

Stolz auf das Goldene Dreieck: Salzkottens Bürgermeister Michael Dreier gratuliert Arne Jansen (links) zum gewonnenen Küchenoscar. | Eine prominent besetzte Jury der Zeitschrift »Zuhause Wohnen« hat der Jansen-Küchen den zweiten Platz zugedacht. Foto: Marius Thöne

Eine glänzende Küche

Goldenes Dreieck geht an den Salzkottener Planer Arne Jansen

Von Marius Thöne

Salzkotten (WV). Eine der schönsten Küchen Deutschlands kommt aus Salzkotten. Das Küchenstudio Jansen an der Paderborner Straße ist mit dem Goldenen Dreieck ausgezeichnet worden. Es gilt als eine der höchsten Auszeichnungen für Küchenplaner – ähnlich dem Oscar für Hollywoodstreifen.

Arne Jansen streicht sanft mit der Hand über eine Arbeitsplatte in seiner Ausstellung. Sie ist dünn, hochglänzend und schwebt scheinbar über den Schränken. Eine ähnliche liegt auf der Küchenzeile, die er für eine Erwitter Familie geplant und ausgeführt hat. »Die weiße Arbeitsfläche ist kratzfest und lebensmittelecht«, sagt der 39-Jährige Küchenexperte. Roten Tomatensoßenflecken gibt sie keine Chance. Der Kunststein Quarzkomposit macht es möglich. Er gilt in der Küchenbranche zurzeit als besonders angesagt.

Das Goldene Dreieck wird von der Zeitschrift »Zuhause Wohnen« verliehen. Arne Jansens Idee von der Schaltzentrale des Hauses hat die Jury überzeugt. Ihr gehörten in diesem Jahr Eberhard Gienger (Geräteturner, Ausnahme-Sportler und Politiker), Wolfgang Bahro (Schauspieler), Eva Brenner („Zuhause im Glück"-Moderatorin und Innenarchitektin), Ross Anthony (Entertainer und Sänger), Claudia Effenberg (Designerin und Buch-Autorin) sowie Udo Walz (Star-Friseur) an. Allen gefiel die extradünne Arbeitsplatte, ebenso wie das Farbkonzept. Der weiße, freistehende Küchenblock mit Spüle und Herd sowie die gleichfarbige 4,30 Meter hohe Schrankfront werden von dunklen Wänden und Fußböden umgeben. »Dieser Kontrast war auch vom Eigentümer des Hauses in Erwitte gewollt«, sagt Arne Jansen. Er habe besonderen Wert auf Symmetrie gelegt. Dazu passt auch, dass Wände des Neubaus wieder eingerissen wurden, um eine Nische zu schaffen, in der die Hochschränke fast ganz verschwinden.

> »Wenn ich es schaffe, koche ich selbst – am liebsten italienisch.«
>
> Arne Jansen

Arne Jansen greift in den Spalt zwischen Arbeitsplatte und Küchenfront. Er zieht eine Schublade auf. »Durch diesen Spalt lässt sich eine Küche ohne Griffe bauen«, erläutert er. Das ist aber nicht der einzige Clou, mit dem der Erwitter Kochplatz punkten kann. Technisch ist er ebenfalls ein Oberklassemodell. Ausgestattet mit Grill, Konvektomat, Kaffeevollautomat, temperiertem Weinschrank, Induktionskochfeld, Vorwärmplatten fürs Geschirr und Pizzastein für frisch gebackene Teigwaren, lässt er kaum Wünsche von Hobbyköchen offen. »Diese Küche gehört sicher ins obere Preissegment«, sagt Jansen. Was sie genau gekostet hat, verrät er nicht. Dafür aber die Höhe des Preisgeldes: 8000 Euro bekommt die Erwitter Familie, 2000 Euro das Küchenstudio.

Der Kunde war es auch, der die Küche bei dem Wettbewerb eingeschickt hat. »Sicherlich sagt man schon mal aus Spaß, dass man mit solchen Ideen einen Preis gewinnen könnte«, meint Arne Jansen bescheiden. Bisher hat sich das Salzkottener Küchenstudio an noch keiner Ausschreibung des Goldenen Dreiecks beteiligt. Dass es gleich beim ersten Mal für einen zweiten Platz gereicht hat, macht den Küchenplaner stolz. »Es ist eine schöne Anerkennung für meine Arbeit«. Das Küchenstudio Jansen ist bundesweit aktiv, liefert Küchen bis nach Frankfurt. »Dieses Unternehmen passt in eine junge, aufstrebende Stadt wie Salzkotten«, lobt Bürgermeister Michael Dreier.

Steht ein Küchenplaner eigentlich auch mal selbst am Herd? »Wenn ich es zeitlich schaffe«, sagt Arne Jansen, der schon mehrere Kochkurse absolviert hat. Am liebsten kocht und isst er italienisch.



Für diese Küche, die für einen Neubau in Erwitte konzipiert wurde, erhielt Arne Jansen den Küchenoscar Goldenes Dreieck.