

Einbauküchen Menger

Treffpunkt: Küche

Weiß in Hochglanz-Optik, Weiß matt, abgesetzt mit dunklen Farbelementen oder Weiß kombiniert mit Bildfurnier: Weiße Küchen liegen im Trend. Das ist auch bei Einbauküchen Menger in Essen-Rüttenscheid nicht zu übersehen. Doch auch, wer dem aktuellen Stil nicht folgen mag, findet hier mit Sicherheit seine ganz individuelle Traumküche, denn 630 Quadratmeter Ausstellungsfläche bieten reichlich Raum für Wohn- und Kochideen.

Essen (nm). Weiß ist in. Auch in der Küche. „Es gibt für jeden Geschmack etwas. Doch der ist im Moment sehr einheitlich“, schmunzelt Gerhild Stechow-Menger, Inhaberin und Geschäftsführerin von Einbauküchen Menger, und kokettiert damit ein wenig mit dem aktuellen Trend. Wer sich in dem geräumigen Ausstellungsraum des Fachbetriebs umschaut, sieht schnell, wie abwechslungsreich und individuell schlichtes, edles Weiß sein kann. Auch und gerade in der Küche.

„Unser Konzept und Anspruch besteht darin, dem Kunden in jedem Preissegment ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis zu bieten“, erklärt die Unternehmerin: „Auch mit einem kleinen Budget sind durchaus schöne Küchen finanzierbar.“ Seit 27 Jahren setzt das Team von Einbauküchen Menger auf das bewährte Konzept und hat sich damit erfolgreich am Markt etabliert. Vor elf Jahren übernahm Gerhild Stechow-Menger das Familienunternehmen von ihrem Vater Aloys Menger. Neben der Erstiniederlassung in Essen-Frohnhausen eröffnete sie vor fünf Jahren eine zweite Filiale an der Witteringstraße, wo das Unternehmen schnell Fuß fassen konnte und seinen Firmensitz später vollständig dort hin verlegte. Im Mai dieses Jahres packten Gerhild Stechow-Menger und ihr Team noch einmal die Koffer – und zogen von der Witteringstraße 94 ein Haus weiter in Hausnummer 92. „Hier konnten wir unsere Ausstellungsfläche von 140 auf 630 Quadratmetern erweitern“, so die diplomierte Einrichtungsfachberaterin.

Der zusätzliche Raum bietet nicht nur mehr Platz für die Präsentation der Musterküchen, sondern auch für ganz neue Ideen. „In Zukunft möchten wir unseren Kunden Koch-Events anbieten“, verrät Gerhild Stechow-Menger ihre Pläne. Eine große, geräumige Funktionsküche mit einladendem Essbereich bietet dazu beste Voraussetzungen. Cooking-Events wie Show-Kochen mit Profiköchen oder themenbezogene Kochkurse mit saisonalen Gerichten kann sie sich hier gut vorstellen: „Im Frühling wird vielleicht ein raffiniertes Spargelgericht auf der Kochkurs-Speisekarte stehen, im Winter die traditionelle Weihnachtsbäckerei.“

Auch damit liegt Einbauküchen Menge voll im Trend. Denn Kochen ist wieder in. Und zwar nicht nur vor der Fernsehkamera, sondern auch in den eigenen vier Wänden. „Beim Kochen gibt es ganz klar zwei Welten: Diejenigen, die Fast Food bevorzugen, und diejenigen, die ihre Speisen selbst zubereiten und dazu hochwertige Lebensmittel und Geräte verwenden“, erklärt sie. Inspiriert von Lafer, Lichter und Co. soll auch das Kochen zuhause zum Gourmet-Erlebnis werden. Moderne, hochwertige Elektrogeräte stehen daher auf der Wunschliste vieler Kunden. Nicht nur der Anteil an Induktionskochfeldern steigt stetig. „Der Tepan Yaki war früher nur im Profibereich bekannt. Heute gehört er für viele Hobby-Köche zur Standardausrüstung – ebenso wie Dampfgarer oder Salamander“, weiß die Expertin: „Die Lebens- und Kochgewohnheiten entscheiden letztlich die Ausstattung.“ Gerade bei Freunden der asiatischen Küche erfreut sich der der Tepan Yaki – eine Art große Pfanne zum kurzen Anbraten – wachsender Beliebtheit. Der Salamander ermöglicht ein komfortables Überbacken diverser Gerichte.

So erobern Hightech-Geräte für die unterschiedlichsten Anwendungsbereiche die multifunktionale Küche, die heute längst mehr ist als nur ein Platz für die Zubereitung der täglichen Nahrungsmittel. Als Treffpunkt für Familie und Freunde ist die Küche heute oftmals zentraler und beliebter Lebensmittelpunkt. Da ist die optimale Anpassung an die individuellen Bedürfnisse des Kunden beim Kauf ebenso wichtig wie der anschließende Service. „Wir tauschen auch Geräte und Arbeitsplatten aus und ziehen mit dem Kunden um“, erklärt Gerhild Stechow-Menger – und sorgt so dafür, dass die Kunden lange Freude an ihren Küchen haben. Ganz nach dem Motto: „Wir begleiten Ihre Küche ein Leben lang.“