

KÜCHEN MIT PERSÖNLICHKEIT

TRADITION SEIT 1901



Willkommen im Mittelpunkt



HANS EKELHOFF
Inhaber

Liebe Kundinnen und Kunden,

bestimmt haben Sie schon oft von Unternehmen gelesen, die für sich in Anspruch nehmen, ihrer Arbeit mit Leidenschaft nachzugehen. Wir sind da ehrlich: Das sagen wir auch. Und wir beweisen es jeden Tag aufs Neue. Egal, ob bei der Planung neuer Küchen in unseren zwei beeindruckenden Showrooms, bei der Fertigung individueller Küchenteile in unserer Werkstatt oder bei der Montage in den Häusern unserer Kunden. Auf unsere Mitarbeiter ist Verlass. Denn sie teilen die Leidenschaft für Küchen – so wie wir in der Geschäftsleitung. Seit vier Generationen steht der Name Ekelhoff für erlebbare Küchenträume.

Unseren Kunden wollen wir diese Leidenschaft vermitteln. Wir versuchen, für alle Wünsche das Beste herauszuholen. Dafür haben wir uns herausragende Küchen-Partner gesucht, mit denen wir zum Teil schon seit Jahrzehnten zusammenarbeiten. Denn eines ist uns in einer Welt, in der es immer wieder Innovationen und Weiterentwicklungen gibt, besonders wichtig: die Besinnung auf unsere Grundwerte. Beste Qualität, hervorragender Service und ein großer Anspruch an uns selbst.

Lassen Sie sich in diesem Magazin inspirieren. Wir freuen uns darauf, Ihr Partner bei der Gestaltung und Umsetzung Ihrer Traumküche zu sein.

Hans Ekelhoff

Das gewisse Etwas

Von der ersten Idee bis zur Montage. Das Familienunternehmen Ekelhoff Küchen steht für Lebensart, Qualität und Perfektion im Küchenbau.



Foto: Richard Zahn/Sammlung Stadtmuseum Nordhorn

Die Anfänge: In der Hauptstraße in Nordhorn steht heute noch das Ursprungshaus von Ekelhoff Küchen (in der Mitte der Häuserreihe mit dem weißen Schild).

Seit 2003 lockt auch unser Küchenland an der Bentheimer Straße (links) zahlreiche Kunden an.

Mit einer Werkbank fing alles an: 1901 kaufte Johannes Albertus ein Haus in Nordhorn und legte mit einer dort aufgestellten Werkbank den Grundstein für das heutige Unternehmen Ekelhoff Küchen. Schnell wurden die Auftragsbücher voll und der Firmengründer erwarb ein Gebäude in der Nordhorer Hauptstraße: das Küchenhaus, das heute noch der Stammsitz des Unternehmens ist.

In den Anfangsjahren war eines klar: Die Einbindung der Familie sollte die Basis des erfolgreichen Unternehmens werden. Schon Gründersohn Heinrich erlernte das Tischlerhandwerk und unterstützte seinen Vater von klein auf bei der Arbeit. Heute wird Ekelhoff Küchen von der vierten Generation erfolgreich und zukunftsweisend geführt. „Die lange Geschichte und Tradition machen Ekelhoff Küchen aus. In jeder Abteilung spürt man das Herzblut und die Leidenschaft für das, was wir tun“, sagt Geschäftsführer Hans

Ekelhoff. Die Familie Ekelhoff selbst lebe das in jeder Lage vor. Seit Beginn beeindruckt Ekelhoff mit stilvollen Ideen, individuellen Lösungen und höchster Qualität. Nicht nur bei den Küchen, auch bei den Mitarbeitern, die den Kunden zu jeder Zeit mit Rat und Tat zur Seite stehen. Sie gehen auf deren Wünsche ein und versuchen alles so umzusetzen, dass am Ende die bestmögliche Küche montiert wird.

Heute zeigt Ekelhoff mit über 200 Musterküchen auf 10.000 m² Ausstellungsfläche auf einladende Weise, was bei Küchen alles möglich ist. Besucher erleben Küchen in all ihrer Innovation und bekommen zahlreiche Inspirationen für ihre eigene Traumküche. Und dafür ist den Kunden kein Weg zu weit: „Die 200 Kilometer von Köln nach Nordhorn haben wir gerne zurückgelegt“, sagt das Ehepaar Grüll. Und das aus gutem Grund: „Die Küchen, die man hier bekommt, haben alle das gewisse Etwas.“

Maßgefertigte Tradition

— Fachkompetenz seit 1901



Jede Küche kann individuell an die Bedürfnisse des Kunden angepasst werden. Die Ekelhoff-Küchendesigner wissen, was alles möglich ist und arbeiten dabei immer eng mit den Kollegen aus der hauseigenen Tischlerei zusammen. „Egal, welche Holzart, egal, welche Farbe: Wir machen fast alle Wünsche möglich“, sagt Ekelhoffs Werkstattleiter Peter Gövert.

Um den Kunden die neuesten Trends zu präsentieren, entwickelt sich Ekelhoff Küchen stetig weiter. Neben dem Stammsitz, dem Küchenhaus in der Nordhorner Innenstadt, entstand im Jahr 2003 das Küchenland an der Bentheimer Straße. „Das war ein Meilenstein, insbesondere für die Entwicklung und Expansion unseres Unternehmens“, sagt Verkaufsleiter Thomas Lüdtkke. Interessierte können sich hier von mehr als 200 voll ausgestatteten Küchen-Exponaten inspirieren lassen und erleben den neuesten Stand der Technik sowie ein höchstes Maß an Exklusivität hautnah.

„Unsere Vielfältigkeit ist auch für mich immer wieder beeindruckend. Es gibt keine Küche zweimal.“

— PETER GÖVERT, WERKSTATTLEITER

Durch den persönlichen Kontakt entstehen einzigartige Küchen, die perfekt zu Ihnen und Ihren Wünschen passen.



Zeitloser Charme

Jedes Detail kann nach Ihren Wünschen angepasst werden.

Kühle, natürliche Materialien wie Granit und Glas harmonieren besonders gut mit warmen Holzarten. Dunkle Farben ergänzen sich optimal mit weißen Nuancen, während eine Kombination aus gedecktem Grau und Sandbeige im Zusammenspiel mit Kupfer, Messing oder Edelstahl moderne Akzente setzt.



Gegensätze ziehen sich an: Bei Küchen zeigt sich das besonders in der Materialauswahl und in den Farbkombinationen.



Natürliches



Kräftige Farben lassen klassische Küchen besonders strahlen.

Farbenspiel

Viel Grün, viel Holz, viel Natur: Durch die Einbindung natürlicher Farben und Materialien werden Küchen zur Wohlfühloase für die ganze Familie.



Klare Statements



next125
authentic kitchen

authentic kitchen. Die in Deutschland gefertigten Küchen stehen für Reduktion und Ästhetik.



— Liebe zum Detail

Wer sich für eine next125-Küche entscheidet, kann sich sicher sein: Man erhält ein Produkt, das sowohl durch Design als auch Qualität besticht. Im fränkischen Herrieden fertigen die next125-Mitarbeiter jährlich mehr als 140.000 Küchen – jede individuell auf den Kunden zugeschnitten.

Die Premiummarke für Designküchen aus dem Hause Schüller produziert nachhaltig in

Deutschland und schon nicht nur durch ihre Langlebigkeit die Umwelt. Sie steht dabei für bewusst reduziertes, ästhetisches Bauhaus-Design, das ein klares Statement gegen schnelllebige Trends ist.

Charakteristisch für die Küchen ist die Liebe zum Detail. So entstehen außergewöhnlich elegante Designküchen, die zum Mittelpunkt des Wohnens werden.

Neue Maßstäbe für Ihr Küchenkonzept

— SieMatic SLX PURE – Freiheit mit Charakter

Grifflose Küchen sind zeitlos. Doch im Interior Design gibt es eine stetige Weiterentwicklung. Daraus entstanden ist eine Hommage an eine Designphilosophie: Grifflosigkeit neu definiert. Einfachheit weitergedacht. Zeitlosigkeit zeitgenössisch interpretiert.

Bei der neuen grifflosen SieMatic SLX PURE wird das Greifen zum ästhetischen Grundprinzip. Im Mittelpunkt steht die neu konzipierte Griffmulde, die im Zusammenspiel mit filigranen Proportionen maßgeblich das neue Design definiert. Die optimalen Winkel, die angenehme Struktur der Griffleiste, die feinen Materialien geben der Haptik einen neuen Stellenwert – und lassen diese Küche gerade deshalb zum Blickfang werden.



Filigrane Details machen jede SieMatic Küche zu etwas ganz Besonderem.

Was darf's sein?

— Eine Küche ganz nach Ihren Wünschen



Mit UNIKAT bekommen Sie individuelle und optimale Raumlösungen ganz nach Ihren Wünschen.

UNIKAT. Der Name ist Programm: Einzigartige Küchen, genau auf Ihren Geschmack abgestimmt. Egal, ob schwieriger Grundriss oder ausgefallener Wunsch – mit UNIKAT ermöglichen wir Ihre Traumküche.



In unserer Werkstatt entstehen Ihre Küchenträume nach Maß.

UNIKAT

BY EKELHOFF

UNIKAT ist die Marke aus der hauseigenen Ekelhoff-Küchen-Manufaktur. „Theoretisch ist da alles möglich, wenn es der Küchengrundriss, den uns unsere Kunden mitbringen, zulässt“, sagt Verkaufsberater und Küchenplaner Henning Reineke. Die Kunden werden bei Ekelhoff Küchen immer persönlich beraten. „Die Wünsche werden im ersten Schritt auf einem Blatt Papier skizziert. Nach der Beratung setzen wir Küchenplaner uns hin und übertragen die Skizze in eine 3-D-Zeichnung“, erklärt Reineke. Sind alle mit den Ideen zufrieden, werden sie anschließend von den Werkstattmitarbeitern umgesetzt. „Wir wollen verstehen, was sich die Kunden wirklich wünschen“, sagt Reineke. Für alle Ekelhoff-Mitarbeiter sind Küchen insbesondere eines: Leidenschaft. Eine Küche soll mehr als nur ein Raum sein. Sie soll eine Auszeit vom Alltag bieten. Und das wird auch den Kunden vermittelt.

Die Marke UNIKAT überzeugt mit großer Flexibilität: Sei es ästhetischer Minimalismus oder aufwendig gearbeitete Details – die Kunden können auf ein sorgfältiges Handwerk vom Entwurf bis zur Konstruktion vertrauen. In jedem Entwurf wird bei UNIKAT besonders viel Wert auf Funktionalität und Ergonomie gelegt. „Wir laufen keinen Trends hinterher – wir schaffen eigene. Und das mit besten Materialien und in bester Qualität“, sagt Verkaufsleiter Thomas Lüdtkke.



Jedes Detail wird durch sorgfältige Handwerkskunst gefertigt.



Sehnsuchtsort: Landhaus



Klassisch, modern, robust: In unserer eigenen Werkstatt erstellen wir Ihnen Ihre ganz persönliche Landhausküche. Sie bekommen das Beste aus zwei Welten: Tradition und Komfort treffen auf Minimalismus und Hightech.

Rustikal und gemütlich. Natürliche Materialien wie Holz sind ein wichtiges Charakteristikum der Landhausküche.



Tradition trifft Moderne. Das ist die Weiterentwicklung der klassischen Landhausküche.



Alles in Harmonie



Foto: Bonaldo

Qualität, Eleganz und Langlebigkeit. Runden Sie Ihren Küchenraum mit hochwertigen Möbel- und Wohnelementen ab. Unsere Experten wissen, welche Farben und Materialien am besten miteinander harmonieren.



Foto: lapalma

Möbel für jeden Geschmack.
Unsere Partner teilen unseren hohen Qualitätsanspruch an Komfort, Materialien und handwerklicher Fertigung.



Foto: Bonaldo



Foto: lapalma

tommy m®

lapalma

BONALDO

KFF®

cierre®
living in leather



Echtes Kocherlebnis, echte Beratung

„Kochen macht Spaß“, sagt Koch Steve Bormann. Und er weiß, wovon er redet. Er ist seit vielen Jahren im Geschäft und will dieses Gefühl vom Spaß am Kochen weitergeben. Wie er das macht? In verschiedenen Formaten, von Live-Cooking über Kochevents bis zu einer Kochschule, alles in Zusammenarbeit mit Ekelhoff Küchen. Im Gespräch berichtet Steve von der jahrelangen Zusammenarbeit.



Steve Bormann ist Koch aus Leidenschaft und veranstaltet unvergessliche Kochevents.

Steve, was schätzen Sie an Ekelhoff Küchen?
Ekelhoff Küchen ist ein einzigartiges Küchenstudio. Der Kunde, seine Wünsche und wertige Küchen stehen immer im Fokus. Dabei ist sich das Unternehmen immer treu geblieben. Da macht eine Zusammenarbeit auch nach mehr als zwölf Jahren sehr viel Spaß.

Was genau bieten Sie gemeinsam mit Ekelhoff Küchen an?
Zum einen gibt es jeden Freitag und Samstag im Küchenland ein Live-Cooking. Wir kochen für die Kunden, die sich in der Ausstellung informieren oder ihre Küche planen. Dabei stehen wir für sämtliche Fragen zu den Geräten zur Verfügung. Außerdem bieten wir verschiedene Kochevents sowie eine Kochschule mit Kursen an. Da ist für jeden Geschmack und jede Art von Gruppe, sei es ein Freundeskreis oder ein Arbeitsteam, etwas dabei. Eines



Im Eventbereich von Ekelhoff Küchen finden viele Veranstaltungen statt.



EVENT-ESSEN DER BESONDEREN ART!

Buchen Sie die 38grad-Location für Ihr persönliches oder geschäftliches Event:

- Geburtstage, Hochzeiten und Familienfeste
- Firmenevents und Weihnachtsfeiern
- Jubiläen
- Besondere Anlässe mit der Familie, Freunden, Kollegen oder dem Verein

Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit exquisiten Speisen Ihrer Wahl.

UNSERE WEITEREN LEISTUNGEN

- Kochkurse in der Siemens lifeKochschule – eine Übersicht finden Sie auf www.38grad.de
- Live-Cooking-Events in der 38grad-Location
- Kocherlebnisse zum Mitmachen: Ideal für Firmen- und Gruppenevents
- 38grad unterwegs: Exklusiver Catering- und Partyservice für Feierlichkeiten in Ihrer Wunschlocation
- Private Cooking: Wir kochen auch in Ihrer Küche
- Geräteführungen: Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit Ihren Küchengeräten zaubern können
- Equipment: Wir verleihen Stehtische, Geschirr, Gläser und vieles mehr. Auch unser Servicepersonal ist mobil und unterstützt Sie gerne bei Ihrer Veranstaltung

kann ich auf jeden Fall sagen: Kochschulen auf diesem Niveau in einem Küchenstudio? Das gibt es nur ganz selten in Deutschland.

Wenn Sie etwas für eine neue Küche empfehlen würden, was wäre das?

Da kann ich mich gar nicht für eines entscheiden. Ich habe drei Favoriten. Als Erstes der Dampfgarer. Eine tolle Grundlage für eine gesunde Ernährung. Dann ein Vakuumierer. So können Lebensmittel, roh oder gekocht, bis zu zehnmal länger haltbar gemacht werden. Und mein persönliches Highlight: eine Tellerwärmeschublade unter dem Herd. Die ist eigentlich zum Tellerwärmen, aber es gibt einen Geheimtipp: In der Wärmeschublade lassen sich Fisch und Fleisch bestens schonend garen.

38grad Eventgastronomie

Bentheimer Straße 259 • 48531 Nordhorn
Telefon 05921/1796458 • Mobil 0152/29566791
www.38grad.de • info@38grad.de

Ein Kochfeld, das Gerüche anzieht. Und die Blicke sowieso.

Absolute Planungsfreiheit:
Das inductionAir Plus ist dank flexibler Einbauoptionen in jeder Küche integrierbar.



Leistungsstark und absolut leise:
In offenen Küchen überzeugt der integrierte Dunstabzug besonders.



— Frische Luft garantiert

Siemens schafft mit dem inductionAir Plus ein Kocherlebnis der besonderen Art. Schon nach dem ersten Kochen werden Sie sich nicht mehr vorstellen können, dass es jemals anders gewesen sein könnte.

Das minimalistische Design ist bis ins letzte Detail durchdacht. So wird durch den bündig integrierten Abzug kein Zentimeter verschwendet: Nutzer haben ausreichend Platz auch für extragroßes Kochgeschirr.

Ein absolut sorgenfreies Kocherlebnis garantieren sensorgesteuerte Funktionen und die millionenfach bewährte Siemens Hausgeräte Induktionstechnik. Je nach Modell sind die Kochfelder mit varioInduktion oder Kombi-Induktion ausgestattet.

Siemens Hausgeräte **clever** steuern

— Die Vorteile auf einen Blick.



- + **Komfortables Handling:** Die Siemens Hausgeräte können mit nur wenigen Klicks über die Home Connect App eingerichtet und in Betrieb genommen werden. Ebenso komfortabel können sie auch über die App oder per Sprachbefehl bedient werden.*
- + **Erstklassiger Service:** Funktionen können einfach über die Bedienungsanleitung in der App nachgeschlagen werden. Zudem kann der Kundendienst bei Störungen auf Wunsch für das Gerät freigeschaltet werden und eine erste Fehleranalyse durchführen.
- + **Viele Funktionen:** Komfortable Funktionen und das größte Partnernetzwerk erweitern die Siemens Hausgeräte um ein noch nie da gewesenes Service-Angebot.
- + **Maximaler Datenschutz:** Was im Haushalt gemacht wird, bleibt auch zu Hause. Der Schutz der privaten Daten wird bei Siemens ebenso großgeschrieben wie die Sicherheit der Geräte.

* gilt nur für Home Connect fähige Geräte



Mit Home Connect wird die Küchenarbeit für Sie um einiges entspannter und flexibler.

Mehr Innovation



Generation 7000: Die Linie besticht durch stilvolles und funktionelles Design.



als je zuvor

„Gutes kann immer noch besser werden.“ Seit der Gründung von Miele im Jahr 1899 steht das Unternehmen für leidenschaftliche Ingenieurskunst, faszinierende Technologie und außergewöhnliches Design. Die neue Generation 7000 setzt neue Maßstäbe und geht sogar darüber hinaus: Sie will die Zukunft neu schreiben. Die Kochfelder und Backöfen sowie alle Einbaugeräte von Miele stechen neben ihrer herausragenden Funktionalität mit ihrer zeitlosen Eleganz hervor. Vier Designlinien bieten für jeden Stil und individuelle Wohnsituationen das passende Gerät.



„Ekelhoff macht mehr als Küche.“

Vor dem Kauf einer neuen Küche gibt es viele zu klärende Fragen: Welcher Stil gefällt mir? Welche Geräte brauche ich? Wie viel darf die Küche kosten? Auch Kerstin und Holger Grüll stellten sich diese Fragen, doch eines war für die beiden klar: Die Küche soll von Ekelhoff sein.

Herr und Frau Grüll, warum haben Sie sich für Ekelhoff Küchen entschieden, als Sie eine Küche für Ihr neues Haus planen mussten?

Kerstin Grüll: Wir haben viele Jahre in den Niederlanden gelebt und dort habe ich in einer Zeitschrift eine Küche gesehen, die ich vom Design her klasse fand. Die war von Ekelhoff Küchen. Auf deren Website haben mich dann direkt die bereits realisierten Küchen überzeugt. Dort wird die fachliche Expertise des Küchenbauens und -planens toll dargestellt. Als wir dann für unser neues Haus in Köln eine Küche planen wollten, sind wir die 200 Kilometer bis nach Nordhorn gefahren und wurden nicht enttäuscht.

Welche Herausforderungen gab es bei der Planung?

Holger Grüll: Unser Haus war noch komplett in der Renovierung, als die Küche geplant wurde. Da war es für die Ekelhoff-Mitarbeiter schwierig, die benötigten,

millimetergenauen Maße zu nehmen. Ich habe da versucht, zwischen Architekt und Ekelhoff zu kommunizieren. Wir sind da beiden Seiten sehr dankbar, dass sie so flexibel und zeitlich perfekt aufeinander abgestimmt gearbeitet haben.

Wie lief insgesamt die Zusammenarbeit ab?

Kerstin Grüll: Wir haben uns während der gesamten Planung sehr gut verstanden gefühlt. Unser Küchenplaner ging auf all unsere Wünsche ein und hat genau das umgesetzt, was wir uns vorgestellt haben. Alles hat er direkt aufgezeichnet und schon kurze Zeit nach dem Termin haben wir die 3-D-Zeichnung bekommen.
Holger Grüll: Und die war sehr real. Wenn ich heute Fotos aus dem gleichen Winkel mache, sieht das Ergebnis 1:1 so aus wie auf der 3-D-Zeichnung. Unser Ansprechpartner hat da tolle Vorschläge gemacht. Früher hatten wir immer zu wenig Platz im Kühlschrank. Er

Rechts: Der vorgegebene Platz wurde optimal ausgenutzt.
Unten: Die Küche geht fließend in den Wohnbereich über.



Fotos: Holger Grüll



Kerstin und Holger Grüll leben in Köln und haben bei der Planung ihrer neuen Küche auf die Expertise von Ekelhoff Küchen gesetzt.

hatte die Idee von zwei Kühlschränken nebeneinander, die sich nun wie Flügeltüren öffnen lassen.

Kerstin Grüll: Was uns besonders gut gefallen hat: Wir hatten nie das Gefühl, dass uns etwas angedreht wird, weil es mehr Geld einbringt. Uns wurde nur das verkauft, was wir auch wirklich in unserer neuen Küche wollten und brauchten.

Was macht Ekelhoff Ihrer Erfahrung nach aus?

Holger Grüll: Wir hatten schon einmal für eine Mietwohnung nach einer neuen Küche geschaut und uns damals Angebote und erste Zeichnungen von Küchenstudios bei uns in Köln eingeholt. Die waren nicht schlecht, aber kein Vergleich zu denen von Ekelhoff Küchen. Hier findet man das gewisse Etwas.

Kerstin Grüll: Ekelhoff macht mehr als Küche. Sie lassen die Küche zum Teil des Hauses werden. Der Übergang in den Wohnbereich ist fließend. Da ist ein großes Stück

Interior Design gefragt, und das wurde von Ekelhoff perfekt umgesetzt. In der Küche wurde Material aus dem Haus aufgenommen, damit alles zusammenpasst.

Würden Sie Ihre nächste Küche wieder mit Ekelhoff Küchen umsetzen?

Beide: Sofort!

Kerstin Grüll: Die fachliche Expertise und Kreativität waren wirklich außergewöhnlich.

Holger Grüll: Unser Ansprechpartner hat da einen super Start hingelegt. Aber auch die Monteure und Ausmesser haben sehr sauber und mit hohem Anspruch an sich selbst gearbeitet. Wir haben die Küche jetzt seit einem Jahr und würden nichts ändern. Alles ist für uns perfekt, so wie es ist.

Das Wichtigste? Zufriedene Kunden!

Lesen Sie selbst, wie Zufriedenheit entsteht.

„Sehr zufrieden“

„Nach professioneller Beratung haben wir unsere Küche gekauft. Es wurde sehr gut mitgedacht, viel Zeit investiert und es wurden diverse Entwürfe vorgestellt. Die Kommunikation und alle Abstimmungen verliefen problemlos, allen Absprachen wurde nachgekommen.

Auch die Geräte erfüllen unsere Erwartungen vollkommen. Qualitativ sehr hochwertig und das zu einem absolut fairen Preis. Während des ganzen Verlaufs haben wir einen ausgezeichneten Service erfahren dürfen. Uns wurde das Küchenland Ekelhoff durch meinen Kollegen empfohlen, und auch ich kann jedem empfehlen, hier eine Küche zu kaufen. Wir sind zweimal nach Deutschland gefahren, aber das hat sich definitiv gelohnt.“



M. DERKS entschied sich für eine Contur Gala Küche mit Granit Nero Assoluto Matt Arbeitsplatte.

„Sehr gut“

„Unsere Erfahrung mit Ekelhoff ist absolut positiv. Nach ersten enttäuschenden Erfahrungen bei der niederländischen Konkurrenz stießen wir letztendlich auf Ekelhoff, da sie die Marke anboten, in die wir uns total verliebt haben. In der Ausstellung wurden wir direkt sehr freundlich empfangen und bedient. Man hat alles getan, damit unsere Wünsche in Erfüllung gehen. Das ist absolut gelungen, und das auch noch zu einem sehr erstaunlichen Preis. Trotz einiger Terminverschiebungen unsererseits verlief auch die Montage reibungslos und auch der Service im Nachhinein ist sehr gut.“



MICHAEL SPAARGAREN hat mit der grifflosen Inselküche von next125 in Hochglanz weiß mit Keramik-Arbeitsplatte die perfekte Küche für sich gefunden.

„Absolute Empfehlung“

„Es war einfach toll, wie wir mit dem Küchenarchitekten von Ekelhoff zusammengearbeitet haben. Er zeigte uns immer wieder neue Möglichkeiten und beriet uns ausgezeichnet, selbst wenn es darum ging, einzusparen. Sehr angenehm, ohne den kommerziellen Druck, den man bei niederländischen Küchenanbietern sehr zu spüren bekommt. Wir erfuhren einen tollen Service und genießen unsere Küche jeden Tag. Wir können Ekelhoff absolut empfehlen.“



ARIE DEN BOON wählte eine schlichte Contur Biella Küche in Kristallweiß mit Holz-Details.

Noch mehr Bewertungen finden Sie online unter [ekelhoff.de/bewertungen](https://www.ekelhoff.de/bewertungen)



Foto: Merel Mollerma Fotografie

„Mit Ekelhoff wird jede meiner Küchen **besser.**“

Mies van der Lely ist Interior Designerin. Wenn ihre Kunden auf der Suche nach einer qualitativ hochwertigen und einzigartigen Küche sind, wendet sich die Niederländerin vertrauensvoll an Ekelhoff Küchen. Sie weiß aus eigener Erfahrung: Die Expertise der Mitarbeiter ist unschlagbar.

Mies, Sie arbeiten seit mehreren Jahren mit Ekelhoff Küchen zusammen. Wie sind Sie auf das Unternehmen aufmerksam geworden?

Der erste Kontakt war bereits 2006, als wir unser erstes Haus gekauft haben. Damals entschieden wir uns für eine SieMatic Küche von Ekelhoff. Anschließend sind wir mehrmals umgezogen und haben über Ekelhoff Küchen zwei weitere Küchen gekauft. Jedes Mal waren wir mehr als zufrieden mit dem, was wir bekommen haben.

Was wahrscheinlich auch ein Grund dafür ist, dass Sie Ekelhoff Küchen an Ihre eigenen Kunden empfehlen.

Absolut. Ich bin seit 2016 selbstständige Interior Designerin und viele meiner Kunden wünschen sich individuell gestaltete Küchen. Da ist Ekelhoff der perfekte Partner für mich. Die Mitarbeiter gehen auf alle Wünsche individuell ein und versuchen sie zu erfüllen.



Foto: Hazebroek-Kleip

Von der Idee zur Umsetzung:
Die Wünsche der Kunden werden zu jeder Zeit berücksichtigt.

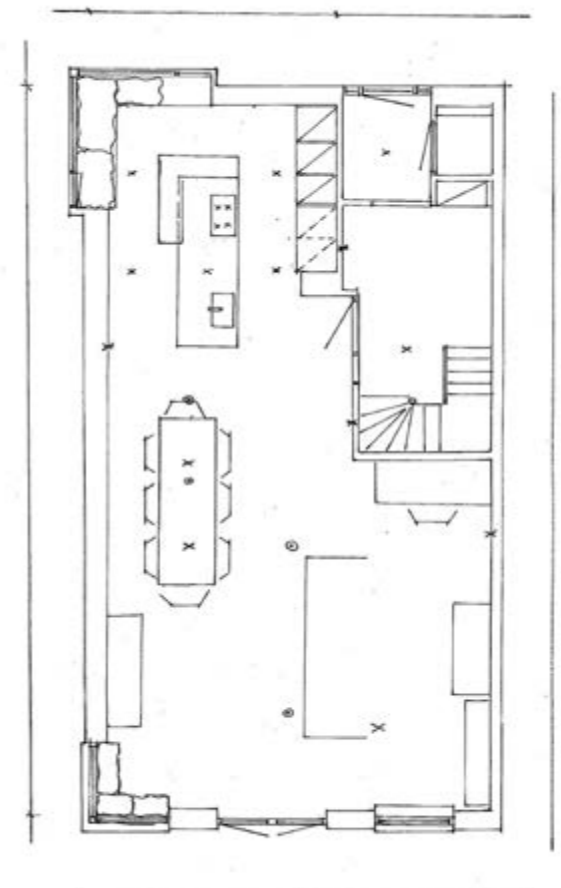
Wie läuft die Zusammenarbeit ab?

Meistens designe ich die Küche nach den Wünschen der Kunden. Die Farben und das Material sind in meinen Designs schon beschrieben. Meine Kunden gehen dann mit diesen Entwürfen zu den Verkaufsberatern von Ekelhoff, die die Küchen im Detail ausarbeiten. Mit ihrer Expertise wird jede meiner designten Küchen besser, das kann ich nicht anders sagen.

Was schätzen Sie am meisten an Ekelhoff Küchen?

Ekelhoff Küchen bietet sehr viel für das, was die Kunden bezahlen. Die ganze Erfahrung, die große Expertise im Bereich Küchengeräte, die möglichen Materialien, Farben und so weiter: Sie machen das Beste aus den Designs. In all den Jahren haben meine Kunden, und auch ich persönlich als Designerin sowie Kundin, immer nur positive Erfahrungen gemacht. Deswegen würde ich immer wieder mit Ekelhoff Küchen zusammenarbeiten.

Besuchen Sie Mies van der Lely auf Instagram [@miesinterieur](#) und auf ihrer Website [miesinterieur.nl](#)



Service vom Feinsten

„Professionelle und ehrliche Beratung ist für uns eine Herzensangelegenheit.“

HARTMUT VENNEGERTS, VERKAUF KÜCHENLAND

Serviert von 170 Profis.

Was Ekelhoff Küchen von anderen unterscheidet? Ganz klar: unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Denn auf die sind wir besonders stolz. Hohes Qualitätsdenken, Kreativität, perfekte Lieferung und Montage sowie ein optimaler Service sind nur einige der Dinge, die wir hervorheben wollen, wenn wir über ihre Qualität sprechen. „Die Tatsache, dass mehr als 70 Prozent unserer Kunden auf Empfehlung zu uns kommen, zeigt, welches Vertrauen alle Kolleginnen und Kollegen genießen“, sagt Geschäftsführer Hans Ekelhoff.

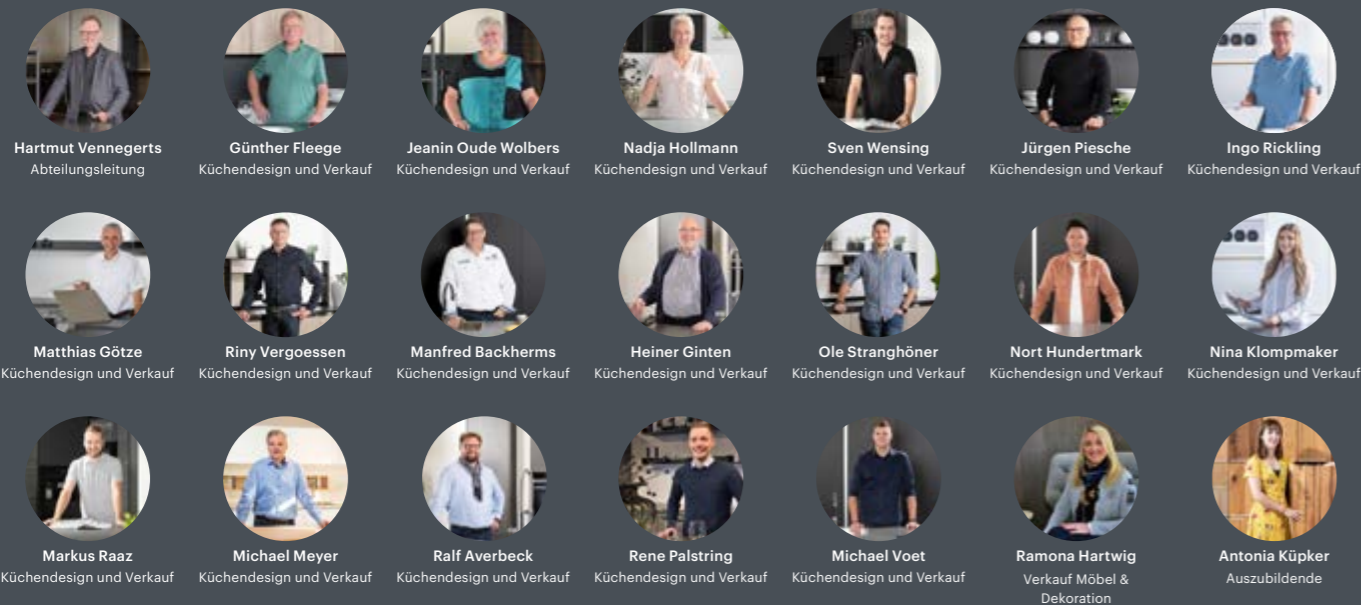
Lernen Sie uns in unseren Ausstellungen mit mehr als 10.000 Quadratmetern kennen und lassen Sie sich überzeugen. Entdecken Sie Topdesign, hochwertige Qualität bekannter Marken und die besten Kücheneinbaugeräte. In der Beratung nehmen wir uns viel Zeit für Sie, damit Ihre Wünsche und Träume Wirklichkeit werden. Individuelle Anpassungen sind dabei jederzeit möglich. Das Ergebnis ist eine Traumküche, die selbstverständlich fachgerecht bei Ihnen vor Ort montiert wird.

Management



Johannes Ekelhoff Hans Ekelhoff Thomas Lüdtko

Verkauf Küchenland



Hartmut Vennegerts Günther Fleege Jeanin Oude Wolbers Nadja Hollmann Sven Wensing Jürgen Piesche Ingo Rickling
 Abteilungsleitung Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf

Matthias Götze Riny Vergoessen Manfred Backherms Heiner Ginten Ole Stranghøner Nort Hundertmark Nina Klompaker
 Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf

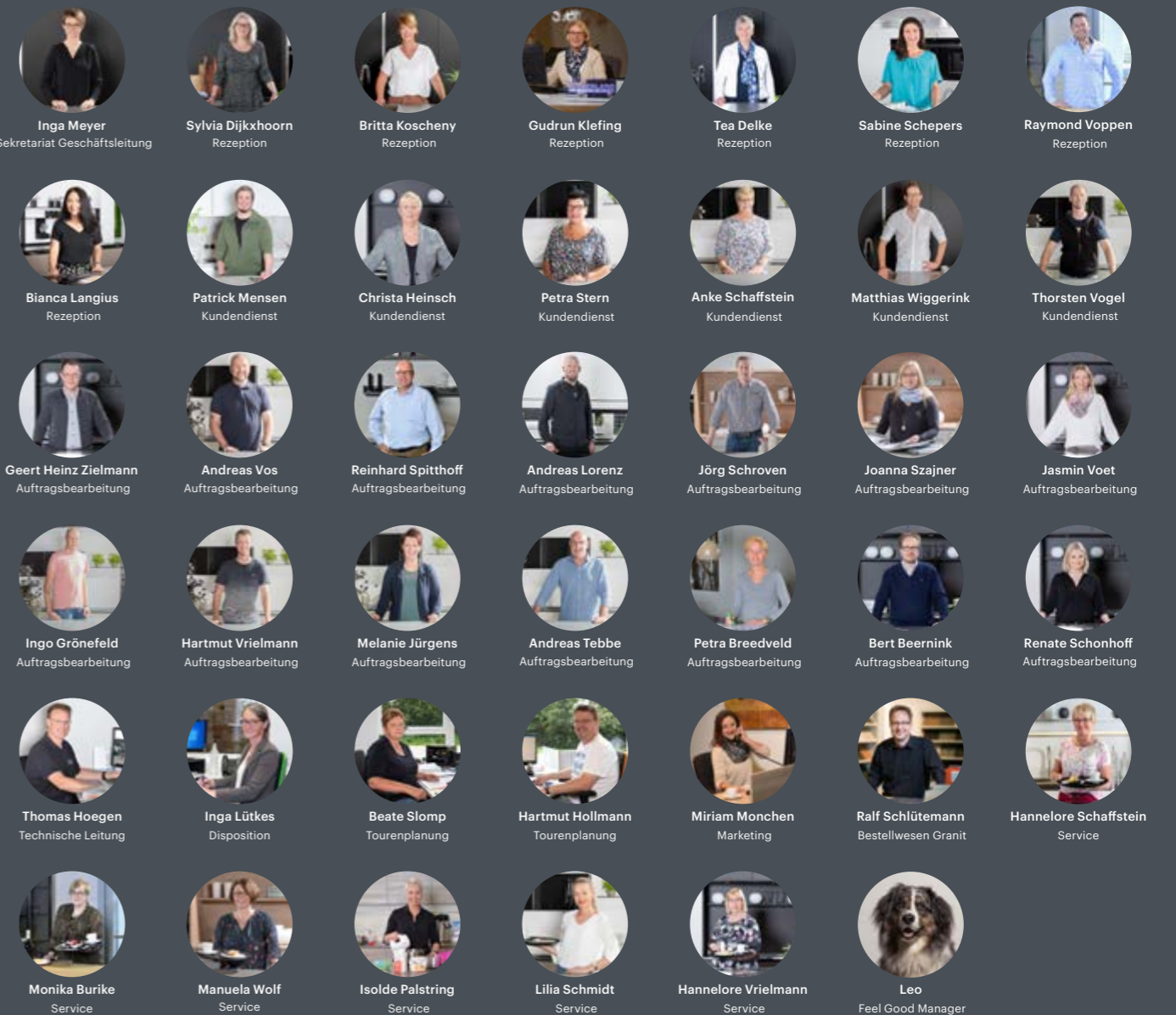
Markus Raaz Michael Meyer Ralf Averbeck Rene Palstring Michael Voet Ramona Hartwig Antonia Küpker
 Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Verkauf Möbel & Dekoration Auszubildende

Verkauf Küchenhaus



Carsten Palstring Henning Reineke Uwe Brama Eckhard Stenberg Deters Thomas Szellas Jonas Niemeyer Marie Louise ter Laak
 Filialleitung Abteilungsleitung Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf Küchendesign und Verkauf

Service



Inga Meyer Sylvia Dijkhoorn Britta Koscheny Gudrun Klefing Tea Delke Sabine Schepers Raymond Voppen
 Sekretariat Geschäftsleitung Rezeption Rezeption Rezeption Rezeption Rezeption Rezeption

Bianca Langius Patrick Mensen Christa Heinsch Petra Stern Anke Schaffstein Matthias Wiggerink Thorsten Vogel
 Rezeption Kundendienst Kundendienst Kundendienst Kundendienst Kundendienst Kundendienst

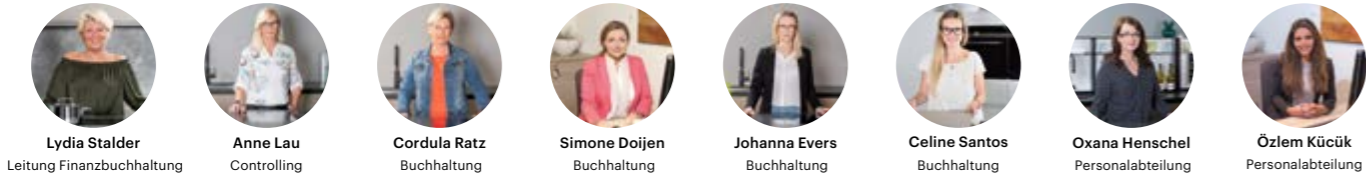
Geert Heinz Zielmann Andreas Vos Reinhard Spithoff Andreas Lorenz Jörg Schroven Joanna Szajner Jasmin Voet
 Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung

Ingo Grönfeld Hartmut Vrielmann Melanie Jürgens Andreas Tebbe Petra Breedveld Bert Beernink Renate Schonhoff
 Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung Auftragsbearbeitung

Thomas Hoegen Inga Lütkes Beate Slomp Hartmut Hollmann Miriam Monchen Ralf Schlütemann Hannelore Schaffstein
 Technische Leitung Disposition Tourenplanung Tourenplanung Marketing Bestellwesen Granit Service

Monika Burike Manuela Wolf Isolde Palstring Lilia Schmidt Hannelore Vrielmann Leo
 Service Service Service Service Service Feel Good Manager

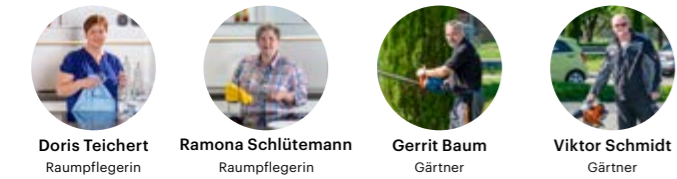
Buchhaltung



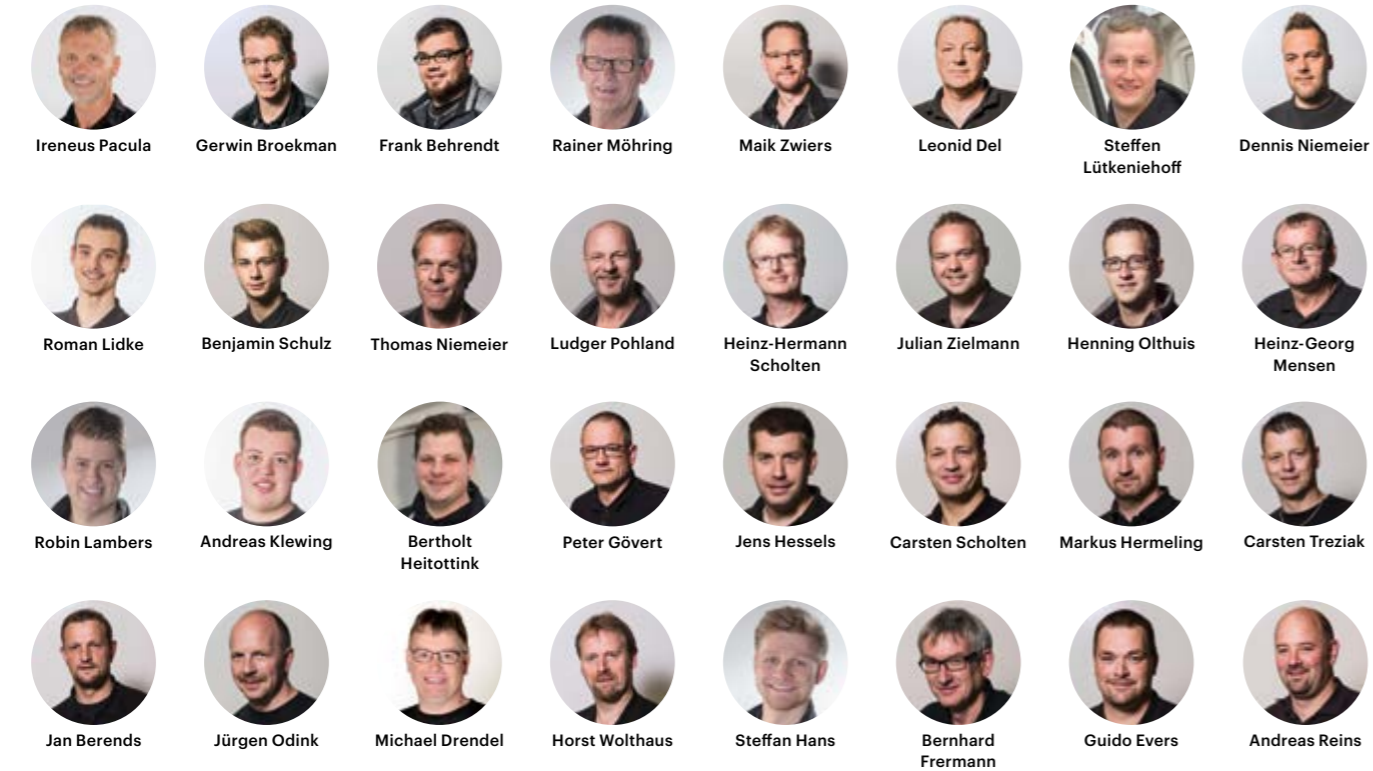
Magazin



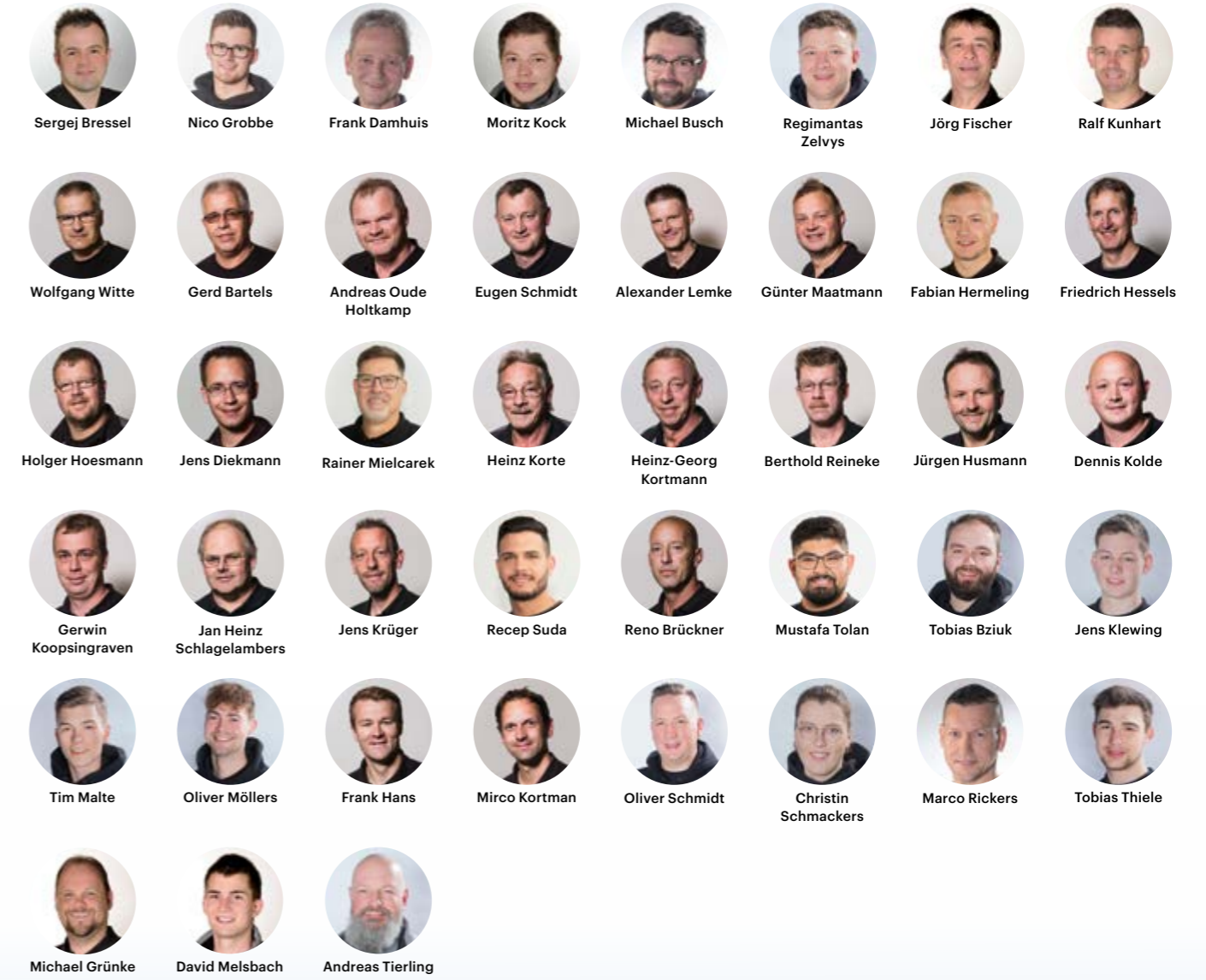
Raumpflege



Monteure



Monteure



Küchenhaus Ekelhoff

Hauptstr. 14-16
48529 Nordhorn
+49 (0) 5921-8048-0
info@ekelhoff.de

Ekelhoff Küchen

Bentheimer Str. 259
48529 Nordhorn
+49 (0) 5921-8021-0
kuechenland@ekelhoff.de

© 2021 Ekelhoff Küchen

Fotos: Unser sehr geschätzter
Fotograf Franz Frieling; weitere
Quellen direkt am Bild