

kitchens
küchen
made in Germany
www.next125.com



t h e
n e x t
s t o r y
b o o k

next125
authentic kitchen



next125 campaign



Nichts unterstreicht unseren Claim besser, als anmutige Tiere, die unseren Küchen begegnen. Das Credo dabei: Nachhaltiges Küchendesign mit natürlichen Protagonisten zu einer Symbiose zu vereinen. Das Ziel: Die Ästhetik unserer Produkte näher zu bringen. Wir nennen das „authentic kitchen“.

Nothing highlights our claim better than the graceful animals that find themselves in our kitchens. Our guiding principle in this regard is to create a symbiosis by bringing together sustainable kitchen design and natural protagonists. The aim is to present our products' aesthetics to you more clearly. We call this concept 'authentic kitchen'.

Wir begleiten die next125 Designer bei ihrer Arbeit. Dabei fragen wir sie, was ihnen beim Gestaltungsprozess wichtig ist und welche Innovationen wir in Zukunft erwarten können. Wie viel Emotion steckt im Produkt Küche und was sagt uns der gesellschaftliche Wandel im Hinblick auf das Nutzerverhalten? Was macht Küchen authentisch in puncto Haptik und Material und wie steht es mit dem Satz „Die Form folgt der Funktion“?

We look over the shoulders of the next125 designers as they work, asking what matters to them during the design process and which innovations we can expect in the future. What level of emotion is found in kitchens as a product and what is the societal shift in user behaviour telling us? What makes kitchens authentic with regard to haptics and materials plus how relevant is the notion that 'form follows function'?

designer at work



storytelling

Wir zeigen Menschen und ihre Küchen, was sie verbindet und unterscheidet. Eines eint sie alle: Die Liebe zur guten Gestalt und ihr individueller Lebensstil. Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise.

We present people and their kitchens, what they have in common and what differentiates them. And there is one thing they all share: a love of good design and their individual lifestyle. Join us on a journey of discovery.

index

- 4 franka and ralph with nx510
- 13 glass display unit
- 14 sophie and thomas nx960
- 18 to market we go
- 24 the genetic code of next125
- 26 marie, peter and josie with nx510
- 34 next125 is an international brand
- 36 jan and his nx640
- 44 trolley
- 46 company



to market we go



www.next125.com



Alles auf einer Ebene, so zeigt sich das umgebaute, alte Möbelfabrik-Gebäude von Franka und Ralph. Bewusst in einer Art „Aufbruchstimmung“ konzipiert. Rohe Wände, viel Beton, ein fast ohne Türen gestalteter Innenraum, schaffen Freiraum und die Luft zum Atmen, die es braucht. Die Küche ist als Objekt offen in den Raum integriert, um zu wirken. Das Thema dabei: Weniger ist mehr.

Franka and Ralph's beautifully renovated home in a former furniture factory building is all on one level. It has been consciously designed with a sense of 'starting afresh'. Bare walls, concrete galore and an interior with almost no doors create freedom and provide the necessary air to breathe. For maximum effect, the kitchen is integrated into the space with an open-plan design. It follows the key concept that less is more.

franka and ralph with nx510

nx510

Saharabeige samt matt AFP
Eiche elegant perlgrau

Sahara beige matt velvet AFP
Elegant oak pearl grey



nx510

Saharabeige samt matt AFP
Eiche elegant perlgrau

Sahara beige matt velvet AFP
Elegant oak pearl grey



Einschubtürenschränk
erhältlich ab Januar 2021

Tall unit with retractable doors
available from January 2021

Die unifarbene Kochinsel scheint auf ihren Füßen beinahe zu schweben. In ihrer grifflosen Ausführung wirkt sie wie ein minimalistisches Objekt. Dahinter ein mit Falttüren zu öffnender Schrank, der die Technik geschickt versteckt und bei geschlossener Front angenehme Ruhe in den Raum bringt.

The monochrome cooking island seems to almost float on its legs. With its handleless design, it is like a minimalistic block in the room. Behind it is a tall unit with retractable doors, which stylishly conceals the other kitchen appliances and gives the room the desired peaceful feel when closed.

Einschubtürenschränk
erhältlich ab Januar 2021

Tall unit with retractable doors
available from January 2021

„Wir wollten keine Treppen, man wird ja nicht jünger“, meint Franka. So entstand aus einer ehemaligen Möbelschreinerei ihr Bungalow. Bewusst eingerichtet mit Designer-Vintagestücken in Kombination mit ihrer reduziert eleganten Küche. Gerade die rustikalen, verputzten Wände in Verbindung mit rohem Beton, bringen jedes einzelne Einrichtungsstück zu optimaler Geltung. „Mehr wäre zu viel“, meint Ralph.



“We didn’t want any stairs as we’re not getting any younger”, comments Franka. Their bungalow was created from a former furniture factory. The interior consciously combines designer vintage pieces with an elegant, minimalistic kitchen. The joint effect of rustic, plastered walls and bare concrete optimally showcases all of the furnishings. “More would be too much”, says Ralph.

franka and ralph’s bungalow



Wenn man Jäger und Sammler ist und ein Faible für die schönen Dinge hat, dann kommt mit der Zeit so einiges zusammen. In diesem Fall sind Vitrinen perfekt: darin lassen sich sämtliche Schätze staubfrei präsentieren, gleichzeitig behält man den Überblick, was man schon alles hat. Natürlich kann man auch nur Gläser und Geschirr für den täglichen Gebrauch hineinstellen – das wäre aber weniger spannend.

If you're a hunter and collector with a penchant for beautiful things, then you can build up quite a hoard over time. In such cases, glass display units are the perfect solution. They can be used to present all of your treasures free of dust and you can retain a clear picture of what you possess. Of course, you can also just use them to store glasses and crockery for everyday use, but that wouldn't be as much fun.

franka and ralph – the collectors



Ein Blickfang für jeden Raum: die filigrane Vitrine mit satinierten Glasböden und zwei praktischen Schüben. Die integrierte Beleuchtung sorgt bei abendlicher Stimmung für eine besondere Atmosphäre.

An eye-catching piece for any room: the beautiful display unit with satinated glass shelves and two practical drawers. The integrated lighting creates a very special atmosphere in the evenings.





Wir hatten Glück, als uns das 1.400 qm große Grundstück angeboten wurde, auf dem wir architektonisch großzügig gestalten konnten. Unsere Küche ist dabei der zentrale Raum des Hauses – eine Art Anlaufstelle für alle und alles. Dass wir in der Entwurfsphase die Küche gleich mitgeplant hatten, erwies sich als Vorteil und gab uns die Möglichkeit, die Küche nicht vor die Wand zu bauen, sondern sie in die Wände zu integrieren – das unterstreicht unsere Architektursprache aufs Beste. Und noch eins: Die großen Fensterfronten lassen unseren Blick beim Kochen in den Garten schweifen, dank des Kochtisches, der nach Süden zeigt.

We were in luck when we were offered the 1,400 m² plot on which to create our architectural development with ample design freedom. Our kitchen is the heart of the home – a kind of meeting place where everyone and everything can come together. The fact that we planned the kitchen during the initial design phase proved beneficial as it could be integrated into the wall instead of built in front of it. This optimally highlights our architectural design language. And one more thing: the large windows allow us to look out into the garden while cooking – thanks to the south-facing cooking table.

Küche und Wohnraum in einem. Das beleuchtete Holzregal hängt luftig vor einer Ceramic Wand und offeriert Raum für Literatur und Kunst. Der Kochtisch schafft einen fließenden Übergang zum Werkraum Küche. Die wand-hohen Paneele sind architektonisches Merkmal und Basis für das Paneelsystem.

A kitchen and living room in one. The illuminated wooden shelf unit hangs airily on a ceramic wall, offering plenty of space for books and art. The cooking table creates a smooth transition to the functional kitchen area. The floor-to-ceiling panels are an architectural feature and the basis for the panel system.

nx960

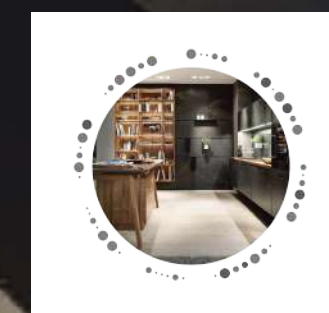
Ceramic Marmor nero Nachbildung
Nussbaum natur

Ceramic marble nero effect
Natural walnut

Pinterest öffnen. Über die
Suche die Kamera öffnen
und den Code scannen.



Open Pinterest. Afterwards,
open the camera via the search
bar and scan the code.



the next125 team visits authentic markets

to market we go

provenç



Zwei Orte, die unterschiedlicher kaum sein könnten: Auf der einen Seite eine Region, die es eher ruhig angehen lässt. Voll Sonne, mediterraner Architektur, ausgedehnter Lavendel- und Sonnenblumenfelder und atemberaubender, pittoresker Landschaften. Dort, in der südfranzösischen Provence liegt Apt, eine Kleinstadt mit gut 11.000 Einwohnern, eingebettet zwischen den Bergen des Lubéron und des Plateaus von Vaucluse. Auf der anderen Seite eine Metropole, über die schon Heinrich Heine einst voller Bewunderung sagte: „Ich habe das Merkwürdigste gesehen, was die Welt dem staunenden Geiste zeigen kann, ich habe es gesehen und staune noch immer ...“. Damit ist London gemeint, die pulsierende Hauptstadt des Vereinigten Königreichs. Eine Metropole, die rund 8,9 Millionen Menschen beherbergt und einer der bedeutendsten Brennpunkte globalen Handels und schillernder Kultur ist. Was diese beiden Städte eint, sind zwei der interessantesten Wochenmärkte Europas – und damit Menschen, die eine Überzeugung teilen: eine beispielhafte Hingabe zu hochwertigen, frischen Produkten und authentischen Lebensmitteln. Zusammen mit Food Redakteurin Ruby Goss von Kitchen Stories und ortsansässigen Routiniers lernen wir diese Märkte kennen und lieben. Begleiten Sie uns auf eine spannende Exkursion über den Tellerrand: To Market we go.

Two places that could hardly be more different: on the one hand, a region that enjoys the quiet life, with glorious sunshine, Mediterranean architecture, expansive lavender and sunflower fields and breathtaking, picturesque landscapes. Apt, a small town with roughly 11,000 inhabitants, is located in Provence in the south of France, nestled between the Luberon mountains and the Vaucluse plateau. On the other hand, a metropolis about which German poet Heinrich Heine once expressed his full admiration: “I have seen the most remarkable thing the world can show the astonished mind. I have seen it and am still amazed...” He was talking about London, the United Kingdom's vibrant capital. A major city home to around 8.9 million people and one of the most important hubs for global trade and dazzling culture. What unites these places are two of the most fascinating farmers' markets in Europe. And with this, like-minded people with an exemplary dedication to high-quality, fresh products and authentic food. Together with food editor Ruby Goss from Kitchen Stories and local experts, we get to know and love these markets. Join us on an exciting excursion with fascinating looks behind the scenes: to market we go.



london

more stories on next125.com
or instagram.com/next125_de



An einem herrlichen Spätsommertag besuchen wir Lise Kvan in ihrem Restaurant Le Saint Hubert und werden herzlich mit einem Glas eisgekühltem Rosé begrüßt. Die historischen Räumlichkeiten, die in über hundert Jahren schon als Postamt, Ballsaal und Kino genutzt wurden, versprühen eine wundervoll provenzalische Romantik. Lise stand bereits mit zarten 15 Jahren in der Küche, anfangs noch als Tellerwäscherin, parallel zur Schule. In ihrer späteren Laufbahn als Köchin erfährt sie in unzähligen namhaften Pariser Gastronomiebetrieben was es heißt, Lebensmittel in einer perfekten Form vom Markt bis auf den Teller zu bringen. Darunter die renommierte Kochschule Ferrandi, das 3-Sterne-Restaurant Astrance und das Frühstückslokal Holybelly. Aber nicht nur deshalb ist sie bestens qualifiziert, um uns mit den kulinarischen Highlights der Region und des Bauernmarkts in Apt vertraut zu machen. Bevor sie hier in Saint-Saturnin-lès-Apt mit ihrem Partner und Lebensgefährten Eric Monteleon ihr eigenes Restaurant eröffnet hat, ist sie mit ihm zunächst kreuz und quer durch die Region gereist, um mehr über traditionelle Landwirtschaft zu erfahren. Gemeinsam nahmen sie die hiesigen Produkte unter die Lupe und haben auch deren Erzeuger ganz genau kennengelernt.

On a glorious day in late summer, we visit Lise Kvan in her restaurant Le Saint Hubert and are warmly welcomed with a chilled glass of rosé. The over-a-century-old historic premises, which have previously been used as a post office, ballroom and even a cinema, radiate a wonderfully Provençal romantic charm. Lise started work in the kitchen at the tender age of just 15, initially as a pot washer while still at school. During her subsequent career as a chef, she discovered what it means to perfectly deliver food from the market to plates while working in numerous prestigious Parisian gastronomic establishments. These included the renowned culinary institute Ferrandi, the 3-star restaurant Astrance and the breakfast café Holybelly. But these aren't the only reasons why she is optimally qualified to introduce us to the culinary highlights of both the region and the farmers' market in Apt. Before opening her own restaurant here in Saint-Saturnin-lès-Apt with her business and life partner Eric Monteleon, the couple travelled all over the region to find out more about traditional agriculture. Together, they took a very close look at the local products and got to know their producers extremely well.

first stop: provence

to market we go

interview with lise kvan

Ruby Goss: Als es darum ging, dein eigenes Restaurant aufzumachen, warst du bereits ein Jahr lang in der Gegend von Aix-en-Provence herumgereist, um Geschichten von Erzeugern zusammenzutragen. Wann hast du begonnen, ein solches Interesse nicht nur an den Erzeugnissen selbst, sondern auch an den Menschen, die sie herstellen, zu entwickeln?

Lise Kvan: Als ich für Pascal Barbot im Astrance gearbeitet habe, haben wir jeden Tag außergewöhnliche Produkte von außergewöhnlichen Menschen bezogen – nur jemand Einzigartiges kann etwas Derartiges produzieren. Oftmals haben die Erzeuger ihre Produkte selbst vorbeigebracht – aus ganz Frankreich sind sie angereist. Ich wollte gerne mehr über sie erfahren. Wer sind diese Menschen? Warum stellen sie ihre Erzeugnisse auf diese oder jene Art und Weise her? Was ist ihre Motivation, was sind ihre Leidenschaften? Warum produzieren sie diese außergewöhnlichen Dinge?

RG: Welche Gerichte aus deiner Speisekarte erzählen die Geschichte der Produkte aus der Region?

LK: Auf unserem Mittagsmenü stehen Gerichte, die meiner Meinung nach typisch für die Region sind, zum Beispiel ein köstlicher Tomatensalat mit Ziegenkäse aus dem benachbarten Saint-Crisot, den wir selbst beziehen – wie alle unsere Produkte. Die Vinaigrette besteht aus einem ganz speziellen Balsamico aus dem Roussillon und einem Olivenöl, das von einem Produzenten aus Les Alpilles aus der Nähe von Avignon stammt – mit ihm haben wir bereits im letzten Jahr zusammengearbeitet.



RG: Ich habe heute Mittag den Salat probiert und kann bestätigen: er ist köstlich! Hast du deine Tomaten jemals woanders gekauft?

LK: Nein, bisher nicht, denn die Provence ist bekannt für ihre Tomaten. Auf unserer Speisekarte führen wir ein Lammgericht – confiertes Lamm – mit provenzalischem Gemüse: Auberginen, Zucchini, Tomaten. Das Fleisch stammt von Emilie und Emilion aus der Nähe von Lioux.

RG: Wie sieht in diesem Teil Frankreichs die Marktkultur aus?

LK: Erfreulicherweise gibt es sehr außergewöhnliche Märkte: da sind zum Beispiel der Markt in Coustellet, ein Erzeugermarkt, der sonntags stattfindet, und der Markt in Apt, der dienstags geöffnet ist – ebenfalls ein Erzeugermarkt.



RG: Den wir auch besuchen werden.

LK: Genau. Und wenn von Erzeugermarkt die Rede ist, dann heißt das, dass der Erzeuger selbst vor Ort ist – kein Zwischenhändler.

Auf einem solchen Markt ist der Grad an Qualität, Hingabe und Aufmerksamkeit, die den Produkten zu Gute kommen, viel größer, als dies bei einem Zwischenhändler der Fall ist. Insbesondere im letzten Jahr haben wir festgestellt, dass Landwirte die besten Tipps haben, ihre Produkte zu verarbeiten – und dass dies meist der einfache und ehrliche Weg ist: entweder man brät sie im Ofen, in der Pfanne oder man isst sie frisch. Selbst wir, als ausgebildete Köche, sind fasziniert davon, zu erfahren, was der Produzent aus seinem Produkt macht, weil er es einfach sehr viel besser kennt als wir.

RG: Und es ist großartig, dass euer Restaurant ein Treffpunkt für all die Produzenten ist, mit denen ihr in Kontakt seid.

LK: Das haben wir uns schon immer gewünscht: einen Ort, um Menschen zu empfangen, denen es wirklich am Herzen liegt, was sie tun und Menschen, die es wirklich interessiert, die Erzeuger zu treffen und ihre Köstlichkeiten zu genießen.



stay in touch with us: [next125_de](#)



get to know lise and eric: [le-saint-hubert-luberon.com](#)



RG: What dishes on the menu here do you think really tell the story of the produce in the area?

LK: The dishes that I find the most emblematic of the region right now on our menus are on the lunch menu. We have a tomato salad with incredible tomatoes that are about this big and goats' cheese that comes from Saint-Christol, just up the hill, which we go and get ourselves. We get all of the produce ourselves. And balsamic vinegar from Roussillon. Very special balsamic. And olive oil from a very specific producer that we worked with last year that comes from Les Alpilles, which is on the other side of Avignon.

RG: I had the salad for lunch today and can confirm that it's delicious. I've never seen tomatoes quite that big. Have you ever bought your tomatoes anywhere else?

LK: No, I have not, as Provence is known for its tomatoes. We have a lamb dish on our dinner menu – a confit lamb – with Provençal vegetables, so aubergines, courgettes, tomatoes. The lamb comes from Emilie and Emilion near Lioux.

RG: What is the market culture like in this part of France?

LK: I'm very happy to say that there are markets that are really extraordinary, particularly the Coustellet market on Sunday, which is a farmers' market and the Tuesday market in Apt, which is also the farmers' market.



RG: Which we'll be visiting.

LK: Exactly. And when I say farmers' market, I mean that the farmer is there rather than an intermediary.

When you have this kind of market, the quality of the produce and level of care and attention given to it are far higher than when intermediaries are involved. Over the last year in particular, we've noticed that farmers provide the best tips on how to use their products – and that this tends to be in a simple, honest way: either roasting them in the oven, pan-searing them or eating them fresh. Even as trained chefs, we're fascinated to learn what producers do with their products simply because they know them far better than we do.

RG: And it's great that your restaurant can be a meeting point for all the producers you have relationships with.

LK: That's what we always wanted. A place to host people who really care about what they do and are truly interested in meeting producers and enjoying their delicious products.





we visited ed smith at the borough market

to market we go

Unser nächster Halt führt uns zu einem Markt der Superlative. Er ist so alt, dass es Historikern heute schwerfällt, seine Anfänge ganz exakt zu datieren. Manche meinen, dass schon römische Legionäre hier an den Ufern der Themse ihre Nüsse gekauft haben. Erste, ernst zu nehmende, Aufzeichnungen reichen bis ins Jahr 1276 zurück. Wir sprechen vom legendären Borough Market im Herzen Londons. Weil sich die aufstrebende Stadt im 18. Jahrhundert mit ihrem immer größer werdenden Anspruch an Mobilität durch die Wirren des Marktes behindert sah, musste dieser sagenumwobene Ort für einige Zeit seine Pforten schließen und wurde später verkehrsbedingt umgesiedelt. Hier ging es nämlich nicht immer so geordnet zu: Bevor Kühlung die Haltbarmachung von Fleisch ermöglichte, waren neben den emsigen Marktbetreibern und -besuchern auch Ziegen und Kühe ein lebendiger Teil des Geschehens. Wenn man die Eingangshalle heute betritt, spürt man schnell die Anziehungskraft dieses Ortes. Hier reiht sich ein delikater Sineseeindruck an den nächsten und man wird förmlich hineingesaugt. Um diesen Mikrokosmos am Fuße der London Bridge adäquat zu erkunden, steht uns Ed Smith zur Seite. Er kennt sich hier bestens aus, denn der ausgebildete Koch und erfolgreiche Food-Journalist hat ein ganzes Buch über diesen Markt geschrieben: „The Borough Market Cookbook“.

Our next stop takes us to a market of superlatives. It is so old that present-day historians struggle to determine how far back it actually dates. Some people believe that even Roman legionaries used to buy their nuts on the banks of the Thames here. The first credible records date back to the year 1276. We are talking about the legendary Borough Market in the heart of London. In the 18th century, when the hustle and bustle of the market was seen as hindering the emerging city with its ever-growing demand for mobility, this legendary place had to close its doors for a while before later re-opening in a new home due to traffic. Things weren't always as well-ordered here as today: before meat could be preserved through refrigeration, the bustling market operators and visitors were also joined by goats and cows – a lively addition. On stepping into the entrance hall today, you can quickly feel the market's draw. One exquisite sensory experience follows the next and you are quite simply sucked in. Ed Smith, a trained chef and successful food journalist, is here to help us adequately explore this microcosm at the foot of the London Bridge. He knows the market extremely well as he wrote an entire book on it: "The Borough Market Cookbook".

interview with ed smith

Ruby Goss: Zuvor warst du als Anwalt tätig: Gab es einen Schlüsselmoment, an dem du dich entschieden hast, einen anderen Weg einzuschlagen und dich voll und ganz dem Kochen zu widmen?

Ed Smith: Ja! Zu dieser Zeit habe ich als Anwalt für finanzielle Streitigkeiten in einer großen, internationalen Kanzlei gearbeitet, die im Übrigen auch in Deutschland stark vertreten ist. Im Jahr 2010 habe ich, parallel zu meinem sehr fordernden Job als Anwalt, begonnen, einen Food Blog zu schreiben. Damals stand für mich außer Frage, dass das Schreiben nur ein Hobby, ein kreatives Ventil, ist. Durch den Blog hatte ich die Möglichkeit, in meiner Freizeit Dinge zu tun, die ich liebte: Restaurants zu entdecken und auch selbst in der Küche zu stehen. Den Moment, an dem ich mich entschlossen habe, mich voll und ganz dem Kochen zu widmen, habe ich lebhaft vor Augen: an diesem Tag kam ich erst gegen Mitternacht von der Arbeit nach Hause und schrieb anschließend noch bis 2 oder 3 Uhr nachts an einem Artikel. Auf einmal fragte ich mich, warum ich das eigentlich mache – ich musste ja in wenigen Stunden wieder auf der Arbeit sein – und warum ich nicht in der Foodbranche arbeite. Zu dieser Zeit hatte ich keine Verpflichtungen, weder Kinder noch Kredit. Also sagte ich mir: wenn ich es jetzt nicht wage, werde ich es niemals wagen!

RG: Wo hast du deine Kochausbildung absolviert?

ES: Ich habe eine traditionelle Schule in London besucht, das Westminster Catering College, und in einigen Restaurants gearbeitet.

RG: Nachdem du in Restaurantküchen gearbeitet hast, widmest du dich jetzt ganztägig dem Schreiben deines Blogs. Wie ist es zu diesem Wechsel gekommen?

ES: Ich hatte niemals die Absicht, Autor zu werden – als ich mit der Juristerei aufgehört habe, dachte ich daran, eine Restaurantkette, eine Kochschule, ein Cateringunternehmen oder etwas Ähnliches auf die Beine zu stellen. Aber nach ein paar Jahren, in denen ich alles Mögliche ausprobiert habe, habe ich verstanden, dass mein zentrales Interesse der Entwicklung von Rezepten, dem Schreiben von Kochbüchern und dem Zusammentragen und Dokumentieren der besten Köpfe im Foodbereich gilt – egal ob Erzeuger, Restaurants oder Kunden.

RG: Dein erstes Kochbuch „On the Side“ wurde 2017 veröffentlicht – wie würdest du deine Art zu kochen beschreiben?

ES: Ich verstehe „On the Side“ als eine Art Nachschlagewerk – das Buch ist eine Inspirationsquelle für Beilagen, um die herum man das Gericht konzipieren kann. Gleichzeitig ist es ein Verzeichnis, das Antworten auf die Frage liefert, was zu dem geplanten Rezept passt. Außerdem gilt es, zu zeigen, dass man ein Gericht mit wenigen Mitteln noch eindrucksvoller und schmackhafter machen kann. Ich glaube, dieser Ansatz spiegelt auch meine Art zu kochen wider: einfache, aber raffinierte Rezepte.

RG: Dein zweites Buch handelt von Londons ältestem Markt, dem renommierten Borough Market. Warum ist dieser dein Lieblingsmarkt?

ES: Der Borough Market ist ein Taubenschlag voller wunderbarer Händler, die sich dem Verkauf der besten saisonalen und nachhaltig hergestellten Produkte und Spezialitäten verschrieben haben. Er ist eine Top-Adresse für regionale Lebensmittel aus London, Großbritannien und Europa – und noch dazu liegt der Markt sehr zentral.

RG: Hast du einen Lieblingsstand?

ES: Ich weiß nicht, ob ich hierzu etwas sagen sollte! Ich habe zahlreiche Favoriten, aber bei Ständen wie De Calabria – der sich auf Spezialitäten wie 'Nduja, Olivenöl und weitere Spezialitäten aus Kalabrien spezialisiert hat – Oliveology (ein griechischer Importeur) und Mons Cheese (französischer Käse direkt vom Erzeuger) schlage ich gerne zu.

RG: Für wen kochst du am liebsten – für dich selbst, für die Familie oder für Freunde?

ES: Ich teste laufend Rezepte, daher koche ich selten dasselbe. Aber um ein Stereotyp zu bedienen: ich schätze den geselligen Sonntagsbraten sehr.

RG: Was ist deiner Meinung nach ein absolutes Muss, ein englischer Klassiker?

ES: Eine Pastete mit einem Teig auf Basis von Rindernierenfett. Wenn man London besucht, dann sind Restaurants wie St. John, The Marksman oder The Anchor and Hope sehr gute Adressen.

RG: Gibt es auf der Welt einen speziellen Markt, den du unbedingt sehen oder nochmals besuchen möchtest?

ES: Der Tsukiji-Fischmarkt in Tokio war unglaublich spannend – diesem würde ich gerne wieder einen Besuch abstatten.



Ruby Goss: You were previously a lawyer: Was there a key moment in particular when you decided that you would change paths to dedicate yourself entirely to your passion for cooking?

ES: Yes. I was a financial disputes solicitor at a large international firm – in fact one with a strong German presence. I started to write a food blog in 2010 while still working (very hard) as a lawyer. It was very definitely purely a hobby and a creative outlet; a reason to make sure that when I had free time I did actually do the things I loved: eating in restaurants and cooking. I vividly remember the turning point when I got home from work about midnight and started writing a blog until 2 or 3 a.m., and just stopped and thought why am I doing this? I have to be at work again soon ... maybe I'd rather work in food than law. I didn't have any obligations at the time (no kids or mortgage) and just thought if not now then when? There were lots of factors, of course, but this was the moment.

RG: Where did you complete your cooking training?

ES: I went to a very classic school in London called Westminster Kingsway Catering College. Also various restaurants.

RG: After working in restaurant kitchens, you now write full-time, how did this change come about?

ES: I never planned to be a writer – when I left law I thought I would set up a restaurant group, cookery school, catering business or similar. But after a couple of years of doing everything I could, I realised that ultimately what I like most is recipe development, cookbook writing, and documenting the best people across the food industry – whether farmers, restaurants or customers.

RG: Your first cookbook 'On the Side' was published in 2017 – how would you describe your cooking style?

ES: I like to think that 'On the Side' is a bit of a manual – it's a 'sourcebook of inspirational side dishes' either to base your meal around, or via directories at the back to provide answers as to what will go well with the centrepiece you've got planned. So it's to help others eat better meals without having had to do the thinking (because I've done it for them), and to show that it doesn't take a great deal to make food more impressive and better tasting. I guess that reflects the food I do cook too: it's easy but thoughtful home

cooking, incorporating good produce, global techniques and flavours, and ultimately the minimum effort for maximum results.

RG: Your second book is about London's 'oldest' and renowned market: Borough Market. Why is it your favourite market?

ES: Borough Market is a warren of fantastic traders, who specialise in the best seasonal and sustainably farmed produce and speciality ingredients. It's brilliant for food that's local to London, to the UK, and also across Europe – and it's so central, too.

RG: Do you have a favourite stall at the market?

ES: Don't think I'm allowed to say! I have many favourites, and it kind of depends what I'm after. But stalls like De Calabria (who specialise in things like 'Nduja, olive oils and other treats from Calabria), Oliveology (a Greek importer) and Mons Cheese (French farmhouse cheeses) often get a good portion of my earnings.

RG: What you most enjoy cooking for yourself, for family, or when friends come over?

ES: I'm always recipe testing, so there's not much repetition, unfortunately. But to stick with stereotype, I do like a convivial Sunday roast.

RG: What, in your opinion, is a must-try, classic English dish?

ES: A suet-pastry topped pie. If you're ever in London, restaurants like St John, The Marksman and The Anchor and Hope are very good at these.

RG: Is there a particular market in the world that you really want to visit or perhaps return to?

ES: Tsukiji fish market in Tokyo was amazing – so I'd like to return and pay that a visit.



discover more on eds blog:
rocketandsquash.com



the
genetic
code of
next125

the next125
designteam

Theo Albrecht
Mai Mergili
Tamara Swirsky
Thomas Pfister
Markus Schüller, CEO

the
genetic
code of
next125

designer in the lab



Was braucht eine Küche heute, was muss sie können, wie sieht sie aus und was macht Küche einmalig? Diesen Fragen geht das Designteam von next125 nicht nur gestalterisch, sondern mit einem ganzheitlichen, funktionalen Ansatz nach. Als Antwort entsteht eine Kollektion voller Individualität, mit einem Gespür für das Zeitlose, alles ausgerichtet auf die Menschen, die damit leben. Oder, wie einer der Designer den next125 genetic code auf den Punkt bringt: Die Emotion des Authentischen, die sich ausdrückt durch Haptik, Material und Design, gibt dem Produkt erst die Seele, die es braucht, um geliebt zu werden.

what makes next125 unique?

What do modern kitchens need, what must they be able to do, what do they look like and what makes them unique? The next125 design team addresses these questions not only from a design perspective but also through a holistic, functional approach. The result is a collection brimming with individuality, that has a flair for the timeless and is fully tailored to people's ways of life. Or, as one of the designers said in summary of the next125 genetic code: it is only the emotion of the authentic, expressed through feel, materials and design, that gives a product the soul it needs to be loved.

Kochen liegt voll im Trend, das ist wirklich nichts Neues. Die Küche aber zu einem authentischen, emotionalen Ort zu machen, hat sich next125 zum Ziel gesetzt. Wenn man das Design-team bei der Arbeit in ihrem „Working Labor“ begleitet, fällt auf, wie wichtig den Gestaltern der Begriff Authentizität ist. Dabei stellt sich die eine oder andere Frage: Wie gehen sie vor, was bewegt sie und was ist ihnen dabei besonders wichtig? Schön, dass sie sich Zeit genommen haben, auf einige Fragen Antworten zu geben.

interview
with
the next125 designers
theo albrecht
and thomas pfister

Was sind die Anforderungen, denen Sie sich beim Designprozess stellen?

Theo Albrecht: Um Neues zu schaffen, wird immer alles in Frage gestellt, um sich der besten Idee anzunähern. Gerade in unserem Kreativprozess kommt zunächst alles auf den Tisch. Anschließend wird geschaut, ob die Ideen mit unseren Designprinzipien im Einklang sind. Danach entstehen Prototypen und das Beste geht in Serie.

Wie stark beeinflusst die Funktionalität einer Küche die Gestaltung?

Thomas Pfister: Uns geht es nicht nur darum, schöne Küchen zu designen, sondern Lebensräume zu gestalten, die funktionieren. Die Verbrüderung von Form und Funktion ist dabei unser Ansatz. Damit das gelingt, braucht es intensive Beschäftigung mit den Fragen: Wie wird heute gekocht und was erwarten die Menschen von einer Küche? Wir nennen das empathisches Design. Nicht zu vergessen ist dabei der Wunsch nach Individualität der Menschen. Diesen nehmen wir ernst. Unsere eigenständigen Designelemente, wie der Kochtisch, sind der beste Beweis dafür.

In Ihren Designprinzipien steht das Wort „Reduktion“. War das für Sie Ausschlag, die neuen falt-Hochschränke zu entwickeln, die viele Küchenfunktionen elegant verstecken?

TP: Gerade die neuen Planungen, in denen die Küche Lebensmittelpunkt wird, brauchen neue Lösungen. Nicht die Technik steht im Vordergrund, sondern Wohnlichkeit gepaart mit hochwertigen Materialien, wie z. B. edlem Furnier. Das hat uns zu unseren Einschubtürenschränken geführt – übrigens mit einer speziellen Beschlagtechnik für leichtes Öffnen und Schließen der Türen. Klar: Reduktion der optischen Reize war unser Ansatz.

Die Kochinsel gibt es neu mit grazielen Füßen. Was ist die Idee dabei?

TA: Scheinbar Schweres schweben zu lassen, war der Gedanke oder anders gesagt: Die Kochinsel in der Küche wird zum leichtfüßigen Objekt.

TP: Gerade im Dialog zur wandhängenden Küche, entsteht so eine Ästhetik, die den Raum filigran erscheinen lässt und dabei raffinierte Akzente setzt.

Da ist uns noch was Neues aufgefallen: Licht und Ablagen über der Arbeitsplatte. Was war der Auslöser für die Entwicklung?

TP: Sie meinen unser neues next125 Frame, das auf die Arbeitsplatte aufgesetzt wird. Es gab mehrere Gründe, warum wir das entwickelt haben. Zum einen werden die Arbeitsplatten immer häufiger tiefer geplant, als die üblichen 60 cm. Das hat zur Folge: Es bleibt mehr Platz bis zur Wand, den wollen wir nutzen. Zum anderen ist Licht am „Arbeitsplatz“ wichtig und schafft darüber hinaus eine emotionale Beleuchtungsatmosphäre für den ganzen Raum. Stauraum in der Nische bietet dazu noch Platz für Dinge, die man beim Kochen im schnellen Zugriff haben sollte.

Design Awards



next125 Paneelgarten mit integrierter Beleuchtung
next125 Panel garden with integrated lighting



next125 Flex-Boxen aus Formvlies
next125 Flex-Boxes made from moulded nonwoven material



reddot award 2016
winner

Ceramic-Front & Korpushöhe 87,5 cm
Ceramic front and carcass height 87.5 cm



reddot design award
winner 2012

Kochtisch & System wandhängend
Cooking table & wall-mounted system

Beim Kochtisch steht noch so eine Art Servierwagen. Was hat es damit auf sich und welcher Konzeptgedanke steckt dahinter?

TA: Mobilität – denken Sie an früher, da war der Servierwagen Hausfraus Liebling. Heute, im Zuge des offenen Wohnens, kommt die Idee zurück – natürlich neu interpretiert. So haben wir einen Trolley geschaffen, der Vieles kann. Erst mal gut aussehen natürlich und dazu noch mehrere Funktionen erfüllen: Als Servierwagen, Barwagen und auch für die Outdoor-Küche ist er bestens geeignet.



Das Thema „authentic kitchen“ steht für next125 – was soll uns das sagen?

TA: Nichts ist geschönt, alles lebt aus echten Materialien heraus. Die Küche konzentriert sich auf das, was unser Auge erfreut und ist dabei niemals vordergründig und aufdringlich.

Kleine Küche versus große Küche. Welchen Einfluss hat die Urbanisierung der Gesellschaft auf das Produkt Küche?

TP: Weltweit ziehen die Menschen immer mehr in die Städte – der Wohn- und Küchenraum wird dadurch kompakter. Auf Design und Komfort wollen sie aber nicht verzichten. Intelligente Stauraumlösungen oder unsere falt-Hochschränke bieten dafür optimale Antworten. Gerade bei kleineren Küchenplanungen sind unsere multifunktionalen und bis an die Raumdecke gehenden Konzepte bestens geeignet. Kleine Einheiten brauchen mehr Ideen und die gibt es bei uns.

Cooking is completely on-trend – and that really isn’t anything new. But making the kitchen an authentic place filled with emotion is a goal that next125 has set itself. Take a look over the design team’s shoulders in their “working laboratory” and you’ll quickly see how important authenticity is to the designers. You’re also likely to wonder about several things: what methods do the designers follow, what moves them and what is particularly important to them? They were kind enough to take some time out to answer a few questions.

What requirements do you set for yourself during the design process?

Theo Albrecht: When developing new products, we always question absolutely everything so as to get to the best idea. In our creative process in particular, we start by laying everything on the table. We then assess whether the ideas are in line with our design principles before finally creating the prototypes and putting the best one into series production.

To what extent does the functionality of a kitchen influence the design?

Thomas Pfister: We don’t just aim to create attractive kitchens, but areas of the home that work for people. Our approach is to combine form and function. To achieve this, we have to take a close look at how people cook nowadays and what they expect from a kitchen. We call this “empathic design”. And we must not forget people’s desire for individuality. We take this very seriously. Our unique products like the cooking table are the best proof of this.

“Reduction” is key to your design principles. Is that what triggered you to develop the new tall units with folding doors, which elegantly conceal many functional elements of kitchens?

TP: The new interior design plans that make kitchens the heart of the home result in a need for new solutions. The focus is not on the technology, but on homeliness coupled with high-end materials such as fine veneer. This led us to our tall units with retractable doors – incidentally with special fitting technology to make the doors easy to open and close. As you can see, our approach was to reduce the number of optical stimuli.



The cooking island is now available with slender feet. What is the idea behind that?

TA: The idea was to make something seemingly heavy appear to float, or in other words, to make the kitchen’s cooking island a light-footed object.

TP: In combination with a wall-mounted kitchen in particular, this creates aesthetics that give the room a greater sense of elegance and add touches of refinement.

We’ve noticed something else new too: the light and shelves above the worktop. What led you to create those?

TP: You mean our new next125 Frame that sits on the worktop. We developed this for several reasons. Firstly, more and more kitchens are being designed with worktops that are deeper than the standard 60 cm. This results in more space between the edge of the worktop and the wall, and we want to make use of it. Secondly, the light not only performs the important role of illuminating the “work area” but also creates an emotional lighting atmosphere for the entire room. The space in the recess can furthermore be used to store the things you need quick access to while cooking.



The cooking table has a kind of trolley with it. What’s that all about and what’s the idea behind it?

TA: Mobility – think about days gone by when the trolley was the housewife’s best friend. Today, as we move to open-plan living, the idea is returning – reinterpreted of course. We’ve therefore created a trolley that can do all sorts. It goes without saying that it can look good, but it is also extremely versatile with regard to its functions: it is ideal as a serving trolley, bar trolley and even for outdoor kitchens.



next125 is characterised by the concept of the “authentic kitchen” – what should that tell us?

TA: Nothing is beautified; everything is created from genuine materials. The kitchen focuses on things that are pleasing to the eye and is never obtrusive and domineering.

Small kitchens versus big ones. How has the urbanisation of society affected kitchens?

TP: All around the world, more and more people are moving to cities. As a result, homes and kitchens are becoming more compact. But no-one wants to compromise on design and comfort. Intelligent storage solutions or our tall units with folding doors are the ideal answers. Our multifunctional, floor-to-ceiling concepts are particularly ideal for smaller kitchens. Small spaces need more ideas – and we have plenty of them.

Insel auf Füßen
Island frame

Wie lässt sich eine
Kücheninsel zum
Schweben bringen?
Man schenkt ihr ein-
fach grazile Füße, auf
denen sie wirken kann.
Die Idee dabei: Wir
nehmen dem Mittel-
punkt der Küche die
Schwere und lassen
sie so noch minimalis-
tischer und kubischer
wirken. So wird die
Insel zum kommuni-
kativen Solitär und
ihre schwebende
Optik unterstreicht die
Küchenarchitektur. Um
die filigrane Anmutung
zu erreichen, wird das
Inselgestell bewusst
in Onyxschwarz ge-
halten und nimmt sich
so optisch zurück.
Die Füße verjüngen
sich nach außen, das
betont den reduzier-
ten Charakter. Das
Inselgestell gibt es in
Breiten bis 320 cm und
in den Tiefen von 90 cm
bis 120 cm.

How can you make a
kitchen island float?
Simple: by giving it
beautifully slender legs
to stand on. The basic
concept is to make the
focal point of the kitchen
weightless so it appears
more minimalistic and
cubic. This transforms
the island into a stand-
alone communicative
piece with a floating
appearance that accentu-
ates the kitchen design.
To achieve the sleek look,
the island's frame uses a
visually discreet design
in onyx black. The legs
taper outwards to em-
phasise the streamlined
character. The island
frame comes in widths of
up to 320 cm and depths
of 90 cm to 120 cm.



Einschubtürenschränk
Tall unit with retractable doors

Wohin mit der Küche, wenn man sie mal nicht sehen will, Zuhause oder im Büro? Die Idee: Der Einschubtürenschränk. Er versteckt nicht nur die Küche, sondern ist gleichzeitig architektonischer Blickfang im Raum. Die Falttüren, öffnen sich durch Antippen und verschwinden durch leichtes Anschieben seitlich im Korpus. Wir nennen das „Pocket System“. Wie er ausgestattet wird, obliegt dem eigenen Anspruch. Das Schöne dabei – mit dem Inneren können farbliche Kontraste zum Äußeren geschaffen werden, zum Beispiel Außen zurückhaltend und Innen einfach mal farbig, so wie es gefällt. Den Einschubtürenschränk gibt es in der Schrankhöhe 218 cm und einer Breite von 240 cm. Kombinierbar ist er auch. So lässt er sich beidseitig mit weiteren Hochschränken ergänzen.

Whether at home or in the office, where should you put the kitchen if you don't want to see it? In a tall unit with a retractable door. This not only conceals the kitchen but also provides an eye-catching architectural feature within the room. The folding doors are opened with a tap and disappear to the sides of the carcass with a gentle push. We refer to this as our “pocket system”. The precise fittings can be tailored to individual requirements. And best of all, the interior can be designed to create colour contrasts with the exterior. For example, choose a subtle external colour and a brighter internal one in line with your style preferences. The tall unit with retractable doors is available in a 218 cm height and a 240 cm width. It can also be combined with additional tall units on each side.

Available for delivery from January 2021.

Lieferbar ab Januar 2021.



Frame

Frame

Selten wurde der Leitsatz „Die Form folgt der Funktion“ so wörtlich umgesetzt wie bei next125 Frame. Die Konstruktion verbindet flexibles Organisieren, perfekte Ergonomie und effektvolle Beleuchtung zu einem einzigartigen Küchenerlebnis. Die Lichtquelle sitzt direkt am Ort des Geschehens und setzt alles ästhetisch in Szene. Sechs Organisationsteile sind beliebig kombinierbar und ermöglichen maßgeschneiderte Individualisierung. Dazu stehen neun Breiten von 30 cm bis 100 cm in einer Tiefe von 13 cm zur Verfügung. Das Besondere: Frame gibt es in zwei Beleuchtungsarten. Mit linearen LED-Leuchtbändern oder mit flächiger Beleuchtungs-ausstat-tung. Wer kein Licht will oder braucht, hat die Möglichkeit, Frame mit anderen Materialien zu bestücken.

There are few instances where the principle that “Form follows function” is implemented as literally as with next125 Frame. The design combines flexible organisation, perfect ergonomics and effective lighting to create a unique kitchen experience. The light source is located at the heart of the action and illuminates everything beautifully. Six organisational elements can be flexibly combined to create custom designs. To this end, nine widths ranging from 30 cm to 100 cm are available, all with a depth of 13 cm. What makes the frame particularly special is that it comes with two types of lighting: linear LED light bands or flat lighting equipment. Anyone who doesn't want or need a light can equip the frame with other materials.



Kochtisch
Cooking table

Der Kochtisch ist Workstation und gleichzeitig extravaganter Solitär in der Küche. Er ist ein Design-Statement und dennoch voll auf Funktion getrimmt. Gerade seine filigranen Füße in Verbindung mit dem Unterbauschrank machen ihn zum perfekten Arbeitsplatz für ambitioniertes Kochen. In seine Arbeitsplatte lassen sich optimal Hightech-Kochfelder einplanen. Dünste können entweder durch die Dunstesse über dem Tisch oder per integriertem Muldenlüfter abgesaugt werden – alles ist möglich. Zusammen mit dem Esstisch und der Sitzbank aus der next125 Collection, geht der Kochtisch eine gekonnte Allianz ein, die einen fließenden Übergang von Koch- zu Essbereich ermöglicht.

The cooking table is both a workstation and an extravagant stand-alone feature in the kitchen. It is a design statement yet fully created to be functional. The combination of the sleek legs and the base unit make it the perfect place for ambitious cooking. High-tech hobs can be optimally integrated into its worktop. Whether an extractor hood over the table or an integrated downdraft extractor, anything is possible. Together with the dining table and bench from the next125 collection, the cooking table forms part of an adept alliance that creates a flowing transition from the kitchen to the dining area.



Sideboard
Sideboard

Wie schafft man eine stilvolle Verbindung zwischen Küche, Essbereich und Wohnraum? Unsere Antwort: mit den multifunktionalen next125 Sideboards. Dank verschiedener Fußausführungen gibt es die Möglichkeit, die ganz persönliche Traumkombination zu kreieren und das Sideboard bewusst an das Küchendesign anzupassen. Klar, pur, ästhetisch und dennoch mit vielen liebevollen Details ausgestattet. Etwa das als Tableau abgesenkte Ablage tray, der Regaleinschub oder das Unterschrankregal mit Auszügen. Natürlich gibt es unsere Sideboards auch mit komplett geschlossener Front – zu haben in 3 Höhen und 4 Breiten. Als Oberflächen stehen Satinlack, Samtmattlack, Fenix-Schichtstoff und Furnier zur Wahl.

How do you create a stylish connection between kitchen, dining room and living room? Our answer: the multifunctional next125 sideboards. Thanks to the range of base versions, you can create your very own dream combination and tailor the sideboard to your kitchen design. Clear, pure, aesthetic and yet featuring many loving details. For example the lowered tray as a tableau, the push-in shelf or the open shelf base unit with pull-outs. Of course, our sideboards are also available with a fully closed front – offered in 3 heights and 4 widths. A choice of satin lacquer, matt velvet lacquer, laminate Fenix and veneer finishes is available.



Vitrine
Glass display unit



Wohin mit den vielen schönen Dingen – wertvollen Gläsern, Sammlerstücken oder einfach nur Erinnerungen. Unsere Antwort: Die next125 Vitrine. Bewusst gestaltet in einer besonderen, filigranen Optik mit zarten Rahmen in Onyxschwarz kombiniert mit getönten Frontscheiben und einem extravaganten Griff in Lederoptik. Durch die dimmbare LED-Beleuchtung im Inneren kommen Lieblingsstücke bewusst und stimmungsvoll zur Geltung. Integrierte Schübe und Auszüge schaffen Platz für Kleinigkeiten. Die Vitrine gibt es entweder freistehend als Solo-Lösung mit eleganten Füßen oder integriert in eine Hochschrank-Zeile auf einem Sockel.

Where should you put your many beautiful things – your fine glasses, collector's items or even just your souvenirs? Our answer: the next125 glass display unit. Consciously designed with a particularly sleek look featuring a subtle frame in onyx black combined with tinted front panes and an extravagant mock-leather handle. The dimmable LED light in the interior consciously and atmospherically presents your favourite pieces as desired. The integrated drawers and pull-outs are perfect for storing for smaller objects. The glass display unit is available as a freestanding version with elegant legs or can sit on a plinth and be integrated into a row of tall units.



Trolley

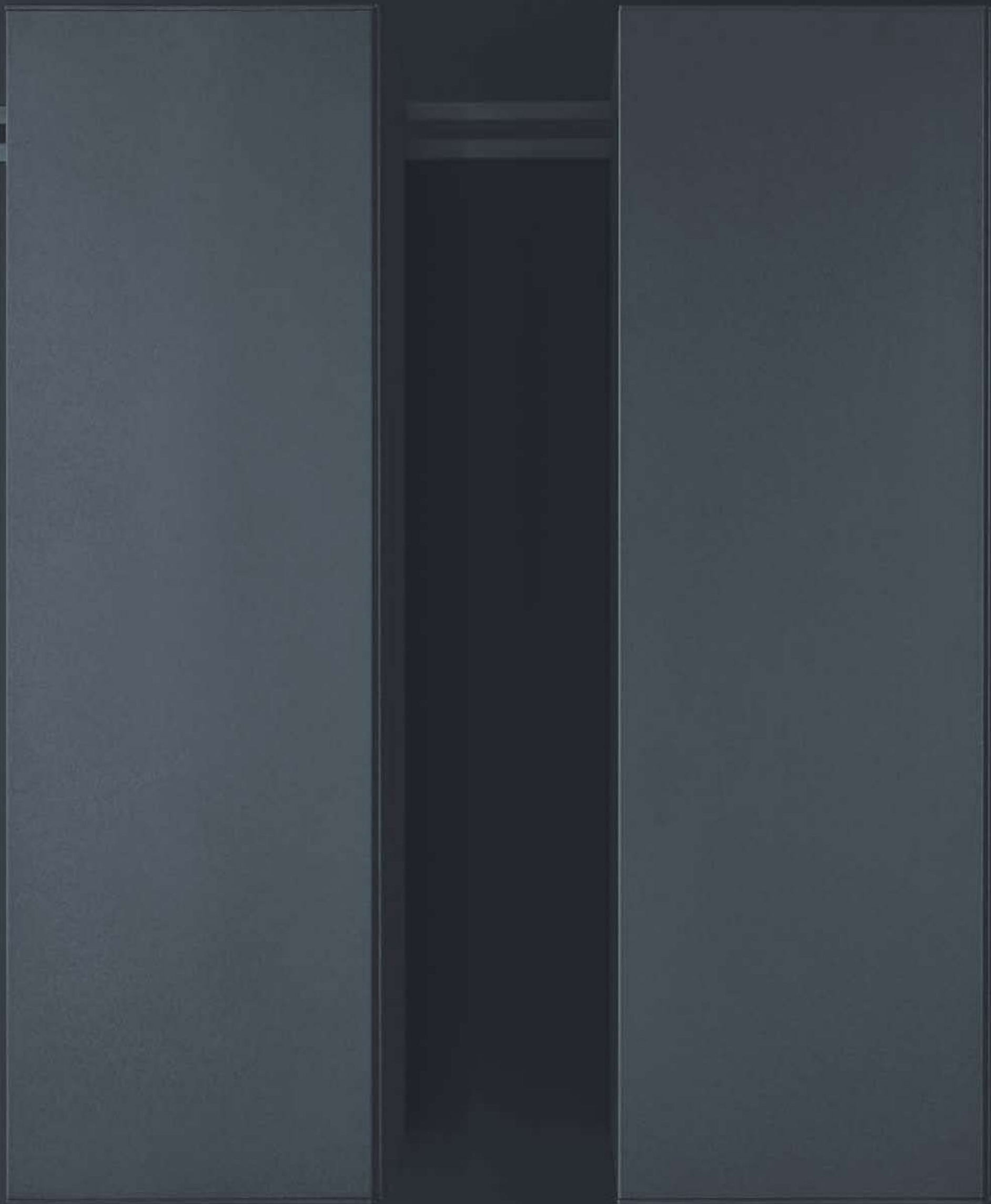


Eine Idee, die Bewegung in die Küche bringt. Egal, ob man die Basics beim Kochen, wie Öle, Gewürze oder Messer gerne zu jeder Zeit griffbereit hätte, komfortable Unterstützung beim Servieren benötigt oder die Hausbar lässig auf vier Rädern daher kommen soll: Der Trolley stellt individuelle Wünsche in den Mittelpunkt. Der sympathische Weggefährte ist anpassungsfähig und lässt sich individuell ausstatten. In seinem Inneren bietet er überraschend viel Stauraum und ist dabei doch so kompakt, dass er bei Bedarf bequem unter den Kochtisch passt. Für Flexibilität sorgen vier fein gestaltete, auch für Parkett geeignete, Rollen. Durch seine elegante und zurückhaltende Farbgebung in Onyxschwarz und Eiche Natur findet er in jedem Interieur seinen Platz. Design, das bewegt.

An idea that brings movement into the kitchen. Whether you want the essentials like oil, spices or knives to hand at all times when cooking, need convenient assistance when serving or simply choose to casually arrange your home bar on four wheels: the trolley focusses on individual requirements. The congenial companion is wonderfully adaptable and can be fitted out as desired. Its interior offers a surprising amount of storage space and yet it is still compact enough to comfortably fit under the cooking table if required. Flexibility is provided by four finely crafted castors, even suitable for parquet flooring. With an elegant and subtle colour scheme of onyx black and natural oak, the trolley blends perfectly into any interior. Design with the ability to move.



Onyxschwarze Cubes
Onyx black cubes



Unser Cube-Paneel-system, ganz speziell entwickelt für next125, ist ein echtes Nischenprodukt. Es macht das Arbeiten in der Küche um vieles leichter. Auf einen Griff ist alles zur Hand. Schwarz in Schwarz ist das neue Thema. Harte Kontraste vermeiden und harmonische Kombinationen schaffen. Um diesem Zeitgeist nachzukommen, werden die Profile und Cubes des Nischenpaneel-Systems zusätzlich zur Ausführung Alu Edelstahlfarben auch in Alu Onyxschwarz angeboten. Gerade die onyxschwarze Ton-in-Ton Kombination bietet moderne Optik mit nahezu unsichtbarem Auftritt. Was für das Cube-System spricht, egal, ob hell oder dunkel, ist der schnelle Zugriff auf alle Küchenhelfer. Ob Küchenrolle, Messerblock, Gewürze oder Kochlöffel – alles ist sofort griffbereit.

Our cube panel system, specially developed for next125, is a real niche product. It makes work in the kitchen so much easier. Everything is instantly on hand. Black on black is the new subject. Avoiding hard contrasts and creating harmonious combinations. In order to fulfil this zeitgeist, the profiles and cubes of the recess panel system are also available in aluminium onyx black in addition to the aluminium stainless steel version. In particular, the onyx black tone-in-tone combination provides a modern look with a practically invisible appearance. An advantage of our cube system, whether light or dark, is the quick access to all kitchen aids. Whether kitchen roll, knife block, spices or cooking spoons – everything is instantly on hand.



Flex-Boxen aus Formvlies
Flex-Boxes made from moulded nonwoven material



Eine tolle Idee für Schübe und Züge: unsere Flex-Boxen aus Formvlies. Das weiche Vliesmaterial ist haptisch angenehm und dämpft die Geräusche von Besteck, Küchenwerkzeugen oder Porzellan. Es gibt verschiedene Formvliesteile, die sich individuell zu einer Innenausstattung zusammenstellen lassen, um alle Utensilien perfekt zu organisieren. Die Flex-Boxen aus Formvlies können auch bestens mit den Flex-Boxen aus Eiche kombiniert werden, da beide Ausführungen maßlich aufeinander abgestimmt sind. Die Reinigung der Flex-Boxen aus Formvlies erfolgt ganz einfach durch Absaugen oder Auswischen mit einem feuchten Lappen.

A great idea for our drawers and pull-outs: our Flex-Boxes made from moulded nonwoven material. The soft non-woven material has a pleasant feel and softens the noises made by cutlery, kitchen utensils or china. Various moulded nonwoven inserts can be flexibly combined to create an interior in which everything has its place. The Flex-Boxes made from moulded nonwoven material can also be optimally combined with those made from oak as both types are size-coordinated. The Flex-Boxes made from moulded non-woven material can be easily cleaned by being vacuumed or wiped with a damp cloth.



Paneelgarten mit integrierter Beleuchtung
Panel garden with integrated lighting



Was gibt es Schöneres, als mit frischen Kräutern zu kochen! Speziell dafür wurde eine Lösung geschaffen: Der Paneelgarten mit integrierter Beleuchtung sorgt dafür, dass Kräuter länger frisch bleiben – dies ist besonders in dunkleren Bereichen der Küche sinnvoll. Die Beleuchtung wird über eine Zeitschaltuhr gesteuert, welche 14 Stunden lang Licht spendet und anschließend 10 Stunden lang abgeschaltet ist. So hat man immer frische Kräuter griffbereit und kann sich den Weg zum Markt öfter mal sparen. Der Paneelgarten ist auch ohne Beleuchtung erhältlich, sofern die Kräuter genügend Tageslicht bekommen.

What can be better than using fresh herbs to cook with? We have developed a solution just for this: the panel garden with integrated lighting helps herbs to remain fresh for longer – this makes particular sense in darker parts of the kitchen. The lighting is controlled by a timer that leaves the light on for 14 hours and then switches it off for 10 hours. Thus, you always have fresh herbs to hand and do not need to visit the market as often. The panel garden is also available without illumination, in the event that the herbs receive sufficient daylight.



Glasfront für Innenschub und -zug
Glass front for internal drawer and pull-out

Lässt Einblicke zu und macht die Innenschübe und -züge zum eleganten Blickfang, für den, der sie öffnet. Gerade Mattglas mit seiner transluzenten Optik unterstützt diesen Effekt aufs Beste. So setzt sich der hohe Designanspruch von next125 im Inneren fort und schafft Küchen von subtiler, authentischer Eleganz. Denn die inneren Werte zählen oft genauso viel, wie die äußere Optik.

Provides a glimpse of the interior and transforms the internal drawers and pull-outs into elegant, eye-catching pieces for anyone who opens them. With its translucent appearance, matt glass optimally supports this effect. This ensures that the high design standards of next125 are also reflected in the interior and kitchens are created that are brimming with subtle, authentic elegance. After all, inner values are often just as important as external appearance.

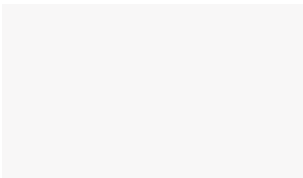
Weitere Informationen zu den Ausführungen unserer Küchenfronten finden Sie auf unserer Homepage unter www.next125.com.

Further information on the kitchen front versions available can be found on our website www.next125.com.

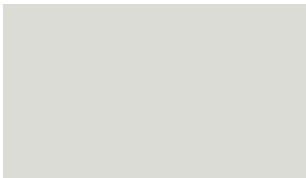


NX 110 Kunststoff-Front | Laminated front

n x 110



PGR 1 / K090
Kristallweiß
Crystal white

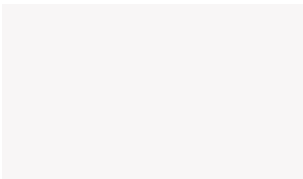


PGR 1 / K120
Kristallgrau
Crystal grey



NX 240 Schichtstoff-Front Fenix | Laminated front fenix

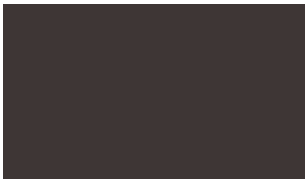
n x 240



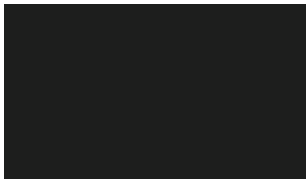
PGR 2 / K162F
Fenix alpinweiß
feinmatt AFP
Fenix alpine white
fine matt AFP



PGR 2 / K237F
Fenix steingrau
feinmatt AFP
Fenix stone grey
fine matt AFP



PGR 2 / K492F
Fenix mokkabraun
feinmatt AFP
Fenix mocha brown
fine matt AFP

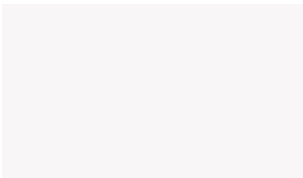


PGR 2 / K187F
Fenix onyxschwarz
feinmatt AFP
Fenix onyx black
fine matt AFP

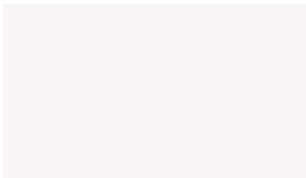


NX 510 Samtmatt-Lackfront | Matt velvet lacquer front

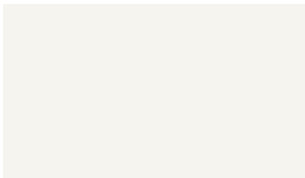
n x 510



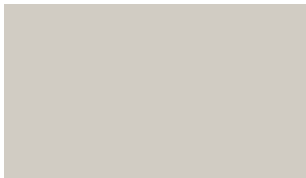
PGR 3 / L162M
Alpinweiß samtmatt
Alpine white matt velvet



PGR 3 / L092M
Kristallweiß samtmatt
Crystal white matt velvet



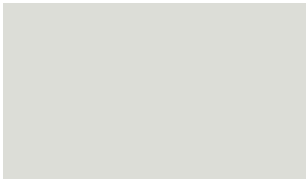
PGR 3 / L102M
Weiß samtmatt
White matt velvet



PGR 3 / L212M
Sandgrau samtmatt
Sand grey matt velvet



PGR 3 / L202M
Saharabeige samtmatt AFP
Sahara beige matt velvet AFP



PGR 3 / L122M
Kristallgrau samtmatt
Crystal grey matt velvet



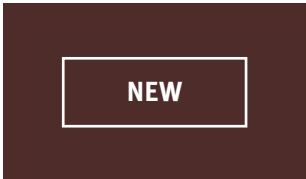
PGR 3 / L237M
Steingrau samtmatt
Stone grey matt velvet



PGR 3 / L277M
Achatgrau samtmatt
Agate grey matt velvet



PGR 3 / L142M
Kobaltgrün samtmatt AFP
Cobalt green matt velvet AFP



PGR 3 / L292M
Indischrot samtmatt AFP
Indian red matt velvet AFP



PGR 3 / L492M
Mokkabraun samtmatt AFP
Mocha brown matt velvet AFP



PGR 3 / L187M
Onyxschwarz samtmatt AFP
Onyx black matt velvet AFP

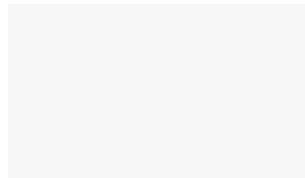


PGR 3 / L192M
Lavaschwarz samtmatt AFP
Lava black matt velvet AFP

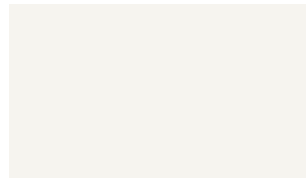


NX 505 Satinlack-Front | Satin lacquer front

n x 505



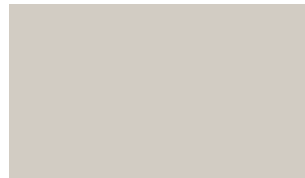
PGR 3 / L090
Kristallweiß-Satin
Crystal white satin



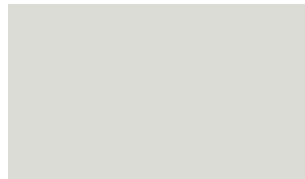
PGR 3 / L100S
Weiß-Satin
White satin



PGR 3 / L445
Trüffelbraun-Satin
Truffle brown satin



PGR 3 / L210
Sandgrau-Satin
Sand grey satin



PGR 3 / L120
Kristallgrau-Satin
Crystal grey satin



PGR 3 / L235
Steingrau-Satin
Stone grey satin



PGR 3 / L275
Achatgrau-Satin
Agate grey satin



PGR 3 / L285S
Anthrazit-Satin
Anthracite satin



PGR 3 / L190
Lavaschwarz-Satin
Lava black satin



PGR 3 / L455
Curry-Satin
Curry satin



PGR 3 / L410
Safrangelb-Satin
Saffron yellow satin



PGR 3 / L460
Salbeigrün-Satin
Sage green satin



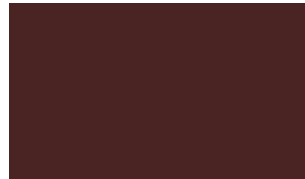
PGR 3 / L335
Jaguargrün-Satin
Jaguar green satin



PGR 3 / L380
Nebelblau-Satin
Misty blue satin



PGR 3 / L405
Cognac-Satin
Cognac satin

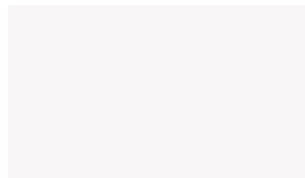


PGR 3 / L390
Rubinrot-Satin
Ruby red satin

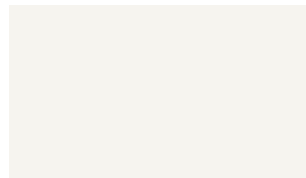


NX 501 Hochglanzlack-Front | High gloss lacquer front

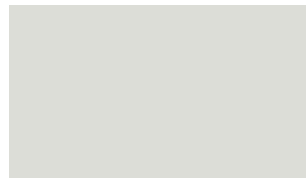
n x 501



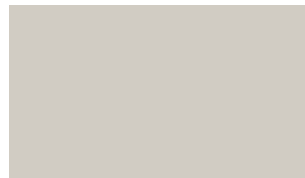
PGR 4 / L091
Kristallweiß hochglanz
Crystal white high gloss



PGR 4 / L111G
Brillantweiß hochglanz
Brilliant white high gloss



PGR 4 / L121
Kristallgrau hochglanz
Crystal grey high gloss



PGR 4 / L211
Sandgrau hochglanz
Sand grey high gloss



PGR 4 / L191
Lavaschwarz hochglanz
Lava black high gloss

next125
front
design

Weitere Informationen zu den Ausführungen unserer Küchenfronten finden Sie auf unserer Homepage unter www.next125.com.

Further information on the kitchen front versions available can be found on our website www.next125.com.



NX 620 Holz-Front | Wood front

n x 6 2 0



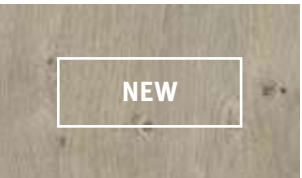
PGR 5 / F728
Asteiche bianco hell geb.
Light knotty oak bianco, brushed



PGR 5 / F734
Asteiche natur gebürstet
Natural knotty oak, brushed



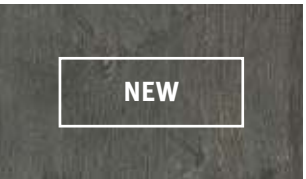
PGR 5 / F685
Nussbaum natur
Natural walnut



PGR 5 / F737
Asteiche seidengrau gebürstet
Silk grey knotty oak, brushed



PGR 5 / F744
Asteiche perlgrau gebürstet
Pearl grey knotty oak, brushed



PGR 5 / F746
Asteiche graphitgrau gebürstet
Graphite grey knotty oak, brushed

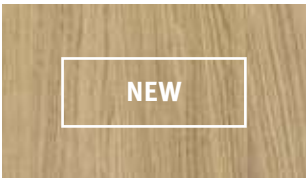


PGR 5 / F741
Asteiche tabak gebürstet
Tobacco knotty oak, brushed

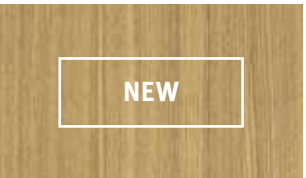


NX 640 Holz-Front | Wood front

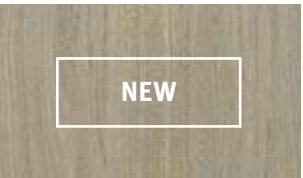
n x 6 4 0



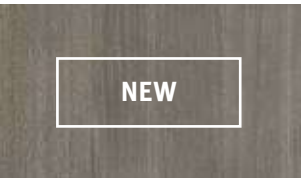
PGR 5 / F628
Eiche elegant bianco hell
Elegant light oak bianco



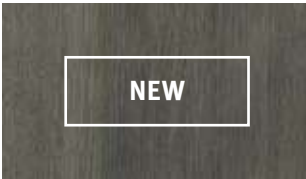
PGR 5 / F634
Eiche elegant natur
Elegant natural oak



PGR 5 / F637
Eiche elegant seidengrau
Elegant oak silk grey



PGR 5 / F644
Eiche elegant perlgrau
Elegant oak pearl grey



PGR 5 / F646
Eiche elegant graphitgrau
Elegant oak graphite grey

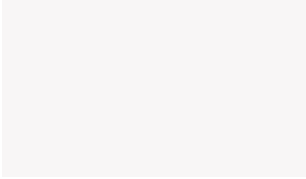


PGR 5 / F641
Eiche elegant tabak
Elegant oak tobacco

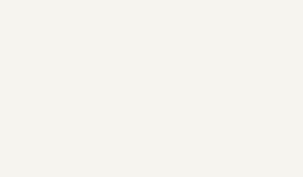


NX 901 Echtglas-Front hochglänzend Rahmen Edelstahlfarben | Real glass high gloss front frame stainless steel coloured
NX 911 Echtglas-Front hochglänzend Rahmen Onyxschwarz | Real glass front high gloss frame onyx black

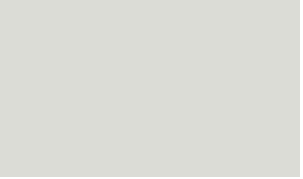
n x 9 0 1 / n x 9 1 1



PGR 6 / G091
Glas glanz kristallweiß
Glass gloss crystal white



PGR 6 / G101
Glas glanz weiß
Glass gloss white



PGR 6 / G121
Glas glanz kristallgrau
Glass gloss crystal grey



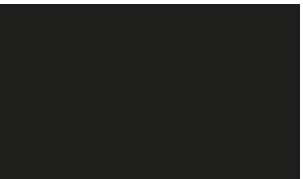
PGR 6 / G236
Glas glanz steingrau
Glass gloss stone grey



PGR 6 / G276
Glas glanz achatgrau
Glass gloss agate grey



PGR 6 / G191
Glas glanz lavaschwarz
Glass gloss lava black



PGR 6 / G186
Glas glanz onyxschwarz
Glass gloss onyx black



PGR 6 / G571
Glas glanz platin metallic
Glass gloss platinum metallic

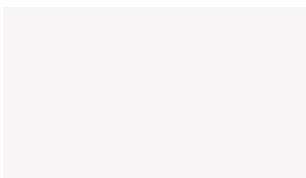


PGR 6 / G576
Glas glanz bronze metallic
Glass gloss bronze metallic

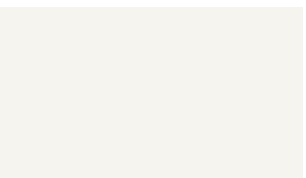


NX 902 Echtglas-Front matt Rahmen Edelstahlfarben | Real glass front matt frame stainless steel coloured
NX 912 Echtglas-Front matt Rahmen Onyxschwarz | Real glass front matt frame onyx black

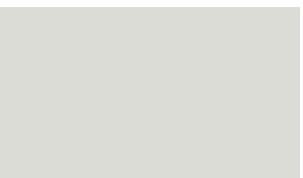
n x 9 0 2 / n x 9 1 2



PGR 7 / G092
Glas matt kristallweiß
Glass matt crystal white



PGR 7 / G102
Glas matt weiß
Glass matt white



PGR 7 / G122
Glas matt kristallgrau
Glass matt crystal grey



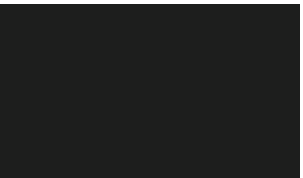
PGR 7 / G237
Glas matt steingrau
Glass matt stone grey



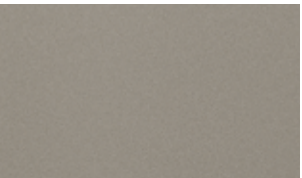
PGR 7 / G277
Glas matt achatgrau
Glass matt agate grey



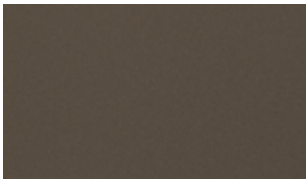
PGR 7 / G192
Glas matt lavaschwarz
Glass matt lava black



PGR 7 / G187
Glas matt onyxschwarz
Glass matt onyx black



PGR 7 / G572
Glas matt platin metallic
Glass matt platinum metallic

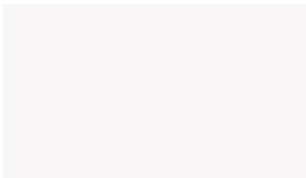


PGR 7 / G577
Glas matt bronze metallic
Glass matt bronze metallic



NX 860 Vollkern-Front Fenix Rahmen Edelstahlfarben | Solid core front fenix frame stainless steel coloured
NX 870 Vollkern-Front Fenix Rahmen Onyxschwarz | Solid core front fenix frame onyx black

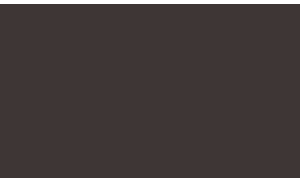
n x 8 6 0 / n x 8 7 0



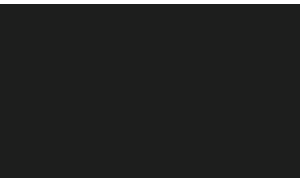
PGR 7 / V162F
Fenix alpinweiß
feinmatt AFP
Fenix alpine white
fine matt AFP



PGR 7 / V237F
Fenix steingrau
feinmatt AFP
Fenix stone grey
fine matt AFP



PGR 7 / V492F
Fenix mokkabraun
feinmatt AFP
Fenix mocha brown
fine matt AFP



PGR 7 / V187F
Fenix onyxschwarz
feinmatt AFP
Fenix onyx black fine
matt AFP



NX 650 Holz-Front | Wood front

n x 6 5 0

Wangen nur in 1,3 und 2,5 cm erhältlich,
keine Sichtseiten möglich.

Support panels are only available
in 1.3 and 2.5 cm, no visible sides.



PGR 8 / F805
Alteiche
Old oak



PGR 8 / F600
Lärche geräuchert gebürstet
Larch smoked, brushed



NX 930 Vollkern-Front Fenix inox Rahmen Edelstahlfarben | Solid core front fenix inox frame stainless steel coloured

NX 940 Vollkern-Front Fenix inox Rahmen Onyxschwarz | Solid core front fenix inox frame onyx black

n x 9 3 0 / n x 9 4 0

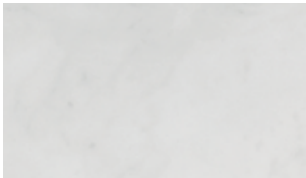


PGR 9 / V257F
Fenix inox feinmatt AFP
Fenix inox fine matt AFP



NX 950 Ceramic-Front Rahmen Edelstahlfarben | Ceramic front frame stainless steel coloured
NX 960 Ceramic-Front Rahmen Onyxschwarz | Ceramic front frame onyx black

n x 9 5 0 / n x 9 6 0



PGR 9 / C2755
Ceramic Marmor bianco
Nachbildung
Ceramic marble bianco effect



PGR 9 / C2075
Ceramic Beton grau
Nachbildung
Ceramic concrete grey effect



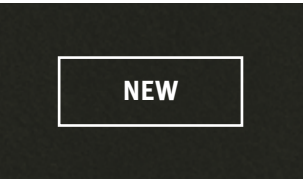
PGR 9 / C2765
Ceramic Marmor grigio
Nachbildung
Ceramic marble grigio effect



PGR 9 / C2055
Ceramic grafit
Ceramic graphite



PGR 9 / C2775
Ceramic Marmor nero
Nachbildung
Ceramic marble nero effect



PGR 9 / C2275
Ceramic arctic black
Ceramic arctic black

the
genetic
code of
next125

the next125
designteam

Theo Albrecht
Mai Mergili
Tamara Swirsky
Thomas Pfister
Markus Schüller, CEO



nx510

Sandgrau samtmatt
Kochtisch Eiche elegant bianco hell

Sand grey matt velvet
Cooking table elegant light oak bianco



Unser Reihenhauf auf zwei Etagen bringt Freiraum für Josie und ihre Freundinnen aus der Nachbarschaft. Dabei ist unser großer Esstisch in der offenen Küche für jeden und alles da – ob Familienfeier, Essen mit Freunden oder ein entspanntes Frühstück am Sonntag. Immer kommunikativ und mitten im Leben. Peter nennt das „surfen durchs Leben“. Davon versteht er was.

Our two-storey terraced house offers plenty of space for Josie and her friends from the neighbourhood. Our large dining table in the open-plan kitchen is used by everyone and for everything – from family parties and meals with friends to relaxing breakfasts on Sundays. It is a place to communicate and always at the heart of our lives. Peter refers to this as “surfing through life”. And that’s something he knows plenty about.



Der Kochtisch auf seinen schlanken Füßen ist Workstation und Treffpunkt zum gemeinsamen Vor- und Zubereiten. Selbst Muldenlüfter, die die Dämpfe nach unten abziehen, integrieren sich bestens.

The cooking table with its slender legs is a workstation and place for people to come together to prepare and cook food. Even downdraft extractors can be optimally integrated.



Um eine Liaison zwischen Wohnen und Küche herzustellen, entstand bei uns eine Sideboard-Collection. Die Farben lassen sich bewusst auf die Küchenfronten abstimmen oder als Akzent einsetzen. Aus drei verschiedenen Fußformen können darüber hinaus unterschiedliche Styles geschaffen werden.

To tie the living area and kitchen together, we developed a sideboard collection. The colours can be tailored to the kitchen fronts or add a contrasting accent. Three different leg shapes can furthermore be used to create different styles.

next125 is an international brand

interview
markus schüller, ceo
sales/marketing



Seit vielen Jahren ist Ihre Marke next125 auf internationaler Ebene vertreten. Was macht deutsches Küchendesign weltweit so erfolgreich-reich?

Markus Schüller: Der Erfolg des deutschen Küchendesigns erklärt sich zum einen durch die Geschichte: der Vorläufer der modernen Einbauküche, die Frankfurter Küche, ist im Grunde eine typisch deutsche Erfindung. Auch das Bauhaus hat viel dazu beigetragen, durch seine Art in Modulen zu denken. Und gerade unsere Marke next125, die sich den Prinzipien des Bauhauses verpflichtet, Funktionalität, Design und Material zu verbinden, findet international viel Anerkennung. Man könnte sagen, next125 steht so für „authentic kitchen“.

In welchen Ländern sind Sie bereits aktiv und wo möchten Sie sich noch engagieren?

MS: Eigentlich kennen Küchen keine Grenzen. So ist unser Schwerpunkt heute Zentraleuropa. Darüber hinaus sind wir vertreten im Asien-Pazifik-Raum, China, Russland und in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Unser nächstes Ziel ist der amerikanische Raum, vor allem Nordamerika. Dabei ist uns nachhaltiges Wachstum wichtig.

Sie sind selbst viel weltweit unterwegs. Als wir das Interview vereinbarten, standen Sie gerade am Abflugschalter, um nach Kuwait zu fliegen. Sind Sie so eine Art Botschafter deutscher Küchenbaukunst?

MS: Da war ich auf dem Weg zur Eröffnung eines neuen next125 Showrooms – sozusagen als „Küchenbotschafter“ unserer Marke. Beim Empfang traf ich auf den deutschen Botschafter in Kuwait, der mir sagte, „Made in Germany“ stehe hier hoch im Kurs. Nicht nur Design sondern auch Zuverlässigkeit und Präzision werden als typisch deutsche Werte geschätzt. Das hat mich natürlich gefreut.

Gibt es kulturelle und funktionale Unterschiede, ob man Küchen in Europa oder etwa in China, Middle East, Indien oder Nordamerika verkauft?

MS: Zweifelsohne – in einigen Ländern findet man neben der „Hauptküche“ im Hintergrund eine sogenannte „Kochküche“, die etwas einfacher gehalten, aber durchaus funktional gestaltet ist. next125 wird dabei gerne für den repräsentativen Bereich genutzt.

Sie sagten uns, in Dubai gäbe es eine ganz spezielle next125 Küche ...

MS: Definitiv! Unser Handelspartner in Dubai hat zum Beispiel eine next125 Küche in das 87. Stockwerk des Burj Khalifa, des weltweit höchsten Towers, geliefert – so gesehen ist dies die „höchste Küche der Welt“!

Wenn man durch Ihr imposantes Werksgelände schreitet und sieht, was im Moment alles gebaut wird, fragt man sich automatisch: wo geht die Reise noch hin?

MS: Die Reise, könnte man sagen, geht dahin, Ökonomie und Ökologie zu verbinden. Unsere Strategie dabei ist, alles an einem Standort zu haben. Das hat dazu geführt, dass wir im großen Stil neu dazu bauen – für weitere Entwicklungsmöglichkeiten. Dabei lagen uns ökologische Aspekte wie z.B. die Renaturierung im Umfeld unseres Betriebsgeländes besonders am Herzen. Da wir im ländlichen Raum produzieren, steht die Natur für uns mit an erster Stelle. Ganz wie unser Claim verspricht: Authentic kitchen.

Your next125 brand has been marketed internationally for many years. Why does German kitchen design enjoy such global success?

Markus Schüller: First of all, the success of German kitchen design can be attributed to its history: the predecessor of the modern fitted kitchen, the Frankfurt kitchen, is basically a typical German invention. The Bauhaus movement also played a major role through its modular approach. Our next125 brand, which is committed to the Bauhaus principle of combining functionality, design and materials, enjoys particular recognition on an international level. You could say that next125 stands for “authentic kitchen”.

In which countries are you already actively present and where do you still want to establish yourselves?

MS: When it comes down to it, kitchens know no boundaries. As such, most of our current business is in Central Europe but we are also represented in the Asia-Pacific region, China, Russia and the United Arab Emirates. Our next aim is America, primarily North America. Sustainable growth is important to us in this regard.

You travel a great deal. Even when we arranged the interview, you were at a check-in desk about to fly to Kuwait. Would you describe yourself as a kind of ambassador of German kitchen architecture?

MS: I was on my way to the opening of a new next125 showroom – as a kind of “kitchen ambassador” for our brand. At the reception, I met the German Ambassador for Kuwait, who told me that “Made in Germany” was extremely popular there and that the people appreciate not only design but also reliability and precision as typical German values. That was naturally music to my ears.

Are there any cultural and functional differences when you sell kitchens in Europe compared to China, the Middle East, India or North America?

MS: Definitely – in some countries people don't just have a “main kitchen” but also what's known as a “cooking kitchen” tucked away in the background. This has a simpler but still fully functional design. In such situations, next125 is a popular choice for the main area on show.

You told us there's a very special next125 kitchen in Dubai...

MS: That's right! Our retail partners in Dubai supplied a next125 kitchen for the 87th floor of the Burj Khalifa, the world's tallest tower – making it the “highest kitchen in the world”.

If you take a tour of your impressive factory premises and see the many things that are currently being built there, you automatically ask yourself where the journey is going next.

MS: The journey, you could say, is taking us to a place where economy and ecology will come together. Our strategy is to have everything in one location. This has led to us vastly expanding our site – for further development opportunities. In this regard, the ecological aspects, for example the renaturation of the surrounding area of our company premises, were our primary concern. With our production site located in a rural area, nature is extremely important to us. As promised by our claim: authentic kitchen.



Sie sind in vielen Ländern für Ihr Unternehmen unterwegs. Was ist international Ihr Hauptargument für next125?

Christoph Wieland: Da gibt es mehrere Faktoren. Die Aussage auf eine Argumentation zu reduzieren, würde unserer Marke nicht gerecht werden. Da ist zum Beispiel unsere Marken-DNA: authentische Materialien und zeitlose Formgebung, basierend auf einer klar definierten Designphilosophie. next125 steht in der Tradition des Bauhauses. Die Küchen vereinen Handwerk, Technik und Architektur mit modernster industrieller Fertigung und sind richtungsweisend für deutsches Design. Wer den Premiumkunden im Blick hat, trifft mit next125 die richtige Entscheidung.

Küchen sind in Deutschland zum Mittelpunkt des Wohnens geworden. Wie sieht das in anderen Ländern aus?

CW: Eine ähnliche Entwicklung ist in vielen Ländern der Welt zu erkennen. Ich finde es immer wieder begeisternd, dass unsere Küchen als Lifestyle-Produkt gesehen werden. Der Bereich next125 Living wird von unseren internationalen Partnern im wahrsten Sinne des Wortes „gelebt“. In China durften wir z.B. zuletzt eine Planung bewundern, die sich von der Küche, über den Speise-Lounge-Bereich bis ins Wohnzimmer erstreckte. Ein beeindruckender Eyecatcher stellte auch die, sich über mehrere Meter erstreckende, Bibliothek dar.

next125 steht für Premiumküchen. Was verstehen Sie darunter?

CW: Premium bei next125 definiert sich über ein emotionales und funktionales Design, das durch besondere Elemente – wie etwa den Kochtisch – einen eigenständigen Charakter erhält. Darüber hinaus zeichnet unsere Küchen eine präzise Verarbeitung und hochwertige Materialien aus.

Was unterscheidet Sie von anderen?

CW: Unser Ziel ist es, immer einen Schritt voraus zu sein. Dies gilt nicht nur für unser breitgefächertes Produktportfolio, das – wie der Name next125 sagt – auf einem 125er-Raster aufgebaut ist und mit einer Vielzahl von Designpreisen ausgezeichnet wurde. Auch was unser Dienstleistungs- und Serviceangebot angeht, möchten wir Vorreiter sein. Als Familienunternehmen in der zweiten Generation stehen wir dabei persönlich für traditionelle Werte wie Verbindlichkeit, Verantwortungsbewusstsein und einen partnerschaftlichen Umgang mit unseren Kunden. Auf diese Weise arbeiten wir täglich mit viel Leidenschaft am Lebensraum Küche, um unsere Produkte immer noch ein Stückchen besser zu machen.



Schöne und gute Küchen sind das Eine, vor Ort braucht es Partner, die sie aufstellen und einbauen. Mit wem arbeiten Sie in den jeweiligen Ländern zusammen?

CW: Ausschließlich mit ausgewählten Partnern, die an einer langfristigen und engen Zusammenarbeit interessiert sind. Dabei bestätigt sich immer wieder: Geschäfte werden zwischen Menschen gemacht!

Ist „Made in Germany“ für Sie ein wichtiges Argument?

CW: Ohne Zweifel. „Made in Germany“ ist ein wesentliches Qualitätsmerkmal und gibt unseren Kunden Sicherheit. Und das auf der ganzen Welt.

interview
christoph wieland,
sales director export

In Germany, kitchens have become the heart of the home. Is that the case in other countries too?

CW: You can see a similar development in many countries around the world. I am constantly delighted to find that people regard our kitchens as lifestyle products. The next125 Living sector is “lived” by our international partners in the truest sense of the word. In China, for instance, we were recently able to marvel at a design that stretched from the kitchen, through the dining-lounge area and into the living room. The library, which spanned several metres, was also impressively eye-catching.

next125 is all about premium kitchen design. What does that mean to you?

CW: With next125, “premium” means an emotional and functional design that has a unique character thanks to special elements such as the cooking table. Our kitchens are furthermore characterised by precise workmanship and high-quality materials.

What differentiates you from others?

CW: We aim to always be one step ahead. This doesn't just apply to our broad product range, which – as indicated by the name next125 – uses a 125 mm grid system and has received multiple design awards; we also want to be pioneers with regard to our services. As a family business in the second generation, we are personally dedicated to traditional values such as commitment, a sense of responsibility and treating our customers as partners. It is with this approach that we passionately conduct our everyday work in relation to the living space of the kitchen in order to continually make our products that little bit better.

Selling quality, attractive kitchens is one thing, but you need local partners to assemble and install them. With whom do you work in the various countries?

CW: We only work with select partners who are interested in long-term and close relationships. In doing so, the notion that people are vital to business is frequently reaffirmed.

Is “Made in Germany” an important selling point for you?

CW: Without a doubt. “Made in Germany” is a key quality feature and it gives our customers a sense of confidence – wherever they are in the world.



„Ich habe meine Küche zu 100% auf Funktion getrimmt.“ Bei Jan kann man erleben, wie selbst kleine Küchen ambitionierte Hobbyköche zufrieden stellen. Optimale Technik, Stauraum, wo nötig und das alles aufgeräumt und dennoch locker. Man merkt, dass er ein Faible für's Kochen hat. Seine Freunde sagen, er wäre der perfekte TV-Koch.

“My kitchen is 100% designed for function.” Jan demonstrates how even small kitchens can satisfy the needs of ambitious amateur chefs. Optimum technology, storage space where necessary and all wonderfully neat and tidy, yet still casual. You can tell he's got a penchant for cooking. His friends say he'd make the perfect TV chef.

jan and his nx640

nx640

Eiche elegant graphitgrau
Kobaltgrün samtmatt AFP

Elegant oak graphite grey
Cobalt green matt velvet AFP



Nicht alles verstecken, sondern griffbereit haben wie in der Profi-küche, ist hier der Ansatz. Jan nennt sie seine Werkstatt und hat dabei schon das nächste Rezept im Kopf. Wenn man, wie er, mitten in der Stadt wohnt, lässt sich eben noch schnell was Frisches einkaufen und auf den Teppanyaki werfen, wenn jemand Nettes vorbei kommt.



The approach here is not to hide everything away, but to keep it ready at hand like in a professional kitchen. Jan refers to his kitchen as his workshop and has already thought of his next recipe. When you live in the city centre, like Jan, it's easy to pop to the shops for fresh ingredients and throw them on the Teppanyaki grill when friends drop by.

jans cooking kitchen



Das beleuchtete Nischen-element bietet viele Möglichkeiten – ob Gewürz-aufbewahrung, magnetisches Messerboard, Halter für Küchenrolle oder Gläserauf-hängung: Alles ist im Blick und im optimalen Zugriff. Eine besondere Stimmung schafft dimmbares Licht.

The illuminated recessed unit offers many possibilities. Whether herb and spice storage, a magnetic knife board, a kitchen roll holder or a place to hang glasses: everything is clearly visible and phenomenally easy to access. A light with a dimmer function creates an extra special atmosphere.

nx640

Eiche elegant graphitgrau
Kobaltgrün samtmatt AFP

Elegant oak graphite grey
Cobalt green matt velvet AFP





Was Leckerer essen ist das Eine, was Gutes trinken das Andere. Toll, wenn die Getränke schnell da hin kommen, wo man sie braucht. Das ist die Idee hinter dem Barwagen in Jans Küche. Auch das Barequipment für den Profi ist immer gleich zur Hand. Und wenn man den Trolley nicht braucht – einfach in die Ecke mit ihm. Als Küchen- oder Servierwagen macht er natürlich auch eine gute Figur.

Good food is one thing, good drink is quite another. It's great when you can quickly get drinks exactly where you need them. This is the idea behind the bar trolley in Jan's kitchen. The professional also has his bar equipment to hand at all times. And when the trolley isn't needed, it can simply be pushed into the corner. It naturally also looks great as a kitchen or serving trolley.



Der mattschwarze Metall-Trolley mit Unterteilungen für Flaschen, Gläser, Gewürze und Vieles mehr ist überall einsatzfähig. Seine praktische Abstellfläche zum Anrichten und Vorbereiten schafft Zusatznutzen. Leicht rollbar, mit einem Griff aus Metall ausgestattet, passt er perfekt in jede Küche oder auch in das Esszimmer.

The matt black metal trolley with compartments for bottles, glasses, herbs, spices and much more is suitable for use everywhere. Its practical shelf area for presenting and preparing things offers additional benefits. Equipped with a metal handle, the trolley is easy to push around and goes perfectly with any kitchen or even dining room.



next125 production



made in germany



the next125 think tank



herrieden,
bavaria



the next125 company



Mitten im Herzen Deutschlands, eingebettet in Wiesen und Wälder, liegt unser Unternehmen. Im ländlichen, fränkischen Herrieden bauen wir seit mehr als 50 Jahren mit unseren über 1.800 Mitarbeitern hochwertige Küchen für internationale Märkte. Familiengeführt, in der zweiten Generation, ist uns „Made in Germany“ im wahrsten Sinne des Wortes Verpflichtung für beste Qualität und funktionales Design. Ausgehend von den Werten des Bauhauses verbinden unsere Küchen Handwerk, Technik und Architektur auf höchstem Niveau. Modernste serielle Fertigung ermöglicht dabei, exzellente Qualität auf ökonomische Art und Weise herzustellen. So steht die next125 Küche in einer langen Tradition deutscher Designgeschichte und schreibt diese fort.

Our company is located at the heart of Germany, surrounded by meadows and forests. We have been building high-quality kitchens for international markets for more than 50 years in the rural town of Herrieden, Franconia, with our more than 1,800 employees. Family-led, in the second generation, the term „Made in Germany“ is, in the truest sense, a commitment to top quality and functional design to us. Based on the values of the Bauhaus movement, our kitchens combine craftsmanship, technology and architecture at the highest level. State-of-the-art serial production makes it possible to achieve excellent quality in an economical way. The next125 kitchen is therefore a part of the long tradition of German design history – and is helping to write the next chapters.



people



www.next125.com

next125 www.next125.com
authentic kitchen

