



vivat culina

Konzepte
für Küchen

VIVAT CULINA

DIE MARKENKÜCHE – NICHT NUR FÜR PROFIS

FÜR VIELE MENSCHEN IST DIE KÜCHE WEIT MEHR ALS NUR EIN ORT, AN DEM SIE IHRE SPEISEN ZUBEREITEN. SIE WOLLEN SICH IN IHR WOHL FÜHLEN UND EINE GENUSSVOLLE ATMOSPHERE ENTSTEHEN LASSEN. STIMMEN DANN AUCH NOCH QUALITÄT UND FORM, SIND DEM KOCHERLEBNIS KEINE GRENZEN GESETZT.

Das Bild, das wir von der Küche haben, hat sich in den letzten Jahren erheblich gewandelt. Die kommunikative Wohnküche hat zunehmend an Bedeutung gewonnen. Kochen ist keine leidige Pflichterfüllung mehr, sondern wird als entspannendes und lustvolles Ereignis empfunden: Freunde werden eingeladen, man kocht gemeinsam, probiert den neuen Wein, ein klassisches Rezept... in der Küche wird Lebensfreude zelebriert.

Wie aber kochen Menschen, die sich auch professionell mit der Zubereitung von kulinarischen Spezialitäten beschäftigen, in ihrer Freizeit – welche Anforderungen stellen sie an ihre private Küche?

Wir haben die Familie Böning-Schaumberg in Rittmarshausen besucht, die hauptberuflich ein über die Göttinger Grenzen hinweg bekanntes

Catering-Unternehmen betreibt und auch nach Feierabend gerne gemeinsam kocht.

Frank Schaumberg hat Koch im Gebhardt's Hotel in Göttingen gelernt und bezeichnet sich selbst als „Küchenmeister aus Leidenschaft“. Gemeinsam mit seiner Frau Anja Böning-Schaumberg bewirbt er Gesellschaften von zehn bis mehreren Tausend Gästen. Privat haben sich die Küchenprofis für eine Vivat Culina Küche vom mittelständigen Produzenten Bax-Küchen im Hause Helten Design Depot in Göttingen entschieden. Wir haben sie in ihrer neuen Küche besucht.

„Wohnlich und gemütlich, kommunikativ und offen, ergonomisch und qualitativ hochwertig“ sollte die geplante Küche sein, erinnert sich Frank Schaumberg. So lauteten auch die



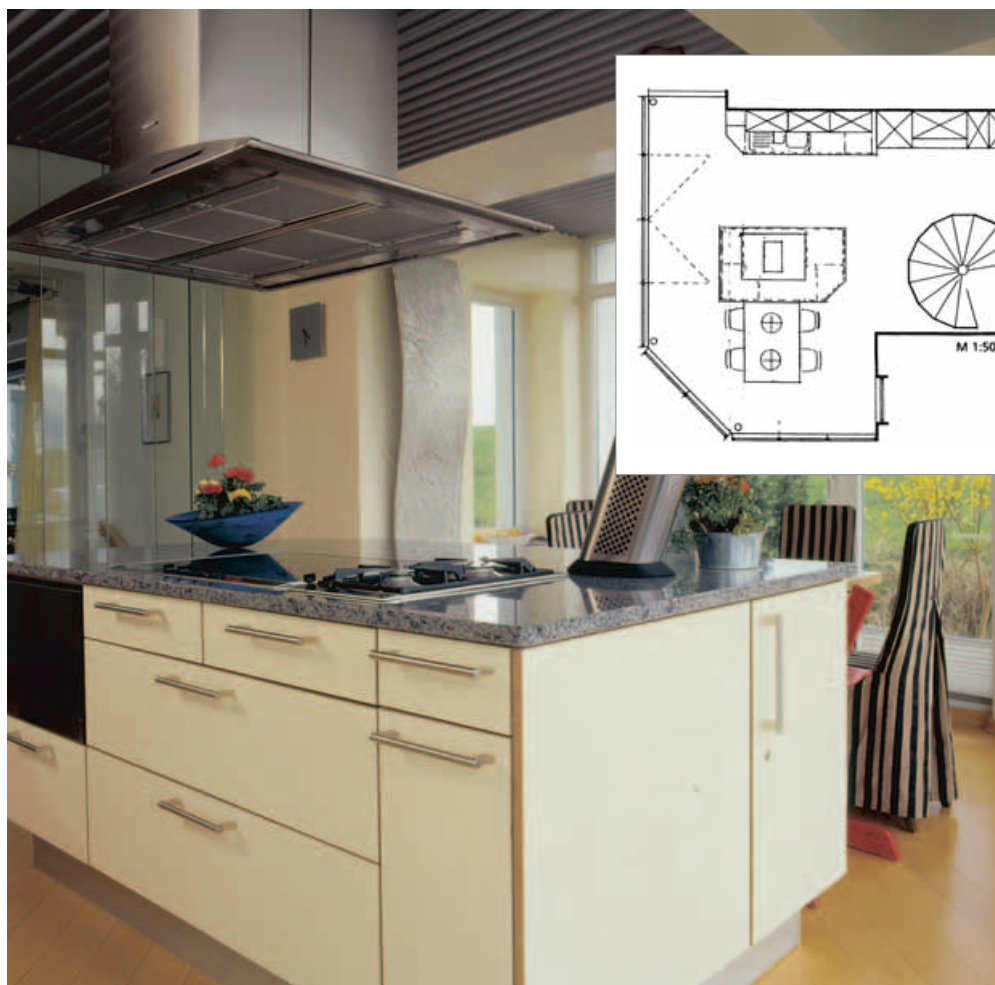


Anja Schaumberg-Böning und Frank Schaumberg

Gourmet-Koch aus Göttingen

Mit dem Slogan: „Genuss hat einen Namen“ ist der Gourmet- und Partyservice Böning-Schaumberg in Rittmarshausen bei Göttingen eine der besten Catering-Adressen in der Region. Die Familie Böning-Schaumberg offeriert kulinarische Spezialitäten in überzeugend frischer Qualität mit individuellen Ideen und einem perfekten Rundum-Service. Das Angebot reicht von Motto-Buffets über Party- und Gourmetbuffets bis hin zu Fingerfood und Canapes.

Infos unter: www.genuss-hat-einen-namen.de



Anforderungen an den Küchenplaner Klaus Büttner vom Helten Design Depot, in dessen Hände Familie Böning-Schaumberg die Planung ihrer Vivat Culina Küche gab. Ein individueller Zuschnitt, hochwertige und widerstandsfähige Werkstoffe, kombiniert mit einer zeitlosen Formgebung, waren weitere Wünsche des kochbegeisterten Paares.



Eine großzügig gestaltete Kochinsel wurde zum zentralen Element der neuen Bax-Küche. Ihre Arbeitsfläche besteht aus einer vier Zentimeter starken hitzebeständigen Granitplatte, in die ein Ceran- und Gaskochfeld eingelassen ist. Beide Kochfelder werden von einer professionellen Dunstabfughaube überspannt. Sehr praktisch sind auch die Oberschränke mit ihren Glasschiebetüren sowie der 90 Zentimeter breite Backofen, der auch für „professionelle Zwecke“ genutzt werden kann.

Die neue Küche ist im Hause Böning-Schaumberg zu einem rund 30 Quadratmeter

großen Zentrum der Kommunikation geworden. So sitzt man hier im angeschlossenen Essbereich an einem großen Tisch auf bequemen Stühlen im Kreise von vielen Gästen oft bis spät in die Nacht.

Von der fertigen Vivat Culina Küche zeigt sich die Familie Böning-Schaumberg mehr als begeistert. Gelobt wird besonders das gelungene Zusammenspiel von Praktikabilität und Wohnlichkeit, die hohe Qualität der Werkstoffe und die durchdachten Stauraumlösungen. „Vor allem waren wir angetan davon, dass unser Küchenplaner viel Sachverstand in die Gespräche und letztlich in seine Planung eingebracht hat“, berichtet Frank Schaumberg. Dabei sei es ihm wichtig, dass man eine gemeinsame Sprache spricht. Auch die Montage habe wunderbar geklappt, betont er. Rundherum sei es „eine gute Sache“ gewesen. Derart positive Resonanzen bestärken natürlich auch Klaus Büttner: „Dass sich auch echte Profis privat von einer Vivat Culina Küche überzeugen lassen, zeigt unserer Meinung nach wieder einmal, dass sie den höchsten Ansprüchen gerecht wird und die richtige Wahl auf dem Weg zur zeitgemäßen Küche getroffen wurde.“

Übrigens: Eine große Auswahl aus dem Vivat Culina Sortiment finden Sie in der völlig neu gestalteten, über 150 qm großen Küchen-Ausstellung im Helten Design Depot, Herbert-Quandt-Str. 12 in Göttingen.

Anzeige



Helten
DESIGN DEPOT



MULTY-SCHLAFSOFA-AKTION

ohne Armlehnen € 1.360,-
mit Armlehnen € 1.670,-

Dreisitzer mit Keilkissen,
Stoff PAUSE in diversen Farben.
Sofort lieferbar!