XANTEN / SONSBECK

MENSCH & STADT

Viel Küche auf kleinem Raum

RP-Foto: arfi

Thomas Sauerborn (l.) und André Rennings in ihrem neuen Küchenhaus an der Scharnstraße in Xanten.

Thomas Sauerborn und André Rennings eröffnen ein neues Geschäft: Zusammen planen und richten sie Küchen ein.

VON MARKUS WERNING

XANTEN | In Xanten startet am Montag ein neues Küchengeschäft: das Küchenhaus. Dafür arbeiten Thomas Sauerborn und André Rennings zusammen, sie bieten die komplette Planung, Lieferung und den Einbau von Küchen und Hauswirtschaftsräumen an. „Wenn wir mir der Arbeit fertig sind, können Sie anfangen zu kochen“, sagt Sauerborn.

Beide bringen viel Erfahrung mit. Sauerborn ist gelernter Schreiner. Er beschäftige sich seit mehr als 30 Jahren mit Einbauküchen, sagt er. In den vergangenen 24 Jahren sei er selbstständiger Handelsvertreter gewesen und habe Einbauküchen an den Fachhandel verkauft, zum Beispiel Küchenstudios und Einrichtungshäuser. Sein Partner Rennings ist Tischlermeister, er hat in Xanten bereits den Tischlereibetrieb Holzart. Er koordiniere die Montagen, Sonderanfertigungen seien seine Spezialität, erklärt Rennings.

An der Scharnstraße 2, also mitten in der Innenstadt, haben sie ihr Küchenhaus eingerichtet. Sie teilen sich die Geschäftsräume mit Immobilienmakler Dirk Overhage. In dem Ladengeschäft zeigen sie zum Beispiel Muster von Arbeitsplatten, auch Küchenmöbel, Geräte und Leuchten von verschiedenen Herstellern. „Wir haben uns bewusst für ein kleines Geschäft entschieden“, sagt Sauerborn. Der Kunde könne sich in ihrem Küchenhaus die Materialien anschauen und auch die Beschaffenheit fühlen. Ein großes Einrichtungshaus sei dafür nicht notwendig, es könne einen Kunden auch überfordern. „Man sieht irgendwann den Wald vor Bäumen nicht mehr“, sagt Sauerborn.

In ihrem Ausstellungsraum wollen sie dem Kunden auch die Trends in der Küche vorführen. Dazu gehörten zum Beispiel dunkle Oberflächen, auf denen dank einer Anti-Fingerprint-Beschichtung keine Fingerabdrücke zu sehen sind. Küchenmöbel hätten auch niedrige Sockel, damit der Stauraum größer werde, erklärt Sauerborn. Dafür werde auf Hängeschränke verzichtet. In der Muster-Küche haben sie auch einen Wasserhahn, aus dem kaltes und warmes Leitungswasser kommt sowie Trinkwasser, das es mit und ohne Kohlensäure gibt, und wer gern einen Tee hätte, der kann auch 100 Grad heißes Wasser bekommen. Vor der Küchenzeile steht ein Servierwagen in einem modernen Design. Der klassische Teewagen feiere eine Renaissance, sagt Sauerborn.

Wegen des Lockdowns können sie den Ausstellungsraum noch nicht für den Publikumsverkehr öffnen. Das Küchenhaus könne trotzdem schon starten, sagen sie. Für ihre Arbeit sei es sowieso nicht notwendig, dass ein Ladengeschäft täglich von morgens bis abends geöffnet sei. Für die Beratung und auch die Planung der Küchen vereinbarten sie mit dem Kunden einen Termin, und das sei jetzt schon möglich.