

Norderstedter Zeitung

Hamburger Abendblatt

MIT AMTLICHEN BEKANNTMACHUNGEN DER STADT NORDERSTEDT, DES KREISES SEGEBERG SOWIE DER GEMEINDE TANGSTEDT

Die bunte Vielfalt der Küchen

TRENDS Verspielter Landhausstil oder pure Sachlichkeit? Das Küchenstudio Norderstedt zeigt, was möglich ist.

Erlaubt ist, was gefällt. „Wenn es um die Küche geht, ist der Geschmack breit gefächert“, sagt Brigitta Levenhagen vom Küchenstudio Norderstedt. Das liegt allein schon daran, daß die Hersteller ihr Angebot in den vergangenen Jahren deutlich vergrößert haben. Heute dominiert in vielen Küchen schlichte Sachlichkeit, genau so viele Hauseigentümer fühlen sich eher im leicht verspielten Landhaus-Stil wohl. Die gesamte Spannweite finden die Kunden in den Geschäftsräumen an der Werkstraße 2a im Gewerbegebiet Oststraße.

Hier betreibt Brigitta Levenhagen das Küchenstudio zusammen mit ihrer Tochter Yvonne. Und das feminine Duo kommt vor allem bei den Kundinnen gut an: „Die Frauen sind oft erleichtert, wenn sie uns hier sehen. Da fühlen sie sich gut aufgehoben, weil Beraterinnen die Wünsche der Hausfrauen gut kennen und bei der Planung berücksichtigen“, sagt die Geschäftsfrau, die seit eineinhalb Jahren in Norderstedt ist und sich trotz der leicht abgelegenen Lage schon einen großen Kundenstamm erarbeitet hat.

Das Küchenstudio überzeugt nicht nur durch eine vielfältige Ausstellung, sondern auch durch eine Animation, die ihresgleichen sucht. Auf einem großen, in die Wand eingebauten Monitor, können die Küchenexpertinnen die Wünsche und Anforderungen der Kunden sofort visualisieren. Per

Mausklick wechselt Brigitta Levenhagen die Wandfarbe in wenigen Sekunden, macht aus grauen Fronten rote, tauscht die Griffe aus und versetzt den Herd. Die Kunden bringen ihr den Grundriß der Küche, sagen, welche Geräte und Schränke sie gern hätten, und schon fängt die Fachfrau an einzurichten.

Dabei dominiert mehr denn je der persönliche Geschmack. Die einen bevorzugen eine elegante Küchenfront mit lackierten Schranktüren und dazu passender Arbeitsplatte aus schwarzem Granit. Andere entscheiden sich für ein schlichtes Grau mit schnörkellosem Design oder für Türen und Schubladen ohne Griffe – die Türen verjüngen sich nach oben hin, so daß Hobbyköche und Hausfrauen zum Öffnen mit den Fingern dahinter fassen können. Verspielt hingegen wirkt der Landhausstil, der aber nach wie vor viele Freunde hat.

Bei den Arbeitsplatten erfreuen sich die Klassiker Granit und Holz zeitloser Beliebtheit. Neu sind Arbeitsflächen aus Glas. „Und das Material hat auf der Messe bei hoher Beanspruchung bewiesen, daß es widerstandsfähig gegen Kratzer ist“, sagt Brigitta Levenhagen.

Immer häufiger fragen die Kunden nach Dampfgeräten. „Das Gesundheitsbewußtsein wächst, und da sollen beim Zubereiten des Gemüses möglichst wenig Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe verlorengehen“, sagt die Küchenexpertin. Dampfgeräten funktionieren wie Schnellkochtöpfe. Sie sind nur größer und in die Küchenzellen integriert. Broccoli, Wurzeln und Zucchini werden gleichmäßig und sanft von frischem Dampf umhüllt und unter Ausschluß von Sauerstoff gegart. So kann nichts oxidieren, das Gemüse behält seine Farbe. Diese Erfahrungen bringen viele

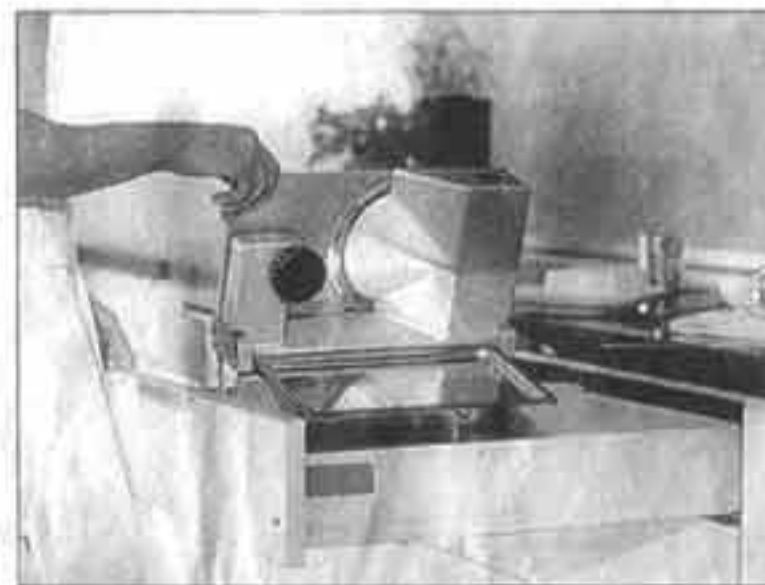


Brigitta Levenhagen zeigt in der Ausstellung im Küchenstudio Norderstedt Küchen für jeden Geschmack. Die Auswahl an Farben, Formen und Geräten ist groß.

Hausfrauen dazu, die Mikrowelle gegen einen Dampfgeräten zu tauschen bzw. in eine neue Küche gleich die Garöfen einzubauen.

■ INFO

Das Küchenstudio Norderstedt lädt Hobbyköche und Hausfrauen zum gemeinsamen Kochen ein. Italienische Küche, das Dekorieren der Tische, die Zubereitung von Shrimps und Lachs – ein Koch zeigt den Teilnehmern, wie es gemacht wird. Anmeldung und weitere Auskünfte unter ☎ 94 36 10 90.



Küchen müssen nicht nur schön, sondern auch funktional sein: Mit wenigen Handgriffen verschwindet die Brotschneidemaschine in der Schublade.