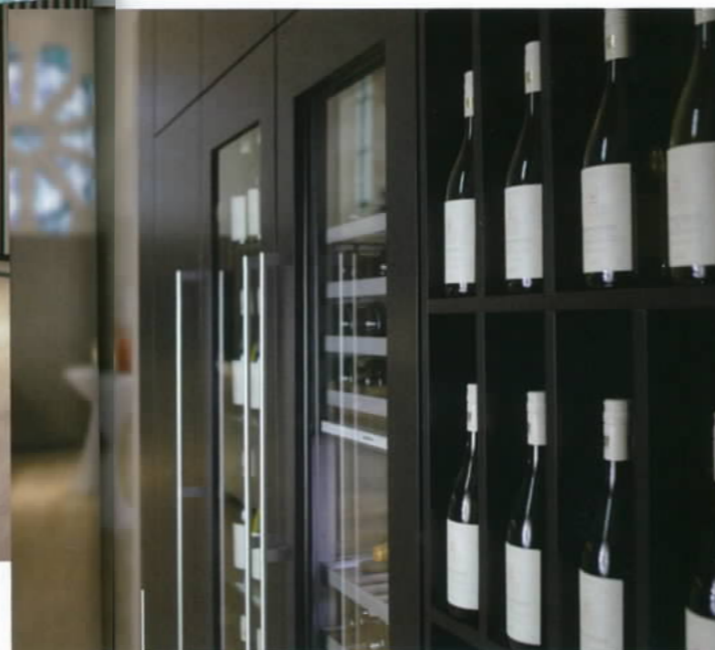




Die Küchenarchitektur ist einer Orgel nachempfunden



Exklusiver Weinkühlschrank von Gaggenau



Blick zur Orgel



Der Kochblock gleicht einem Altar

Exklusive Genusskultur mit Gaggenau

Kulinarium in der Klosterküche

„Es sind die außergewöhnlichen Orte mit besonderen Konzepten, die uns faszinieren“, schwärmt Gaggenau Geschäftsführer Peter Bruns über die neueste Gaggenau-Location. Zur Eröffnung der „Klosterküche“ in Hennef/Sieg traf sich Küchenhandel-Redakteurin Stefanie Willach mit Peter Bruns. Und schwärmte zusammen mit Bruns. In der Klosterkirche des ehemaligen Redemptoristen-Klosters in Hennef Geistingen wird in Zukunft exklusive Genusskultur in sakraler Ambiente zelebriert. Auf der Orgel-empore der Kirche, wo einst imposante Klänge ertönten, werden die Sinne ab sofort kulinarisch berührt. In der Klosterküche mit faszinierendem Blick in das Kirchenschiff, bietet der Eigentümer Time Trax seit November 2012 Kochveranstaltungen, Kochkurse und private Festlichkeiten an.

Eingebunden in die idyllische Region der Mündung des Siegtals in den Rhein, in unmittelbarer Nähe zu Köln und Bonn befindet sich Hennef. In einem der ältesten Teile der Stadt wurde 1902 das Kloster Geistingen gegründet, um dem Andrang der Hochschule Trier für Redemptoristen gerecht zu werden. Über neunzig Jahre nach der Erbauung wurde das Kloster von seiner ehemaligen Nutzung entbunden. Die dazugehörige Klosterkirche wurde im Januar 2006 entweiht und für die Nutzung verschiedener Veranstaltungen freigegeben. Heute wird die Kirche unter anderem auch als Außenstelle des Standesamtes der Stadt Hennef genutzt.

Die ehemalige Orgelempore der Klosterkirche wurde in ein Kulinarium gewandelt, das der besonderen Geschichte der Klosterkirche Respekt zollt. Die Orgel als monumentales Objekt im Sakralbau ist eng mit den Emotionen des Auditoriums verbunden. Analog dazu spielt nun die Kochorgel in der Klosterküche die zentrale Rolle. Sie beherbergt die Kühlgeräte, Backöfen und Dampfbacköfen von Gaggenau und tritt sowohl optisch als auch inhaltlich das Erbe der ursprünglichen Orgel an.

Vorgelagert steht eine große Kochstation mit einer Oberfläche aus Jura-Naturstein. Auf der präsentiert sich die ge-

samte Bandbreite der Gaggenau-Kochfelder: vom Vollflächeninduktionskochfeld kombiniert mit versenkbarer Tischlüftung über den Elektrogrill bis zum Teppan Yaki der Vario Kochgeräte-Serie 400 in Verbindung mit der neuen Muldenlüftung. Das Refektorium, der Speisesaal des Klosters, liegt im Zentrum der Empore und bietet mit einer langen, variablen Tafel 12 bis 24 Personen Platz. Seitlich befindet sich – ausgestattet mit Weinlagerschränken – der Raum für Weingenuss. Ohne Zweifel gehören Wasser und Wein an einen solch sakralen Ort.

Radomir Zecevic, Geschäftsführer der Time Trax GmbH war auf Gaggenau zugegangen, um seine Idee von einer exklusiven Klosterküche zu realisieren. „Wir haben uns sofort von seiner Idee, in diesem imposanten Ambiente exklusive Genusskultur anzubieten, überzeugen lassen“, so Bruns. Daraufhin hat der Hausgeräte-Hersteller sein Architekturbüro eins:33 GmbH, München, damit beauftragt, ein authentisches Konzept zu entwickeln. Eins:33 arbeitet seit vielen Jahren in enger Abstimmung mit Gaggenau und ist für die Corporate Architektur der internationalen Showrooms und Kochschulen verantwortlich.

In der Klosterküche bietet Zecevic Kochkurse und Veranstaltungen, Firmenevents, Incentives oder Motivationstrai-

„Wasser und Wein gehören an einen solch sakralen Ort“

nings an. Dem Hobbykoch offeriert Time Trax in einem „Kulinarischen Kalender“ ein reichhaltiges Angebot zu unterschiedlichen Themen. Abgerundet wird das Angebot durch Menüabende oder interessante Showcookings. Ab Januar 2013 tritt dann auch Gaggenau auf den Plan. Dann kann die Probefahrt auf den exklusiven Geräten gebucht werden. Der Hausgerätehersteller veranstaltet regelmäßige Kochkurse zu verschiedenen Themen. Insbesondere Interessenten, die kurz vor dem Kauf einer Küche stehen, können sich in der Praxis davon überzeugen, welche Geräte-Kombinationen zu ihrem individuellen Einrichtungs- und Kochstil passen. „Wir hoffen natürlich, dass manch einer in den beeindruckenden Räumen eine wahre Erleuchtung erleben wird.“



In der Sakristei mit Peter Bruns



Peter Bruns führt die BSH-Edelmarke Gaggenau seit vielen Jahren erfolgreich

Seit 1995 ist Gaggenau, das für eine mehr als 300-jährige Tradition steht, ein Tochterunternehmen der BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH, München. Gaggenau ist heute weltweit in über 50 Ländern mit Flagship-Showrooms in den Metropolen vertreten. Darüber hinaus betreibt das Unternehmen 16 Flagship-Stores u.a. in Peking, Istanbul, Amsterdam, London, Paris. Der Jahresumsatz betrug 2011 172 Mio. Euro. Auch 2012 kann das Unternehmen ein gutes Wachstum verzeichnen. „China ist unser zweitwichtigster Markt“, weist Peter Bruns nochmals auf die Internationalität des Unternehmens hin. National fährt das Unternehmen mit Partnerverträgen eine klare Fokussierung auf den Küchenfachhändler. „Der Händler muss stolz auf das Produkt sein, das er verkauft, erklärt uns Peter Bruns in der Sakristei der Klosterkirche. Aktuell setzt das Unternehmen ganz stark auf die Living Kitchen in Köln. „Die Living Kitchen hat für uns eine immense Wichtigkeit, Mailand ist Image, aber dort werden im Gegensatz zu Köln keine Aufträge geschrieben“, beschreibt Bruns die Bedeutung des Kölner Messeevents im Januar. „Ich glaube, Köln wird ein Meilenstein für unser Unternehmen“, freut sich Bruns auf den Januar. Und 2013 hat der Hausgerätehersteller noch einiges vor. Dann wird der Gaggenau-Standort in Strasbourg/Elsass zum Markenerlebniszentrum ausgebaut. „Das wird dann der Vatikan der Marke“, bleibt Bruns im christlichen Sprachgebrauch.