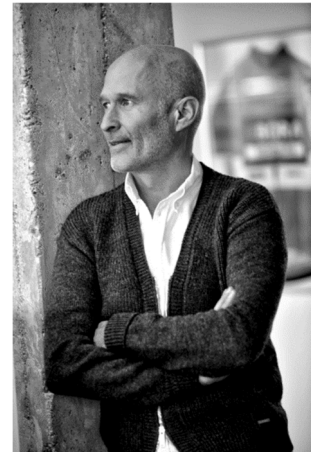


### Willi Bruckbauer: „Das sind die Küchen-Trends!“

**Raubling.** Willi Bruckbauer ist Schreiner in sechster Generation. Als Inhaber eines Küchenstudios, dem werkhaus in Raubling bei Rosenheim, kennt und beobachtet der Bayer die Wünsche seiner Kunden seit Jahrzehnten. Ohne diese Erfahrungen und seine Analyse der Kaufmotivationen hätte es seine Erfindung der BORA Lüftungssysteme, innovativer Abzüge von Kochdünsten nach unten, nicht gegeben. BORA wird seit über zehn Jahren in inzwischen 60 Länder weltweit vertrieben. Willi Bruckbauers Vision damals wie heute: Das Ende der Dunstabzugshaube. Der gebürtige Rosenheimer gilt in der Branche als Innovator und Treiber, der den Kochfeldabzug aus der Nische in ein Massenprodukt verwandelt hat. Hier die Einschätzung des Experten zu den zukünftigen Entwicklungen in der Küche.



#### „Die Küche ist heute ein Lebensgefühl!“

„Die Küche ist mehr denn je ein Lebensgefühl. Und damit so individuell wie nie zuvor. Das erlebe ich heute in beinahe jedem Kundengespräch. Standardlösungen sind passe, Außergewöhnliches ist auch bei kleinem Budget gefragt. Nie war der Manufaktur-Gedanke, Lösungen außerhalb der von Großkonzernen angebotenen Standards, gefragt. Anderssein, ungewöhnliche Lösungen: Wir spüren, dass das der Trend weltweit ist. Und das entspricht gleichzeitig dem Spirit von BORA: Innovation, Mut und die Vision vom Ende der Dunstabzugshaube.

Ich entwickle, weil ich das Leben in der Küche schöner machen will. Denn sie ist ein Ort der Gefühle, Gerüche, des Geschmacks und der Gesellschaft. Hier treffen sich Menschen mit der Sehnsucht nach Lebensqualität. Viele wollen hier ihre Persönlichkeit ausdrücken, denn es ist für sie der wichtigste Raum im Haus, also das wahre Zuhause. Und ich will ihnen die technischen und kreativen Möglichkeiten geben, diesen besonderen Ort bei maximaler Effizienz so schön wie möglich zu gestalten.

Wohin der Trend geht? Leben in der City wird für Singles wie Familien und Senioren weltweit immer attraktiver wie die aktuelle Immobilien-Entwicklung deutlich zeigt. Es wird also eng in den Städten. Weniger Platz bei gleichzeitig steigenden Kosten erfordert kreative Lösungen. Es ist Erfindungsreichtum gefragt: Wer will eine kleine Küche noch optisch mit einer klobigen Haube überfrachten? Weniger ist mehr – wenn es gut durchdacht und designt ist. Eine der wichtigsten Fragen wird die nach der klugen Raumnutzung in häufig offenen Grundrissen sein. Wie richtet man sich auch auf wenigen Quadratmetern clever und chic und dabei mit hoher technischer Effizienz ein? Die Folge: Unser Trend bleibt ungebrochen, denn BORA bietet große Freiheit auch für kleine Räume und hat sich als Magnet für Markenbewusste etabliert. Der Peak bei der Marktentwicklung ist aus meiner Sicht noch längst nicht erreicht.

Heute spielt das Design bei der Kaufentscheidung eine wichtigere Rolle als in der Vergangenheit. Der Trend zur Individualität bedeutet auch eine stärkere Fragmentierung. Und ich erlebe mehr Experimentierfreude und Offenheit für Neues beim Konsumenten: Wir haben mit dem Kochfeldabzug nach unten aus dem Stand Tausende überzeugen können und wollen mit unseren Entwicklungen weiterhin wegweisend sein. Innovationskraft haben wir beispielsweise mit BORA Professional 2.0 im freischwebenden Küchenblock und mit BORA Pure, dem System für jede Küche, beweisen können. Weitere optische BORA Highlights: die BORA Basic All Black Edition überzeugt mit einer schwarz-matten Einströmdüse in cooler und eleganter Edelstahl-Optik, die sich zurücknimmt und in die Umgebung einpasst. Sie versprüht eine gewisse Lässigkeit, perfekt passend auch zum trendigen Industrie-Stil. Schwarz ist das neue Cool. Aber noch mehr: BORA Pure lässt den Konsumenten selbst kreativ werden, denn sechs Farben lassen individuellste Planungen Wirklichkeit werden.

In einer hochtechnisierten Zukunft wird eines immer wichtiger: Einfache Lösungen sind auch in komplizierten Verhältnissen gefragt. Bei aller Technik liebt es auch der anspruchsvolle Kunde einfach. Und wer die BORA Abzüge erstmalig in Funktion sieht, stellt meistens erstaunt fest: „Ja, das funktioniert ja wirklich. Verstehe!“ Ich glaube, das ist der Grund für unseren weltweiten Erfolg. Wir beobachten bei Kunden und Handelspartnern, dass BORA heute als Original und gleichzeitig Synonym für den Kochfeldabzug wahrgenommen wird. Im Immobilienbereich werden wir als neues Prestigeobjekt auch bei anspruchsvollsten Projekten gehandelt. Ich denke, weil sich Konsumenten wie Objektplaner bei aller Technologie auf bewährte Qualität basierend auf handwerklicher Erfahrung verlassen. Das zahlt sich für uns aus: In unserem Segment werden wir als Innovationstreiber und Denker geschätzt.“

*Die Zitate von Willi Bruckbauer sind zum Abdruck freigegeben.*

*Ein Beleg wird erbeten.*

#### **Zum Unternehmen:**

Die BORA Lüftungstechnik GmbH mit Sitz im oberbayerischen Raubling entwickelt und vertreibt seit 2007 erfolgreich Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen. Die innovativen Produktlinien BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure und BORA Basic werden weltweit in 60 Ländern vertrieben.

Die Vision von BORA Gründer Willi Bruckbauer ist das Ende der Dunstabzugshaube. Die Vorteile des von ihm entwickelten Patentes: die hochwertigen Systeme sind effektiver als herkömmliche Hauben, sehr leise, energiesparend und leicht zu reinigen. Sie erlauben der Küchen-Architektur maximale Planungsfreiheit bei freier Sicht.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards u.a.

Weitere Informationen unter [www.bora.com](http://www.bora.com).

**Ansprechpartner:**

Kludia Meinert  
klaudia.meinert@derks-bmc.de  
Tel. +49(0)89-7599905-11

derks brand management consultants  
Strähuberstr. 18  
81479 München  
www.derks-bmc.de