



Dieter Frey

Qualität als Firmenphilosophie

Das Besondere bei uns ist, dass wir nicht nur die Küchenausstellung haben, sondern auch eine hauseigene Schreinerei in Schweighofen. Das heißt, wir kaufen nicht nur fertige Produkte ein und montieren diese, sondern stellen auch in Eigenleistung Treppen, Einbauschränke u.v.m. her – ganz individuell und nach den Wünschen unserer Kunden. So sind wir in der Lage, Unikate zu schaffen. Qualität ist für uns und unser Team extrem wichtig! Gut ausgebildete Fachkräfte sind das

Fundament eines gut laufenden Betriebs, der hohe Ansprüche an die Produktqualität hat. Wir beschäftigen sieben Schreinermeister und einen Holztechniker – das ist einzigartig in der Region. Die Qualität der Arbeit hängt meiner Meinung nach aber auch sehr stark mit dem Mitarbeiterklima zusammen. Ein Team muss harmonieren. Deswegen ist es mir wichtig, dass die Mitarbeiter in Kandel und Schweighofen miteinander arbeiten und sich gegenseitig unterstützen.

“ GUT AUSGEBILDETE FACHKRÄFTE SIND DAS FUNDAMENT EINES GUT LAUFENDEN BETRIEBS. ”

Claudia Frey

Individuelle Träume erfüllen

“ HOLZ IST EIN WARMES, LEBENDIGES ELEMENT, DAS DIE KÜCHE ZUM LEBEN BRINGT. ”

Wir arbeiten seit 30 Jahren daran, dass unsere Kunden ihre ganz individuelle Wohlfühlzone bekommen. Wir sehen uns nicht nur als Kücheneinrichter, wir wollen die Räume entwickeln, die perfekt ins Konzept und zum Lebensstil unserer Kunden passen. Es ist schön zu beobachten, dass der Trend zu Wohnküchen hingeht, in denen man sich mit Freunden zum Kochen trifft und dann gemeinsam das Essen genießt.

Hier ist das Thema Gestaltung wichtig geworden: Farben, Materialien, Licht – wie gebe ich

der Küche einen individuellen Look? Holz ist ein warmes, lebendiges Element, das die Küche zum Leben bringt. Aber natürlich muss man darauf achten, nicht zu viele Materialien im Haus einzusetzen, sondern sich eher auf sein Lieblingsholz fokussieren. Persönliche, individuelle Akzente setzen – das ist unser Anliegen. Und wenn wir dadurch dem Kunden sein eigenes Wohnerlebnis schaffen können, sind wir glücklich und der Kunde hat für die nächsten Jahrzehnte einen Wohlfühlbereich, den er täglich liebt.

Jochen Frey

Geballte Fachkompetenz auf allen Ebenen

Für mich als Schreinermeister und Geschäftsführer steht natürlich die Kombination zwischen unserer Schreinerei in Schweighofen und der vielfältigen Ausstellung in den Räumen in Kandel im Fokus meiner Arbeit. Unsere hauseigene Manufaktur ist ein Punkt, der uns zu einem einzigartigen Unternehmen in der Region macht.

Wir haben quasi unendliche Möglichkeiten, ganz individuell angefertigte Designs zu kombinieren und können den Kunden ihre Träume erfüllen, die es so in keinem anderen Haus geben wird. Wir verstehen unser Hand-

werk – denn wir lieben es. Das sieht man auch daran, dass wir ausschließlich mit sehr gut ausgebildetem Fachpersonal arbeiten.

Unsere sieben Schreinermeister können beispielsweise ganz individuelle Holztresen für die Küche bauen. Ebenso haben wir auch Bauingenieure und Innenarchitekten im Team. Diese vielseitige Kompetenz ermöglicht es uns, nicht nur kreativ, sondern vor allem langfristig und nachhaltig zu arbeiten – und Qualität steht dabei für das gesamte Team an oberster Stelle.

“ WIR KÖNNEN UNSEREN KUNDEN IHRE TRÄUME ERFÜLLEN UND UNIKATE SCHAFFEN. ”



Horstring 17 - 76870 Kandel
07275 - 95 57 0
www.frey-kandel.de
Öffnungszeiten
Mo. -Fr. 09:30 - 18:30 Uhr
Sa. 09:00 - 15:00 Uhr

Erfahrung & Weitsicht

Bei Frey Küchenzentrum und Innenausbau erwartet die Kunden geballte Kompetenz und ein unglaublicher Erfahrungsschatz – und zwar bei jedem Mitarbeiter. Die Fachberater haben Erfahrung im Handwerk, kennen sich mit Holz und der Planung und Gestaltung von Wohnräumen aus – damit kein Kundenwunsch offen bleibt!



Jörg Nullet

Küchenfachverkäufer

„Am Verkauf liebe ich die Tatsache, dass man täglich neue, interessante Menschen kennenlernen darf. Bei der Küchenplanung kann ich meiner Kreativität freien Lauf lassen und gemeinsam mit den Kunden etwas kreieren. Es ist einfach schön, wenn alles Hand in Hand geht – mit einem großen Gefühl den Menschen, also den Monteuren, den Kunden und den Verkäufern gegenüber.“



Manuel Pfeifer

Küchenfachverkäufer,
Beratung Innenausbau

„Als Schreinermeister und Gestalter des Handwerks liebe ich die Herausforderung für jeden Kunden eine individuell passende Lösung zu finden. Meine zwei gelernten Berufe kann ich bei dieser Arbeit einfach perfekt kombinieren.“



Exklusiv heißt in diesem Falle auch exklusiv am Markt.

Unsere Kunden suchen kompetente und individuelle Beratung und schätzen die Kompetenz von uns Planungsprofis. Durch unser komplettes Innenausbau-Sortiment sind auch ausgefallene Planungslösungen mit Raumteilung und Schiebetürelementen einsetzbar. Aus der Küche wird ein echtes Highlight.



Holger Uhrig

Fachberatung und Verkauf
Treppen, Böden, Türen

„Ich bin gelernter Schreinermeister und seit 20 Jahren im Betrieb. Ich liebe die Kundenberatung, da kommt mir mein ursprünglicher Beruf entgegen. Holz ist unglaublich vielseitig, einerseits klassisch, andererseits immer wieder neu interpretierbar!“

Das AXen-Konzept: Einzigartig ergonomisch.

Platzsparende Arbeitsplatzerweiterung
und Vorbereitungsstation



Funktionale Ästhetik, innovative Effektivität, übertiefe Dimensionen, beste Performance

Zum besten der besten Systeme 2017 gewählt. Ein weiterer Beweis für die Innovationskraft und Ingenieurskunst im System. Das Muldenlüftersystem zieht den Dampf dort ab, wo er entsteht. Direkt am Kochfeld.





EVO-Planungsprinzip: Die Erhöhung der Frontlinie um 15 Millimeter. Optisch „taucht“ die Arbeitsplatte in die Fronterhöhung ein und zeigt eine nur 5 Millimeter starke, sichtbare Kante aus edlem Carbonglimmer. Von der Jury ausgezeichnet – eine puristische und elegante Optik.



Iconic Awards:
Interior Innovation für LEICHT

“ DURCH UNSER BREIT AUFGESTELLTES SORTIMENT KÖNNEN WIR KUNDENWÜNSCHE WIRKLICH ERMÖGLICHEN. ”

Jörg Nullet



Achim Glaser
Tischlermeister

„Als Tischlermeister bin ich für jegliche Arbeiten, die den Innenausbau betreffen, zuständig. Dazu gehören der Einbau von Türen, Schränken, Böden und Treppen sowie die Sonderanfertigung von Möbeln. Da profitiere ich natürlich durch meinen Meistertitel vom Wissen über Holz.“

Frédéric Neuhardt
Verkauf Innenausbau

„Ich habe 1989 als Schreiner begonnen und bin mittlerweile verantwortlich für die Kunden aus Frankreich. Ich berate unsere Kunden sehr gerne in allen Belangen. Da kommt mir die langjährige Erfahrung sowohl als Schreiner, als auch im Verkauf, entgegen!“



Michael Moch
Disposition
und Kundendienstleitung

„Ich bin für die Planung der Touren, die Terminabsprache mit den Kunden und die Montagetermine zuständig. Als gelernter Schreinermeister habe ich bereits lange Erfahrung mit der Küchenmontage, da geht mir das einfach von der Hand! Ich bin sozusagen das Bindeglied zwischen den Monteuren, der Geschäftsführung und dem Verkauf. Hier läuft alles zusammen.“



**Individuelle Einrichtung
aus Massivholz**



Traditionelles Handwerk mit modernsten Fertigungstechnologien. Zeitloses Design, handwerkliche Details, durchdachte Funktionen, naturbelassene Oberflächen. Jedes Möbelstück ist ein Unikat aus der Natur.



Keramik

Keramikarbeitsplatten verbinden die natürliche Anmutung eines authentischen Materials mit besten Materialeigenschaften: Keine Fleckempfindlichkeit, höchste Oberflächenhärte und weitgehende Hitzebeständigkeit. Daher zählen Keramikarbeitsplatten zu unseren hochwertigsten Produkten.



Geballte Fachkompetenz

Thorsten Günther

Küchenmonteur

„Ich gehe immer mit der Vorstellung ans Werk, dass diese Küche meine wäre. Ich bin Tischler-geselle, staatlich geprüfter Objekt-designer und gelernte Fachkraft Elektrotechnik im Handwerk – das fügt sich bei meiner Arbeit fantastisch zusammen!“

Jürgen Herty

Abteilungsleitung Küchen

„Ich bin quasi die Schnittstelle zwischen Geschäftsführung und den Küchenberatern. Als studierter Bauingenieur lege ich natürlich größ-ten Wert auf Genauigkeit, gerade beim Aufmaß der Küchen. Aber für mich ist die Kreativität bei meinem Beruf das Schönste!“

Andreas Wind

Werkstattleitung Schweighofen

„Den Beruf des Schreiners habe ich nicht nur aufgrund meines technischen Know-hows gewählt. Holz hat mich schon immer fasziniert – egal, ob ich es verarbeite oder mich am Computer mit 3D-Zeichnungen beschäftige!“



Unseren Experten
können Sie vertrauen.



Thorsten Günther
Tischler und Objekt-designer

Manuel Pfeifer
Schreinermeister / Raumgestalter

Michael Moch
Schreinermeister

Jochen Frey
Schreinermeister

Jürgen Herty
Master of Engineering

Manfred Frey
Schreinermeister

Achim Glaser
Schreinermeister

Holger Uhrig
Schreinermeister

Andreas Wind
Schreinermeister

Tobias Ehrhart
Holztechniker

Höchster Designanspruch

Wand und Türblatt fügen sich flächenbündig aneinander, die Zargenkonstruktion bleibt unsichtbar.



LEBOdoors

Das Comeback des Jahres: Kährs moderne Interpretation des ungarischen Fischgrats

Schlaghosen, Plateauschuhe und Latzhosen haben eines gemeinsam – sie alle feierten in der Mode ihr Comeback. Solche Entwicklungen lassen sich aber auch in anderen Branchen beobachten. Gerade erleben Musterböden ihre Renaissance im Bereich Parkett, allen voran der Fischgrat. Denn kein anderer Bodenbelag strahlt eine solche Exklusivität und Eleganz aus.



Kährs



Maß-
anfertigungen
mit Liebe zum
Detail

Unsere Schreinerei in Schweighofen



Wir
verwirklichen Ihre
Wohnträume!



Ausbildung ohne Grenzen

Die Tischlerei Frey aus Schweighofen bildet dieses Jahr erstmals einen jungen Mann aus Frankreich zum Schreiner aus. Der 15-jährige David Burret wohnt in der grenznahen Region, besucht während seiner zweijährigen Ausbildung in Frankreich die Berufsschule und in Deutschland den Ausbildungsbetrieb.

Burret kam über den Beruf seines Vaters, einem Zimmermann, mit dem Werkstoff Holz in Berührung und fand bereits sehr früh Gefallen daran. Ein Praktikum in den Werkstätten der Firma Frey hat ihn in seinem Vorhaben, eine Tischlereiausbildung zu machen, bestärkt. Geschäftsführer Jochen Frey beschäftigt in seinem Unternehmen einige französische Mitarbeiter; einen Auszubildenden aus dem Nachbarland hatte er bisher jedoch noch nicht.

Im Gegensatz zu Deutschland unterscheidet sich in Frankreich der Beruf des Tischlers von dem des Schreiners durch die Dauer und die Inhalte der Ausbildung. Über das Berufsbild des

Schreiners hinaus vermittelt die dreijährige Tischlereiausbildung auch künstlerische Elemente wie etwa Furnier-, Intarsien- und Einlegearbeiten. Nach der in Frankreich üblichen zweijährigen Ausbildungszeit zum Schreiner können sich die Gesellen durch diverse Fortbildungsmaßnahmen weiter qualifizieren.

Für Frey bedeutet die Ausbildung des jungen Franzosen aktive Nachwuchssicherung, denn er würde den jungen Mann auch nach der bestandenen Abschluss-

prüfung in sein Team übernehmen. „Wir sind gut auf den Generationenwechsel vorbereitet“, meint Frey im Hinblick auf die Altersstruktur in seinem Betrieb mit vielen langjährigen Mitarbeitern. „Wir haben zwar viele französische Kräfte, möchten nun jedoch jemanden von Grund auf selbst ausbilden.“

Für David Burret bedeutet dies, neben dem Vorteil, zweisprachig lernen und arbeiten zu können, eine gute Chance auf einen sicheren Arbeitsplatz nach der Ausbildung.



David Burret beim Unterschriften seines Ausbildungsvertrags – gemeinsam mit Francesca Venturella und Betriebsinhaber Jochen Frey.

Traumberuf
gefunden

Linda Krüger
Auszubildende als Schreinerin

„Der Beruf des Schreiners gibt einem viel Raum, um kreativ zu sein. Mein Lehrer hat mal zu mir gesagt, man soll mit Holz umgehen, wie mit einer Frau: immer sanft und vorsichtig – absolut mein Traumberuf!“



Wer eine DANA Tür öffnet,
kommt auf neue Ideen.



Die Tiefen des Kosmos zum Greifen nah

Die neue Farbe „Kosmos Schwarz“ wird nun Teil der Karcher „Black Edition“. Die Griffe sind kratzfest und äußerst korrosionsbeständig und dienen als wahre Handschmeichler.



Kochen mit Katie

Als ich noch ein kleines Mädchen war, sind wir, meine Familie und ich samt Oma einmal im Jahr nach Holland gefahren. Picknick und der Markt in Enschede standen auf dem alljährlichen Programm. Dieser Apfelkuchen ist dort ein MUSS: Einfach unwiderstehlich und der schmeckt ganz sicher auch in der Pfalz!
Holländischer Apfelkuchen mit Nüssen

Mein Rezept ist für eine kleine Springform gedacht. Für eine normal große Form bitte die Zutatenmenge verdoppeln.

Holländischer Apfelkuchen mit Nüssen

Teig

- 75 g weiche Butter
 - 1 Esslöffel Zucker
 - 1 Eiweiß
 - 125 g Mehl
 - 1 Prise Salz
- zu einem Mürbeteig zusammenkneten und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

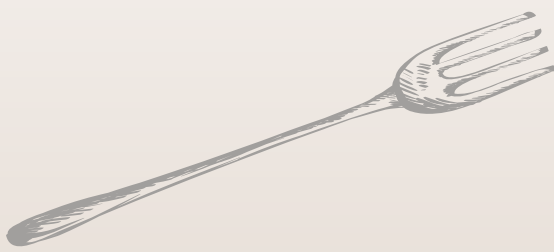


In der Zwischenzeit die **Apfelfüllung** zubereiten.

- 5 Äpfel schälen, entkernen, achteln und in feine Scheiben schneiden.
 - 1 Esslöffel Zucker
 - 1 Esslöffel Vanillepuddingpulver
 - 2 Esslöffel Sahne und
 - 1 Eigelb miteinander verrühren und mit den Äpfeln mischen.
- Wer mag, kann noch eine Hand voll Rosinen dazu geben.

Nussschicht

- 50 ml Sahne
 - 50 g Butter
 - 1 Esslöffel Zucker
 - 1 Teelöffel Zimt
- aufkochen und 200 g gemischte Nüsse hinzu geben. Kurz köcheln lassen und zur Seite stellen.



Den Teig aus dem Kühlschrank holen und in eine gefettete Springform drücken. Den Rand gut hochziehen. Den Teig am Boden der Form mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Apfelmasse auf den Teig geben und leicht andrücken. Zum Schluss die Nussschicht oben drauf verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C eine Stunde backen. Sollten die Nüsse zu dunkel werden, den Kuchen mit etwas Alufolie abdecken.

Sooooo lecker, sage ich euch! Wenn man wartet bis der Kuchen vollständig abgekühlt ist, dann fällt er beim Schneiden auch nicht so auseinander. Ich konnte nicht so lange warten ...



Küchen von Frey: Wohlfühloasen für die ganze Familie



Die perfekte Kombination

Novy Panorama entfernt Kochdünste am Topfrand

Die Küche war schon immer das Herz des Hauses. Heute verschmelzen Wohn- und Lebensräume mit dem Kochbereich zu einer Einheit. Um Wohnkomfort und

kulinarischen Genuss kombinieren zu können, ist vor allem eines wichtig: ein sehr leiser und effizienter Dunstabzug.



NOVY

Über die ST-ONE

Die ST-ONE Kücheninsel ist für jede Steinart frei wählbar. Mit zwei Oberflächen: poliert oder Leather Look. Das einzigartig fein marmorierte Hartgestein kommt aus den Tiefen

des indischen Subkontinents. Schafft beruhigte Kontraste, harmoniert perfekt mit Metall und transformiert Ihre Küche in ein Universum persönlicher Ausgeglichenheit.



strasser

Ein Gerät mit tausend Möglichkeiten

Dampfgarer in der Küche

Der Dampfgarer findet immer häufiger Einzug in die Privatküchen – dabei ist dieses kleine „Wunderwerk“ eigentlich gar nichts Neues. **Thomas Fruhen** kommt regelmäßig zur Firma Frey, um den Kunden live, inklusive verlockendem Geruch und leckeren Probierhäppchen, zu zeigen, was ein Dampfgarer alles kann.



“ ES GIBT WIRKLICH UNGLAUBLICH VIELE MÖGLICHKEITEN. ”

Thomas Fruhen

mein automatisches Programm ein und werde Schritt für Schritt durch das Garen geführt – und da sind jede Menge Rezepte hinterlegt“, so der Kochprofi. Ein weiterer Vorteil: Es kann nichts überkochen.

Wer jetzt denkt, dass Dampfgarer nur etwas für Menschen sind, die keinen Spaß am Kochen haben und einfach nur alles von einer Maschine übernehmen lassen wollen, der irrt sich gewaltig! Die Geräte

lassen alles offen, man kann alles einprogrammieren – jedes eigene Rezept, jeden Erfahrungswert. Für jeden Geschmack gibt es das passende Gerät!

„Da gibt es wirklich unglaublich viele Möglichkeiten“, schwärmt Thomas Fruhen, dessen Lieblingsrezept tatsächlich Crème Brûlée ist: „Im Dampfgarer ist das total einfach, gelingt immer und schmeckt gigantisch!“



Komfortwunder in Serie

Die Küche läuft zu Hochform auf, wenn sie gebraucht wird und versteckt ihr Talent ansonsten dezent hinter eleganten Fronten und edlen Designs. Besonders intelligent: die Stauraumlösungen mit optimaler Ausnutzung. Ausreichend Platz für Gewürze, Öle und Küchenutensilien bieten Vorratsschränke mit stufenlos höhenverstellbaren Tablarern

ewe
... und nicht irgendeine Küche



Geschwindigkeit neu definiert.

Die neuen iQ500 Backöfen und Herde – die Komfort-Klasse von Siemens.

Es ist an der Zeit, sich selbst zu übertreffen – mit neuen Einbaugeräten von Siemens. Denn die neuen iQ500 Backöfen und Herde laden dazu ein, die Freude am Kochen mit allen Sinnen zu genießen. Mit innovativen Funktionen können Sie extra viel Zeit sparen. Mehr Zeit, um die wirklich schönen Dinge im Leben zu genießen.

SIEMENS

Für das, was wir besonders lieben.

Die neue grifflose Designlinie ArtLine.

Geben Sie Ihre Vorstellung von Perfektion in die besten Hände. Vertrauen Sie auf Miele ArtLine-Einbaugeräte. Und Ihre Premiumküche wird zu einem Designstück ganz ohne Griffe dank Touch2Open-Technologie – für höchste ästhetische Ansprüche.



Zufriedene Kunden

Wir danken für das Vertrauen!

„Die Beratung hat uns besonders gut gefallen! Das Erstgespräch war strukturiert und für uns sehr informativ, da wir etwas über die unterschiedlichen Materialien gelernt haben. All unsere Wünsche wurden in der Planung berücksichtigt; kleine Anregungen konnten direkt umgesetzt werden. Die schönen Ausstellungsküchen waren uns eine große Entscheidungshilfe. Aufgrund der kompetenten Beratung und des fairen Preises haben wir uns für die Küche von Frey entschieden.“

“ WIR FREUEN UNS
AUF UNSERE
TRAUMKÜCHE!“ ”



Sina Paulsen und Daniel Gensheimer

„Im Zuge von Renovierungswünschen in unserem inzwischen 35 Jahre alten Einfamilienhaus sind wir auf die Firma Frey aufmerksam geworden, die uns als richtiger Ansprechpartner für die Erneuerung des Fußbodens, der Treppe, der Türen und der Kücheneinrichtung erschien.

Unsere noch nicht ausgereiften, aber anspruchsvollen Vorstellungen wurden interessiert aufgenommen und das fachkundige Personal unterbreitete uns unermüdlich Vorschläge, bis wir mit Funktionalität, Material, Konstruktion, Optik und Preis zufrieden waren.“

“ ES STIMMTE
EINFACH ALLES!“ ”



Dieter Wadepuhl



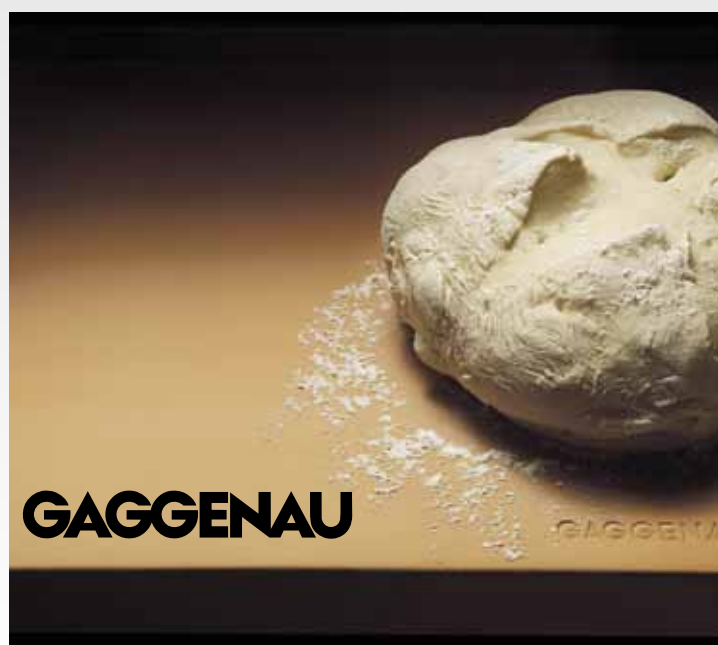
Die Möglichkeiten
sind unbegrenzt – wir
helfen Ihnen, Ihren Traum
zu verwirklichen!

Unsere
Ausstellungsküchen
bieten vielfältige
Inspiration für Ihr
Zuhause



Backwaren wie vom Profi.

Als Sonderzubehör ist ein Backstein erhältlich, mit dem Pizza, Brot und Flammkuchen wie aus einem Steinbackofen gelingen.



Quooker – das Allzweck-Küchengerät

Mit einem Quooker im Haus haben Sie immer kochendes Wasser zur Hand. Und das ist besonders praktisch. Nie wieder einen Topf oder Wasserkocher mit Wasser füllen und warten bis es kocht. Sondern einfach den Hahn aufdrehen, der im Handumdrehen kochendes Wasser liefert.



Das Rezept für moderne Küchentechnik

FlexX-Induktion mit integriertem Kochfeldabzug

„Mama, wann ist das Essen fertig?“ „Schatz, ich möchte dir am Samstag etwas Besonderes kochen!“ Typische Sätze, wie sie in jedem Haushalt zu hören sind. Unterschiedliche Ansprüche, für die es aber ein Rezept gibt: die neue FlexX-Induktion mit integriertem Kochfeldabzug von ORANIER.

