



>> Von Küchen
und kochender
Leidenschaft!

...**B**
BIRKL

>> Kapitel 1. Heiß auf *Küchen*



Für uns ist die Küche eine eigene Welt. Eine Welt, in der der Herd die Sonne ist.



>> Kapitel 2. Arbeitsräume und *Lebensräume*



Brauchen Sie eine Küche, oder wollen Sie sich einen Lebensraum erfüllen? Wir haben beides für Sie.

>> **Stellen Sie sich vor: Kirchdorf am Inn, 1964.** Damals verkauften Elektromeister Toni Birkl und seine Gattin Lotte hier die ersten Elektrogeräte. Da wussten sie noch nicht, dass irgendwann einmal aus dem Elektrofachgeschäft Elektro Birkl das Küchenfachgeschäft Inntalküchen Birkl werden würde.

Zu Beginn der 80er, mit dem Einstieg von Tochter Kerstin, begann nämlich die zunehmende Ausrichtung auf Küchen. Und 1998 übernahmen Kerstin und Ehemann Walter Kaiser den mittlerweile zum spezialisierten Küchenfachgeschäft entwickelten Betrieb.

Die ganz besondere Stärke liegt in der intensiven Beratung und der individuellen Planung der Küchen. Denn für Inhaberin und Planerin Kerstin Kaiser und Planerkollegen Christian Huber ist die Küche nicht nur eine Ansammlung von Möbeln und Geräten, sondern eine Welt, in der der Herd die Sonne ist. Gewissermaßen.



>> **„Mama, der Berti lässt mich nicht in Ruhe!“** „Dann geh‘ doch in die Küche spielen, Bernhard Schatz!“ Frau Meier hat damals eindringlich darauf hingewiesen, dass es in Ihrem Haushalt auch eine Schar von Kindern gibt. „Ich brauche eine Küche in der auch Platz zum Leben ist.“

>> **Eine Küche ist längst nicht mehr nur Arbeitsraum.** Im Deutschen Haushalt wird durchschnittlich nur etwa 60 Minuten täglich gekocht. Die

übrige Zeit erfüllt sie andere Funktionen: Sie bietet Stauraum, da werden dann schon mal auch Süßigkeiten vor den Kindern versteckt, sie ist ein Platz für den Plausch zwischendurch, für manche auch Rückzugsort, um Zeitung zu lesen oder Nachrichten zu hören. Je mehr Lebensraum Ihre Küche Ihnen schafft, umso besser erfüllt sie Ihnen den Traum von der optimalen Küche. Da fragt man sich: „Wer braucht denn da noch ein Wohnzimmer?“

Sie werden in Ihrer Küche nicht nur arbeiten. Sie werden in Ihr leben. Das können Sie mir glauben.



>> Kapitel 3. Vom *Rezept* zum Menü



Leidenschaft, die aus der Küche kommt: mal heiß und scharf, mal süß und verführerisch, mal prickelnd und aufregend.

>> „**Sie wissen ja**, ich hab' nicht viel Platz in meiner kleinen Wohnung!“, sagte ein Kunde jüngst zu mir. „Platz ist in der kleinsten Küche“, habe ich geantwortet und muss zugeben, dass das, was sich mir dann als Platz offenbarte, doch etwas arg beengt schien. Nun, aber das war ja eher Sache von Kerstin und Christian, die für die Planung verantwortlich sind. Flächenangebot, Raumgeometrie, Technik und persönliche Wünsche in Einklang zu bringen und ergonomische Lösungen zu finden, das ist ihre Spezialität.

>> **Und auch hier haben sie das richtige Rezept gefunden.** „Man glaubt es kaum, was in so einer kleinen Küche alles Platz haben kann!“, urteilte unser Kunde erfreut. Übrigens, ich glaube, dies war die kleinste Küche, die wir je mit moderner Induktionstechnik ausgestattet haben. Aber das ist ein anderes Thema.



„Vor einem guten Essen kommt das richtige Rezept.“

>> Kapitel 4. Die besondere *Note*



Jede Küche ist anders. Und manche sind ganz anders.

>> „**Da gibt's doch diese Dampfgerer.** Glauben Sie, dass das was für uns ist?“, fragte er, „Ich brauche auf jeden Fall viele Schübe und Fächer“, meinte sie. „Sie soll nicht so rustikal aussehen, eher modern-designig“, betonte er, „aber auch nicht zu kühl“, ergänzte sie.

>> **Es war ein recht langes Gespräch.** Und das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen. Vor allem die Details sind es, die einer Küche eine ganz persönliche Note geben. So gesehen ist es mit der Küche genau wie mit einem Auto: Fahren kann man mit jedem. Der Unterschied liegt in Technik, Design und Ausstattung. Ach ja, das Probekochen mit einem unserer Muster-Dampfgerer hat das Paar auch überzeugt.

>> Kapitel 5. Nehmen Sie *Platz*



Gerhard, Georg, Fred und Richard liefern und montieren feine Küchen für die feine Küche.

>> „Das ging ja fix! Und alles so perfekt!“, sagte die Hausherrin mit einem strahlenden Lächeln, als sie unseren Monteuren bei den letzten Feinarbeiten zusah. „Ja, mit viel Erfahrung und Spaß an der Arbeit, da flutscht das.“ antwortete Gerhard. Es war ein ziemlich großes Projekt bei Familie Maler, zu dem auch das Esszimmer gehörte.

>> **Bei der Einweisung war die ganze Familie dabei.**

Vor allem der Gasherd war besonders interessant – auch wegen der Sicherheit. Aber das ist ja heute alles kein Problem mehr mit dieser modernen Sicherheitstechnik drumherum.

Wir sehen das so: Service ist, wenn's dem Kunden leicht gemacht wird – rundherum, von Anfang bis Ende.

Jede fertige Birkel-Küche ist ein Grund zum Feiern. Wenn Sie's nicht tun, dann tun wir es. Denn wir sind stolz auf unsere Küchen.



>> Kapitel 6. Volles *Programm*



Kleine Küchen, große Küchen. Wie es Ihnen gefällt: Wir machen das für Sie.

>> „Wir brauchen ja nur ein paar Schränke, einen Herd und einen Kühlschrank. Und vielleicht noch eine Mikrowelle. Das kann doch nicht so teuer sein, oder?“

>> **Teuer ist nur, was überflüssig ist.** Und was überflüssig ist, bestimmen Sie. So einfach ist das. Deshalb ist es für uns kein Problem auch feine Lösungen für kleine Budgets zu finden – ohne dabei die Qualität aus den Augen zu verlieren. Das gilt für die Neubau-Küche ebenso, wie für die Renovierung. Qualitäts-Küchen und Qualitäts-Geräte mit der besonderen Birkel-Beratungs-Planungs-Montage-Qualität: Was soll da schon schief gehen. Und im Falle des Falles ist Alois – seit über 25 Jahren unser Kundendienst-Spezialist – fix bei Ihnen und bringt in Ordnung, was in Ordnung sein muss. Hand drauf!





>> *Sprechen* wir über
Ihre Küche



Inntalküchen Birkl GmbH

Hauptstraße 45 a

D-84375 Kirchdorf am Inn

Telefon +49 8571 9114-0

www.birkl-inntalkuechen.de

info@birkl-inntalkuechen.de

... **B**
BIRKL