

AMBIENTE

Fulminante Ambiente-Power

Stark, innovativ und inspirierend – die „Ambiente“ hat als Hotspot für Branche, Trends und Neuheiten begeistert und mit geballter internationaler Stärke alle Erwartungen übertroffen.



Die Welt der Konsumgüter feierte Comeback auf der Ambiente – und was für eines. Fünf Tage lang herrschten große Wiedersehensfreude, energiegeladene Orderlaune und außerordentlich positive Stimmung in den ausgebuchten Frankfurter Messehallen.

Mit den vier Angebotsbereichen Dining, Living, Giving und – neu seit 2023 – Working bot sie einen attraktiven internationalen Produktmix und 109.491 Einkäufer:innen nutzten die Chance, einen gebündelten Überblick über globale Neuheiten und Trends in den vielfältigen Segmenten zu erhalten. Eröffneten sich mit der parallel stattfindenden „Christmasworld“ und „Creativeworld“ zusätzliche Inspirationen und Synergien, standen die Zeichen ganz klar wieder auf Networking und Order. Die persönliche Begegnung bildete das Herzstück der Ambiente 2023, die mit hoher Internationalität und besten Zufriedenheitswerten bei Ausstellern wie Besucher:innen reüssierte – und mit reichlich Neuheiten sowie informativen und inspirierenden Highlights begeisterte.

Trends, Nachhaltigkeit & Einblicke in die Zukunft

So eröffnete sie einen exklusiven Blick auf Konsumtrends und neueste Designs. Die wichtigste Inspirationsquelle zu den relevanten Themen, Farben und Materialien der kommenden Saison war neben den tausenden Ausstellerständen das Trendareal mit den Ambiente Trends 23+, inszeniert durch das Stilbüro Bora.Herke.Palmisano. Ebenso zukunftsweisend, führte Ethical Style by Ambiente zu einer kuratierten Auswahl ökologisch hergestellter und sozial verträgliche Produkte und zudem gab es erstmals zwei Ethical Style Spots, die das Thema Nachhaltigkeit stärker in den Fokus rückten. Materialien, die die Kreislauffähigkeit von Produkten fördern sowie Technologien, mit denen sich Emissionen verringern lassen, zeigte die Ausstellung „Circular Materials in Future Dining“. Darüber hinaus bot die Ambiente neben Hotspots wie der Conzoom Solutions Academy und der HoReCa Academy zudem mit dem Sonderareal „Future of Work“, ergänzt durch die „Future of Work Academy“, ein weiteres Highlight und Einblicke in die Zukunft.

ambiente.messefrankfurt.com

Einen umfangreichen Bericht zur Ambiente finden Sie online auf wohninsider.at: bit.ly/43k6M8C



Feines Highlight

Dibbern setzt mit einer leuchtenden Innovation edle Statements. Erschafft Fine Bone China des Hamburger Porzellanherstellers auf jedem gedeckten Tisch die ideale Bühne für feine Speisen und Getränke, setzt die neue Tischleuchten-Familie LUMEN, designed von Tobias Grau, nun die gesamte Szenerie ins rechte Licht. Ein schlichter Porzellanzyliner und eine konzentrierte reduzierte Formgebung bringen das hauchdünne Fine Bone China von Dibbern zum Strahlen. Vier verschiedene, als Leuchten ausgestaltete Porzellan Körper und vier verschiedene Gläser in jeweils zwei Glasfarben bilden die Kollektion und sind untereinander kombinierbar.



www.dibbern.de

FRISCHER FARBKICK



Eine ordentliche Portion Farbe serviert RIESS. RIESS Nouvelle gibt es nun auch in zwei kräftigen Farben: Im warmem Farbton Orange bringt das Topfset Sonne in die Küche, in poppigem Pink ist es ein knalliger Blickfang. Die neuen Farben wirken frisch, passen gut in vielerlei Küchenstile und erweitern die vielfältige Farbpalette auf insgesamt 13 Farbtöne. Die Töpfe und Kasserollen der Serie sind mit starkem Stahl-Wärmespeicherboden, einem Sichtdeckel aus Glas und edlen Edelstahlgriffen ausgestattet. Neben Kochtöpfen und Kasserollen gibt es von Nouvelle auch eine Emaille-Pfanne sowie einen Schnabeltopf im selben Farbton.

www.riess.at

Genussvolle Welle

Stelton lanciert den schlichten und eleganten Käsehobel Wave neu, der von Martin Rosquist entworfen wurde. War es der Wunsch, einen Käsehobel zu schaffen, der schöne und gleichmäßige Käsescheiben schneidet, ohne Kerben und Unebenheiten zu hinterlassen, wird dies gelöst, indem die Klinge möglichst weit außen auf dem Käsehobel platziert ist, da dies die geringstmögliche Reibung zwischen Käse und dem Hobel erzeugt. Wave kann sowohl für Weich- als auch für Hartkäse verwendet werden und lässt sich dank des cleveren Designs sehr intuitiv und einfach bedienen.

www.stelton.de

