

10 Jahre

Dick Küchen



KÜCHEN FÜR ALLE.

Bad Säckingen (D) und Schönenwerd (CH)

Eine Sonderveröffentlichung des SÜDKURIER.



Dick Küchen

SÜDKURIER

„Herzlich willkommen bei DICK Küchen“

Liebe Leserinnen, liebe Leser, im Mai 1988 eröffnete Möbel Dick in Bad Säckingen ein Fachgeschäft mit Wohn- und Schlafraummöbeln, Esszimmern, Jungem Wohnen und Einbauküchen. Der Standort war in der Schillerstraße 28, in den Räumen der früheren Firma Schuheg und Tapesa. Mit viel Aufwand wurde renoviert und angebaut, um schließlich auf einer Fläche von circa 2000 Quadratmetern eine Ausstellung qualitativ hochwertiger Einrichtungen zu zeigen.

Durch die Eltern gegründet, war schon Möbel Dick in Lauchringen ein Begriff für Qualität und guten Service. In Bad Säckingen wurde der neue Standort von Beginn an als wirtschaftlich eigenständiges Unternehmen geführt.

Ein zweiter Schritt zum Ausbau des Unternehmens um weitere 1500 qm erfolgte im Jahr 1994. Auch personell wurden nun wichtige Voraussetzungen geschaffen, um die gestiegenen Erwartungen der Kunden zu erfüllen und das größere Kundenpotenzial bedienen zu können. Das vorhandene Sortiment wurde zunehmend gestrafft und konzentriert auf Einbauküchen, Wohnen und Schlafen.

In den folgenden Jahren zeichnete es sich ab, dass der bisherige Geschäftsstandort in einem Wohnmischgebiet kaum mehr Wachstumschancen bietet und eine grundsätzliche Neuausrichtung in Verbindung mit einem idealen Standort notwendig war, um im Wettbewerb weiterhin bestehen zu können.

Nach reiflichen Überlegungen kamen wir zum Entschluss, an der Bundesstraße 34 ein neu-

es Haus mit der Spezialisierung auf Einbauküchen zu errichten; in einer Größe, die uns langfristig gegenüber Mitbewerbern einen Marktvorsprung sichern und unseren Kunden mehr bieten sollte als das bisherige Küchenangebot in der Region. Dass diese Entscheidung vollkommen richtig war, wissen wir nach zehn erfolgreichen Jahren im Küchenhaus in der Tullastraße.

Die Grundlage für diese positive Entwicklung bildet heute ein professionelles Team von Küchenspezialisten, die sich um die Wünsche und Anforderungen unserer Kunden kümmern und das Thema Küche voll umfänglich beherrschen. Mit schnellen und einwandfreien Lösungen realisieren wir den Kücheneinbau bei unseren Kunden zuverlässig und termingerecht und können unsere Stärke als Küchenspezialisten voll ausspielen. Die Anzahl der Mitarbeiter vergrößerte sich in den letzten Jahren, mit dem Schweizer Standort, auf jetzt fast 50 Mitarbeiter. In Schönenwerd bei Aarau eröffneten wir im Jahr

2011 unsere neue Ausstellung mit circa 800 qm in einer attraktiven Geschäftslage und bedienen unsere Schweizer Kunden, die die Nähe zum heimischen Wohnort schätzen.

Faire Preise und einen guten Service, dies wollen wir auch heute unseren Kunden bieten. Gerade bei Einbauküchen ist es wichtig, dass die Termine eingehalten werden und die Montagequalität auch kritischen Ansprüchen genügt. Dass viele unserer Kunden aufgrund von Empfehlungen zu uns finden, nehmen wir gerne zur Kenntnis und arbeiten auch weiterhin daran, noch besser zu werden. Das Team von DICK Küchen freut sich, Ihnen unsere Neuheiten rund um Küche und Kochen zu zeigen.

Es grüßt Sie herzlichst Inge und Willy Dick



Zehn Jahre „Sehen. Erleben. Genießen.“

Das Geburtstagsjahr von DICK Küchen wird zum Event-Jahr. Noch mehr als schon zuvor

DICK Küchen bietet zum 10. Geburtstag noch mehr Veranstaltungen und Aha-Momente. Kochkurse - von der exotischen Weltküche bis zum angesagten Street-Food, für Fingerfood oder feine Steaks.

Ein besonderes Highlight erwartet Sie im März: die Fashion-Night mit einer außergewöhnlichen Modenschau, atemberaubender Akrobatik und kulinarischen Köstlichkeiten.

Geburtstagsgeschenke für alle Kunden

Die Boutique lockt das ganze Jahr über mit tollen Angeboten und Aktionen und jeder Küchenkäufer erhält ein Geburtstagsgeschenk:

- 5 Jahre Vollgarantie auf jede neue Küche inkl. Geräte*
- Geschenkgutschein für frei wählbares Zubehör zu jeder Küche**

* Für alle im Geburtstagsjahr 2018 gekauften Küchengeräte (Miele, Siemens, AEG, Gaggenau, Bora und Berbel) bietet DICK Küchen, ebenso wie für die Möbelteile - anstatt der zweijährigen Gewährleistung - 5 Jahre Garantie.

**Gratis-Zubehör für jede im Jubiläumsjahr 2013 gekaufte Küche: Küchenwert ab 7000 Euro: 300 Euro gratis Zubehör. Küchenwert ab 12 000 Euro: 400 Euro gratis



Die bunten Kochlöffel von DICK Küchen: Sie sind ein Zeichen für Küchen-Events der Extraklasse - und natürlich für individuelle Küchen mit Wohlühlcharakter. BILD: DICK KÜCHEN

Zubehör. Küchenwert ab 17 000 Euro: 500 Euro gratis Zubehör. Zum Beispiel LED-Beleuchtung, oder Besteckeinsätze aus Holz.

Laufende Infos über die zahlreichen Events und Aktionen im Geburtstagsjahr 2018 gibt es auf der Facebook-Seite von DICK Küchen oder der Web-

site (dort können Sie sich auch für den Newsletter anmelden):

www.dickkuechen.de



Asian Delights: Anila Jahn kocht indisch. BILDER: FRANK LINKE

Dick Küchen
Tullastrasse 3, Bad Säckingen

FASHION-NIGHT

Donnerstag,
15. März 2018
Einlass: 19 Uhr
Eintritt 29,- €
(davon 10,- € Spende für guten Zweck)

Mitwirkende: Carro Brautmoden, Dick Küchen, Ecco-piu, Künze Schmuck, Hut Stoll, Ulli S., Wäschehaus Schneider, Top Form Model- und Eventagentur
Weitere Informationen unter: www.dickkuechen.de

Der Weg zum Küchenspezialisten

Im Jahr 2008 wurde aus dem 1988 gegründeten Möbel-Vollsortimenter ein großer Küchenspezialist

Vor 30 Jahren – im Frühjahr 1988 – wurde „Möbel Dick“ in Bad Säckingen eröffnet. Willy Dick richtete auf dem Gelände der ehemaligen Holzspulenfabrik (später Schuweg+Tapesa) in der Schillerstraße ein eingeschossiges Möbelhaus mit einer Verkaufsfläche von 2000 Quadratmetern. Das Möbelsortiment erstreckte sich auf die Bereiche Wohnen, Schlafen, Küchen und Esszimmer.

Der erfolgreiche Geschäftsverlauf und der damit verbundene weitere Bedarf an Verkaufsfläche, veranlasste das Ehepaar Inge und Willy Dick schon nach wenigen Jahren zur Erweiterung der Ausstellungsfläche. Im Frühjahr 1995 wurde das auf zwei Etagen aufgestockte Möbelhaus mit einer erweiterten Fläche von 3500 Quadratmeter eröffnet. In den darauffolgenden Geschäftsjahren zeichnete sich ein immer stärkerer Zulauf von Schweizer Kunden, verbunden mit einer erhöhten Nachfrage im Küchenbereich ab.

Küchenstudio mit Nähe zum Kunden – DICK Küchen in der Schweiz

Um eine individuelle und wohnortnahe Betreuung der Schweizer Kundschaft zu gewährleisten, entschlossen sich Inge und Willy Dick, ein Küchenhaus mit ausgesuchten, exklusiven Küchen in Frick einzurichten. Dieses wurde im Dezember 2006 eröffnet und zog im Frühjahr 2011 ins Ortszentrum von Schönenwerd bei Aarau um. Bei DICK Küchen in Schönenwerd werden Schweizer Kunden direkt vor Ort betreut. Beratung, Planung und Service sind dadurch flexibler geworden und es kann besser auf die individuellen Bedürfnisse eingegangen werden. Natürlich profitiert auch die Schweizer Kundschaft vom interessanten Preis-Leistungsverhältnis des Stammhauses in Bad Säckingen.

Einer der größten Küchenspezialisten in der Region

Auch für das Möbelhaus in Bad Säckingen zeichneten sich neue Perspektiven ab. Im Hinblick auf die weitere geschäftliche Entwicklung und Positionierung des Hauses sollte eine Neuausrichtung und Standortverbesserung



Stehen für Kontinuität, Innovation und Kundenorientierung (von links): Steven Dick, Inge Dick, Willy Dick und Dennis Dick.

erfolgen. Diese Überlegungen veranlassten Inge und Willy Dick zur Planung eines großen Küchenhauses in der Tullastraße. Die Rahmenbedingungen, die dem Unternehmen hier durch die bestehende Infrastruktur geboten wurden, waren ideale Voraussetzungen für den geplanten Schritt. Am 5. Juli 2007 erfolgte der erste Spatenstich. In nur fünf Monaten war der Rohbau fertiggestellt und am 7. März 2008 eröffnete „DICK Küchen“ eines der modernsten und größten Küchenhäuser der Region.

Die Sortimentsbereiche Wohn- und Schlafmöbel blieben zunächst weiterhin in der Schillerstraße, bis das Möbelhaus Ende 2008 geschlossen wurde. Nach dem Abriss der angrenzenden Lagerhalle entstanden im früheren Möbelhaus sowie auf dem angrenzenden Gelände zwei großzügige Wohnanlagen mit über 20 Mietwohnungen.

Sehen.Erleben.Genießen. – DICK Küchen in Bad Säckingen

Durch die Spezialisierung auf das Küchensortiment entstand in dem neuen Haus von „DICK Küchen“ an der Tullastraße eine einzigartige Ausstellung, deren Qualität und Erscheinungsbild keine Wünsche mehr offen lassen. Auf einer Fläche von über 3 000 qm wird in verschiedenen Themenbereichen eine Vielfalt von Küchen präsentiert, die alle Kundenbedürfnisse abdeckt.



DICK Küchen an der Tullastraße in Bad Säckingen. BILD: FRANK LINKE

In den letzten 10 Jahren hat sich DICK Küchen als führender Küchenspezialist am Hochrhein etabliert und das Unternehmen ist kontinuierlich gewachsen. Davon zeugt der große Kreis begeisterter deutscher und Schweizer Kunden sowie das qualifizierte Team von inzwischen 50 Mitarbeitern im Verkaufs-, Montage- und Verwaltungsbereich des Unternehmens.

Neues Logistik-Gebäude an der Schaffhauser Straße

Das Warenlager von DICK Küchen war von Beginn an im 2. Obergeschoss des Küchenhauses in der Tullastraße untergebracht. Mit zunehmendem Geschäftsaufkommen im Laufe der Jahre stellte sich jedoch heraus, dass der Platz für Lagerhaltung, Kommissionierung und Verladen der Ware nicht mehr ausreichte.

Da eine Erweiterung am aktuellen Standort nicht möglich war,

wurde das Lager im Oktober 2017 in ein großräumiges Logistik-Gebäude an der Schaffhauser Straße umgezogen.

Dort bietet eine Fläche von 2000 qm ausreichende Lagermöglichkeiten, geräumige Büro- und Aufenthaltsflächen sowie Laderampen, an denen fünf Lieferfahrzeuge zeitgleich beladen werden können.

Erweiterungspläne im Küchenhaus

Die durch die Lagerräumung in der Tullastraße freigewordene Fläche wird für eine Vergrößerung der Ausstellung genutzt, in der weitere zukunftsweisende Innovationen aus der Welt der Küchen präsentiert werden. Außerdem ist die Einrichtung eines Gastro-Bereichs geplant, der auch außerhalb der Öffnungszeiten für Veranstaltungen genutzt werden kann.

BAX Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum
Küchenmanufaktur



www.bax-kuechen.de

**GUT, DASS WIR UNS
SCHON SO LANGE KENNEN**

Das Team aus Bad Säckingen gratuliert
zum Jubiläum

www.raiffeisen-baucenter.de

Partner für Profis

**Raiffeisen
Baucenter**

Farben ECKERT

Meisterbetrieb

Johannes Eckert
☎ 0 77 64 - 12 12
☎ 0 77 64 - 12 98
✉ kontakt@farbeneckert.de
🌐 www.farbeneckert.de

- Malerbetrieb
- Innenraumgestaltung
- Fassadengestaltung
- Schriftenmalerei
- Farben und Lacke
- Bodenbeläge
- Kreativgestaltung
- Wasserschäden
- Elektromogabschirmung

Wir gratulieren!

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM JUBILÄUM!

franke.de/ks



FRANKE

Make it Wonderful

SIEMENS



**Zusammen einzigartig:
das Kochfeld mit inte-
griertem Dunstabzug.**

Das neue Siemens inductionAir System mit hochwertiger Induktionstechnik und automatischer Anpassung der Lüfterleistung.

www.inductionAir.de

Mehr Freiheit in der Küchenplanung, keine Kompromisse in der Ausstattung: platzsparend eingebaut ermöglicht das inductionAir System vollkommen neue Möglichkeiten, Geschmack zu zelebrieren. Mit einer exklusiven Induktionskochstelle, die Maßstäbe setzt, und einer starken Lüftung, die ihre Leistung selbst anpasst.

www.inductionAir.de

Siemens. Die Zukunft zieht ein.

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

10 Jahre DICK Küchen zum Wohlfühlen

Was ist das Besondere an DICK Küchen? Warum ist das Unternehmen so erfolgreich?

Wie beim Kochen gilt auch hier: die Mischung macht's! Die größte Küchenausstellung am Hochrhein mixt für Neugierige ein einzigartiges Leistungsangebot. Auf 4000 Quadratmetern stehen laufend mehr als 60 Küchen bereit. Jeder darf alle Küchen und Geräte ansehen und anfassen. Und jede Frage findet eine zufriedenstellende Antwort. Denn hier sind Fachberater aktiv, die nicht einfach nur Fragen beantworten. Diese Küchen-Experten sind richtig gut darin, mit gezielten Fragen herauszufinden, was die perfekte Küche für einen Kunden bieten muss. Sie kennen sich so gut mit Technik, Trends und Wünschen aus, dass sie DICK-Kunden immer wieder mit kreativen Details verblüffen. Weil sie hier eine Küche bekommen, die noch mehr kann, als das, was sie sich erträumt haben.

Wie alles begann und was heute ist

Wer mit ganzem Herzen Möbel anbietet, versteht auch was von Küchen. Die Familie Dick führte schon seit 1988 in Bad Säckingen das Unternehmen Möbel Dick und lernte dabei, dass zufriedene Kunden wichtiger sind als alles andere. Dann, im März 2008, eröffneten Inge und Willy Dick ihr Küchenhaus. An einem Standort, der sich als gute Wahl erwies. Ein Standort, der eine Weiterentwicklung und ein Wachstum erlaubte. Jetzt, 10 Jahre danach, empfängt Besucher hier ein großzügiges und übersichtliches Arrangement. Mit vielen hellen, offenen Flächen, die zum Sitzen und Verweilen einladen. Mit einer Boutique für Küchen-Accessoires, einer Kaffee-Bar und einer höchst umfangreichen Grill-Ausstellung.

Sehen - Küchen und Technik

Von der Landhausküche, vielleicht sogar in Massivholz über die Designerküche bis zum Hightech-Erlebnis findet man bei DICK Küchen praktisch alles. Auch die Miniküche für das Apartment. Schon immer besonders beliebt: die Familienküche. Als Mittelpunkt des Hauses und Zentrum des Familienlebens. Sehr gerne als offene Küche mit Sicht auf den Essplatz. Vielleicht mit einer zentralen Kücheninsel,



Die größte Küchenausstellung am Hochrhein mixt für Neugierige ein einzigartiges Leistungsangebot. Auf 4000 Quadratmetern stehen laufend mehr als 60 Küchen bereit. BILDER: FRANK LINKE



Die DICK-Beratungsprofis sind Küchenversther: Uwe Blochmann.



Von der Landhaus-Küche über die Designerküche bis zum Hightech-Erlebnis findet man bei DICK Küchen praktisch alles.

um die herum sich Familie und Freunde zusammenfinden. Bei aller Vielfalt der Küchen selbst - die eingebaute Technik spielt ebenfalls eine große Rolle. Denn erst mit der passenden Technik sorgt so eine Küche für tägliches Kochvergnügen. Kennen Sie zum Beispiel schon die neuesten und beliebtesten Einbaugeräte? Denken Sie mal an digital vernetzte Küchengeräte, platziert vor verspiegelten Rückwänden mit Multimediabildschirm.

Staunen - Hightech für den Hochgenuss

Alles, was eine moderne Küche auszeichnet, kann man bei DICK Küchen selbst ansehen und ausprobieren. Vom Dampfgerar und der Wok-Mulde hat man ja schon gehört. Aber wer kennt so etwas

wie einen Schubladenkühler oder ein Teppan Yaki-Kochfeld? Oder eine Vakuumier-Schublade, vielleicht sogar in Verbindung mit einem Sous-Vide-Garer? Erleben Sie begeisternde Lösungen rund um das Kochen, Backen und Braten. Lassen Sie sich begeistern von umweltbewussten Trends beim Kühlen, Kochen und Spülen. Wer braucht noch Dunstabzugshauben, wenn die Abluft-Technik direkt im Kochfeld Platz findet? Bei DICK Küchen gibt es nichts, was es nicht gibt. Auf Wunsch versteckt sich die ganze Technik elegant hinter Klappen und in Schubladen. Oder sie präsentiert sich prominent und selbstbewusst. Wenn es so weit ist, geht's los: beim Kochen selbst kreativ werden und Funktion und Technik genießen.

Genießen Sie leidenschaftliche Beratung

Die DICK-Beratungs-Profis sind Küchenversther und Kundenversther in Einem. Sie haben Ideen für jede Raumgröße, jedes Budget und jede persönliche Idee. Auch beim Thema barrierefreie Küchen für behinderte und ältere Menschen finden sie Lösungen, auf die man alleine vielleicht gar nicht kommt. Bei einem kleinen Snack oder in der DICK Kaffee-Bar führen die Profis Sie im Gespräch zur Wunschküche. Sie fühlen sich ein, verstehen Vorlieben und entwickeln dann ein individuelles Küchenkonzept. Dabei steht immer eine klare Vorgabe im Raum: zufriedene Kunden; glücklich mit ihrer neuen Küche ab dem ersten Tag - und auch noch nach vielen Jahren.



Die Berater von DICK Küchen fühlen sich ein, verstehen Vorlieben und entwickeln dann ein individuelles Küchenkonzept. Dabei steht immer eine klare Vorgabe im Raum: zufriedene Kunden, glücklich mit ihrer neuen Küche ab dem ersten Tag – und auch noch nach vielen Jahren. BILD: FRANK LINKE

Planung, Montage und Installation

Auf die Profis von DICK Küchen dürfen Sie sich verlassen. Am Anfang steht eine verantwortungsbewusste Planung. Routiniert bis ins Detail, damit Zeit und Kosten fest im Griff bleiben. Sie brauchen keine Fantasie, um genau zu wissen, was Sie bekommen: Die fotorealistische Darstellung auf Basis der realen CAD-Daten macht's möglich. Und die Küchen-Profis übernehmen gerne die Demontage und Entsorgung der alten Küche. Sie koordinieren die Wasser- und Elektro-Installation oder auch die komplette Küchenrenovation mit anderen Handwerkern. Zum Beispiel auch für Malerarbeiten und Bodenbeläge. Am Tag der Lieferung absolvieren die

Monteure alle anfallenden Arbeiten – fachgerecht und sorgfältig.

Wichtig für Kunden in der Schweiz: die saubere Abwicklung aller Zollformalitäten durch DICK Küchen. Immer haben Sie einen festen Ansprechpartner, der jederzeit Fragen zu Ablauf, zu Terminen und Status beantworten kann. Genießen Sie das DICK Küchen Full-Service-Paket!

Erleben – da tut sich was im Geburtstagsjahr

2018 ist es so weit: das Geburtstagsjahr wird zum Event-Jahr. Noch mehr als schon zuvor. Mit mehr Veranstaltungen und mehr Aha-Momenten. Kochen Sie mit DICK Küchen – von der exotischen Weltküche bis zum angesagten Street-Food. Freuen Sie sich auf Kochkurse für Finger-

food oder für feine Steaks. Im Mai erwartet Sie das Grillseminar „Mediterranes Barbeque“ der Weber Grillakademie. Für das Grillen zu Hause empfehlen sich die Kultmarken Weber Grill und Outdoor Chef!

Ob beim Kochkurs, Event oder einfach nur mal zwischendurch: bummeln Sie durch die großzügige Ausstellung und lassen Sie sich an der Kaffeebar verwöhnen.

Was das Erleben in 2018 betrifft: DICK Küchen hält Sie auf dem Laufenden, achten Sie auf die bunten Kochlöffel. Sie sind ein Zeichen für Küchen-Events der Extraklasse – und natürlich für individuelle Küchen mit Wohlgefühlcharakter.

Mehr Infos und Bilder im Internet: www.dick-kuechen.de



Immer Ordnung: Inge Dick erklärt einen begehbaren Kleiderschrank.



Moderne Küchentechnik: der Osmose-Wasserfilter BLAUWASSER. Bestmögliche Wasserfiltration für den Einsatz in der Küche.



Auf die Montageprofis von DICK-Küchen dürfen Sie sich verlassen. Sie erledigen alle Montagearbeiten sorgfältig und fachgerecht. BILD: SUSANNE KANELE

Barrierefreie Küchen: Leben ohne Hindernisse

Die Möglichkeiten einer barrierefreien Einrichtung der Küche sind unerschöpflich

Menschen, die von der gleichen Behinderung oder Krankheit betroffen sind, können aufgrund des individuellen Schweregrades oder Krankheitsverlaufes völlig unterschiedliche Anforderungen an die Planung stellen. Als Voraussetzung für die Funktionalität einer barrierefreien Küche stehen für die erfahrenen Berater bei DICK Küchen folgende Aspekte im Vordergrund:

- Perfekte Erreichbarkeit aus jeder Position.
- Individuelle Höheneinstellung und Unterfahrbarkeit von Tisch, Arbeitsflächen und Oberschränken.
- Diagonal nach vorne absenk- bare Oberschränke.
- Einbau von leichtgängigen Höhenverstellungssystemen.
- Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten.

DICK Küchen bietet Erfahrung, soziale Kompetenz und das nötige Maß an Kreativität zur Realisierung einer maßgeschneiderten Lösung.

Weitere Anwendungsbeispiele für barrierefreie Küchen im Internet:

www.dick-kuechen.de/dick-kuechen/kuechen/barrierefreiekuechen.php



Für Menschen mit Behinderungen gibt es unterschiedliche, ganz individuelle Küchenlösungen. BILDER: DICK KÜCHEN.



Individuelle Unterfahrbarkeit am Tisch.

Perfekte Erreichbarkeit aus jeder Position.

ANZEIGE

MS GRANIT

Michael Santangelo

Fullerstr.19 D-79761 Waldshut-Tiengen Tel. +49 7751 89 77 77 www.msgranit.com

Design in Stein



WIR GRATULIEREN zu 10 Jahren **DICK KÜCHEN**

Wir sind Ihr Schweizer Spezialist für massgefertigte Edelstahl-Küchenarbeitsplatten. Mit echter handwerklicher Leidenschaft entstehen in unserer Edelstahl-Manufaktur Schmuckstücke für jedes individuelle Küchenkonzept.



Wir gratulieren Dick Küchen zum 10-jährigen Firmenjubiläum

Ihr Partner für BMW, MINI und BMW Motorrad
Gottstein GmbH Automobile + Motorräder 4x in der Region

Bad Säckingen
Im Grütt 14
79713 Bad Säckingen
07761-9230-0

Binzen
Konrad-Zuse-Str. 4
79589 Binzen
07621-42231-0

Schopfheim
Johann-Sutter-Str. 3
79650 Schopfheim
07622-6785-0

Waldshut-Tiengen
Karl-Ziegler-Straße 4
79761 Waldshut-Tiengen
07751-8392-0



Auf einer Fläche von über 4000 Quadratmetern wird bei DICK Küchen eine Vielfalt an Küchen präsentiert, die keine Wünsche offen lässt. BILDER: FRANK LINKE



Funktionalität und Design verbinden sich.



Perfekte Aufbewahrungslösungen.



Materialmix schafft Ambiente und Komfort.



Modernste Technik darf heute in keiner Küche fehlen.

Qualität und Design für jeden Anspruch

Das Unternehmen DICK Küchen steht für höchste Qualität und Kundenorientierung

VON FRANK LINKE

Die einzigartige Ausstellung bei DICK Küchen in der Bad Säckinger Tullastraße inspiriert – und weckt Wünsche. Auf einer Fläche von über 4000 Quadratmetern wird eine Vielfalt an Kücheneinrichtungen präsentiert, die jedem individuellen Anspruch gerecht werden. Damit der Wunsch zur

Realität wird und am Ende ohne Wenn und Aber alles stimmt, dafür steht bei DICK Küchen ein qualifiziertes und engagiertes Team. Es begleitet den Kunden auf dem Weg zur Traumküche von der Planung bis zur Montage – und darüber hinaus. Seit der Eröffnung im Jahr 2008 hat sich DICK Küchen als führender Küchenspezialist am Hochrhein etabliert. Davon zeugt die wachsende Zahl begeisterter deutscher und Schweizer Kunden, die auf die Leistungen von DICK Küchen setzen.

www.dick-kuechen.de



Die charmante Landhausküche mit moderner Technik.



Individuelle Schubladenlösungen.



Die offene Küche: Einladender Treffpunkt für Familie und Freunde.



Die Familienküche verbindet hohen Nutzwert mit perfekter Optik.



Individuell geplant und sauber montiert.



Über das gesamte Jahr hinweg bietet DICK Küchen Kochkurse an. Küchenprofis geben Tipps und in der Gruppe wird das Kochen zum besonderen Erlebnis.

Besonderes Erlebnis: Kochen in Gesellschaft

Die Kochabende bei DICK Küchen erfreuen sich bereits seit Jahren großer Beliebtheit

VON SUSANNE KANELE

Kochen als Erlebnis, fernab vom Alltag. Die Lust am Genuss in Gesellschaft. Kein Wunder dass viele Hobbyköche auch einmal einem Profi über die Schulter blicken und sich neue Kniffe und Techniken holen möchten.

Seit vielen Jahren erfreuen sich die Kochabende bei DICK Küchen immer größerer Beliebtheit. In der großzügigen, mit neuester Technik ausgestatteten Eventküche treffen sich die Teilnehmer und bereiten zusammen mehrgängige Menüs zu. An der festlich gedeckten Tafel in der gemütlichen Esslounge wird anschließend in geselliger Runde gespeist.

Und die Kochabende in angenehmer Atmosphäre sind vielseitig. Es gibt Grillseminare oder die herkömmliche Form, Nahrungsmittel zuzubereiten und zu konservieren, das „Einwecken“. Doch Kochen kann auch zum Event werden: Streetfood ist das neue Zauberwort und bietet die Mög-



Die Eventküche bei DICK Küchen ist mit den modernsten Geräten ausgestattet. BILDER: SUSANNE KANELE

lichkeiten in die Straßenküchen der Welt einzutauchen, die viel mehr zu bieten haben als es der Imbiss um die Ecke glauben lässt. Die Burger-Küche, die indische Küche oder wie wäre es mit einem tollen Festmenü?

Johannes Geiger ist einer der Kochprofis, die ihr Wissen gerne an die Hobbyköche weitergeben und wer glaubt, dass eine Grup-

pe in Hektik verfallen kann, sieht sich getäuscht. Gemächlich und ruhig geht es zu und trotzdem sind die Hobbyköche alle mit aufmerksamem Eifer dabei. Topinambur-Curry-Suppe, Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce als Vorspeise, badiertes Hirschrücken mit Erbsenpüree, gebratener Kürbis mit Staudensellerie und Walnüssen, Kartoffelpüree und

Süßkartoffelpüree als Hauptspeise und danach Stollenparfait mit Gewürzorange stehen bei diesem Kochevent auf dem Programm.

Klingt lecker und war es auch, wie man den Teilnehmern später von den Gesichtern ablesen kann. Und einmal mehr wurde so das Stichwort: „Viele Köche verderben den Brei“, widerlegt.

Doch von Anfang an: Nach der Begrüßung durch den Profi, gab es zunächst eine Einführung in die Kochwelt von Johannes Geiger. Schnell ist nebenbei ein Brotteig vorbereitet, der jetzt in den Ofen wandert. Routiniert verteilt Geiger die Aufgaben und während ein Teil der Gruppe das Gemüse schneidet und die Kartoffeln schält, erklärt der Profikoch der zweiten Gruppe, wie ein gutes Stück Fleisch aussehen muss und dass es pfleglich behandelt werden möchte, damit es auch so bleibt.

Eine weitere Gruppe kümmert sich um den Nachtisch. Fragen dürfen gestellt werden und immer wieder geht Johannes Geiger von Gruppe zu Gruppe, erklärt, zeigt und gibt Tipps. Zwischendurch ruft er die Leute zusammen und gibt einen allgemeinen Überblick. Ganz nebenbei bekommen die Teilnehmer die modernsten Geräte in der Showküche erklärt und es ist verblüffend, was eine Küche heutzutage zu bieten hat. Das denken sich auch die Hobbyköche, die immer wieder ihre Handys zücken, um sich zusammen mit dem Ergebnis ihrer Werke ablichten lassen. Für das Familienalbum zu Hause. Viele Paare sind dabei, die sich gemeinsam einen Kochkurs gönnen. Oder: „Ich habe meinen Kochkurs geschenkt bekommen“, erzählt ein Teilnehmer, der seiner Frau zu Hause die Küche grundsätzlich überlässt, aber auch immer wieder mal gerne für besondere Anlässe am Herd steht.

Johannes Geiger ist einer der Köche, die regelmäßig Kurse bei DICK Küchen geben. Aber auch Fachleute der Firmen, deren Geräte im Hause Dick verkauft werden, kommen regelmäßig zu Besuch und erklären auf Wunsch die Küchengeräte dem Kunden. Und auch da gilt: „Learning by doing“. „Wenn direkt mit dem neuen Küchengerät gearbeitet werden kann, ist es später zu



Profikoch Johannes Geiger gibt Tipps für die richtige Salatsoße. BILDER: SUSANNE KANELE

Hause einfacher zu bedienen“, erklärt Inge Dick, Geschäftsinhaberin von DICK Küchen und bei den Kursen immer mit dabei.

Dass DICK Küchen dazu einen Fachmann kommen lässt, gehört zum Service des Küchenspezialisten. Aber auch für andere Kochideen gibt es bei DICK Küchen immer ein offenes Ohr. Das Ergebnis ist ein buntes Jahresprogramm mit den verschiedensten Genüssen und inzwischen haben sich die Kurse herumgesprochen. Wer also ebenfalls einen Platz an der Seite eines Kochprofis haben möchte, muss schnell sein.

Das Kochkursprogramm von Februar bis Juni im Internet:

www.dick-kuechen.de/dick-kuechen/kochkurse



Mit Liebe zubereitet: Ein badiertes Hirschrücken mit frischen Kräutern und ausgesuchten Gewürzen.

ANZEIGE

GAGGENAU

Der Unterschied heißt Gaggenau.

Informieren Sie sich unter 089/20 355 366 oder unter www.gaggenau.com.

An advertisement for Outdoorchef. It features a man in a blue shirt and brown leather apron, Roland Trettl, standing with his arms crossed next to a blue gas sphere grill. The background is a brick wall. There is a logo for 'EUROPEAN OUTDOORCHEF' and text that reads 'MEIN FAVORIT DER OUTDOORCHEF GAS-KUGELGRILL! ROLAND TRETTL, TV-KOCH'. At the bottom, the website 'OUTDOORCHEF.COM' is listed.

Das Team macht's

Fachpersonal ist eine wichtige Ressource bei DICK Küchen. Das Unternehmen bildet auch aus

VON FRANK LINKE

Kunden aus Deutschland und aus der Schweiz wissen die Qualität und den Rundumservice von DICK Küchen zu schätzen. Zum Erfolg des Unternehmens tragen ganz wesentlich die Mitarbeiter bei. Die Bandbreite der Tätigkeitsfelder bei DICK Küchen ist groß, das Ziel des Teams dabei immer das gleiche: die Zufriedenheit der Kunden. Klar, das Inge und Willy Dick ihren Mitarbeiterstamm pflegen und fördern und immer wieder Zuwachs suchen. DICK Küchen ist auch ein gefragter Ausbildungsbetrieb.

Marina Hinteregger (33) ist als Sachbearbeiterin bei DICK Küchen tätig. Sie ist verheiratet und hat zwei Kinder, ein Mädchen und einen Jungen. Marina Hinteregger wohnt mit ihrer Familie in Degerfelden (Rheinfelden). „Im Jahr 2007 wollte ich beruflich eine neue Herausforderung annehmen und die Stellenanzeige, damals noch Möbel Dick, hat mich sehr angesprochen“, erinnert sich Marina Hinteregger an ihren Weg zu DICK Küchen.

In 2011 hatte ich die erste Babypause von einem Jahr. „Danach kam ich wieder zurück für 1,5 Jahre mit einer Acht-Stunden-Woche. Im Jahr 2015 kam dann Kind Nummer zwei und ich war dann 1,5 Jahre in der Babypause. Seit August 2016 bin ich nun wieder zwei mal die Woche mit je vier Stunden im Büro tätig.“ Die Aufgaben von Marina Hinteregger im Betrieb: Lieferantenrech-

nungen/Gutschriften einbuchen, Verbandsregulierung, interne Berechnungen, Rechnungen an Lieferanten, Boutique-Ware verwalten. „Für mich ist es trotz der vielen Arbeit im Geschäft ein guter Ausgleich von zu Hause. Mir macht meine Arbeit sehr viel Spaß. Besondere Herausforderungen ist es für mich, die ganze Arbeit in einer kurzen Arbeitswoche zu bewältigen.“

Was zeichnet das Unternehmen DICK Küchen besonders aus? Marina Hinteregger beschreibt es so: „Bei DICK Küchen wird man als Mitarbeiter von der Geschäftsleitung sehr wertgeschätzt. Ein kleines Beispiel, mein Sohn musste ins Krankenhaus. Herr Dick und Frau Dick waren sehr einfühlsam und gaben mir die Zeit, die ich brauchte, um für mein Kind da zu sein. Das rechne ich ihnen sehr hoch an und bin auch sehr dankbar, für das Verständnis wenn ich auch mal nicht zur Arbeit kommen kann, wenn ein Kind krank ist. In der heutigen Zeit ist das leider nicht mehr selbstverständlich.“ Marina Hinteregger schätzt auch Teamgeist, Kommunikation und Betriebsklima bei DICK Küchen: „Ich habe sehr nette Kollegen und Kolleginnen. Nach so einer langen Beschäftigungszeit sind die Arbeitskollegen und Kolleginnen wie eine zweite Familie. Das Betriebsklima finde ich persönlich gut und die Kolleginnen unterstützen einen auch gerne.“

Ihre Freizeit verbringt Marina Hinteregger oft und sehr gerne mit ihren Eltern und ihrer kleinen Familie. „Wir wohnen alle unter einem Dach und das genießen die Kinder sehr.“

Gisela Schlachter (44) wohnt in Wehr und ist seit November 2016 im Unternehmen tätig. Die Aus-

schreibung der Stelle damals, passte zu ihren beruflichen Interessen und Neigungen. Gisela Schlachter ist in den Bereichen Kundenservice, Sachbearbeitung und Unterstützung des Verkaufsleiters tätig. Dazu gehört die Überwachung und Bearbeitung von aktuellen Kundenaufträgen, das Erstellen eines Installationsplanes, das Aufmaß auf der Baustelle und die Änderung und Kontrolle der Bestellung. Gisela Schlachter schätzt die Abwechslung der Tätigkeit: „Da ich von der Planung, über das Aufmaß bis zur Auslieferung der Küche die Projekte begleite und bearbeite.“ Und: „Jeder Tag ist anders und jeden Tag kommen neue Kunden deren Anfragen beantwortet werden wollen.“ Dass DICK Küchen ein Familienunternehmen ist, bei dem man den Chef noch kennt, findet Gisela Schlachter ebenfalls positiv, genauso die Hilfsbereitschaft aller Kollegen.

Thomas Mayer, (53) ist verheiratet, wohnhaft in Bad Säckingen und seit 2005 als Küchenmonteur bei DICK Küchen tätig. Nach langer Werkstatttätigkeit suchte der Familienvater seinerzeit ein anderes Arbeitsfeld. Heute kümmert sich Thomas Mayer um die Küchenmontage, eventuell auch Demontage, und um die Bearbeitung von Reklamationen. An seiner Tätigkeit schätzt Thomas Mayer unter anderem die wechselnden Arbeitsplätze, den Kontakt mit Kunden und mit anderen Handwerkern. Und insgesamt im Betrieb die gute Zusammenarbeit der Mitarbeiter/Kollegen und das freundschaftliche Verhältnis. Lob gibt es von Thomas Mayer weiter für die schöne Ausstellung, den modernen Fuhrpark sowie die guten Werkzeuge und Maschinen. Privat engagiert sich Mayer

in der SSG Wehr.

Elfriede Bühler (57) wohnt in Bad Säckingen, sie ist verheiratet und hat eine erwachsene Tochter. Sie gehört seit vier Jahren zum Team von DICK Küchen. Sie suchte damals eine neue Herausforderung im Verkauf. Elfriede Bühler ist an der Info beschäftigt. „Ich habe mit jedem Kunden den ersten Kontakt, frage ihn nach seinen Wünschen und gehe diesen dann individuell nach. Geht es um eine Küchenberatung, dann nehme ich Kontakt mit einem Küchenberater auf. Jeder Kunde wird an unserer Kaffeebar bedient mit Kaffee, Cappuccino, Espresso oder kalten Getränken.“ Die Telefonate, die bei DICK Küchen eintreffen, laufen auch über die Info und werden dann von Elfriede Bühler an Berater oder Sachbearbeiter weitergeleitet. Die Abwechslung macht für Elfriede Bühler ihr Aufgabenfeld interessant. Dabei ist auch Flexibilität gefordert. „Wenn mehrere Kunden zusammen kommen, ist es manchmal eine große Herausforderung, mehrere Dinge richtig zu koordinieren.“

Was zeichnet das Unternehmen DICK Küchen besonders aus? „Es ist ein familiäres Unternehmen, auch Herr und Frau Dick wissen über die Kundengeschäfte escheid und können jederzeit dazu genommen werden. Für die Kunden ist das auch sehr wichtig. Unser Betriebsklima ist sehr angenehm. Jeder ist eine wichtige Kraft, wir arbeiten zusammen.“ In ihrer Freizeit ist Elfriede Bühler gerne in der Natur, geht wandern, Radfahren, genießt den Garten. Im Winter zieht es sie auf die Skipiste. Und in der fünften Jahreszeit gehört die Freizeit der Fasnacht. Sie ist seit 40 Jahren bei den Obersäckinger Hexen dabei.



Marina Hinteregger



Gisela Schlachter



Thomas Mayer



Elfriede Bühler



Christina Binder

Christina Binder (49 Jahre) wohnt mit ihrer Familie in Bad Säckingen. Sie ist seit zehn Jahren im Unternehmen. Christina Binder arbeitet von Anfang an Teilzeit im Bereich Marketing-Kommunikation. Wobei sie feststellt, dass sich die Tätigkeiten in den letzten Jahren stark verändert haben.

„In der Firmenkommunikation setzen wir inzwischen verstärkt auf Online-Aktivitäten von Suchmaschinen-Marketing über Google-Anzeigen im Internet bis zur gezielten Kundenansprache über Social Media-Kanäle wie Facebook oder Youtube. Die Entwicklungen im Online-Bereich sind so rasant, dass ich mich einerseits ständig weiterbilden muss, um auf dem Laufenden zu bleiben und andererseits gewisse Aufgaben an Spezialisten ausgelagert werden.“

Einen typischen Arbeitstag gibt es für Christina Binder nicht, jeder Tag sieht anders aus. Zu ihren Tätigkeiten gehören unter anderem die Abstimmung der Marketing-Kommunikationsmaßnahmen mit der Geschäftsführung und die komplette Planung und Konzeption, die Zusammenarbeit mit Grafikern, Werbetechnikern, der Druckerei und den Internet-Dienstleistern sowie das Schreiben von Texten.

Was macht für Sie den besonderen Reiz ihrer Tätigkeit aus? „Die Abwechslung in der Arbeit und das ständige Dazulernen.“ Nicht selten gibt es auch besondere Herausforderungen zu meistern. Etwa bei großen Projekten, wie zum Beispiel der Umsetzung aller Kommunikationsmaßnahmen für das Geburtstagsjahr.

Besonders zu schätzen weiß Christina Binder bei DICK Küchen das gute Arbeitsklima, die Kollegialität und Hilfsbereitschaft, das persönliche Verhältnis zu den Inhabern und die flexible Arbeitszeit. Das DICK Küchen-Team unternimmt auch gemeinsam sportliche Aktivitä-



Arne Iserloth

ten wie Radtouren oder nimmt am Altstadtlauf teil. Jährlich gibt es einen Betriebsausflug.

Ihre eigenen Freizeitaktivitäten? „Ich bin mit meiner Familie gerne draußen in der Natur, mit dem Fahrrad oder zu Fuß und engagiere mich ehrenamtlich im evangelischen Kirchengemeinderat sowie beim Verein S.T.E.P. Uganda e.V., der Kindern in Uganda eine Schulausbildung ermöglicht.“

Arne Iserloth (30) aus Bad Säckingen ist seit 2013 bei DICK Küchen als Küchenfachverkäufer nah am Kunden. Warum hat er sich für DICK Küchen als Arbeitgeber entschieden? „Weil es für mich das Top-Küchenstudio am Hochrhein ist.“

Zu den Aufgaben von Arne Iserloth gehört die Beratung von Kunden in allen Bereichen, die das Haus anbietet sowie auch die Mitverantwortung dahingehend, dass die Ausstellung immer auf dem neusten Stand ist. Ein typischer Arbeitstag beginnt für ihn mit Büroarbeit oder Kundengesprächen, Küchenplanungen und Vorbereitung auf weitere Kundentermine.

Zwischendurch fährt er auch zu Kunden und führt Baukontrollen durch. „Außerdem führe ich Gespräche mit Lieferanten und deren Vertretern.“ Den Kunden von einem Smalltalk bis hin zu seiner Traumküche zu begleiten, macht für Arne Iserloth den Arbeitsalltag interessant. „Die Entstehung von Ideen auf einem Blatt Papier, die zu einem Mittelpunkt im Haus werden.“ Die besondere Herausforderung sei es, die Kundenwünsche umzusetzen und die Kunden zu begeistern. „Die sehr schöne und großzügige Küchenausstellung sowie die verschiedenen Abteilungen, die alle gut miteinander harmonieren, zeichnen das Unternehmen für Arne Iserloth besonders aus.“

In seiner Freizeit fährt Arne Iserloth gerne Fahrrad, geht



Emre Kuytan

Snowboarden oder Tanzen, trifft sich mit Freunden.

Die Auszubildenden

Emre Kuytan (21) absolviert bei DICK Küchen eine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann. Er ist momentan im zweiten Ausbildungsjahr. „Ich habe mich für diesen Ausbildungsberuf entschieden, da es sich beim Beruf Groß- und Außenhandelskaufmann um kaufmännische Arbeitsfelder handelt. Man erhält einen Überblick über alle kaufmännischen Abteilungen und sieht so, wo die eigenen Stärken und Neigungen liegen“, erklärt Kuytan zur Berufswahl.

War das eine richtige Entscheidung? Haben sich Ihre Wünsche erfüllt? „Ich habe mir viel Abwechslung gewünscht. Das heißt eben nicht nur jeden Tag dasselbe zu machen, sondern in unterschiedlichen Abteilungen eingesetzt zu werden. Bis jetzt ist es auch genauso, wie ich mir das vorgestellt habe. Ich bin sehr zufrieden.“

DICK Küchen ist für den Schopfheimer auf alle Fälle ein guter Ausbildungsbetrieb. Jede Aufgabe und Tätigkeit des Unternehmens sei auf die Erwartungen der Kunden ausgerichtet. DICK Küchen sei ein modernes Unternehmen, das sich weiter entwickle und die neuesten Ideen und Trends in Küchentechnik und -design präsentiere und umsetze.

Was würde er einem neuen Azubi mit auf den Weg geben? „Ich kann die Ausbildung nur empfehlen! Ist man kaufmännisch interessiert und möchte gerne gefordert werden, ist der Beruf im Groß- und Außenhandel genau das Richtige! Man sollte schon eine Vorliebe zu kaufmännischen Tätigkeiten haben, da dies in der Berufsschule einen großen Teil der Zeit beansprucht.“

Ansonsten kann man beraten, verkaufen und natürlich viel Zeit im Verkauf verbringen! Man hat



Silvestro Rallo

Kontakt mit vielen verschiedenen Persönlichkeiten und entwickelt sich dadurch auch immer weiter.“

In der Freizeit spielt Emre Kuytan gerne Fußball, ob im Verein oder mit Freunden spielt keine Rolle. „Fußball spielen ist mein Hobby und ich spiele mit Leidenschaft. Natürlich bin ich auch gerne mit Freunden unterwegs und verbringe ebenso Zeit mit meiner Familie.“

Silvestro Rallo (22) macht bei DICK Küchen ebenfalls eine Ausbildung als Groß- und Außenhandelskaufmann. Auch er befindet sich momentan im zweiten Ausbildungsjahr.

„Ich habe mich für die Ausbildung des Groß- und Außenhandelskaufmann entschieden, weil dieser Beruf sehr abwechslungsreich, spannend ist und meinen kaufmännischen Interessen voll und ganz entspricht. Durch das zweitägige Praktikum vor der Ausbildung wurde mein Interesse für diesen Beruf geweckt. Meine Wünsche waren viel Abwechslung, viel Kundenkontakt sowie der Einblick in verschiedene Bereiche. Diese Wünsche wurden bei DICK Küchen erfüllt. Ich bin sehr froh, diese Ausbildung angefangen zu haben“, sagt Silvestro Rallo.

Die individuelle Betreuung und Beratung durch den Ausbilder und die Mitarbeiter macht DICK Küchen für Silvestro Rallo zu einem guten Ausbildungsbetrieb. Nach der Ausbildung sieht sich Rallo in der Abteilung Verkauf bei DICK Küchen. „Ich möchte in die Küchenberatung einsteigen. Dieses Ziel verfolge ich zielstrebig seit meinem ersten Tag im Unternehmen.“

Silvestro Rallo spielt in seiner Freizeit Fußball im Verein und geht ins Fitnessstudio um eine Abwechslung zwischen Arbeit und Schule zu bekommen. Außerdem verbringt er gerne Zeit mit seinen Freunden und der Familie.

Vollendung in Form und Nutzen

Einen wichtigen Aspekt beim Küchenkauf stellt die Auswahl der Geräte dar

Um bei der endlosen Vielfalt moderner Küchentechnik den Überblick zu behalten und die auf eigene Bedürfnisse zugeschnittene Ausstattung zu finden, bedarf es der Beratung erfahrener Spezialisten. Bei DICK Küchen wird die ganze Palette renommierter Gerätemarken wie Miele, Siemens, AEG, Gaggenau, V-Zug, Berbel, Bora und viele mehr präsentiert. Der unentschlossene Kunde wird nicht nur ausführlich und individuell beraten, sondern kann die verschiedenen Küchengeräte auch ausprobieren.

➤ **Dampfgaren:** Der Trend zum Dampfgaren ist ungebrochen, da es gegenüber dem Kochen viele Vorteile bietet. So bleiben etwa Vitamine, Mineralstoffe und Mineralsalze weitgehend erhalten. Der Dampfgarer kann sehr vielseitig verwendet werden, zum Beispiel zum Auftauen, Aufwärmen, Entsaften, Desinfizieren,



Der Bora Kochfeldabzug saugt Dunst und Gerüche nach unten ab und zwar dort, wo sie beim Kochen entstehen – direkt am Kochfeld. BILD: BORA

Einkochen und Joghurt zubereiten.

➤ **Kochen mit Induktion:** Beim Kochen mit Induktion wird die Hitze elektromagnetisch im Topfboden erzeugt – und das nur, wenn ein passender Topf aufgestellt wird. Die Größe des Topfes wird automatisch erkannt. Die induktive Wärmeübertragung garan-

tiert extrem kurze Ankochzeiten und eine superschnelle Reaktion bei der Leistungsverstellung.

➤ **Vollflächeninduktions-Kochfeld:** Dieses ermöglicht ein freies Platzieren und Verschieben von Kochgeschirr in beliebiger Form und Größe auf dem Kochfeld. Bis zu vier Töpfe und Pfannen können dabei gleichzeitig genutzt

werden. Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt und nur dort erhitzt, wo es gerade steht. Wird es verschoben, erkennt das Kochfeld die neue Position und arbeitet zuverlässig weiter.

➤ **Gasherd – Kochen wie die Profis:** Die genau zu kontrollierende Temperaturregulierung macht den Gasherd zum Liebling aller ambitionierten Hobby- und Profiköche, für die eine punktgenaue Zubereitungszeit entscheidend ist. Alternativ zur offenen Gasflamme bieten Hersteller inzwischen auch Gasherde an, die mit Glaskeramikflächen ausgestattet sind. Bei dieser Variante fällt allerdings der Vorteil der schnellen Hitzeregulierung weg.

➤ **Teppan Yaki – das integrierte Kochfeld:** Kochen wie beim Japaner – direkt auf der Herdplatte und ohne Pfanne oder Topf: Gemüse und Fisch werden dabei mit wenig Fett schonend gegart. Im Unterschied zum Grill arbeitet der Teppan Yaki mit Kontaktwärme innerhalb eines vorgegebenen Temperaturbereichs. So ist garantiert, dass auch empfindliches Gemüse oder Fisch Geschmack und Form bewahren.

ANZEIGE



Wir gratulieren!



SANITÄTSHAUS
SCHNEIDER

Ideen die bewegen -
seit 70 Jahren

Basler Str. 65 · 79713 Bad Säckingen
www.schneider-sanitaetshaus.de
info@schneider-sanitaetshaus.de

bieleundgrimm.de



NINA VON C.

Bezaubernd

sind die aktuellen Frühjahrs-/Sommertrends. Lassen Sie sich von uns individuell beraten! Gerne auch mit Ihren Freundinnen an einem Mädelsabend (ab 6 Personen) nach Ladenschluss bei einem Glas Sekt.



Steinbrückstraße 11
D-79713 Bad Säckingen
Tel. +49 7761/9364066
Fax +49 7761/9364065
www.waeschehaus-schneider.de
info@waeschehaus-schneider.de

DESSOUS NACHTWÄSCHE
BADEMODEN

➤ **Für Wok-Liebhaber:** Wer gerne im Wok kocht, wird sich für die Glaskeramikfläche mit Wok-Mulde entscheiden. Klein geschnittenes Gemüse, Fleisch und Fisch benötigen nur wenige Minuten Garzeit. Die Zutaten bleiben knackig und behalten den Großteil ihrer wichtigen Nährstoffe.

➤ **Backen und Braten:** Ein Einbaubackofen wird unabhängig von einem Kochfeld installiert und kann daher variabel platziert werden, zum Beispiel in Augenhöhe für besten Bedienkomfort. Mit Automatikprogrammen lassen sich mühelos unzählige Gerichte zaubern.

➤ **Frische Luft beim Kochen mit der Deckenlifthaube „Skyline Edge“:**

Ein schwebendes Funktionsgenie ist die berbel Deckenlifthaube „Skyline Edge“. Wird ihre Arbeitskraft nicht benötigt, zieht sie sich an beliebiger Position unter der Decke zurück. Dort setzt sie als dekoratives Lichtobjekt schöne Akzente. Sobald gekocht wird, kommt die Fernbedienung ins Spiel: Per Knopfdruck gleitet die Deckenlifthaube elegant herunter, auf die perfekte Position für maximale Kraftentfaltung.

➤ **...oder dem Bora Kochfeldabzug:**

Der Bora Kochfeldabzug saugt Dunst und Gerüche nach unten ab, und zwar dort, wo sie beim Kochen entstehen – direkt am



Die neue Vakuumschublade von Miele überzeugt durch eine große Anwendungsvielfalt. BILD: MIELE

Kochfeld! Das moderne, reduzierte Design der Bora-Kochfeldabzüge und der Wegfall der kopfhohen Haube schaffen neue Möglichkeiten bei der Küchenplanung. Die Küche wird zum „schönen Möbel“ und muss nicht mehr als „Einbauküche“ geplant werden. Die Abzüge arbeiten so leise, dass sie beim normalen Brat- und Kochgeräusch nicht zu hören sind – sozusagen leiser als ein brutzelndes Steak. Die Kochfeldabzüge arbeiten mit extrem geringem Abluft-Volumen und sind

ideal für Niedrig-Energiehäuser. Es entstehen weder Dünste noch Gerüche oder Abluft-Lärm.

➤ **Vakuuieren:** Die neue Vakuumschublade von Miele überzeugt durch eine große Anwendungsvielfalt. Denn was gibt es Schöneres, als mühelos Gerichte zu zaubern, die all das halten, was das Bild im Kochbuch verspricht. Die Grundfunktion der Vakuumschublade ist überzeugend einfach: In Folie verpackten Lebensmitteln wird die Luft (insbesondere Sauerstoff) entzogen,

anschließend werden sie luftdicht verschlossen. Auf diese Weise kann die Qualität der Lebensmittel länger erhalten bleiben. Außerdem bereitet die Vakuumschublade Lebensmittel optimal auf die Sous-vide-Garmethode vor. Portionieren, bevorraten und präparieren für das Genussgaren.

➤ **Fleisch-Veredlung:** Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen. Das auf diese Art veredelte Fleisch erhält ein un-nachahmliches Aroma und eine ganz besondere Konsistenz. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als „die Königsklasse unter den Steaks“ gilt. Der Dry Ager Reifeschrank kann auch zum Lagern und Reifen von Salami, Schinken und anderen Fleischarten sowie als Käse-Lagerschrank genutzt werden.

Infos und Videos zur neuesten Küchentechnik im Internet:

www.dick-kuechen.de/dick-kuechen/kuechen/geraetetechnik.php

ANZEIGE

Glückwunsch zum Jubiläum!

79713 Bad Säckingen · Im Grütt 12
Tel. +49(0)7761-6282 · Fax -57751



FAHRZEUGLACKIERUNG
INDUSTRIELACKIERUNG
KAROSSIEREARBEITEN
AUSBEULEN OHNE LACKIEREN

Jeromin
KAROSSERIE & LACKIERUNG

www.jeromin-lackierung.de

EU-Neufahrzeuge

- ♦ Wir beschaffen Ihr Wunschfahrzeug
- ♦ Inklusive Werksgarantie des jeweiligen Herstellers
- ♦ Kein Beschaffungsstress für Sie
- ♦ Professioneller Werkstattservice für alle Fabrikate/Meisterbetrieb
- ♦ Reifen- und Räderservice
- ♦ KS-Autoglaszentrum

NEU bei uns



premio Reifen·Autoservice

**M & E Reifen- und Autoservice
Bad Säckingen GmbH**

Schaffhauser Str. 18 Bad Säckingen
Tel. 0 77 61/84 81 www.premio.de

Warum sollten Sie mehr bezahlen?



POWER SHOP

Authorized Harley Davidson Dealer since 1985

Harley-Davidson

Burghölzle 15
79576 Weil am Rhein
Tel. 07621 62022
Fax 07621 62080

E-Mail: powershop@web.de
www.powershop-weil.de



SICHERHEIT IST UNS WICHTIG!

REINHARD NOWAK Versicherungsmakler GmbH

Wir bedanken uns für die langjährige Zusammenarbeit und wünschen der Fa. Dick Küchen weiterhin viel Erfolg.

Martin Rosenburg und Reinhard Nowak
Karl-Friedrich-Straße 85/1 · 79312 Emmendingen · Tel. 07641 936 33 0
www.nowak-r.de

Raumsysteme und Badmöbel

Als ideale Ergänzung zum Küchen- und Badsortiment bietet DICK Küchen Planung und Einbau von Raumsystemen an

Von Wand zu Wand oder vom Boden zur Decke – die Einbauschränke mit Gleit- und Schiebetüren werden immer passgenau für jede Raumsituation angefertigt. Für Mauernischen in der Küche, ungenutzte Winkel im Flur, als Raumteiler oder begehrter Vorratsschrank finden die Raumsysteme Ihren Einsatz – wo notwendig auch mit Bodensockel oder abgehängter Decke.

Die Gleittüren werden in einer Deckenschiene geführt, es findet keine hängende Belastung an der Decke statt, so dass die Montage auch unter Leichtbaudecken möglich ist. Das Gewicht der Tür liegt auf der Bodenschiene bzw. den Laufrollen, die auch unter hoher Belastung immer leichtläufig funktionieren. Jede Gleittür wird auf Maß gefertigt und lässt sich bis zu einer Höhe von 3,20 Meter und einer Breite von 1,50 Meter ideal produzieren und installieren. Auch Sonderlösungen sind möglich.



DICK Küchen bietet als Ergänzung zum Küchen- und Badsortiment die Planung und den Einbau von Raumsystemen an. BILD: RAUMPLUS

Die Türfüllungen bieten das ganze Spektrum individueller Ausdrucksmöglichkeiten, je nach Atmosphäre, in der die Wohnung gestaltet werden soll – mal kühl elegant, mal warm und natürlich, mal trendig, mal klassisch. Die Rahmenbauweise der Türen erlaubt auch die Kombination unterschiedlicher Füllungen: Glas, Kunststoff oder Holz, dazu diver-

se Dekore, Schichtstoffe und Folien – fast alles ist möglich. So können auch unterschiedliche Stoffe die Gleittüren schmücken und zu einer absolut einmaligen Lösung für ein charaktvolles Ambiente werden.

Die Wellness-Oase für zuhause

Das Bad ist als Rückzugsort und Privat-Oase ein wichtiger Raum

in Wohnung oder Haus. Die meisten Menschen wünschen sich diesen Raum als Rückzugsort von der Hektik des Alltags, dessen Ausstattung jedoch auch exakt die persönlichen Bedürfnisse seiner Nutzer trifft.

Badezimmer sind heute weit mehr als die bloße Kombination von Waschbecken, Dusche und Badewanne. Sie sind vielmehr Wohlfühlrefugien, in denen man die Seele baumeln lassen kann. Sie versprechen Entspannung sowie ein großes Maß an Genuss und Sinnlichkeit!

Bei DICK Küchen werden zahlreiche Badmöbelprogramme verschiedenster Stilrichtungen gezeigt: Eine Welt voller Farben, Formen und Funktionalität. Auch für die komplette Neuplanung oder Sanierung von Badezimmern bietet DICK Küchen die individuelle Beratung, Planung und Ausführung in Zusammenarbeit mit qualifizierten Handwerksbetrieben.

Mehr Infos zu Raumsystemen und Badmöbel im Internet:

www.dick-kuechen.de/dick-kuechen/extras/baeder-raumsysteme.php

ANZEIGE

...alles für Ihren schönsten Tag!

Schaffhauser Straße 95
D-79713 Bad Säckingen
Tel. +49 (0) 77 61/37 61

www.carro-brautmoden.de

Wir gratulieren herzlich zum Firmenjubiläum

Waldshuter Str. 22-26
79713 Bad Säckingen
Tel. 07761 - 6513
www.cafe-heinritz.de

Lechner

WIR GEBEN

Küchen ein Gesicht

LECHNER, DEINE ARBEITSPLATTE.

10 Jahre
Wir gratulieren!

www.MyLechner.de



Raumsysteme finden in vielen Wohnbereichen ihren Einsatz. BILDER: RAUMPLUS



Einbauschränke und Raumteiler werden passgenau angefertigt.



Das Bad als Rückzugsort und Privat-Oase in Wohnung oder Haus.



Bei DICK Küchen werden zahlreiche Badmöbelprogramme gezeigt.



ANZEIGE

MARKENMACHER KIESEWETTER



ak@markenmacher-kiesewetter.de
www.markenmacher-kiesewetter.de



systemtypo.de



Ihr Partner für
Medienproduktion
und Design

*Anto und Ivan Pudja
gratulieren herzlich
zum Jubiläum*



Pivi Pudja

Herrenweg 12

CH-4133 Pratteln · www.pivi-pudja.ch

**Wir gratulieren zum Jubiläum
und bedanken uns für die
stets gute Zusammenarbeit!**

- Heizungsbau • Sanitär • Blechnerei • Solartechnik



79713 Bad Säckingen, Jurastr. 14 (Industriegebiet) · Tel.: 07761-7274
79733 Görwihl-Strittmatt · Tel.: 07754-7220

„Die Küche ist ein Stück Lebensqualität“

Elf Fragen an Inge und Willy Dick, Inhaber und Geschäftsführer von DICK Küchen in Bad Säckingen.

Die Küche hat heute in vielen Haushalten großes Gewicht, sie ist das Herz der Wohnung, ein Ort der Begegnung. Hier wird nicht mehr „nur“ gekocht. Wie sieht ihre Küche aus? Technik oder Design – was ist Ihnen wichtiger?

Inge und Willy Dick: Aus unserer Sicht möchten wir natürlich beiden Kriterien gerecht werden und können es auch. Selbst wenn jemand in einem älteren Haus eine passende Küche – vielleicht sogar im Landhaus Charakter sucht, können wir diese natürlich mit den modernsten Komponenten der aktuellen Einbaugerätetechnik ausstatten bis hin zur Smarthome-Lösung mit Internet-Anbindung. Wir persönlich haben uns bei unserer neuen Küche für die klassische Farbe weiß hochglanzlackiert entschieden, mit grifflloser Front und Einbaugeräten in Edelstahl-Optik. Eine übertiefe Kunststeinarbeitsplatte sorgt für großzügige Arbeits- und Abstellflächen und ist absolut unempfindlich und langlebig.

Wer von Ihnen ist der bessere Koch? Und was kommt bei Ihnen auf den Tisch?

Willy Dick: Eindeutig meine Frau. Wir mögen beide frisch zubereitete Speisen, vor allem regionale

Produkte. Bei uns gibt es täglich Gemüse und Salat, auch mal eine schöne krosse Rösti oder leckere Bratkartoffeln – oder ein schönes Steak vom Grill.

Inge Dick: Mein Mann ist happy, wenn er am Grill stehen kann. Wenn es aber mal schnell gehen muss, gibt es Penne mit selbstgemachter Tomatensoße und Parmesan. Wir mögen auch Pfannkuchen mit Hackfleischsoße, eine selbstgemachte Gemüsesuppe oder Bayrisch Kraut nach Mutters Rezept. Es muss einfach schmackhaft mit guten Zutaten und Kräutern zubereitet sein.

Sie haben sich vor zehn Jahren entschieden, Ihr Möbelhaus in der Schillerstraße aufzugeben und fortan ausschließlich auf Küchen zu setzen. Spielte dabei neben den wirtschaftlichen Aspekten auch ein besonderes Faible für diesen Raum eine Rolle?

Inge und Willy Dick: Bevor wir unser neues Küchenhaus in der Tullastraße eröffnet haben, gab es für uns natürlich wichtige Entscheidungen zu treffen, um eine wettbewerbsfähige Zukunftsperspektive für uns und unsere Kinder zu haben. Da wir viele Stammkunden aus der Region Bad Säckingen und den umliegenden Gemeinden sowie der ganzen Schweiz haben, ist für uns Bad Säckingen mit einem Grenzübergang die ideale Lösung. Wesentlich für die ganze Familie war natürlich auch nach 20 Jahren Leben und Arbeiten in Bad Säckingen unsere Zukunft hier zu gestalten, mit all den privaten Kontakten, die wir nicht missen möchten.



Inge und Willy Dick legen beim Kochen Wert auf schmackhafte und gute Zutaten.

ANZEIGE

UDO HUBER GMBH
NATURSTEINE

für Küche, Bad und Kamin

79771 KLETTGAU
ERZINGEN
AM GÜTERBAHNHOF 6

Tel.: 077 42/53 97
Fax 077 42/45 73

www.natursteine-udo-huber.de

Wir gratulieren zum Jubiläum und freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit!

Dick Küchen ist in den vergangenen zehn Jahren enorm gewachsen. Was ist Ihr Erfolgsgeheimnis? Und was treibt Sie persönlich heute – auch nach zehn Jahren noch – an?

Willy Dick: Meine Frau und ich versuchen gemeinsam einen guten Job zu machen. Wir möchten das, wofür wir stehen, für unsere Kunden bestmöglich umzusetzen und die Erwartungen an uns erfüllen.

Als wir die Entscheidung getroffen haben, uns auf das Thema Küche zu konzentrieren, war für uns auch klar, dass wir dies dann leben möchten. Das heißt, die Kunden können bei uns in regelmäßigen Kochevents die neueste Technik auch ausprobieren und erleben, dazu bieten wir viele sinnvolle Accessoires zur Ausstattung der Küchen mit an.

Die Entwicklungen in unserer Branche gehen weiter, schneller als in den letzten Jahrzehnten, auch auf uns warten die Herausforderungen und Chancen der Digitalisierung. Mit noch umfangreicheren Leistungen für unsere Kunden wollen wir unsere Stellung als „der Küchenspezialist“ in der Region weiter ausbauen.

Der Kunde findet in Ihrem Haus eine riesige Auswahl an unterschiedlichen Küchen. Es bleibt die Qual der Wahl bei Stil, Ausstattung und Technik. Was soll der Kunde kaufen? Wo sehen Sie und Ihre Mitarbeiter Ihre Rolle bei der Entscheidungsfindung – damit am Ende alle zufrieden sind?

Inge und Willy Dick: Hier spielt natürlich unser gesamtes Verkaufsteam die entscheidende Rolle, denn eine Küche verkauft sich nicht ohne Beratung und exakte Planung durch gut geschulte Fachkräfte. Dazu zählen aber auch all die beteiligten Mitarbeiter im Hintergrund, die verantwortlich sind

für die perfekte Umsetzung, auch am Schluss bei unseren Kunden. Die notwendigen Arbeitsabläufe, die bei der Abwicklung einer Küche anfallen, sind sehr umfangreich.

Damit bei der Montage vor Ort alle Komponenten von unterschiedlichsten Zulieferern zueinander passen, muss alles perfekt vorbereitet sein – mit ein Grund dafür, dass wir personell in den letzten zehn Jahren von 18 auf inzwischen über 45 Mitarbeiter gewachsen sind.

Kann der Kunde auch nach dem Kauf auf Sie zählen?

Dies erwartet er ja zu Recht, wenn er sich für uns entscheidet. Nicht nur während der 5-jährigen Garantiezeit, auch darüber hinaus will er bei Fragen oder Problemen von uns eine Lösung bekommen.

Der Kauf einer Küche ist, bei etwas Anspruch, keine unerhebliche Investition. Was denken Sie, warum sind die Menschen bereit, für eine Küche einen guten Preis zu bezahlen?

Das Thema Küche hat ja in den letzten Jahren einen deutlich höheren Stellenwert als früher, wo es nur um zweckmäßige Möblierung ging und darum, Geschirr zu verstauen und kochen zu können. Die Küche ist inzwischen auch ein Stück Lebensqualität und fördert die Freude am Kochen. Aber durch eine anspruchsvolle Küchenplanung und ein schönes Design kann durchaus auch ein „haben wollen“ entstehen.

Wo geht der Trend bei den Küchen hin? Was bringt die Technik Neues?

Offene Planungen, die den Wohnbereich mit einbeziehen, können wir nicht nur in Neubauwohnungen sehr gut verwirklichen, dies kann auch in bestehenden Wohnungen oder Häusern umgesetzt

werden. Unsere Kunden wünschen sich eine solche Lösung im Idealfall mit Kochinsel. Geprägt werden diese Vorstellungen natürlich auch durch die Medien, wo man viele Ideen heute beispielsweise in Kochshows sehen kann. Bei der Küchentechnik geht es um das Thema Energieersparnis, komfortable Handhabung und einfache Bedienung. Aber auch die Vernetzung mit dem Internet, um den aktuellen Funktionsstatus über das Smartphone abrufen oder bedienen zu können, kommt immer mehr in die moderne Küche.

Man spricht heute von der vernetzten Küche. Was ist darunter zu verstehen?

Die Einbaugeräte werden durch das „Internet der Dinge“ immer „intelligenter“. Was vielleicht derzeit noch als Spielerei verstanden wird, wird in der Zukunft eingebunden sein in unseren Alltag. Wir werden beispielsweise im Frühjahr Kühlschränke mit Innenkamera präsentieren, womit man in der Lage ist, über sein Handy aus dem Supermarkt reinzuschauen, was denn noch vorhanden ist. Mein Kühlschrank kann mir dann auch eine Einkaufsliste vorschlagen, er registriert, was aktuell fehlt oder ich bekomme von meinem Gerät einen Menüvorschlag zu den vorhandenen Lebensmitteln oder dazu, was ich einkaufen sollte.

Die Menschen werden immer älter, die Technik der Küchengeräte wird immer komplexer. Passt das zusammen?

Moderne Einbaugeräte bieten heute einerseits sehr praktische Sicherheitseinrichtungen und haben oft nutzerfreundliche Bedienelemente mit selbsterklärenden Displays. Darüber hinaus helfen wir weiter mit unseren Kochveranstaltungen von Geräte-

herstellern, die in unserer Eventküche die Anwendungen in der Praxis zeigen und dem Kunden viele nützliche Tipps und Erklärungen liefern.

Wie sieht die Zukunft von DICK Küchen aus? Gibt es konkrete Pläne, etwa für bauliche Erweiterungen?

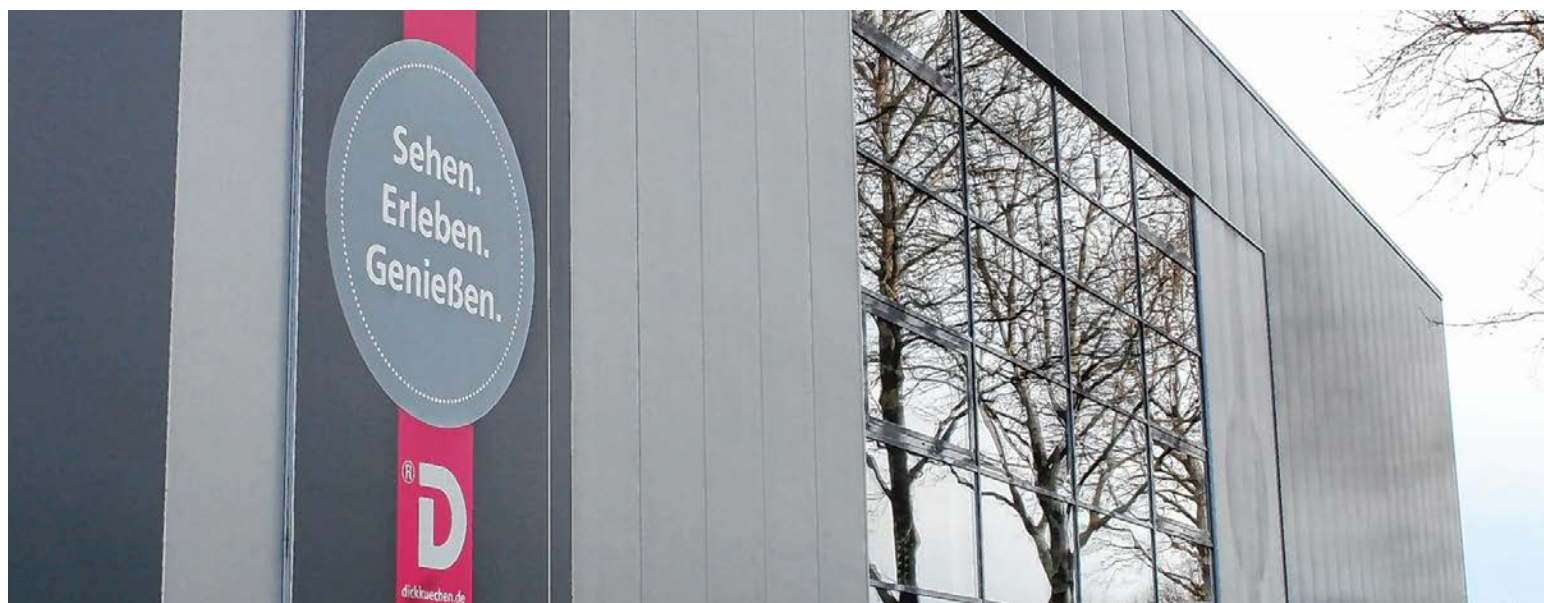
Ja, wie bereits erwähnt, sehen wir uns weiterhin auf Wachstumskurs. Nachdem wir Ende 2017 mit unserer Logistik umgezogen sind nach Obersäckingen in die Gewerbeimmobilie, die wir von Raiffeisen übernommen haben, sind wir an der Planung zur Erweiterung unserer Ausstellungsfläche. Dazu bieten wir auch externen Unternehmen, die gut zu uns passen, Flächen an. Dies können Firmen aus den Bereichen Hausinstallation, Sanitär sowie Raumausstattung sein. Außerdem planen wir die Einrichtung eines Gastrobereichs, der im 2. OG auch als Eventfläche außerhalb unserer Geschäftszeiten dienen soll.

Was wünschen Sie sich ganz privat für die Zukunft?

Wir sind sehr eingebunden in den Arbeitsalltag und funktionieren als Team sehr gut. Jeder hat seine Zuständigkeiten und ist sowohl für die Mitarbeiter wie für unsere Kunden jederzeit Ansprechpartner.

Wenn sich in den nächsten Jahren hier Entlastung abzeichnet durch den Einstieg unserer Söhne freuen wir uns natürlich auf ein wenig mehr Zeit für uns selbst. Uns ist es derzeit aber wichtig, dass sie vor einem Einstieg ins Unternehmen einige Jahre Ausbildung absolviert und wichtige Erfahrungen in anderen Unternehmen gesammelt haben. Dass wir alle gesund bleiben ist unser wichtigster und größter Wunsch.

FRAGEN: FRANK LINKE



Kompletter Service von A bis Z

Bei DICK Küchen in Bad Säckingen dürfen sich die Kunden gut aufgehoben fühlen

Sehen. Erleben. Genießen

Beim Rundgang durch die großzügige Ausstellung von DICK Küchen in der Bad Säckinger Tullastraße gibt es viel zum Ansehen, Anfassen und Ausprobieren. Zum Entspannen und Plaudern lädt die gemütliche Bar ein, an der die Kunden mit köstlichen Kaffeevariationen verwöhnt werden.

Beratung. Planung. Ausmessen

Die Küchenberater nehmen sich Zeit, für ausführliche Gespräche und umfassende Abklärung der Kundenbedürfnisse. Man erlebt, wie die eigene Küche entsteht und wie sie aussieht. Um ein fachgerechtes, detailliertes Aufmaß zu erstellen, wird beim Kunden zu Hause ausgemessen. Damit auch wirklich alles stimmt!

Die Küchenplanung wird in fotorealistischer 3-D-Technik auf einen Großbildschirm projiziert, und schon jetzt kann man sich in der Küche bewegen, in jeden Winkel schauen, sich einmal komplett im Raum drehen, verschiedene Blickwinkel und Perspektiven ausprobieren.

So kann jeder Küchenkäufer auf Nummer sicher gehen, dass Aussehen und Funktionalität der Küche seinen Wünschen wirklich gerecht werden und man hat das gute Gefühl, die richtige Entscheidung getroffen zu haben.



Zum Entspannen und Plaudern: An der Bar gibt es köstliche Kaffeevariationen. Rechts Inge Dick. BILDER: FRANK LINKE



Die Küchenberater nehmen sich viel Zeit für ausführliche Kunden-Gespräche. Rechts Uwe Blochmann.

ANZEIGE

Sauna - Ausstellung in Bad Säckingen!



nb@inuasauna.de
nb@inuasauna.ch

0049 1523 4259 160
0049 7761 9987 649

79713 Bad Säckingen
Schaffhauser Str. 22

Mo - Fr 9-12 Uhr
13-17 Uhr

SA 10-13 Uhr

Außerhalb der
Öffnungszeiten
nach Vereinbarung!



Immer auf Draht: Elfriede Bühler am Infodesk ist erste Ansprechpartnerin für Kunden am Telefon. BILD: FRANK LINKE

Lieferservice ohne Grenzen

Nach dem Kauf wird die Küche pünktlich zum vereinbarten Termin nach Hause gebracht und gleich an Ort und Stelle montiert. Auf Wunsch wird die alte Küche demontiert und entsorgt.

Wenn die Küche, für die sich der Kunde entschieden hat, später nicht in Deutschland stehen soll, bedeutet das bürokratischen Aufwand: die Zollpapiere müssen fertig gemacht werden.

DICK Küchen übernimmt diese Aufgabe gerne für seine Schweizer Kunden und erstattet ihnen die Mehrwertsteuer umgehend zurück!

Einbau und Montage

Qualifizierte Schreiner übernehmen alle anfallenden Montagearbeiten – fachgerecht und sorgfältig. Auf Wunsch wird auch für die vollständige Wasser- und Elektro-Installation gesorgt oder der Küchenumbau wird mit anderen Handwerkern koordiniert. Für den Kunden bedeutet dies: Einfach zurück lehnen und sich auf das Ergebnis freuen. Die neue Küche!

Mehr Informationen über den Service, Kunden-Feedback und Fotos von eingebauten Küchen im Internet: www.dick-kuechen.de/dick-kuechen/service



Fertig! Qualifizierte Küchenmontage durch die beiden Schreiner Thomas Mayer und Manuel Lütte von DICK Küchen. BILD: SUSANNE KANELE



10 JAHRE
Sehen. Erleben. Geniessen.

KÜCHEN FÜR ALLE.



**Bad Säckingen (D) und
Schönenwerd (CH)**



Dick Küchen



Bürogemeinschaft
Michael Hausin
Stephan Mayer

Eine sichere Zukunft
braucht starke Partner

**Herzlichen Glückwunsch
zum 10-jährigen Bestehen.**

**Versichern heißt vertrauen.
Vertrauen auch Sie uns.**

Michael Hausin, Boris Rapp, Sven Bera und **Stephan Mayer**



Bad Säckingen
Am Dorfbach 30
Tel. 0 77 61/28 00

Allianz 

ok officekomplett
Computer Service GmbH

Business Software
Warenwirtschaft, Lager, Fibu
CRM, Dokumentenmanagement

IT-Lösungen
Cloud, Infrastruktur, Storage
Virtualisierung, Security

Beratung
Kaufberatung, Projektmanagement
Datenschutz, Datensicherheit

**Herzlichen Glückwunsch
zum Jubiläum und
herzlichen Dank für die
langjährige
Zusammenarbeit!**

Service, Support, Hotline, über 20 ausgebildete Fachleute, seit 1995 für Sie unterwegs

☎ 07762-708860 - Friedrichstr. 2 - 79664 Wehr - www.officekomplett.com

WEBER.COM



**DIE NEUEN
GRILLS
SIND DA!**

weber 

BEI IHREM WEBER PREMIUM HÄNDLER

Dick Küchen
Bad Säckingen

**Wir gratulieren
u. danken für
die gute
Zusammenarbeit**

IT- u. TK
Dienstleistung u.
Betreuung

Ladengeschäft |
Vor-Ort | Werkstatt

www.muster.it

Basler Straße 61
79713 Bad Säckingen
T: 07761/939889-0

muster.IT
einfach.mehr.service.

**10 Jahre
Dick Küchen**

Zu diesem Anlass gratulieren wir
herzlich und bedanken uns für
die tolle Zusammenarbeit.

Kempf Solutions Web • Print • Marketing
Foto • Video • SEO

EDEKA Schmidts Märkte

Ihr Frischepartner in der Region!

**Wir gratulieren herzlich
zum 10-jährigen Jubiläum!**

Unsere Märkte finden Sie in:
Rickenbach • Herrischried • Todtmoos • Häusern • Schluchsee
Lenzkirch • Wehr • 2 x Bad Säckingen • Bonndorf
2 x Titisee-Neustadt • St. Blasien

www.schmidts-maerkte.de

TOTAL REGIONAL
Schmidts & Märkte

BÄUMLE 

Niedrig-Energie-Haus



Hausträume werden wahr

Murg | Telefon 07763 20383 | info@passivhaus-baeumle.de
www.passivhaus-baeumle.de



DICK Küchen im Ortszentrum von Schönenwerd bei Aarau. BILDER: DICK KÜCHEN

DICK Küchen in der Schweiz

Eine ausgesuchte Küchenausstellung präsentiert DICK Küchen in Schönenwerd bei Aarau

Schweizer Kunden, die wohnortnahe Betreuung schätzen, werden bei DICK Küchen in Schönenwerd von den Küchenberatern Ralf Schaper und Roberto Picone bestens bedient. Beratung, Planung und Service sind dadurch flexibler geworden und es kann besser auf die individuellen Bedürfnisse eingegangen werden. Natürlich profitiert auch die Schweizer Kundschaft vom interessanten Preis-Leistungsverhältnis des Stammhauses in Bad Säckingen.

Kochfreunde zum Thurm

An jedem letzten Donnerstag im Monat wird das Küchenhaus Schönenwerd zum „Gourmet-Tempel“. Die „Kochfreunde zum Thurm“, ein ambitionierter Männerkochclub mit zwölf Mitgliedern, ist in der Event-Küche zugange. Die verschiedensten Zutaten werden vorbereitet, es wird geschnippelt, gebrutzelt, gekocht und gegart – und anschließend wird gemeinsam getafelt. Die leidenschaftlichen Hobbyköche lassen sich jeweils von einem Jahresthema leiten, z.B. Köstlichkeiten aus aller Welt, regionale Schweizer Küche, saisonale Rezepte, neue Kochmethoden (Sous-Vide, Niedergaren, Saucenaufbau usw.) Jeden Monat ist ein anderes Mitglied an der Reihe, den Kochabend vorzubereiten. Begleitet

werden die Rezepte oft mit Informationen über Land, Kulturen, Besonderheiten der Länder und Regionen. DICK Küchen Schönenwerd bietet den Kochfreunden ein Domizil mit komfortabler Ausstattung und modernster Küchentechnik, in dem sie Ihrer Leidenschaft nach Herzenslust frönen können. Ganz nach dem Motto „Sehen.Erleben.Genießen“ kommt neben den kulinarischen Genüssen auch die Pflege der Geselligkeit und Freundschaft nicht zu kurz.

Mehr Infos zum Küchenhaus Schönenwerd im Internet:
www.dick-kuechen.ch/
dick-kuechen.ch



Ralf Schaper



Roberto Picone



Ambitionierter Männerkochclub: Die Kochfreunde zum Thurm.

Arbeitsplatten für jeden Geschmack

Bei DICK Küchen gibt es eine riesige Auswahl an attraktiven Küchenarbeitsplatten

Hart im Nehmen – Granit

Granit-Arbeitsplatten im Bereich von Kochen, Spülen und Vorbereiten sind hart und hoch belastbar, kratzfest und doch pflegeleicht, extrem langlebig und einfach natürlich – unschlagbar! Braungraue Quarze, gelbe Feldspate, dunkle Erze: Die ganz unterschiedliche Kristallzusammensetzung des Jahrtausende alten Natursteins bringt unzählige Farb- und Strukturvarianten hervor. So findet sich zu jeder Küche ein passender Ton.

Quarzstein

Wer Naturstein liebt, den wird Quarzstein begeistern. Der auf Quarzbasis hergestellte Kunststein hat die Ausstrahlungskraft von echtem Stein, er übertrifft jedoch dessen Eigenschaften in Bezug auf Pflegefreundlichkeit und Hygiene. Die vielen attraktiven Dekorvarianten erschließen eine



Küchenarbeitsplatten gibt es bei DICK Küchen in großer Auswahl – für jeden Geschmack und jeden Anspruch. BILD: FRANK LINKE

Fülle von Designmöglichkeiten, mit denen Sie Ihre ganz persönlichen Ideen verwirklichen können.

Beton

Eine glatte, fast porenfreie Oberfläche zeichnet die Arbeitsplatten aus verdichtetem Hochleistungsbeton aus. Das Erscheinungsbild ist lebendig, es können geringe Farbchangierungen und Abweichungen entstehen.

Durch eine spezielle Behand-

lung sind die Arbeitsplatten hervorragend geschützt gegen Verschmutzung und das Eindringen von Flüssigkeiten. Es stehen drei Standardfarben zur Auswahl: betongrau, sandgrau oder anthrazit.

Glas

Als Trendmaterial im Küchenbereich wird Glas wegen seiner pflegeleichten und hygienischen Oberfläche immer beliebter. Das Auge wird von farbigem Glas magisch angezogen. Bei bedruck-

ten Klargläsern entsteht durch die Transparenz eine Tiefenwirkung, die die Brillanz der Farben hervorhebt. Durch matte, satinierte Oberflächen hingegen wird das Licht in verschiedene Richtungen im Raum gestreut.

HI-MACS®

Dieses Material wird vor allem aufgrund seiner thermoplastischen und transluzenten (lichtdurchlässigen) Eigenschaften sehr geschätzt, die vielfältige Designmöglichkeiten zulassen. Außergewöhnliche Ideen und Kreationen lassen sich dank der leichten Verformbarkeit und Verarbeitung des Acrylsteins schnell und unkompliziert umsetzen. HI-MACS® kann mit einfachem Schreinerwerkzeug bearbeitet werden. Sägen, bohren, fräsen, hobeln – das Material kann auf unterschiedliche Weise in die gewünschte Form gebracht werden. Der Mineralwerkstoff ist so leicht zu bearbeiten wie Hartholz und besitzt zugleich doch die Stärke eines Steins. Damit ist HI-MACS® vielen anderen Materialien im Designbereich deutlich überlegen.

ANZEIGE

Wir gratulieren zu 10 erfolgreichen Jahren!

- Heizung
- Sanitär
- Umwelttechnik



2 + 1 Heizung und Sanitär GmbH
Breitmattstraße 28 · 79664 Wehr
Tel.: 077 62 / 94 26
Fax: 077 62 / 26 00
E-Mail: info@die2plus1gmbh.de

Ihre Handwerker mit Präzision



Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!

Noller Garten- und Landschaftsbau GmbH | Buchbrunnenweg 30
79713 Bad Säckingen | Tel. +49 77 61 92 32-0 | www.noller-gärten.de



Glückwünsche zum Firmenjubiläum!



DIE FLIESE MIT PERSÖNLICHKEIT

Finden Sie *Ihre* Fliese – mit fachkompetenter Beratung



Günnettsmättle 43
D-79733 Görwihl
www.gerspach-fliesen.de

Herzlichen Glückwunsch
zum 10-jährigen Jubiläum.



Wir sind und bleiben in unserer Region der wichtigste Finanzpartner für unsere Firmen- und Gewerbekunden. Mit unserem Sparkassen-Finanzkonzept bieten wir eine kompetente und umfassende Beratung, insbesondere bei individuellen Geschäftsfinanzierungen und -versicherungen. www.sparkasse-hochrhein.de



Rufle GmbH · Im Grütt 2
79713 Bad Säckingen
Telefon 07761-92310
info@rufle.de

Parkett und Holzdielen | Laminat | Kork | Linoleum |
PVC | Hohlraum- und Doppelböden |
Industrieböden | Estrich | Sanierung alter Böden |
Teppichböden | Gardinen |

Glückwunsch zum Firmenjubiläum!
Wir wünschen weiterhin viel Erfolg.



Gugelberger Bauunternehmen GmbH
Murgtalstraße 22
79736 Rickenbach-Hottingen

Tel. 0 77 65 / 92 11 - 0
bau@gugelberger.de
www.gugelberger.de



Schweizer Perfektion für zuhause

vzug.com



Wir gratulieren. Auf weiterhin gute Zusammenarbeit!

WAS UNS VERBINDET: LEIDENSCHAFT UND HÖCHSTE QUALITÄT

FALLER IMMOBILIEN GRATULIERT ZUM JUBILÄUM.
BEI UNSEREM BAUVORHABEN „WOHNEN AM SCHÖPFEBACH“
IN BAD SÄCKINGEN SETZEN WIR AUCH AUF DICK KÜCHEN.



F Faller
Immobilien
PROJEKTENTWICKLUNG & BAUTRÄGER

WWW.FALLERIMMOBILIEN.DE
WWW.WOHNEN-AM-SCHOEPFEBACH.DE

BERGSEESTR. 73 • D-79713 BAD SÄCKINGEN • T+49 (0)7761 7214 • INFO@FALLERIMMOBILIEN.DE

Geschenke, Accessoires und Lifestyle

In der Boutique von DICK Küchen gibt es jede Menge Schönes und Nützliches zu entdecken

Ein Geschenk für einen befreundeten Hobby-Koch? Eine nette Aufmerksamkeit für die beste Freundin? Oder noch ein exklusives Accessoire für die neue Küche?

In der Boutique von DICK Küchen gibt es jede Menge Schönes und Nützliches zum Verschenken oder für den eigenen Gebrauch. Vom hochwertigen Kochgeschirr und Küchenmesser über Gewürzmühlen bis zur Pastaschneide, von praktischen Küchenhelfern über Küchenwaagen, -uhren, Brotbehältern und Mülleimern bis zum skandinavischen Designgeschirr reicht die Palette – auch Wohntextilien, Schürzen, Vorratsdosen, Spiralschneider, Backformen, Schneidebretter, Kerzen, Vasen, Wohn-Accessoires und Deko-Artikel gehören zum Angebot. Qualitätsmarken wohin man sieht und jede Menge originelle Ideen – in der Boutique von DICK Küchen findet sich sicher das Richtige. Eine Gelegenheit zum Bummel bietet sich immer – zumal die Kaffeebar gerade nebenan liegt.

DICK Messer

Ob Profi oder Hobbykoch – wer gut kochen will, braucht das passende Werkzeug. Dazu gehören zweifelsohne auch die edlen Messer aus dem Hause Friedrich Dick. Feinster Damaszenerstahl an Klinge, Kropf und Endstück erinnert mit seinem changierenden Glanz an ein Tuch aus edlem Seiden-Damast. Aufgrund des unterschiedlichen Metall-



Die Boutique von DICK Küchen ist jederzeit einen Bummel wert. BILDER: DICK KÜCHEN

Gewinnen Sie ein exklusives Profi-Küchenmesser!

Wenn Sie sich bis 10. Februar 2018 unter: www.dick-kuechen.de/dick-kuechen/newsletter für den Newsletter anmelden, nehmen Sie an der Verlosung teil. Der Newsletter erscheint circa viermal jährlich und informiert Sie über Veranstaltungen, Aktionen und Angebote.



Wer leidenschaftlich kocht, braucht ein hochwertiges Messer.

Verlaufes der 67 Stahl-Schichten, ergibt jedes Werkstück ein Unikat. Durch ein spezielles, umweltschonendes Verfahren wird die Maserung freigelegt und entfaltet so ihre volle Schönheit. Der Griff wird mittels einer raffinierten Spannungsverbindung gehalten. Dieses High-Tech-Material

wird Schicht für Schicht geformt und bestimmt so die wie Leder anmutende Griff-Oberfläche, ist absolut wasserdicht und entspricht höchsten hygienischen Standards. Der Griff ist sicher, nicht quellend, nicht geklebt oder genietet und liegt weich und geschmeidig in der Hand. Eine gro-

ße Auswahl dieser hochwertigen Messer gibt es in der Boutique von DICK Küchen.

Mehr Infos zum Boutique-Sortiment im Internet: www.dick-kuechen.de/dick-kuechen/extras/badmoebel-raumsysteme/boutique.php

ANZEIGE

Wir gratulieren zum Jubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg



drucken... beschriften... leiten...

Schwyzweg 24
79713 Bad Säckingen

07761 - 998 1652
info@oc-werbung.de



AEG COMFORTLIFT®:
HEBT DAS GESCHIRR
AUF EIN NEUES LEVEL.

FSE 62800 P

Stadtwerke
Bad Säckingen

Ihr Energiepartner
am Hochrhein

Ein Hoch auf
10 Jahre Dick Küchen!

www.sws-energie.de

Wir wünschen Dick Küchen alles Gute zum Geburtstag ...

... und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit.

**Metallbau
Hermann Kurowski**
– Meisterbetrieb –
Am Buchrain 11 b
79713 Bad Säckingen
Tel.: + 49 (0) 77 61 - 23 03
www.metallbau-kurowski.de
ch.kurowski@freenet.de

BÄUMLÉ

Putz + Stuck
Ausbau + Fassade
Restauration + Dämmung

Murg | Telefon 07763 6929
info@gipsler-baeumle.de | www.gipsler-baeumle.de

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM FIRMENJUBILÄUM!

Wir wünschen alles Gute, weiterhin viel Erfolg für die Zukunft und sagen vielen Dank für die erfolgreiche Zusammenarbeit.

**ARCHITEKTURBÜRO RÜDIGER LEYKUM
& MITARBEITER**

79713 Bad Säckingen
Austraße 44 - 48
info@architekt-leykum.de
www.architekt-leykum.de

Miele

Miele dankt der Firma Dick Küchen für die tolle Zusammenarbeit.

Entdecken Sie die neue Freiheit beim Kochen.
Für das, was wir besonders lieben.

Miele. Immer Besser.

Miele TwinOne – Kochfeld und Dunstabzug perfekt vereint.

- **Con@ctivity 2.0:** Der Dunstabzug kommuniziert mit dem Kochfeld und reguliert automatisch die Gebläsestufe
- **PowerFlex Induktion:** Schnelles Erhitzen von unterschiedlich großen Kochgeschirren
- **TwinBooster:** Die Induktionsleistung kann individuell verteilt bzw. auf nur eine Zone gebündelt werden

Genuss für einen guten Zweck

Ein wichtiger Bestandteil des Unternehmens-Konzeptes sind bei DICK Küchen die Events

Mit dem Slogan „Sehen. Erleben. Genießen.“ und einer bunten Palette verschiedenster Veranstaltungen präsentiert sich das Küchenhaus einem ganz unterschiedlichen Publikum.

Lions Club Charity Night

Die Lions Club Charity Night – alle zwei Jahre vom Lions Club Bad Säckingen organisiert – wurde bereits mehrmals bei DICK Küchen veranstaltet. Dabei werden an verschiedenen Stationen im Küchenhaus kulinarische Köstlichkeiten und Getränke-Degustationen angeboten, die von regionalen Spitzenköchen zubereitet werden. Der Erlös der Veranstaltungen kommt jeweils einem wohltätigen Zweck zugute.

Samstags-Lunch

Jeweils am Samstag lädt DICK Küchen ein zum „Lunch“. Nach dem Bummel durch die Ausstellung oder dem Einkauf in der Boutique werden die Kunden verwöhnt mit kulinarischen Kostproben aus aller Welt: ob regional, italienisch, indisch, japanisch oder afrikanisch – die kulinarische Reise führt über den ganzen Globus. Außerdem ist die neueste Küchentechnik live in Aktion zu erleben und erfahrene Profi-Köche geben interessante Tipps und Anregungen zu Kochrezepten oder der Handhabung von Küchengeräten.

Das komplette Programm im Internet: <http://www.dick-kuechen.de/dick-kuechen>



Immer samstags ist Lunch bei DICK Küchen. Die Kunden werden mit kulinarischen Köstlichkeiten aus aller Welt verwöhnt. Mwimbi Löw kocht afrikanisch. BILDER: PRIVAT



Ein Hauch von Bollywood: Anila Jahn kocht indisch.



Diniert und gefeiert wird bei DICK Küchen am langen Tisch in angenehmer Atmosphäre. BILD: FRANK LINKE

ANZEIGE

WEGFAHRTARCHITEKTEN

Dipl.-Ing. (FH) JÖRG WEGFAHRT freier Architekt

ENTWURF – PLANUNG – BAULEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu 10 Jahren

Dick Küchen in Bad Säckingen

Oberer Reberg 20 | 79713 Bad Säckingen | 077 61 70 77
mail@wegfahrt.de | www.wegfahrt.de

Gipser OESCHGER

Fassaden
Innenausbau
Malerarbeiten
Wärmedämmung

Wir gestalten auch Ihre Räume !

- **dekorative Wandbeschichtungen**
- **neue Raumaufteilungen**

Diegeringer Str. 19 - 79730 Murg-Niederhof
Telefon 07763 91119 – www.gipser-oeschger.de

Die perfekte Küchenmontage vom Fachmann

Über die Schulter geschaut: Die Schreiner Thomas Mayer und Manuel Lütte montieren eine Küche

VON SUSANNE KANELE

Es ist kalt an diesem Morgen. Doch pünktlich um sieben Uhr sind die Monteure im Lager in Obersäckingen und schnell sind die Einzelteile der neuen Küche im Transporter verladen. Die beiden Schreiner Thomas Mayer und Manuel Lütte bilden das Team für den Einbau der Küche an diesem Tag. Beide haben bereits viele Jahren Berufserfahrung und sind somit Fachmänner auf dem Gebiet der Küchenmontage. Insgesamt drei Tage haben die beiden Monteure für diesen Auftrag eingeplant.

Die Aufgabe lautet nicht nur, dass die neue Küche eingebaut werden muss. Noch behauptet die bisherige Küche ihren Standort und muss erst ausgebaut werden. Mit geübten Griffen packen die beiden Fachleute an und am Mittag ist der Raum leer und die alten Möbel sind entsorgt. Ein Kundenservice von DICK Küchen. Auf Wunsch des Kunden wird außerdem für die vollständige Wasser- und Elektroinstallation gesorgt oder der Küchenumbau mit anderen Handwerkern koordiniert.

Eine weitere Herausforderung wartet jetzt auf die beiden Fachleute. Denn die Fliesen an der

Wand sollen ebenfalls weg und durch eine Platte in Material und Farbe identisch mit der späteren Arbeitsplatte, ersetzt werden. Beim Einbau der neuen Platte ist wieder Feinarbeit und Fingerspitzengefühl gefragt. Jetzt geht es an die neue Küche dran. Die einzelnen Teile werden ausgepackt, sortiert und zusammengebaut. Die fertig zusammengebauten Teile werden jetzt zunächst an ihren vorgesehenen Platz gestellt. „So können wir sehen, wie wir vorgehen müssen“, so Thomas Mayer. Während er beginnt die Ober- und Unterschränke zu montieren, baut Manuel Lütte die restlichen Küchenteile zusammen.

Am zweiten Tag können sich die beiden Handwerker vollständig dem Aufbau der Küche widmen. Schnell nimmt sie Formen an. „Das täuscht leider“, schränkt Mayer ein. Zwar stehen und hängen die Schränke relativ schnell, aber dann folgen die Feinarbeiten. „Das braucht Zeit“, so Mayer weiter. Denn die Blenden und die Anschlüsse für die Spülmaschine und den Wasserhahn müssen montiert oder die Abstände zwischen Möbel und Wand mit Silikon verbunden werden. Für den Anschluss des Elektroherdes kommt ein Elektriker ins Haus. Am dritten Tag sind nur noch ein paar Restarbeiten zu erledigen. Herumliegende Kartons werden eingesammelt, die Folien zusammengesucht und die Sägespäne zusammengewischt. Alles wird eingesammelt und fachgerecht entsorgt. Fertig! Jetzt schau-



Ein Team bei der Arbeit: Thomas Mayer und Manuel Lütte. BILDER: S. KANELE



Fertig: Jetzt kann sich der Kunde über seine neue Küche freuen.

en sich die beiden Handwerker die Küche gemeinsam mit dem Kunden an. Alles wird erklärt und sollte etwas nicht in Ordnung sein, schnell erledigt. Jetzt

kann sich der Kunde zurücklehnen und sich über die neue Küche freuen. Für Thomas Mayer und Manuel Lütte ist ein weiterer Auftrag erledigt.

ANZEIGE

Wir gratulieren zum Jubiläum Herzlichen Glückwunsch!

sympathisch
badisch Jahre

seit 1990
25 Jahre

**QUALITÄTSVERBUND
GEBÄUEDIENSTE**®

**Gebäudereinigung
HUBER**

MEISTERBETRIEB

Bad Säckingen

info@huber-dienste.de

Tel. 07761-3600

www.huber-dienste.de

Zertifiziertes Management-System
DIN EN ISO 9001 + 14001

Reg.-Nr.: Q/U1 0115461

Grillgenuss in seiner ganzen Vielfalt

Der Weber Grill Premium-Shop bei DICK Küchen lässt keine Wünsche offen

Mit den bis ins kleinste Detail durchdachten Grills von Weber ist das Grillen so vielfältig wie nie zuvor. Ob Holzkohle, Elektro- oder Gasgerät – vom mobilen Picknick-Grill bis zur professionellen Grillstation bieten sich alle Varianten für individuelle Ansprüche. Sauber, sicher, praktisch und auf jeden Fall mit Geschmacksgarantie.

Wer hat schon mal russisches Schaschlik oder asiatisches Wok-Gemüse auf dem eigenen Grill zubereitet? Durch verschiedene Aufsätze am Grill werden alle kulinarischen Träume wahr: Das Gourmet BBQ System, bestehend aus den drei Einsätzen Sear Grate, Pfanne und Wok wird um einen passenden Pizzastein oder den elektrisch drehbaren Drehspeiß-Aufsatz erweitert.

Außerdem bringt Weber® ein ganz besonderes Highlight, den Trend des beliebten Mangal-Grill-



Technik-Wunder: der iGrill mini. BILD: WEBER

lens, in den heimischen Garten: Durch den Aufsatz mit extra langen Spießen für Schaschlik & Co. sind der Grillvielfalt keine Grenzen mehr gesetzt.

Ein kleiner Gemüsekorb oder der neue multifunktionale Spare-Rib-Halter, welcher auch als Bratenkorb genutzt werden kann, sind nur einige der vielen neuen Zubehörteile, mit denen sich dieses Weber-GrillSystem ganz beliebig und professionell ausbauen lässt.

iGrill Mini

Mit dem iGrill und der kostenlosen Weber iGrill-App kann die Temperatur einfach und präzise überwacht werden. Über die Bluetooth-Funktion kann das iGrill mit dem Mobiltelefon verbunden werden. So müssen Sie nie wieder raten, ob das Fleisch servierfertig ist oder nicht, denn sobald es die gewünschte Kerntemperatur erreicht, werden Sie über einen Alarm des iGrill benachrichtigt.

Genesis II LX S-640

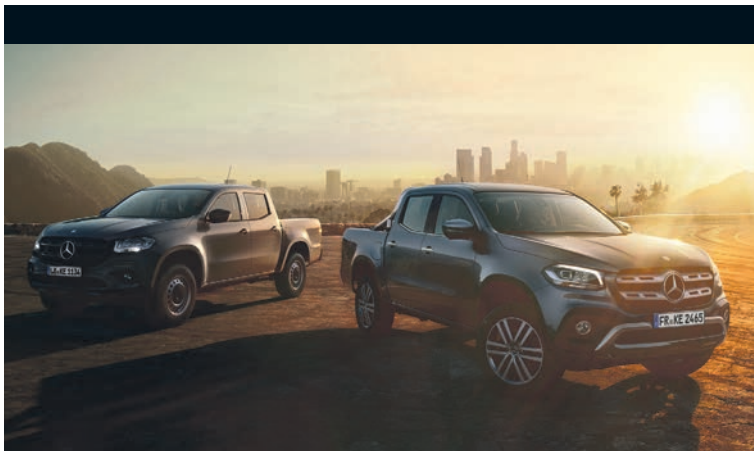
Die Gasgrillserie Genesis II LX setzt neue Maßstäbe in der Welt des Grillens. Alle Modelle sind mit zwei, drei, vier oder sechs Brennern erhältlich. Zusätzlich zu den Funktionen des Genesis II verfügen sie über folgende Extras: Edelstahl- oder porzellan-emaillierter Deckel und schwarz lackierte Türen bzw. Edelstahl-Seitentische, Seitenbrenner, Brennereinstellung „High+“ für extra starke Hitze, Tuck-Away-Warmhalterost, höherer Deckel, Grifflichter und beleuchtete Bedienknöpfe, geschlossener Unterschrank.

Zur Ergänzung des Weber® Grillsortiments gibt es bei DICK Küchen auch das komplette Zubehör von Holzkohle über Grillzangen, Kohleanzünder bis hin zu Grillratgebern mit leckeren Rezepten.

Mehr Infos zum Grillsortiment im Internet:

www.dick-kuechen.de/dick-kuechen/extras/bad-moebel-raumsysteme/webergrills

ANZEIGE



Für off-road, online, downtown und around-the-world.

Die neue X-Klasse. First of a new kind.

Mercedes-Benz
Das Beste oder nichts.



KESTENHOLZ

Mercedes-Benz Zentrum Freiburg, Kestenholz GmbH
Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
79111 Freiburg, St. Georgener Str. 1, Tel. 0761 495 0
79713 Bad Säckingen, Friedrichstr. 7, Tel. 07761 5606 0
79539 Lörrach, Bärenfelder Str. 8, Tel. 07621 4021 0
www.kestenholzgruppe.com
Anbieter: Daimler AG, 70327 Stuttgart



Zum Jubiläum gratuliert

**ANDREAS
EBNER**



Bad Säckingen

- Umzüge/Möbeleinlagerung
- Räumung/Entrümpelung

Tel. 077 61 - 553 41 93

www.transporte-ebner.de

Grafik & Design



Digitaldruck



Offsetdruck



Weiterverarbeitung



Geschäftspapiere

Briefbogen, Kuverts, Formulare, Sätze, Präsentationsmappen, Blöcke

Werbedrucke

Broschüren, Kataloge, Prospekte, Flyer, Mailings, Plakate, Etiketten

Individuelle Drucksachen

Visitenkarten, Einladungs- und Trauerkarten

Wir drucken zertifiziert!

Für Sie beraten und gestalten wir, übernehmen und optimieren Daten, produzieren zertifizierte Qualität im fotorealistischen Offsetdruck, drucken digital, personalisieren, falzen, heften und konfektionieren.

designed to print

Print & Services

Schmerbeck



Druckerei Schmerbeck e.K.

Sennhof 21

D-79713 Bad Säckingen

Telefon: +49 77 61 26 07

www.druckerei-schmerbeck.de

Ansprechend und benutzerfreundlich

Auf der Firmen-Website bietet DICK Küchen eine Fülle von Informationen und Serviceleistungen

Auf der Homepage finden sich alle wichtigen Informationen auf einen Blick: Die aktuellsten Jubiläums-Aktionen, demnächst stattfindende Veranstaltungen, Musterküchen, Bad- und Essmöbel zu Schnäppchenpreisen, Videos von Produkt-Neuheiten, Fotos vergangener Veranstaltungen, das Kochkurs-Programm und ein Download-Bereich für Rezepte oder Produkt-Informationen.

Es besteht die Möglichkeit, sich für den regelmäßig erscheinenden E-Mail-Newsletter anzumelden oder einen Beratungstermin zu vereinbaren. Damit werden lange Wartezeiten vermieden und die Kunden haben die Gewähr, dass sie ausführlich und ohne Zeitdruck beraten werden können. Selbstverständlich gibt es auf der Website Informationen

Mitmachen!

Gewinnen Sie einen von drei Einkaufs-Gutscheinen im Wert von 50 Euro.

Posten Sie bis zum 10. Februar 2018 einen Kommentar, eine Bewertung oder einfach ein „Like“ auf der Facebook-Seite

www.facebook.com/DICKKuechen

und nehmen Sie an der Verlosung teil.

über die ganze Bandbreite des Produktsortiments, über Stellenangebote des Unternehmens sowie über den Schweizer Standort: www.dickkuechen.de

Auf Facebook gibt es laufend aktuelle Fotos, Videos, Produkt- und Veranstaltungsinfos und interessante Erklär-Videos zur neuesten Küchentechnik auf Youtube.



KÜCHEN FÜR ALLE.

Bad Säckingen (D) und
Schönenwerd (CH)



Dick Küchen

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:
 SUEDEKURIER Medienhaus
 Lokalredaktion Bad Säckingen
 Hauensteinstraße 60
 79713 Bad Säckingen
 www.suedkurier.de
 heiko.spitznagel@suedkurier.de

Anzeigenverkaufsleitung Region:
 Heiko Spitznagel

Anzeigenberater:
 Hubert Metzler
 Falk Rechtenbach

Redaktionsleitung Hochrhein:
 Kai Oldenburg

Redaktionelle Mitarbeit:
 Susanne Kanele
 Frank Linke

Layout:
 Frank Linke

Bilder:
 DICK Küchen, Frank Linke, Susanne Kanele, Miele, Bora, Weber, Raumplus

Produktion:
 Frank Linke

Druck:
 Druckerei Konstanz GmbH



Ein Besuch der Boutique lohnt sich immer. BILDER: FRANK LINKE



Der Dry Ager Reifeschrank.



Badmöbel für jeden Geschmack und jeden Anspruch.

ANZEIGE

Wir gratulieren Dick Küchen zum Jubiläum und wünschen ihnen weiterhin begeisterte Küchenkunden!

Wenn Sie Ihre Küche auf einen außergewöhnlichen Boden stellen wollen, dann freuen wir uns auf Ihren Besuch!

Produktion · Handel · Beratung
FRANK Holz GmbH
 Baumattstraße 24 · 79739 Schwörstadt
Telefon 07762/8077-11
www.frank-holz.biz



Der ganz besondere Weinschrank.



ZIPFLER METALLBAU

79713 Bad Säckingen
 Am Buchrain 22
 077 61/60 26
 www.zipfler.de

Zertifiziert nach EN 1090-1

Wir gratulieren zum Jubiläum und bedanken uns für die stets gute Zusammenarbeit!



Wir gratulieren Dick Küchen!
 pronorm Einbauküchen GmbH • www.pronorm.de



Wir gratulieren zum Jubiläum und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen!

Finkbeiner
Fliesen & Natursteine

Fliesen-Finkbeiner GmbH
Trottäcker 26 – 28
D-79713 Bad Säckingen
Tel. +49(0)7761 - 3075
Fax +49(0)7761 - 4075

www.fliesen-finkbeiner.de
info@fliesen-finkbeiner.de

Wir gratulieren zum Geburtstag...
...und freuen uns auf die weitere gute Zusammenarbeit.

electro ays

- Elektroinstallationen
- Elektrogeräte
- Antennenanlagen
- Klimatechnik
- EDV-Netzwerke
- Beleuchtungstechnik
- Gebäudesystemtechnik (EIB)

79713 Bad Säckingen
Lindenmatten 8
Tel. +49 (0) 77 61/87 90
Fax: 5 86 59

bfg

individuelle Kommunikation

büro für gestaltung
seilerweg 8
D 79589 binzen
+49(0)7621 168 324
www.bfg-romanus.biz



DER KOCHEND-WASSER-HAHN

Quoker liefert sofort 100°C kochendes Wasser. Ob zum Nudeln kochen, Tomaten häuten oder Schnuller sterilisieren – der Quoker ist das Allzweck-Küchengerät. Er ist vielseitig einsetzbar, sicher, energieeffizient und platzsparend.

Kontaktieren Sie uns unter 0211 30036995 oder www.quoker.de





10 JAHRE
Sehen. Erleben. Geniessen.



KÜCHEN FÜR ALLE.

Bad Säckingen (D) und Schönenwerd (CH)

Dick Küchen
Tullastr. 3, D-79713 Bad Säckingen
Tel. 0049 7761 553 22-0
info@dickkuechen.de
www.dickkuechen.de



Dick Küchen
Oltnerstr. 17, CH-5012 Schönenwerd
Tel. 0041 62 858 07 80
info@dickkuechen.ch
www.dickkuechen.ch



Dick Küchen