme ich mich in nächster Zeit sehr intensiv. Nicht zu vergessen die umfangreichen Werbekampagnen, die

ab September in verschiedenen Medien erscheinen werden. Es wird mir ganz bestimmt nicht langweilig.

Wie lautet Ihr persönliches Resümee nach 18 Monaten Chroma?

So ein Geschäft zu übernehmen, ist nicht das Einfachste. Ich hatte immer sowohl privat als auch geschäftlich mit Messern zu tun, aber sich von Grund auf unternehmerisch in ein neues Business reinzufuchsen, ist durchaus anspruchsvoll. Aber man wächst ja bekanntlich an seinen Aufgaben, und ich denke, ich bin inzwischen sehr gut in meiner Rolle als Inhaber angekommen. Jedenfalls freue ich mich riesig auf alle Projekte, die wir in der nächsten Zeit für Chroma umsetzen werden.

Weitere Informationen unter www.chroma-messer.de

Bildrechte / Text:

Bild Mirko Reeh mit Chroma-Messer: to bikko

Weitere Bilder: CHROMA Messer GmbH & Co. KG

Text: Gourmet Connection GmbH

Gefunden auf: trendXpress.org



ÜBER CHROMA:

Seit über 30 Jahren importiert und vertreibt CHROMA Messer hochwertige asiatische Küchenmesser und das passende Zubehör. Zu den Produkten zählen unter anderen die bekannten Ganzstahlmesser Chroma type 301 – design by F.A. Porsche Messer, die handgeschmiedeten japanischen Küchenmesser Chroma Haiku Kurouchi und die Chroma Dorimu mit echter Damaszenerklinge. Die Produkte überzeugen Spitzenköche und ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen durch hohe Qualität, extreme Schärfe und gute Schnitthaltigkeit, bewiesen in vielen Messertests. Seit Januar 2019 wird CHROMA Messer von Mirko Reeh geführt.

KONTAKT:

CHROMA Messer GmbH & Co. KG · Dr.-Richard-Sorge-Str. 66 · 15745 Wildau

Telefon +49 (0)3375 – 46 77 100 · Fax +49 (0)3375 – 46 77 101

beste@kochmesser.de · www.chroma-messer.de