



Die Erfindung des Kochend-Wasser-Hahns  
*(der die Welt erobert)*

*Mit Zitaten von Dipl.-Ing. Henri Peteri,  
dem Erfinder des Kochend-Wasser-Hahns*

Dass eine Instantsuppe niemals instant sein würde, wenn man kein kochendes Wasser zur Hand hat, wurde Dipl.-Ing. Henri Peteri klar, als er 1970 an der Entwicklung dieser Art Suppe für einen internationalen Lebensmittelkonzern beteiligt war. Von dem Moment an ließ ihn die Idee nicht mehr los. Er verließ den Konzern und begann zu Hause im Keller mit der Entwicklung eines Geräts, aus dem direkt kochendes Wasser strömen sollte.

# 1970





1970

In London kam es zu einem entscheidenden Moment in meinem Leben. An diesen Moment kann ich mich noch sehr gut erinnern, es war in der Hauptgeschäftsstelle von Unilever in London, in Blackfriars. Lipton plante die Herstellung einer Instantsuppe. Eine Tüte mit luftdicht verpacktem Pulver, das man in eine Tasse gibt und mit kochendem Wasser übergießt. Dann hat man im Handumdrehen eine köstliche Suppe. Nun ja, wir hatten schon eine gute halbe Stunde über dies und jenes genörgelt. Ob wir das instant nennen durften, war die Frage.

# 1970

Aber niemand sagte, wie schnell das denn war. Also sagte ich: Wie lange dauert es, bevor das Pulver aufgelöst ist? Endlich bekam ich die Antwort: nach 5 Sekunden sind 95% rehydriert. Ich bekam ein seltsames Gefühl im Magen: fünf Sekunden?! Und dazu soll man Wasser gießen, das fünf Minuten auf dem Herd stehen muss? In so einem Wasserkessel? Was für ein Wahnsinn! Warum haben wir kein kochendes Wasser im Haus? Ich sah es sofort vor mir. Dachte, das kann nicht schwierig sein. Das ist einfach Maschinenbau, und darüber weiß ich genug! (Henri Peteri)

Trotz seiner großen Leidenschaft war Peteri nach einigen Jahren noch immer nicht über das Stadium eines Prototyps hinausgekommen. Das Gerät erwies sich als schwer verkäuflich und litt noch immer unter ständigen Störungen.

*In dieser Zeit bin ich kaum vorangekommen, nach aufgebraucht. (Henri Peteri)*

**1970-1973**



*drei Jahren war das Geld*



1970 Der erste (erhaltene) Prototyp.





1973 Der erste Hahn (aus Schaum).



*Anfang der Siebzigerjahre habe ich tatsächlich ein paar Quooker an Freunde und Bekannte verkauft. (Henri Peteri)*

Es stellte sich heraus, dass die Benutzer des Prototyps total begeistert waren. Wer einmal einen Quoker hatte, kam nicht mehr ohne aus!



**1973-1975**

*In den Siebzigerjahren hatte ich schließlich eine Serie Plastikrohr hergestellt waren, kleine graue Kessel, orange gespritzt haben, ein geknickter Hahn mit einem ab ziehen konnte. Das waren so richtige Prototypen, dass etwas funktioniert. (Henri Peteri)*

**1970-1979**

*von Kesseln gemacht, die aus  
die wir manchmal auch  
roten Knopf, den man  
Geräte, die beweisen sollten,*



1971 Tischmodell. Eines der ersten Kochend-Wasser-Geräte.





Nach der Aufnahme der siebten Hypothek auf das Haus waren die finanziellen Möglichkeiten zur Fortsetzung der Entwicklung erschöpft. Peteri war gezwungen, das Projekt stillzulegen, um den Lebensunterhalt seiner Familie zu sichern.

*Ich hatte ein Patent angemeldet, und es einfach ein bisschen beschrieben. Anfangs bekam ich es nicht, denn die Idee war nicht interessant genug, nicht außergewöhnlich genug. In der Berufung stellte sich jedoch heraus, dass ich weltweit der Erste war mit Wasser von 100°C aus einem Hahn. (Henri Peteri)*

**1978**



Nach seinem Jurastudium zog Sohn Niels einen Arbeitskittel über und verschwand für die nächsten fünf Jahre im Keller. Die Idee wurde zum Produkt und der Quooker war geboren.

*Aber erst als Niels mitmachte, kam Bewegung in die Sache. Der packte an, ich redete mehr. Wir haben damals noch einmal gemeinsam losgelegt, Vollzeit, Niels im Keller und auch ich ein wenig in diesem Keller. Er hat das Tischtenniszimmer zum Büro gemacht, gestrichen und einen Teppich hineingelegt. Wir saßen jeweils in einer Ecke des Raumes, an Schreibtischen der Rotterdamer Polizei.  
(Henri Peteri)*

**1985**



92



97

98

05



**1992 wurde der Quooker Basic eingeführt. Der erste einer Hahnreihe, die Niels Peteri entwickelte. Danach folgten 1997 der Classic, '98 der Design und 2005 der Modern. Allesamt an der Werkbank und nicht am Zeichentisch entworfen. Daher stammt auch die starke Form-Follows-Function Ausstrahlung: großer Perlator und dünner Auslauf.**

**1992**



Dank der personellen Verstärkung durch Sohn Walter, der auch Jurist geworden war, kam das Projekt auch kommerziell auf die Beine.

*Am 1. Februar 1993 ist Walter natürlich dazu gekommen. Zu dem Zeitpunkt hatten wir das Gefühl, dass wir nun wirklich kommerziell auf uns aufmerksam machen müssten. Niels fühlte bei einem Glas Bier in der Kneipe vor und die Sache war schnell besiegelt. Ich glaube, sein Gehalt sank um 50%, aber der Quooker-Umsatz verdoppelte sich in diesem Jahr. (Henri Peteri)*

**1993**



1993 Interview in der Tageszeitung NRC.

Im Dezember 1995 erfolgte der Kauf eines Gebäudes in der Staalstraat in Ridderkerk, obwohl immer noch Verluste eingefahren wurden. 1998, 2001, 2002 und 2006 wurden angrenzende Gebäude hinzugekauft (unter anderem eine Matratzenfabrik, die zur Produktionshalle umgewandelt wurde) und so expandiert Quooker noch immer.

*Am 1. Dezember 1995 wurde die Staalstraat gekauft und in den Weihnachtsferien sind wir umgezogen. Mitten im dicksten Schnee. Auch wieder sehr amateurhaft – die Plattenpresse auf einem schäbigen Anhänger... (Henri Peteri)*

# 1995





Quaker

NIEUW  
ONS  
COME

Im Jahr 2000 wurde der Quooker VAQ eingeführt. VAQ ist die Bezeichnung für die revolutionäre Hochvakuum-Isolation des Reservoirs. Das Isolationsprinzip macht das Gerät extrem sparsam und kompakt. So passt es auch in einen Küchenschrank mit Auszügen.

*In meiner Fantasie sollte dieses Reservoir natürlich isoliert sein, vielleicht, weil ich Physiker bin. Für die beispielsweise flüssigem Stickstoff verwendet man nämlich ist ebenfalls eine gute Isolation notwendig, für einen Praxis war das noch eine Heidenarbeit. Vielleicht ist gelungen. Es ist einfach ein mühseliger Prozess...*

# 2000

*schon von Anfang an vakuum-  
industrielle Lagerung von  
auch Vakuumisolation. Und dafür  
Stoff von  $-200^{\circ}\text{C}$ . Aber in der  
es darum noch niemand anderem  
(Henri Peteri)*



2000 PRO3-VAQ. Das erste vakuumisolierte Reservoir.

# Quooker®



[www.denkogendevandhane.dk](http://www.denkogendevandhane.dk)

ERCO

EM

RENOVATION OF THE  
FACADE OF THE  
BUILDING OF  
THE UNIVERSITY OF  
COPENHAGEN

+45 3345 5555

Um das Jahr 2000 herum haben wir eine Art Wende erlebt, damals haben wir zum ersten Mal Gewinn gemacht. Ja, wir haben uns selbst schon sehr früh weisgemacht, dass wir Gewinn einfahren, obwohl das eigentlich nicht der Fall war. Nur wenn man gar nichts an Kosten und Abschreibungen rechnet und sehr seltsame Gehälter hat, verliert man kein Geld über den Cash Flow. Eigentlich machen wir erst seit wenigen Jahren wirklich Gewinn und jetzt läuft es wie am Schnürchen. 2004 wagten wir uns zum ersten Mal an den Export, mit Hilfe einiger fantastischer Dänen, die Skandinavien sehr energisch mit Quookers versorgt haben. (Henri Peteri)

**2004**

Für die Einführung des Kochend-Wasser-Hahns in Großbritannien produzierten wir eine Serie schwarzer Bilder, auf denen nur Hahn und Anwendung zu sehen waren. Losgelöst von der Küche und mit großen, deutlich sichtbaren Dampfvolken. Von dem Moment an, als Stephen hinzukam, verdoppelte sich der Umsatz jedes Jahr.

*In England ist es ein wenig schwieriger, dort haben wir nach den üblichen Startproblemen jetzt einen jungen Burschen aus dem Küchenfach, der sehr geeignet scheint.  
(Henri Peteri)*

**2005**

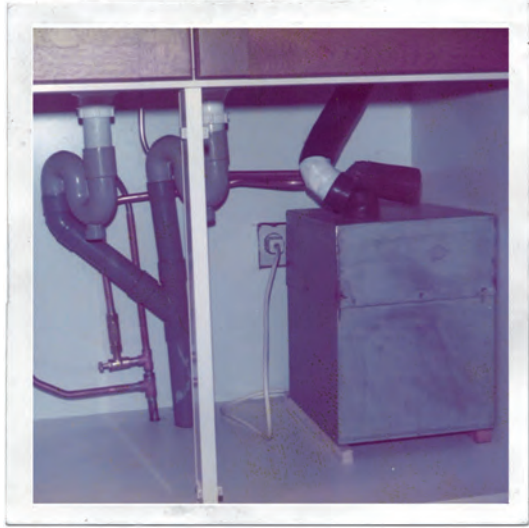
**THROW** |  
**AWAY** |  
**YOUR** |  
**KETTLE.**

2006 wurde der Quooker COMBI eingeführt. Das erste Modell aus dem Jahr 1976 sah aus wie eine große Metalldose. Das Modell, das 2006 auf den Markt kam, ist isoliert wie eine Thermosflasche und dadurch nicht nur 60% kleiner, sondern auch viel energiesparender als andere Kochend- und Warmwasservorrichtungen. Bei über der Hälfte aller verkauften Quooker in den Niederlanden handelt es sich mittlerweile um einen COMBI.

# 2006







1976 Der erste COMBI Prototyp.



2007 starb Henri Peteri. In den letzten Jahren hielt er sich im Hintergrund. Seine größte Leistung für ihn war, dass sie zu dritt (Walter, Niels und er) so gut zusammengearbeitet haben.

*Aber wenn ich in den vergangenen dreißig Jahren etwas gelernt habe, dann, dass es nichts Konservativeres gibt als einen Haushalt. Der Staubsauger kam auch erst nicht an, aber jetzt will es niemand mehr anders.  
(Henri Peteri)*

**2007**



2009

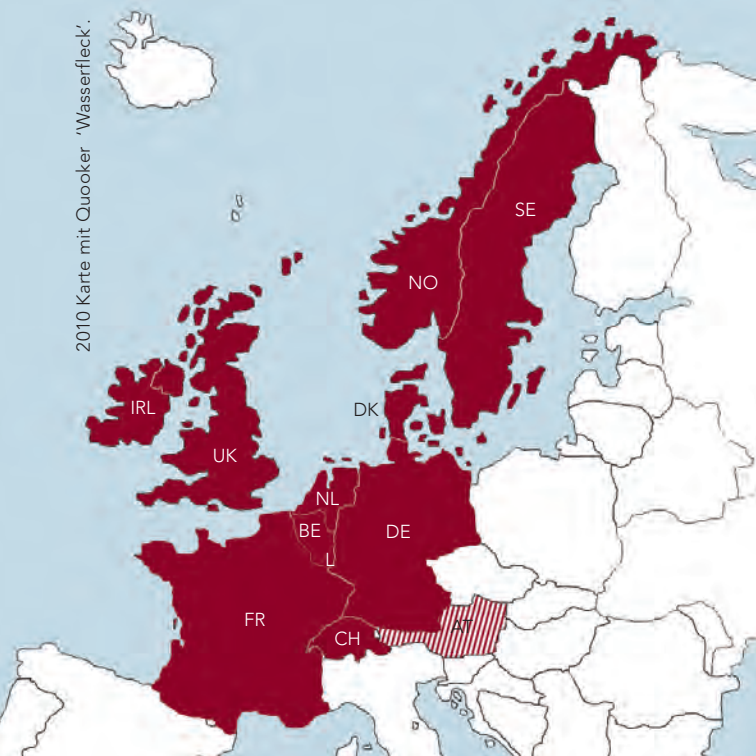
## Gewinner des Ernst & Young-Preis Unternehmer des Jahres 2009.

Das Unternehmen zeigt Mut, ein ganz neues Produkt auf dem Markt einzuführen, dessen Bedarf an sich zunächst noch 'entwickelt' werden musste. Die Rotterdamer Brüder Peteri glaubten wie ihr Vater an das Erfolgskonzept und haben durchgehalten. Mittlerweile ist der Quooker bei steigendem nationalem und internationalem Umsatz ein Begriff in hochwertigen Küchen. Das Unternehmen widmet Forschung und Entwicklung viel Aufmerksamkeit, wie sich bei einem Unternehmensbesuch und an kontinuierlicher Produktverbesserung feststellen lässt.

**Viele Prototypen, Gestaltungsentwürfe, Rückschläge, Zweifel und technische Veränderungen später produzieren wir zehntausende Quookers pro Jahr, haben mehr als tausend Händler, verdoppeln alle zwei Jahre unseren Umsatz und haben Niederlassungen in den Niederlanden, in Belgien, Luxemburg, Deutschland, England, Norwegen, Dänemark, Schweden, Frankreich, und in der Schweiz.**

**2010**

2010 Karte mit Quooker 'Wasserfleck'.



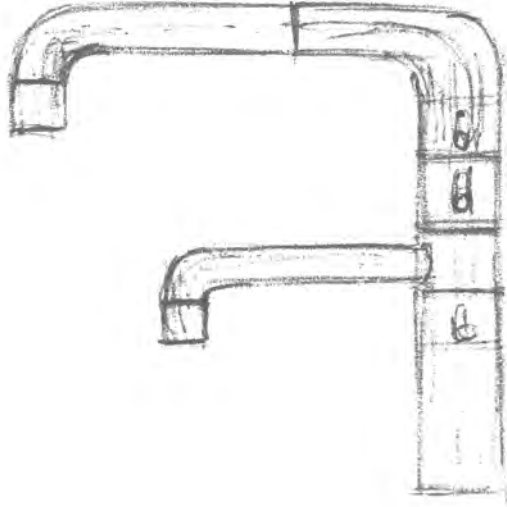
Durch die Internationalisierung, aber auch durch den Antrieb nach Verbesserung und Erneuerung wurde die Entwicklung von vielen neuen Produkten notwendig. Dafür war ein Team von Produktentwicklern erforderlich, die zusammen in einer inspirierenden Umgebung arbeiteten.

*Wir entfernten die Decke und darunter kam eine schöne bogenförmige Holzdecke zum Vorschein. Wir legten große rote Perser darunter, die speziell nach Maß angefertigt worden waren und auf die wir ein Jahr lang warten mussten. Außerdem bauten wir einen wandbreiten Kasten für die Lagerung der Prototypen. (Niels Peteri)*

**2011**







Skizze des 'Alles-in-einem-Wasserhahns'.

**Nach einem langen Anlauf haben wir 2012 den Fusion eingeführt. Da wir sehr gegen die hartnäckige Ansicht ankämpfen mussten, dass kochendheißes Wasser aus dem Wasserhahn nicht sicher sei, waren wir zurückhaltend in der Entwicklung des 'Alles-in-einem-Wasserhahns'. Aber der Mut zahlte sich aus, und im Mai übergaben wir persönlich unseren Händlern die ersten Fusions.**



**2012**



*Die Zukunft?*

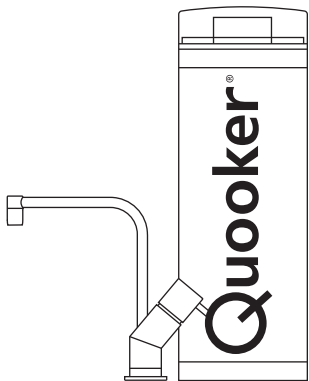
*Erneuern, verbessern, internationalisieren.  
Entwickeln, bauen und umbauen. Die Welt  
erobern mit diesem einzigartigen Produkt,  
auf das wir alle gemeinsam so stolz sind.  
Und uns doch weiterhin auch ein wenig als  
Starter fühlen, denn wir stehen erst am  
Anfang... (Niels Peteri)*

**2011 >**

Auf einmal sah ich es vor mir. Als mir der  
Gedanke durch den Kopf schoss, wurde mir  
ganz warm und die Idee ließ mich nicht  
mehr los... Ich würde einen Hahn erfinden,  
aus dem direkt kochendes Wasser strömen  
sollte!

(Henri Peteri)





[www.quooker.de](http://www.quooker.de)