

Die besten

KÜCHEN GESCHICHTEN

kuratiert
von
WOHN!DESIGN
2020



KÜCHENBESUCH

Katrin Hoffmann betreibt einen Online-Shop für Vintage-Möbel und Accessoires. In ihrer Hamburger Wohnung ist die Küche dennoch komplett nach neuesten Kriterien eingerichtet.



Lässig posiert Katrin Hoffmann mit Sohn und Ehemann vor einem Sideboard aus den Sixties in ihrer Wohnung. Rechts davon Globen aus der Zeit des Art déco, davor ein Hocker mit Lederbezug aus der Midcentury Moderne. Objekte wie diese bietet die Händlerin in ihrem Online-Store auf der Plattform Etsy an. Gäste und Besucher fühlen sich bei den Hoffmanns sofort wohl. Der Blick bleibt immer wieder an schönen Details ihrer Räume hängen. Auch die Küche ist ganz lässig gestaltet und lässt Raum zum Atmen und zum Schauen. Herd und Abzugshaube wurden an die Wand verbannt, gegenüber bietet eine Küchenthekenlösung jede Menge Arbeitsfläche – eine Variante der Zubereitungsinsel, die von drei Seiten erreichbar ist. Backofen und Kühlschrank sind als Solitärösungen geplant. Sie schließen die eigentliche Küchenzeile ohne Oberschränke seitlich ab.

Letztes Jahr schaffte sich die Interior-Expertin einen besonderen Küchenhelfer an, den sie lächelnd ihre „Hausbar 2.0“ nennt: einen Original-Kochendwasserhahn gemeinsam mit dem Reservoir „Cube“ von Quooker. Auf Knopfdruck liefert das Gerät von dem Familienunternehmen aus den Niederlanden sprudelndes und gekühltes Wasser für ein erfrischendes Getränk oder kochendheißes Wasser für einen frisch gebrühten Kaffee oder Tee. Natürlich ist letztere Funktion auch bei der Zubereitung von Speisen ein cleverer Hel-



fer. „Wir alle lieben es, abends und am Wochenende gemeinsam zu kochen und zu essen. Mit dieser neuen Lösung kann man viel Zeit und Mühe sparen und das Kochen viel mehr genießen.“ Dazu kommen die Optik und der Platzgewinn. „Als Ästhetin möchte ich so wenig Haushaltsgeräte wie möglich in meiner Küche haben“, räumt die Einrichtungsexpertin ein. Der alte Wasserkocher hat ausgedient, Ansammlungen von vollen, halb leer getrunkenen und leeren Sprudelflaschen, die immer irgendwo Platz wegnehmen, gehören der Vergangenheit an. Und noch ein Vorteil: „Unser Haus hat den kleinen Nachteil, dass man mit dem Auto nur bis vorn an die Straße kommt. Deshalb haben wir Sprudelwasser bisher immer kistenweise beim Lieferservice bestellt.“ Dass sie jetzt ohne Schleppelei, Zulieferer und Plastikflaschen auskommen, empfinden Katrin Hoffmann, ihr Mann Dirk und der 16-jährige Sohn Henry als echten Gewinn für sich und die Umwelt. „Der Sprudel aus dem Quooker schmeckt wirklich toll. Die Kohlensäure ist feinperlig und gut dosiert, das Wasser wird zudem gefiltert und gekühlt“, lobt Hoffmann und outet auch ihren Sohn als Quooker-Fan: „Henry fasziniert die Technik dahinter. Die Sprudelfunktion findet er besonders genial.“ Und seitdem geht selbstgemachte Limo genauso rasant von der Hand wie schnell gekochte Pasta oder blanchiertes Gemüse. |sd

Wer bei Katrin Hoffmann zu Gast ist, wird nach Strich und Faden verwöhnt. Unten rechts geht der Blick vorbei an einem Wegner-Stuhl auf die Küchenzeile oben mit Kochfeldern und Dunstabzugshaube von Miele. Gerade hat sich die Familie einen „Kochendwasserhahn mit Reservoir Cube“ von Quooker einbauen lassen, ein Multitalent, das die Hoffmanns begeistert.

