

ATELIER  
SEIDENFAD

NEWS

**IN DIESER AUSGABE**

Die Outdoor-Küche

Die Grillsaison ist eröffnet

Vorboten des Sommers

Spargelschäler „PEEL-STAR“

## VORWORT

Das Atelier Seidenfad hat sich den Begriff Dienstleistung nun schon seit mehr als dreißig Jahren zur Hauptaufgabe gemacht. Da man diesen, in Deutschland leider immer mehr vernachlässigten Bereich wirklich hervorheben muss, um im hart umkämpften Geschäft des Mittelstandes bestehen zu können, haben wir uns überlegt etwas Originelles für unsere Kunden und die, die es werden wollen, zu kreieren.

Nach vielen Überlegungen und "Brainstormings" ist man nun zu diesem hoffentlich ansprechenden Resultat gekommen. In Form einer "Zeitung" wollen wir unsere Kundschaft über unsere Events, Neuigkeiten und Veränderungen informieren. Dabei gehören wir auch gern einmal einen kleinen Blick auf unsere Hinterbühne, auf der die ganze Firmenphilosophie im Grunde genommen täglich verbessert und durchdacht wird.

Wenn man einmal zurückschaut, genau genommen mehr, als dreißig Jahre, so kann man wirklich beeindruckt feststellen, wie bedacht Otto Seidenfad den roten Faden seiner Auffassung von exklusiven Küchen und immer wieder neu eingebrachten kreativen Ideen geradlinig nachgegangen ist. „Schau niemals zurück, sondern versuche dich immer nach oben zu orientieren, dann weißt du, wo du hin musst“, lautet einer seiner sehr persönlichen, immer wieder neu antreibenden Grundaussagen, mit der er sicherlich nicht nur sich anspricht, sondern auch alle Mitarbeiter. Halbjährig wollen wir diese Zeitung in einer bislang noch nicht festgelegten Auflage an unsere Kunden weitergeben, damit sie stets über Neuheiten und aktuellen Aktionen informiert sind.

Über eine kurze Resonanz ihrerseits zu dieser neuen Idee wären wir sehr erfreut.

Viel Spaß beim Schmökern.....

## DAS ATELIER SEIDENFAD-TEAM STELLT SICH VOR

### Otto Seidenfad



Inhaber der Atelier Seidenfad GmbH, plant seit über 30 Jahren Küchen und entzückt Kunden mit seinen kreativen Handskizzen stets aufs Neue. Als Koch aus Leidenschaft und fachkompetenter Küchendesigner weiß er stets, wovon er spricht.

Sein eiserner Wille zur Perfektion ist der wesentliche Antrieb der Firma. Seine charmante und freundliche Art und Weise dem Kunden entgegenzutreten hat ihm bislang jeder hoch angerechnet. Otto Seidenfad hat die große Fähigkeit alle Bereiche zu kontrollieren und ist in wichtigen Detailfragen eine wichtige Stütze für seine Mitarbeiter.

### Thomas Seidenfad jr.



Prokurist und Sohn von Otto Seidenfad sorgt für eine reibungslose Abwicklung von Beginn an. Er ist verantwortlich für die Akquisition, Werbung, das Event-Management, die Kundenbetreuung und den Geräteverkauf. Alles in allem stellt er die rechte Hand des Inhabers dar und studiert den Fachbereich Kommunikationswissenschaft an der Universität Duisburg/Essen.

### Kirsten Kukla



Die Diplom Ingenieurin (FH) Fachbereich Innenarchitektur arbeitet seit neun Jahren im Atelier. Seit dem Jahre 2000 fungiert sie als freie Mitarbeiterin und steht Otto Seidenfad in Sachen Planung und Feinzeichnung vertretend zur Seite. Sie ist die Ansprechpartnerin bei Rückfragen der Kunden und koordiniert Treffen mit den Handwerkern vor Ort, um einen sauberen Verlauf der Montage von voreherein zu gewährleisten. Gern übernimmt Frau Kukla auch Aufträge für innenarchitektonische Konzepte im Bereich Wohnung, Büro und Gastronomie.

### Leon Michel



Herr Michel, der Mann für alles kümmert sich seit vielen Jahren um die Lagerhaltung und sorgt mit seiner logistischen Kompetenz dafür, dass ihre Küche vollständig und unbeschädigt bei ihnen ankommt. Er ist der Außenposten unserer Firma und durch seine ständige Hilfsbereitschaft hat er uns schon so manchen Gefallen in Sachen Auslieferung und Besorgung getan.

## DIE GRILLAISON IST ERÖFFNET!

Nachdem wir Anfang April den neuen Partygrillwagen von **KÜPPERSBUSCH** ausgestellt haben, kommen wir mit den Lieferungen kaum nach. Wir glauben es selber nicht, aber wir verkaufen fast jedem, der den Grill in Augenschein nimmt, ein solches Gerät. Das immer beliebter werdende rauch- und russfreie Grillen schont nicht nur die eigene Gesundheit, sondern auch die Umwelt und Nachbarn, mit denen man sich schon wegen anderen Sachen oft genug auseinandersetzt. Seine hochwertige schwarze Glaskeramik-



grillfläche mit zwei Grillzonen, die über eine stufenlose Energieregulierung für beide Grillzonen verfügt, hat ein Maß von ca. 410x360 mm. Das Modul ist abnehmbar, so dass dem begnadeten Grillfan auch schlechtes Wetter keinen Strich durch die Rechnung macht, denn es kann auch auf dem Tisch in der Wohnung platziert werden. Ist eine Grillparty erst mittelfristig wieder geplant, oder die Saison beendet, so hat man die Möglichkeit den weiß beschichteten Wagen einzuklappen und ihn wenig platzraubend im Abstellraum unterzubringen.

Sein Preis von sage und schreibe nur 296,- (Abholpreis) ist ein weiteres Highlight.

Und mit unserem **Angebots des Monats** zahlen Sie bei Abnahme von 2 Grills sogar nur 250,- pro Grill.

Der Grillwagen von **KÜPPERSBUSCH** ist den ganzen Sommer über bei uns im Atelier zu besichtigen und auszuprobieren. Im Falle dessen, dass Sie ihn lieber in Edelstahlausführung hätten, können wir ihn auch in dieser Form liefern, allerdings zu einem wesentlich höheren Preis.

Mit diesem Gerät hat man mit Sicherheit die Nase bei den anstehenden Grillpartys weit vorn.

## MAYERSCHE BUCHHANDLUNG

Seit dem 09. März 2004 stellen wir in der Kochbuchabteilung der Mayerschen Buchhandlung einen nostalgischen Herd der Firma **HEARTLAND** / Kanada aus. Grund war zunächst einen unserer Herde auch einmal in der Öffentlichkeit zu präsentieren, mit der zusätzlichen Intention, der Öffentlichkeit Produkte nahe zu bringen, die man nicht all zu oft zu sehen bekommt. Bestätigung erhielten wir bereits durch zahlreiche Resonanz, was uns signalisiert, dass diese exotischen Produkte, von denen wir etliche in unsere Ausstellung integriert haben, Anklang finden. In der Abteilung für Kochbücher kann der Kunde seinen Phantasien jetzt freien Lauf lassen und sich sein Mahl in Gedanken auf diesem nostalgischen Herd zubereiten.



### DIE SPARGELSAISON KANN BEGINNEN - UND WIR HELFEN IHNEN DABEI

Wie? Ganz einfach mit dem **PEEL-STAR** der Firma Westmark. Der **PEEL-STAR** sorgt durch sein Zweifach-Schälprinzip für halbe Arbeit. Er ist besonders gut zum schnellen, sauberen und vor allem sparsamen Schälen von länglichem Gemüse wie Spargel, Möhren, Gurken, Rettichen, Schwarzwurzeln etc.

Außerdem eignet sich der **PEEL-STAR** sowohl für Links- und Rechtshänder, was von großem Vorteil ist, denn somit kann jeder mit dieser hervorragenden Küchenhilfe arbeiten.

Sollten die Edelstahlklingen irgendwann stumpf werden, so muss man den Schäler nicht gleich entsorgen, durch Auswechslung der Klingen bleibt er Ihnen für lange Zeit erhalten.

Ausprobieren und erwerben können sie den **PEEL-STAR** bei uns im Atelier. Er ist garantiert und erfahrungsgemäß eine sehr große Hilfe in ihrer Küche und sorgt dafür, dass sie um so schneller die von ihnen zubereiteten Köstlichkeiten genießen können.

### DIE OUTDOOR-KÜCHE

Gibt es etwas Besseres, als an einem Sommerabend im Freundeskreis zu grillen?

Nein, denn seit diesem Jahr hat die Firma **GENERAL ELECTRIC** ein neues Produkt auf den Markt gebracht. Es handelt sich um die so genannte Outdoor-Küche, ein Garten-Gasgrill, denn mit nur einem von insgesamt zwei Gasbrennern aktiv und bei geschlossener Haube arbeitet dieser Grill wie ein Heißluft-ofen.

Man kann Kuchen, Pizza und Aufläufe backen, Fisch dünsten, sowie Fleisch lange schmoren. Auf dem zusätzlichen Kochfeld kann man, wie man es in der Küche gewohnt ist, ganz normal kochen. Es handelt sich hierbei also um ein komplettes Kochcenter mit allen Möglichkeiten der Zubereitung von Speisen. Mit dem speziell von **GENERAL ELECTRIC** entwickelten Flav R-Wave Garprinzip mini-

miert man gefährliche Stichflammen und es sorgt für gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung auf dem gesamten Grill. Eingehüllt in diesem Dampf garen die Speisen ohne Verlust des natürlichen Aromas und bekommen den typischen Grillgeschmack. Will man diesen leckeren Geschmack noch ein wenig verbessern, so kann man mit etwas Aromaholz für Verstärkung des Geschmacks sorgen. Das absolute Highlight ist die Selbstreinigung durch Pyrolyse. Dabei wird der Grill auf eine Temperatur von 350° C aufgeheizt. Nach 15 Minuten kann man die Asche mit einem Handfeger leicht entfernen und ohne Reinigungsstress den Abend ausklingen lassen. Das mobile Gerät hat große Ausmaße-es ist ausgeklappt ungefähr 1,70 Meter breit und hat eine Grillfläche von 0,3 Quadratmetern mit einer Gesamtkapazität der Brenner von 16 bis 22,2 KW.

### DIE VORBOTEN DES SOMMERS

**Das Atelier Seidenfad lädt ein zur alljährlichen Dampfgarvorführung und Weinverkostung.**

Schon im Winter 2003 haben wir eine Dampfgarvorführung in unserem Hause abgehalten. Anhand der Fotos möchten wir sie schon einmal einstimmen auf einen wunderschönen Abend, den sie mit Sicherheit auch bei unseren folgenden Vorführungen in unserem Atelier haben werden.

Aufgrund der regen Nachfrage und der positiven Resonanz führen wir am Abend des 27.05.04 um 18 Uhr eine weitere Dampfgarvorführung in unserem Hause durch (begrenzte Teilnehmerzahl), um ihnen die Vorzüge, Handhabung und vielfältigen Möglichkeiten dieser Geräte nahe zu bringen.

Frau Knufmann, Ökothropologin aus dem Hause **IMPERIAL**, wird an diesem Abend bei uns sein und die Zubereitung kleiner Vorspeisen, Beilagen und Gerichte, ein wenig auf die Spargelzeit abgestimmt, präsentieren. Da wir gerne die Vorboten des Sommers 2004 für Sie sein möchten, haben wir uns bezüglich dieses Events ein weiteres „Schmankerl“ einfallen lassen.

Zwischen den Erklärungen und Zubereitungen der feinen Happen durch Frau Knufmann wird Herr Schroer-Erichson/Vinecolo den Abend moderieren.



Dampfgartes verwöhnt die Gaumen unserer Kunden.

Er wird Ihnen Wissenswertes über „Weinmachen und Weintrinken“, professionelles Weinverkosten und natürlich über die Weine seiner Auswahl selbst nahe bringen.

Bereits im Dezember hatte Herr Schroer-Erichson das Vergnügen eine Weinverkostung bei uns durchzuführen und unsere Gästen mit seinem brillanten Fachwissen zu beeindruckern.

Diese konnten neben deutschen und französischen Weinen auch israelische Weine probieren, die so manchen Weinkenner so überzeugt haben, dass sie von da an stetig deren Weinkeller bereichern. Das Foto dieses Events spricht für eine große Auswahl an hervorragenden Weinen.

Wir freuen uns schon jetzt auf diesen Abend, der zum Erlebnis werden soll. Vielleicht sieht man sich ja bald bei einem Event im Atelier Seidenfad, dem Vorboten des Sommers 2004.



Herr Schroer-Erichson präsentiert stolz seine Weine.

### WIE BEIM JAPANER

Ein jeder ist fasziniert und erinnert sich, wenn er an sein letztes Essen beim Japaner denkt. Die geschickte Zubereitung der köstlichen, exotischen Speisen auf der Edelstahlauflage. Wer hat da nicht schon einmal mit dem Gedanken gespielt, selber etwas auszuprobieren.

Beim Japaner ist dies in der Regel nicht möglich, aber im Atelier Seidenfad haben sie die Möglichkeit, ein Tepanfeld in mobiler Form zu sehen und zu erwerben. Dieses Gerät eignet sich auch hervorragend für Grillen, zum Schmoren und Braten.

Das Tepan-Mobil aus dem Hause **IMPERIAL** besteht aus einer Tepanplatte, zusammengesetzt aus einer Holz-Multiplex-Platte mit Edelstahlauflage und Edelstahl-Schaltkasten. Das Untergestell steht auf Rollen inkl. Holz-Multiplex-Abstellplatte mit Edelstahlauflage für Gewürze, Flaschen, oder sonstige Zutaten. Lassen sie ihren Ort, zu dem sie das Tepan-Mobil bewegen möchten zu einer japanischen Küche werden und verwöhnen sie Ihre Gaumen. Ein Rezeptheft, damit die ersten japanischen Gerichte gelingen, ist selbstverständlich Zubehör.

## 2003 FEIERTE DAS ATELIER SEIDENFAD SEIN 30-JÄHRIGES JUBILÄUM

Otto Seidenfad, selber begeisterter Hobbykoch, gestaltet nun schon seit über 30 Jahren Küchen nach Maß für anspruchsvolle Kunden. Dabei ist er nie von seiner Philosophie, Persönlichkeit, Dienstleistung, Qualität und Fachkompetenz groß zu schreiben, abgewichen. Im Atelier haben wir für Sie Küchen im ländlichen, mediterranen und modernen

Stil ausgestellt. In Verbindung mit exklusiven Herden von **LA CORNUE**, **Heartland** und **Smeg**, also Geräte und Technik „aus aller Welt“, wird ein behagliches Ambiente geschaffen. Dazu gesellen sich namenhafte Hersteller wie **Franke**, **Gaggenau**, **General Electric**, **Gutmann**, **Imperial/Miele**, **Sanitär de Paris** und viele andere. Dass der Name **SEIDENFAD** längst selber zum Markenzeichen geworden ist, liegt jedoch nicht nur an den hochwertigen und sorgfältig ausgewählten Partnern, sondern vor allem an der Individualität der Küchenkonzeption.

Persönliche Wünsche des Kunden werden generell aufgegriffen und verwirklicht. Das wir mit unserer Philosophie richtig liegen, merken wir, wenn sich Kunden, die sich vor vielen Jahren eine Seidenfad Küche gegönnt haben, vorbeikommen und ihre Zufriedenheit zum Ausdruck bringen oder durch ihre Weiterempfehlung Vertrauen in uns setzen. Das Auge für Details und der Sinn für ehrliche, familiäre Freundlichkeit steht seit Gründungszeiten im Vordergrund und wird auch in Zukunft das Aushängeschild der Firma sein.

Individuell

Persönlich

Kompetent



**ATELIER  
SEIDENFAD**  
KÜCHEN

### ATELIER SEIDENFAD

Moorenstraße 8 (a.d. Gruga)  
45131 Essen

Telefon 0201.77 72 73  
Telefax 0201.78 14 15  
www.seidenfad.de  
info@seidenfad.de

### UNSERE PRODUKTE

- Kücheneinrichtungen
- SaP Bäder
- Design & Interieur
- Innenarchitektur
- Entwurf, Planung & Ausführung

### ÖFFNUNGSZEITEN

(Büro & Ausstellung)

Montag - Samstag  
9.30 Uhr - 13.00 Uhr

Darüber hinaus nach  
Ihren persönlichen  
Terminwünschen

Die Küche gewinnt als Herzstück und Seele des Hauses immer mehr an Bedeutung. Hier treffen sich Familie und Freunde, um gemeinsam zu kochen, zu essen, die Erlebnisse des Alltags auszutauschen oder Pläne zu schmieden. Einfach um sich mal zu entspannen.

### HIER FINDEN SIE DAS ATELIER SEIDENFAD



**NEU & KOSTENLOS  
SEIDENFAD NEWS**



**FRANKE**

**GAGGENAU**

**GUTMANN**



**HEARTLAND  
APPLIANCES INC.**  
leader in range cooking

**imperial**



**Miele**

**SIEMENS**

**smeg**  
made in Italy

**Saeco**

**VIRING**