

Heute: **KÜCHENGALERIE OEVERSEE**

## Die fabelhafte Welt der Küchen

Die KüchenGalerie in Oeversee nahm Leserinnen und Leser des Flensburger Tageblattes mit auf große Besichtigungstour



Küchen mit Liebe zum Detail.

### Mit Herz und Sachverstand

**OEVERSEE** Man nehme eine gehörige Portion Leidenschaft, mische das Ganze mit einer guten Prise Fingerspitzengefühl, gebe Zutaten wie Sachverstand und Erfahrung hinzu und heraus kommt das Erfolgsrezept der KüchenGalerie in Oeversee. Inhaberin Beate Thomsen und ihr Ehemann Rolf Thomsen eröffneten im März 2009 den Fachhandel. Während Beate Thomsen den kaufmännischen Bereich übernimmt, ist Rolf Thomsen für die Beratung und Planung zuständig.

Mehr als zwei Jahrzehnte hat der gelernte Tischler und Techniker für Raumgestaltung und den Innenausbau schon in der Branche gearbeitet und jede Menge Rüstzeug mitgebracht. Seine Kreativität und sein gutes Vorstellungsvermögen haben ihm schnell einen guten Ruf weit über die Grenzen des Landkreises hinaus verschafft. Vom Aufmaß vor Ort, über die gesamte Planung bis hin zum fachgerechten Aufbau und der Koordination sämtlicher Gewerke, kommt mit der KüchenGalerie alles aus einer Hand.

Einen breiten Querschnitt durch die moderne Welt der Küche zeigt die Ausstellung im Studio am Stapelholmerweg in Oeversee. Mehr Informationen über das Unternehmen im Internet unter [www.kuechengalerie-oeversee.de](http://www.kuechengalerie-oeversee.de)

Es ist schon dunkel draußen und kalte Winterluft weht einen um die Nase, als sich 16 Leserinnen und Leser des Flensburger Tageblattes auf den Weg nach Oeversee machen, um bei der Betriebsführung durch die KüchenGalerie dabei zu sein.

Warmes Laternenlicht, Behaglichkeit und die freundlichen Gesichter von Beate und Rolf Thomsen nehmen die Besucher in Empfang und von der ersten Minute macht sich Wohlfühlatmosphäre breit. Schnell hat man vergessen, dass man eigentlich in einer Küchenausstellung ist. Vielmehr scheint es so, als ob man bei Freunden zu Gast sei.

Eine kurze Begrüßung folgt und die Reise durch die Welt der KüchenGalerie beginnt. Im Backofen brutzeln Händchenspieße. Das Gerät der Firma Neff ist topmodern und sorgt für große Augen bei den Besuchern. Mit einem Handgriff versenkt Rolf Thomsen die Backofentür. „Slide & Hide“ heißt das System und sorgt für Bewegungsfreiheit. Ein digitalisiertes Kochbuch zeigt die empfohlene Garzeit an und gibt passende Tipps fürs Braten, Backen und Aufwärmen. „Und das Beste daran ist die Dampfunterstützung, mit der man unter anderem Speisen regenerieren, auftauen und bei niedrigen Temperaturen garen kann“, erklärt der Fachmann. Mehr als 150 verschiedene Programme lassen sich per Fingerdruck abrufen.

Vieles gilt es auf der Tour zu entdecken: Glaslamellenfronten, Schwingklappen und ganze Schubladenfächer, die sich ebenfalls elektrisch öffnen. Kleine Schubkästen, in denen Schwenkauszüge für großen Stauraum sorgen. Optimale Raumlösungen für Mülleimer. Faltiliftüren und innovative Schubkastensysteme, mit integrierten



Eine Reise durch die Welt der KüchenGalerie unternahm diese Besuchergruppe. FOTOS: VOIGT

Schubladen. Dunstabzugshauben, die nicht nur im Design ansprechen, sondern auch durch Technik bestehen. Sie lassen sich via Knopfdruck höhenverstellen und laufen völlig geräuschlos. „Ohne große Umstände können die Filter auseinander genommen und in die Spülmaschine gestellt werden“, erklärt KüchenGalerie-Mitarbeiterin Susanne Blumbach.

Viel mehr als nur eine Spielerei ist das Twist-Pad für den Neff-Induktionsherd. Er regelt nicht nur die Temperatur mit einem Dreh, sondern lässt sich zum Reinigen einfach abnehmen. „Wischfreundliche“ sind Modelle, die auf Sockelfüßen stehen oder komplett an der Wand befestigt sind. „Wer schon mal unter den Schränken einer 20 Jahre alten Küche gefegt hat, weiß das zu schätzen“, so Rolf Thomsen mit einem Augenzwinkern. Ebenso werden die Küchenmöbel individuell an die jeweilige Körpergröße angepasst und zusätzlich für mehr Stauraum gesorgt.

Bücken, das war gestern: Nächster Halt wird ein rückenschonender Geschirrspüler der Firma Miele, mit innliegendem Bedienfeld, einem ausgeklügelten Schiebesystem und blauem LED-Licht.

In Sachen Kühlschrank macht Rolf Thomsen ebenfalls keine halben Sachen. Das Energiesparen steht dabei ganz oben auf seiner Liste. „Unsere Geräte haben bis zu A+++“, so der Küchenexperte für ein jüngst geliefertes Fliesenschild in der KüchenGalerie. „Fast jedes digitalisierte Foto in guter Auflösung lässt sich auf Glas aufziehen“, erklärt Rolf Thomsen. Eine Herzensangelegenheit für den Küchenberater sind optimale Lichtsysteme. Langlebige LED-Lampen ersparen lästiges Auswechseln und Dimmer-Funktionen stellen sich auf jede Küchensituation ein.

Erhöhte Aufmerksamkeit der Besuchergruppe bekommt eine Keramikspüle von Duravit. „Sie ist absolut beständig gegen Kratzer und super pflegeleicht“, weiß Beate Thomsen aus eigener Erfahrung. Unliebsamen Schmutz in Kanten und Ecken gibt es nicht mehr, denn die Duravit-Spüle schließt bündig mit der Arbeitsplatte ab. Ein Hit ist ebenso der formschöne Schwallrand.

Nach dem Motto „Wir bringen Ihre Küche zum Glänzen“, zieren edle Swarovski-Knöpfe einige Türen der Ausstellung. Schicke Glasfronten und Griffe aus dem Hause Ritzenhoff werden ebenfalls zum Blickfang. Modernste Technik zeigt sich auch im

„Es ist wirklich enorm, welche Möglichkeiten und Vielfalt Küchen heutzutage bieten“

Monika Quost  
Besucherin der KüchenGalerie

perle. Wenn es um Frischequalität geht setzt der Fachmann mit „Bio Fresh“ auf neue Maßstäbe. „Bei einer konstanten Temperatur von knapp über 0 Grad in Verbindung mit der idealen Luftfeuchtigkeit bleiben Lebensmittel bis zu dreimal länger als im normalen Kühlteil erhalten.“ Ein Bonus ist der integrierte „Ice-Maker“, der ständig für Eiswürfel-Nachschub sorgt.

Ein Foto aus dem letzten Familienurlaub in St. Peter-Ording dient als Motivvorla-

ge für ein jüngst geliefertes Fliesenschild in der KüchenGalerie. „Fast jedes digitalisierte Foto in guter Auflösung lässt sich auf Glas aufziehen“, erklärt Rolf Thomsen. Eine Herzensangelegenheit für den Küchenberater sind optimale Lichtsysteme. Langlebige LED-Lampen ersparen lästiges Auswechseln und Dimmer-Funktionen stellen sich auf jede Küchensituation ein.

Erhöhte Aufmerksamkeit der Besuchergruppe bekommt eine Keramikspüle von Duravit. „Sie ist absolut beständig gegen Kratzer und super pflegeleicht“, weiß Beate Thomsen aus eigener Erfahrung. Unliebsamen Schmutz in Kanten und Ecken gibt es nicht mehr, denn die Duravit-Spüle schließt bündig mit der Arbeitsplatte ab. Ein Hit ist ebenso der formschöne Schwallrand.

Nach dem Motto „Wir bringen Ihre Küche zum Glänzen“, zieren edle Swarovski-Knöpfe einige Türen der Ausstellung. Schicke Glasfronten und Griffe aus dem Hause Ritzenhoff werden ebenfalls zum Blickfang. Modernste Technik zeigt sich auch im

Weinkühlschrank, mit eigens einstellbaren Kühlzonen. Die Besuchergruppe bekommt einen Einblick in die Planung via Computer-Software. „Doch Küchen entstehen vor allem in meinem Kopf“, sagt Rolf Thomsen. Eine Menge Informationen gilt es nun zu verarbeiten und das geht am besten bei Speis und Trank. In der vollausgestatteten Funktionsküche ist der Backofen bereits in Betrieb. Auch der Miele-Induktionsherd läuft auf vollen Touren und zeigt was er kann. In Sekundenschnelle kocht das Wasser und die Topferkennung funktioniert einwandfrei. Dass vor allem der Topf und nicht die Platte heiß wird, beweist der Geschirrtuch-Test.

Zu den Top-Ten der besten E-Geräte aus der KüchenGalerie zählt für die Teilnehmer der Miele Einbau-Dampfgarer/Backofen. Während die männlichen Besucher noch das integrierte Audiosystem von Harman Kardon testen, erproben die Frauen die verschiedenen Einstellungen fürs Dämpfen – und den Milchreis aus dem Dampfgarer lässt man sich ebenfalls schmecken. Viele Fragen werden von Beate und Rolf Thomsen nun beantwortet und die Besucher sind sichtlich beeindruckt: „Es ist wirklich gewaltig, welche Möglichkeiten und Vielfalt Küchen heutzutage bieten“, staunt Monika Quost aus Sörup. „Ein sehr informativer Abend“, ergänzt Angela Doebler. „Wir haben uns sehr wohl gefühlt und sind von der Fachkompetenz hier völlig überzeugt worden“, so Frank Doebler.

Die Familie Bahnsen hat bereits die dritte Küche aus der KüchenGalerie. „Einwandfreier Service und erstklassige Beratung. Wir können die KüchenGalerie auf jeden Fall weiterempfehlen“, lautet ihr Fazit. Julia Voigt



Schnelles Kochen mit Induktion und die Platte wird nicht zu heiß, was der Geschirrtuch-Test beweist.



Das eigene Urlaubsfoto wird zum Fliesenschild.



Öffnen mit einem Fingerdruck.



Mülleimer mit System.



Steuern mit nur einem Regler.



Einrichtung aus einem Guß.



Bedienerfreundliche Geräte.



Hier läuft alles nach Plan.

Die Betriebsbesichtigung ist zu sehen im Internet unter [www.shz.de](http://www.shz.de)

## Der Umwelt und dem Geldbeutel zuliebe

**OEVERSEE** Das Thema „Energiesparen“ nimmt für die Betriebsinhaberin Beate und Rolf Thomsen zunehmend eine bedeutende Rolle ein. „Bei den steigenden Energiekosten heutzutage ist der Verbrauch von Geräten ein maßgebliches Kaufargument“, weiß der Küchenfachmann. Ein Hauptaugenmerk liegt dabei auf Kühlschränken, dem Stromfresser Nummer Eins. Zum breitem Programm der KüchenGalerie gehören ebenfalls Gefrierschränke in der besten Energieeffizienzklasse A+++. Die Firma Liebherr beispielsweise hat das sogenannte DuoCooling entwickelt. Mit zwei komplett getrennten regelbaren Kältekreisläufen wird die Temperatur im Kühl- und Gefrierfach jeweils präzise geregelt, ohne dabei auf die Frischequalität der Produkte zu verzichten.

Automatikfunktionen bei Backöfen und Dampfgarern zeigen die genaue Koch- und Garzeit an, was nicht nur Zeit und Kosten einspart, sondern auch benutzerfreundlich ist. Der Renner unter den Energiesparern ist das Induktionskochfeld. „Hier wird nur Energie aufgewendet,

wenn sie auch gebraucht wird“, erklärt Rolf Thomsen die Funktion. Wird der Topf vom Kochfeld genommen, schaltet sich dieses in Bruchteilen von Sekunden aus. Durch eine Topferkennung aktivieren sich die Felder, die benötigt werden, wiederum von selbst. Zudem ermöglichen Induktionskochfelder ein extrem „schnelles Kochen“. Der Miele Dampfbackofen mit externer Dampf-Technologie und integriertem Wassertank hat eine Vielzahl an Menüs abgespeichert, die bei konstanter Temperatur gegart oder gebacken werden. Sämtliche Einstellungen werden im Display angezeigt. „So entfällt auch das lästige Lesen von Bedienungsleitungen“, weiß Rolf Thomsen. Weitere Maßnahmen sind LED-Leuchten mit langer Haltbarkeitsdauer und geringem Verbrauch. In Sachen Dunstabzug in der Küche ist der FlowStar ein echter Fortschritt: Ein Mauerkasten für die Abluft, der sich nur bei Gebrauch öffnet und automatisch wieder verschließt. „So wird Wärme nicht unnötig verschwendet“, erklärt der Fachmann. jvo



Die digitale Technik macht den Alltag in der Küche einfacher.



Perfekte Raumlösungen schaffen Platz und bekommen Aufmerksamkeit.

### INFOABENDE VOR ORT

Zum Anfassen und Ausprobieren durfte die Besuchergruppe der Führung durch die KüchenGalerie in Oeversee innovative Technik und Neuheiten erleben. Kaum eine Frage blieb unbeantwortet und die neueste Generation an E-Geräten faszinierte jeden Teilnehmer. Um auch anderen Interessierten die Möglichkeit zu geben, Küchen live und in Farbe zu erleben, sind weitere Info-Abende jeweils am ersten Donnerstag eines Monats geplant.

„Gern können alle Geräte getestet und gleich ausprobiert werden“, ergänzt KüchenGalerie-Inhaberin Beate Thomsen. Unter anderem werden Geräte der Firmen Miele, Neff, Liebherr und auch der Thermomix vorgestellt und deren Funktionen umfassend erläutert. Um vorige Anmeldung wird gebeten:

Küchen Galerie Oeversee  
Stapelholmer Weg 36  
24988 Oeversee  
04630 938925