

# Tag der offenen Tür bei kitchen art



Laden für morgen gemeinsam zum Tag der offenen Tür ein: (v.l.) Bernhard Mensing, Marc und Heinrich Nosthoff-Horstmann (kitchen art), skate-aid-Gründer Titus Dittmann, Ofenbauer Oliver Neugebauer sowie Dieter Hohn vom Kunsthaus Angelmodde.

## 51 Jahre Küchenkunst

Das Albachtener Familienunternehmen kitchen art by nosthoff-horstmann zählt zu den 200 Top-Adressen in Deutschland: In der August/September-2016-Ausgabe von „A & W Special“ wird kitchen art als eines der besten Küchenstudios geführt. Unvergessen ist nach wie vor der Sieg in der Rubrik „Schönste Küche des Jahres“, den das Team um Marc Nosthoff-Horstmann 2012 einheimste. Dafür bekamen die Albachtener das „Goldene Dreieck“ verliehen. In der Branche ein Ritterschlag. Der Erfolg lässt sich auf die langjährige Tradition zurückführen: Bereits seit 51 Jahren steht kitchen art für höchste Küchenkunst. Mit Marc Nosthoff-Horstmann ist die vierte Generation im Einsatz. Gemeinsam mit seinem Vater Heinrich leitet er das Unternehmen. Als Tischlerei gestartet, ist der Betrieb längst in der Beletage der Küchenstudios angekommen. Das Team hat stets neue Trends im Blick. (awi)

## Genüsse für alle Sinne

Schauen, staunen und probieren: OpenKitchen 2016 vereint Küchentrends und Köstlichkeiten

Aktuelle Küchentrends und erlesene Köstlichkeiten in gemütlicher Atmosphäre – das bietet der Tag der offenen Tür bei kitchen art by nosthoff-horstmann. Wer all das erleben möchte, ist am morgigen Sonntag, 18. September, von 13 bis 17 Uhr in dem Küchenstudio an der Albachtener Straße 5 willkommen. Allerhand Überraschungen zum Schauen, Staunen und Kosten warten auf die Gäste. Tante To-

mate serviert frische Antipasti. Agnes Meile schenkt einen passenden Wein dazu ein. Derweil zaubert Dieter Hohn vom Restaurant Kunsthaus Angelmodde kulinarische Häppchen vor den Augen der Besucher. Probieren ist ausdrücklich erwünscht.

Wer sich nach Wärme und Atmosphäre sehnt, der sollte das Gespräch mit Oliver Neugebauer suchen. Seine Ofensetzerei steht für Trends aus der Ofen-Branche. Derzeit topaktuell sind Firetubes,

die sich optimal in Wohnküchen oder anderen Räumen integrieren lassen. In Albachten informiert der Ofen-Experte über Möglichkeiten, das eigene Zuhause Design-Wärmequelle noch gemütlicher zu gestalten. Für den guten Ton sorgt wiederum das Team von Mensing Design & Technik, das Home-Entertainment-Produkte präsentiert.

Titus Dittmann fährt mit einem seltenen historischen Sportwagen vor. Gerne beantwortet er alle Fragen rund um Motorsport und

Skateboards. Außerdem stellt er sein Hilfsprojekt „skate aid“ vor. Wie immer sammelt das kitchen-art-Team am Tag der offenen Tür Spenden für das ehrenamtliche Engagement von Titus Dittmann und seinen Mitstreitern.

All das gibt es im und vorm frisch renovierten kitchen-art-Studio zu sehen. Erst kürzlich ist der Fußboden ausgetauscht worden. Außerdem bereichern viele neue Küchen die Ausstellung. Ein weiteres Highlight: Das Team kann individuelle

Küchenpläne neuerdings an eine App schicken, die alle ausgewählten Elemente samt Geräten in 3-D-Optik zeigt und die Perspektive wechselt, wenn der Nutzer das Smartphone bewegt. So als stünde der Betrachter mitten in der geplanten Küche.

Und damit sich alle Gäste lange an das Open-Kitchen-2016-Event bei kitchen art erinnern: Als Präsent erhält jeder Besucher das „Hell's Kitchen“-Gewürz, das das Team gemeinsam mit Tante Tomate kreiert hat. (awi)



Schick, wärmend und praktisch: Firetubes sehen nicht nur edel aus. Mit ihnen lässt sich auch backen und grillen.

### Küchen für jedes Budget und Service nach Maß

Das Team von kitchen art by nosthoff-horstmann legt größten Wert auf einen erstklassigen Service – von der Erstberatung bis hin zur perfekten Montage. Letztere übernehmen die Profis von Markus Bruns. Das Albachtener Unternehmen arbeitet dabei eng mit den Firmen SieMatic, Leicht, Miele und Berbel zusammen. Der neueste Trend der Küchenbranche: Beton- und Keramikarbeitsplatten. In der kitchen-art-Ausstellung gibt es davon eine große Auswahl zu sehen. „Das Material und seine Eigenschaften sind unschlagbar“, sagt Inhaber Marc Nosthoff-Horstmann

über Beton- und Keramikarbeitsflächen. Er betont: „Auch bei kleinerem Budget muss die Wunschküche kein unbezahlbares Traum bleiben.“ Denn bei kitchen art gebe es Küchen für jede Preisvorstellung. Zumal regelmäßig Aktionsangebote auf die Kunden warten. Außerdem sind die Mitarbeiter auf vernetzte Küchengeräte von Firmen wie Siemens und Miele spezialisiert. Auch im Bereich der Dunstabzugstechnik finden die Kunden bei kitchen art „alles, was der Markt aktuell bietet“, unterstreicht Marc Nosthoff-Horstmann.



Am liebsten das Beste  
**PURE ELEGANZ**

**SieMatic**  
www.siematic.com

**SieMatic** **LEICHT**

Erleben Sie am morgigen Sonntag zur OpenKitchen 2016 aktuellste Küchentrends in freundlicher Atmosphäre. Alles ist vorbereitet. Wir freuen uns auf Titus mit seinem Racing Car. Auf Mensing Technik & Design, den Weinhandel Agnes Meile, das Restaurant Kunsthaus Angelmodde mit Dieter Hohn, Tante Tomate mit Antipasti und Gewürzen, die Ofensetzerei Neugebauer ... und natürlich auf Sie! Es erwartet Sie eine würzige Überraschung. **Neugierig?**

Albachtener Str. 5 · ms-Albachten  
T 0 25 36 68 98 · Mo – Fr 10 – 18  
Sa 10 – 15 und nach Vereinbarung

www.kitchenart-ms.de

**kitchenart**  
by nosthoff-horstmann

**Sonntag, 18.9. 13 – 17 Uhr**

– „Es ist angerichtet: Willkommen zur **Open Kitchen 2016!**“

1965 2016  
Jahre  
Küchen-  
kunst

Mitwirkende: Mensing Technik & Design, Weinhandel Agnes Meile, Restaurant Kunsthaus Angelmodde, Tante Tomate, Ofensetzerei Neugebauer und skate-aid-Initiator Titus Dittmann

**berbel PRINZIP**  
berbel.de

Leuchtendes Vorbild: Skyline Edge

Skyline – eine echte berbel Revolution. Das gab es noch nie: Eine Haube als Decken-Leuchtobjekt, die auf die richtige Arbeitshöhe abgesenkt werden kann und dann ihre volle berbel Wirkung entfaltet. Das berbel Prinzip: Mit Zentrifugalkraft, ohne Fettfilter! Einfach aufklappen, auswaschen, sauber.

red dot design award winner 2015

**berbel**  
aero performance