



noxus deutschland Wirtschaftsnetz e.V. präsentiert : Von Rustikal über Klassik bis Design

Was sich in Küche, Bad und in der Raumgestaltung alles mit moderner Technik machen lässt, erfuhren Mitglieder und Gäste während eines Wirtschaftstreffens des noxus deutschland Wirtschaftsnetzes. Am 19. Oktober hatte das Einrichtungshaus SCHMIDT in seine Erfurter Niederlassung eingeladen.

Bereits seit 50 Jahren seien Schmidt-Küchen auf dem deutschen Markt präsent, informierte Studioleiter Torsten Schmidt.



Die Wurzeln liegen im deutschen Türkismühle, wo Hubertus Schmidt (mit welchem Torsten Schmidt nicht verwandt ist) das erste Werk aufbaute. Zwei weitere

Werke im Elsass in Lièpvre und Sélestat kamen bald dazu. Seit 1998 habe das Unternehmen die Marktführerschaft in Frankreich. Im Jahr 2000 wurde in Deutschland mit einem Partnerhauskonzept begonnen. Heute bestehe eine weltweite Kooperation mit 450 Händlern und Schmidt-Küchen zähle zu den sieben größten europäischen Küchenherstellern. Im Jahr 2009 konnte ein Umsatz von 250 Mio. Euro erzielt werden.

1990 baute die Familie von Torsten



Schmidt ein eigenständiges Einrichtungshaus für Küchen und Raumausstattung in Ilmenau auf. Seit April 2009 ist er auch in der Landeshauptstadt in der Friedrich-Engels-Straße ansässig.

Der Schwerpunkt liegt hier im Bereich Küchen, Haustechnik und Raumgestaltung. Dabei besteht eine enge Kooperation mit dem Unternehmen Schmidt-Küchen. Alle Küchen und Einrichtungen seien Maßanfertigungen, die erst nach Bestellung in eins der drei modernen Werke



von Schmidt-Küchen übergeben werden. Die Palette in der Gestaltung reiche von Rustikal über Klassik bis Design und eine Vielzahl an Korpusfarben ermögliche Ihnen 1.500 Kombinationsmöglichkeiten,



erläuterte Torsten Schmidt.

Die kulinarische Krönung des Abends brachte anschließend der Eventkoch Frank



Knöchel. Mit peruanischem Quellsalz gedämpftes Wildlachsfilet auf Zitronengrasrisotto und Pute Toskana auf gegrilltem Gemüse wurden vor den Augen der Gäste zubereitet und anschließend



mit viel Genuss verzehrt. Als Höhepunkt gab es abschließend frisches Himbeereis mit Vanillespuma. Das es wirklich ganz frisch war, konnten die Gäste sogar sehen, da die flüssige Eis-

masse mit flüssigem Stickstoff (-195°C!) blitzschnell herunter gekühlt und fest wurde.

Weitere Informationen gibt es unter www.schmidt-kueche-wohnraum.de



Text, Fotos, Layout:
Presseagentur Fakt
www.presseagentur-fakt.de

