

➔ **TREND** Die neue Lust am Kochen

In Coronazeiten wird Küche zum echten Lebensraum

Die Küchenbranche boomt. Pralle Urlaubskassen und mehr Zeit zu Hause animieren viele, in neue Geräte und Zubehör zu investieren

Von Yvonne Hinz

Hagen. „Die Küche wird mehr und mehr zum echten Lebensraum“, sagt Dirk Winner, Chefplaner im Küchenstudio „Meine Küchenprofis“ in der Loxbaumstraße 1. Dieser Trend zeichne sich bereits seit sechs, sieben Jahren ab, habe aber durch Corona enormen Auftrieb bekommen. „Gezwungenermaßen müssen die meisten Leute doch jetzt wesentlich mehr Zeit zu Hause verbringen als gewöhnlich, und dann will man es wenigstens in den eigenen vier Wänden hübsch haben.“ Dirk Winner redet nicht um den heißen Brei herum: „Momentan läuft das Küchen- und Zubehörgeschäft richtig gut. Mal abgesehen von Kurzarbeit oder Arbeitslosigkeit, die einige Menschen natürlich hart erwischt, wo sollen die Leute ihr Geld denn lassen?“ Aufgrund der Pandemie sind Kultureinrichtungen und Restaurants seit Monaten geschlossen, die wenigsten fahren in den Urlaub und geben dafür hunderte oder tausende Euros aus. „Außerdem zieht eine Kundenschicht jetzt richtig nach – immer mehr Männer kochen“, schmunzelt der Küchenexperte. Homeoffice, mehr Freizeit zu Hause – da würden auch viele Männer ins Kochen einsteigen.

Unterschied zu weiblichen Kunden? „Männer achten mehr auf vernetzte Geräte. Smart-Home oder Home-Connect-Systeme haben bei ihnen einen hohen Stellenwert“, sagt der 56-Jährige. Ein Beispiel? „Per App kann ich mit Home Connect, während ich im Auto sitze oder auf der Couch liege, den Backofen fernstarten oder Temperatur- und Beheizungsarten ändern“, erklärt Winner. Im Normalfall würde eine Küche 15 bis 20 Jahre genutzt,

„in der Pandemie-Zwangspause fällt vielen aber auf, dass ihre Küche nicht mehr ansprechend aussieht oder die Geräte nicht mehr auf dem aktuellen Stand der Technik sind.“

Küche wird in Wohnraum integriert
 Was in der Corona-Zeit besonders angesagt ist? Kochinseln mit einem Induktionsherd mit Muldenlüfter, der eine üppige Esse ersetzt. Oder Multifunktionsbacköfen mit Dampfunterstützung, „das ist besonders für jene, die selbst Brot backen, interessant, da die Kruste schön kross wird“, schwärmt Dirk Winner. Wenn es räumlich möglich sei, würden einige derzeit auch eine bauliche Veränderung vornehmen: „Die Küche wird gern in den Wohnraum integriert. Küche, Ess- und Wohnzimmer gehen nicht selten ineinander über.“

„Eine Kundenschicht zieht jetzt richtig nach – immer mehr Männer kochen.“

Dirk Winner, Chefplaner im Küchenstudio „Meine Küchenprofis“

Anstelle eines Fliesen spiegels würden die Kunden heute häufig eine Nischenverkleidung wählen, „dezent abgestimmt oder als Eyecatcher.“ Ein echter Hingucker sei eine Verkleidung aus beleuchtetem Glas mit Motivdruck, als Motiv könne man zum Beispiel Kräuter oder Obst, aber auch ein eigenes Fotomotiv wählen.

Auch Dirk Winner hat momentan mehr freie Zeit, „wir bieten zwar Online-Beratung und Hausbesuche an, doch den Kunden Haptik, Oberflächen und Funktionalität außerhalb des Ladens zu vermitteln, ist schwierig.“ Was sich seine Familie als Corona-Trostpflaster gegönnt hat? Ein neues Auto, eine Sauna oder einen Gartenpool? Der 56-Jährige lacht: „Weder noch. Wir haben uns einen anständigen Gasgrill gegönnt.“

Auch bei „Küchen Perfekt“ im ehemaligen Heyda-Werk laufen die Geschäfte gut, „die Leute schaffen sich derzeit auch gern trendiges Kü-

chenzubehör, das den Alltag erleichtert, an“, sagt Bettina Jorißen, die mit ihrem Mann Jens das Fachgeschäft seit vielen Jahren führt. Wie die hochmoderne Armatur „Quooker“ eines holländischen Herstellers. „Das Besondere daran ist, dass Leitungswasser an der Spüle dauerhaft auf 100 Grad gehalten wird, parallel aber auch normaltemperiertes Wasser aus dem Hahn fließen kann. Wohl bemerkt – alles aus einem Hahn“, erläutert Bettina Jorißen. Auf Wunsch kann der „Quooker“ durch einen Zusatz ergänzt werden, so dass sogar gefiltertes, sprudelndes Wasser aus dem Hahn kommt.

Wer sich für eine komplett neue Küche entscheide, erläutert Jens Jorißen, integriere gern Stein, Keramik oder Echtholz. „Arbeitsplatten aus Glas sind beliebt, aber auch derbe Urholzplatten für den Küchenarbeitsbereich und als Esstisch.“ Bettina Jorißen ergänzt: „Viele Kunden entscheiden sich heutzutage für eine klare, cleane Küche mit rustikal Elementen, also für einen spannenden Stilmix.“

Regale mit Tageslichtbeleuchtung

Da viele Leute momentan mehr Zeit zu Hause verbringen würden, würde auch mehr auf Gemütlichkeit geachtet. „Auf schicken Regalen mit integrierter Tageslichtleuchte kann man zum Beispiel in der Küche Gewürze züchten. Das bringt Frische und Lebendigkeit in den Raum“, schwärmt Bettina Jorißen. Durch Hausbesuche und Onlineberatung halten die Jorißens Kontakt zu ihren Kunden, „und wir erstellen individuelle YouTube-Planungs-Videos. Trotzdem hoffen wir natürlich auf eine baldige Wiederöffnung des Geschäfts.“

Statt zu urlauben oder Geld für Freizeitaktivitäten auszugeben, hat das Paar in die Ausstellung und Beleuchtung ihres Studios investiert, „und wir haben die Energiespeicher für unsere Photovoltaikanlage auf dem Haus aufgestockt.“



Bettina und Jens Jorißen von „Küchen Perfekt“ präsentieren die hochmoderne Armatur „Quooker“, die 100 Grad heißes Wasser aus dem Hahn fließen lässt. FOTOS: MICHAEL KLEINRENSING

Weitläufige Ausstellungsflächen

Das Küchenstudio „Meine Küchenprofis“ hat im Juni 2020 in den früheren Räumlichkeiten von „Elektro Hoppmann“ in der Loxbaumstraße 1 eröffnet. Küchen und Zubehör werden auf 350 Quadratmeter Ausstellungsfläche präsentiert. Dirk Winner ist Mit-In-

haber, Geschäftsführer und Chefplaner. Insgesamt gibt es acht „Meine Küchenprofis“-Studios in NRW.

Das Küchenstudio „Küchen Perfekt“ befindet sich seit zwölf Jahren am Elbersufer 1 in der Innen-

stadt direkt an der Volme. Inhaber Jens Jorißen plant seit über 25 Jahren Küchen. 2004 hat er sich mit seiner Frau Bettina selbstständig gemacht. Auf rund 1100 Quadratmetern Ausstellungsfläche begrüßen die Jorißens ihre Kunden.



Dirk Winner von „Meine Küchenprofis“ an einer Kochinsel mit Muldenlüfter. „Per App vernetzte Geräte liegen im Trend“, weiß der Experte. Das Foto oben rechts zeigt ein Regal mit integriertem Tageslicht bei „Küchen Perfekt“.

Anzeige

Offen für alles: das T-Roc Cabriolet.

Wartung & Inspektion monatlich 29,54 €¹

Z.B. Volkswagen T-Roc Cabriolet Style 1.0 TSI mit OPF
 81 kW (110 PS), 6-Gang
 Kraftstoffverbrauch l/100 km: innerorts 6,5; außerorts 4,8; kombiniert 5,4;
 CO₂-Emissionen: kombiniert 124 g/km, Effizienzklasse B
 Cactus Green Schwarz, „Lane Assist“, digitaler Radioempfang DAB+, 17“ Leichtmetallräder „Mayfield“ u.v.m.

Privatleasing Beispiel:		Vertragslaufzeit	36 Monate
Sonderzahlung	999,- €	Jährliche Fahrleistung	10.000 km
Nettodarlehensbetrag	23.505,60 €	Gesamtbetrag	8.163,00 €
Sollzinssatz (gebunden) p.a.	2,01 %	monatliche Privatleasingrate	199,- €^{2,3}
Effektiver Jahreszins	2,01 %	inkl. Werksabholung, zzgl. Zulassung	
Gewerbeleasing Beispiel:		Jährliche Fahrleistung	10.000 km
Sonderzahlung	999,- €	monatliche Gewerbeleasingrate	149,- €²
Vertragslaufzeit	24 Monate	zzgl. MwSt., zzgl. Überführung und Zulassung	

Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
¹ Enthält alle Inspektionsarbeiten nach Herstellervorgabe.
² Ein Leasingangebot der Volkswagen Leasing GmbH, Gilhofer Str. 57, 38112 Braunschweig, Bonität vorausgesetzt.
³ Preis gilt nur bei gleichzeitiger Inzahlungnahme eines Gebrauchtwagens (außer Volkswagen, Audi, SKODA, SEAT und Porsche), welcher bei Neuwagenbestellung mindestens 4 Monate auf den Kunden zugelassen war.

Interesse geweckt? Vereinbaren Sie Ihren Termin telefonisch oder online!

GOTTFRIED SCHULTZ

Gottfried Schultz Vertrieb GmbH & Co. KG

Volkswagen Hagen

Weststraße 1, 58089 Hagen
 Tel. 02331 309-140, gottfried-schultz.de

