



Text: Martina Cwojdzinski | Fotos: Frank Vinken

# Wo Küchenkunst den Zeitgeist trifft

Bei kitchen art by Nosthoff-Horstmann in Münster-Albachten gibt es mehr als Küchen. Das Team um Marc Nosthoff-Horstmann berät, plant und verkauft individuelle Küchenkonzepte. Fußboden, Wandgestaltung und Lichtkonzept gehören dazu, um das Großmöbel Küche für seine Besitzer als Wohnmittelpunkt zu einem lebensbereichernden Unikat zu gestalten. Das ist Küchenkunst.



„Unsere Kunden berichten uns immer wieder, dass die Küche das einzige sei, das bei ihrem Neu- oder Umbau reibungslos geklappt hätte“, berichtet Marc Nosthoff-Horstmann nicht ohne Stolz mit einem Lächeln. Sein Vorteil und damit der seiner Kunden: Küchenkunst kommt bei kitchen art aus einer Hand. Vom ersten Beratungsgespräch über die Kreativplanung bis hin zur Detailausarbeitung haben Kunden einen festen Ansprechpartner, der sich viel Zeit nimmt. „Um den Kunden mit seinen Lebensbedingungen und individuellen Vorlieben kennenzulernen, braucht es manchmal einige Gespräche. Wir sind ein Freund davon, mehrere Varianten zu planen, damit der Kunde sich seine neue Küche wirklich vorstellen kann.“

### **Küchenplanung mit Virtual-Reality-Effekt**

Ein Planungs-Highlight dabei ist die 360°-Ansicht, in der sich Kunden in ihrer neuen Küche vorab über eine Virtual-Reality-Brille in Kombination mit ihrem Smartphone umsehen können. Wie wirkt der Hängeschrank neben der Tür? Reicht der Platz zwischen Spüle und Fenster aus? Wie wirken die Fronten in einem dunkleren Grau? Die spätere Raumwirkung kann dank der modernen Ansicht viel besser eingeschätzt werden, sodass dem Kunden die Entscheidung erleichtert wird. Positiver Nebeneffekt: Es gibt kaum noch böse Überraschungen, weil man sich etwas eigentlich ganz anders vorgestellt habe. „Unser Anspruch ist es, so lange zu probieren, bis unsere Kunden überzeugt sind, die für sie richtige Küche bei uns gefunden zu haben“, sagt Marc Nosthoff-Horstmann. Dass man diesem Anspruch bei kitchen art auch gerecht wird, zeigen die zahlreichen Auszeichnungen, die die Küchenexperten immer wieder für sich sprechen lassen. Qualität, Erfahrung, Zuverlässigkeit, Kreativität und nicht zuletzt ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis sind ausschlaggebend für den Erfolg von kitchen art by Nosthoff-Horstmann.

### **Eines der besten 100 Küchenstudios in Deutschland**

Das Küchenstudio und seine Arbeit wurden schon mehrfach mit Auszeichnungen bestätigt. Aktuell freut sich das Team besonders über die Platzierung unter den 100 besten Küchenstudios Deutschlands in der Ausgabe 3/2018 von „A&W Architektur und Wohnen“. Sehr gerne von Kunden in Anspruch genommen wird der Service von kitchen art, alle beteiligten Gewerke einer Küchenneugestaltung im Rahmen eines Umbaus aus einer Hand anzubieten – vom Aufmaß über das Ausräumen der alten Küche, notwendige Trockenbau-, Maler-, Elektriker- und Installateurarbeiten über die Lichtplanung bis hin zur Abnahme der neuen Traumküche vor Ort. „Das A und O ist die Termineinhaltung, damit alle

Individuelle Besonderheiten – ob frei hängende, leuchtende Deckenlifthaube oder farbiger Frontakzent – machen eine Küche zum Unikat.

Das moderne, flexibel nutzbare Induktionskochfeld mit integriertem, effektivem Downline-Dunstabzug stammt von berbel aus Rheine.





Offen und transparent, aber gleichzeitig gemütlich soll es in der modernen Küche sein. Eiche wird dazu als Fußboden, Wandverkleidung oder Kräutergarten integriert.

beteiligten Gewerke reibungslos zusammenarbeiten können und die Kunden zufrieden mit dem Ergebnis sind. Wir arbeiten daher gerne mit ausgewählten Partnerfirmen zusammen. Denn Abstriche an der Qualität machen wir nicht“, betont Marc Nosthoff-Horstmann. Auch der fachmännische Aufbau der Küche erfolgt durch zuverlässige eigene Montageteams.

### Dunkel, supermatt und handgespachtelt

„Hochglanz ist fast kein Thema mehr“, bringt Marc Nosthoff-Horstmann es auf den Punkt. Auch wenn die glänzende Phase lange ange dauert hätte, so würden die Küchenfronten aktuell immer dunkler und auf jeden Fall in matt geordnet. Bei der supermatten Optik sorgt eine spezielle Oberflächenlackierung für den Anti-Fingerprint-Effekt. Der sogenannte industrielle Stil baut auf schlichte, grobe Materialien wie Beton, Edelmetall und Oberflächen in handgespachtelter Betonoptik oder Fronten, die einem Rostprozess ausgesetzt werden, um die ganz spezielle Optik zu erzielen. Zum Industrial Look passen hervorragend natürliche Materialien wie Holz oder Kupfer, die für eine warme Wohlfühl-atmosphäre sorgen und das harte Industrielle auflockern und als Ganzes natürlicher erscheinen lassen. Als Trendsetter und Kenner der Branche bietet kitchen art als einziges Küchenstudio im Münsterland schon seit einigen Jahren Arbeitsplatten aus glasfaserverstärktem Beton an. Die Platten sind hygienisch und unempfindlich, bekommen aber die typische Patina. Die Betonarbeitsplatten sind zudem stark belastbar, feuerfest und langlebig. Jede ist ein Unikat. Die Farbe kann von weiß bis schwarz individuell ausgewählt werden.

### Les Couleurs® Le Corbusier

Um Farbe in die moderne Küche zu bringen, die trendgemäß seit einigen Jahren immer dunkler wird, hat die Marke LEICHT® – kitchen art bietet ausschließlich Küchen von LEICHT® und SieMatic® an – eine Auswahl der Originalfarben der berühmten Polychromie Architecturale von Le Corbusier im Programm. Der Ausnahme-Architekt befasste sich lange mit der architektonischen Farbgestaltung und schuf eigene Farbpaletten und Farbkaviaturen. Jeder Farbton hat eine Relevanz und steht für eine ganz bestimmte räumliche Wirkung. So wie das zurückhaltende „vert anglais clair – das leicht ergraute Englischgrün“ oder das nicht mehr hervorspringende „céruleen moyen – der sommerliche Himmel“. „Die Farben lassen sich perfekt zu den modernen Materialienoberflächen

kombinieren. Sie verhalten sich absolut harmonisch zu Holz, Keramik oder Stein und bieten vor allem untereinander in jeglicher Kombination die perfekte Farbharmonie“, erläutert Marc Nosthoff-Horstmann.

### OpenKitchen

In der Küche finden immer die besten Partys statt. Bei kitchen art stehen in der Ausstellung gleich neun Küchen auf 200 qm zur Verfügung. Und gefeiert wird dort mindestens einmal im Jahr: Bei der OpenKitchen präsentiert das Team in entspannter Atmosphäre aktuelle Küchentrends und lädt Freunde, Kunden und Küchenfans ein. Seit Jahren fest mit dabei sind Titus, Ofensetzerei Neugebauer, Weinhandel Agnes Meile, Restaurant Kunsthaus Angelmodde mit Dieter Hohn und Tante Tomate. Den dritten Sonntag im September sollten sich stylus-Leser schon einmal für die OpenKitchen 2019 vormerken. Für den guten Zweck werden in dieser kulinarischen Atmosphäre Jahr für Jahr erfolgreich Spenden für Titus, „skate-aid“ gesammelt.

### Herr Nosthoff-Horstmann, kurz und knapp drei Küchentrends, die Sie für unsere stylus-Leser beobachten:

1. Neben der grifflosen Küche mit Touch-to-open-Effekt kommt der Griff – farbgleich zur Front – wieder. Zum Teil im Retrostyle und pulverbeschichtet. Sehr stilisch.
2. Holz sorgt für warme Akzente in der modernen Küche. Eiche ist dabei das beherrschende Thema. Ob als Fußboden, Wandverkleidung oder integrierter Butcherblock.
3. Die Digitalisierung schreitet auch in der Küche voran: Die Geräte sind immer stärker miteinander vernetzt. Den Dampfgarer per Smartphone steuern und beim Kochen stimmungsvolle Musik aus der höhenverstellbaren Abzugshaube sind nur zwei Beispiele dafür, wohin der Weg geht.“ ■



Macht Ihre Küche zum Unikat – das kitchen art-Team mit Dirk Wicke, Marcel Wulfers, Heinrich sowie Marc Nosthoff-Horstmann.

### kitchen art by Nosthoff-Horstmann oHG

Albachtener Straße 5 | 48163 Münster-Albachten

Tel.: 02536 68 98

[www.kitchen-art-muenster.de](http://www.kitchen-art-muenster.de)