

Zum Jubiläum übergibt der Profi Hubert Marsmann die Geschäftsführung an die nächste Generation (v. li. N. re.: Michi Marsmann mit seinen Eltern Michaela und Hubert).



20 JAHRE KÜCHENSCHMIEDE ERDING

DER PROFI

ÜBERGIBT AN

DIE NÄCHSTE GENERATION

Jubiläumsfeier am Samstag, den 1. Februar 2025 bei Weißwürsten für einen guten Zweck und Fingerfood



Miele

**Ballerina
Küchen**

**nobilis
SIEMENS**

**BLANCO
systemceram**

Quooker

FRANKE

„Küchen fürs Leben“ sind seit der Eröffnung 2005 das Markenzeichen des Erdinger Familienbetriebs. Gefeierte wird am Samstag, den 01. Februar 2025 ab 9 Uhr am Gries 4 in Erding mit Weggefährten bei einem offenen Weißwurstfrühstück. Michael Kremser von Kremser-Naturstein, die Küchenmeisterin Carolin Turzin und das Team der Küchenschmiede geben den ganzen Tag Tipps und Impulse rund um Küchen und Kochen.

„Die Küche ist und bleibt DER Treffpunkt“, antwortet Michaela Marsmann spontan auf die Frage, wie sich die Wünsche der Kundinnen und Kunden an eine neue Küche in den letzten 20 Jahren verändert haben. Damit dieser Treffpunkt nicht nur richtig „gmütlich werd“ sondern auch stilvoll und funktional, plant das Team der Küchenschmiede ausnahmslos Küchen, die individuell auf die Bedürfnisse ihrer Kunden zugeschnitten sind.

Ergonomie, Anordnung der Schränke, Raumausnutzung und natürlich die Farben und Materialien von Fronten und Arbeitsplatten: Alles wird perfekt und in Feinarbeit mit den Kunden abgestimmt. So erhält jeder die Küche, die er sich wirklich wünscht. Ohne Kompromisse. Dafür aber mit der vollen Kreativität der Küchen-Schmiede: „Sobald eine Anfrage kommt, rattert es schon in unseren Köpfen und wir überlegen, was der Raum hergibt“, schmunzelt Hubert Marsmann und zwinkert dabei seinem Sohn Michael „Michi“ zu, „...das muss genetisch bedingt sein...“.

„Freude an der Küchenplanung bedeutet für uns, den Raum voll ausleben.“

Hubert Marsmann

Untrügliches Gespür für Räume – auch in der nächsten Generation

Auch deshalb gibt er zum 20-jährigen mit gutem Gewissen die Geschäftsleitung an seinen Sohn ab. Schließlich hat sich Michi in den letzten Jahren nicht nur als Planer mit einem Händchen für Details bewährt: „Anfangs hat er Frontmuster sortiert und Lieferscheine abgeheftet. Danach ist er so oft als möglich mit den Schreibern auf Montage gefahren“, erzählt Hubert Marsmann. Nach und nach hat sich Michi dann mit großer Leidenschaft in die Planung von Küchen reingefuchst.

„Einmal Küchenschmiede, immer Küchenschmiede“

Dabei holt er – wie alle im Team der Küchenschmiede – mit einem untrüglichen Gespür für Räume immer alles raus: Jeder Zentimeter wird sinnvoll ausgenutzt, Fenster, Durchbrüche und auf Wunsch auch Nebenräume werden in ein Gesamtkonzept integriert und verschiedene Materialien harmonisch aufeinander abgestimmt. „Mein Anspruch war es immer, die Küche zu einem Stück Heimat zu machen“, so Hubert Marsmann. Mit diesem Rundum-Sorglos-Paket aus Beratung, Planung, Montage und Produktqualität hat sich die Küchenschmiede zu einer echten Erdinger Institution entwickelt. „Oft sehe ich einen Raum beim Aufmaß und denke: Hoppla! Den kenn ich doch!“ Dass die Erdinger nach 31 Jahren dem Namen Marsmann immer noch ihr Vertrauen schenken, gfreit mi ganz besonders. Mich selbstständig zu machen, war die beste Entscheidung,“ davon ist Hubert Marsmann überzeugt. Dabei war die Gründung eher eine spontane Idee.

„Die meisten unserer Kunden sind spätestens beim Einbau ihrer neuen Küche gute Freunde.“

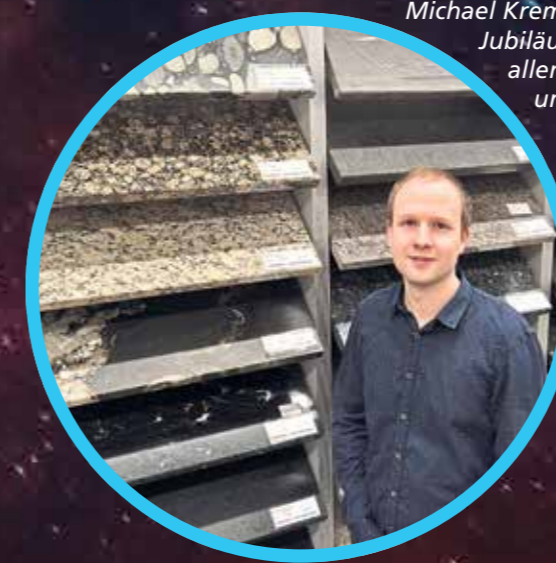
Michael „Michi“ Marsmann

Vom Ein-Mann-Betrieb zur echten Erdinger Institution

Die ersten Küchen als Unternehmer hat Hubert Marsmann während seines Vaterschaftsurlaubs in der kleinen Wohnung über der damaligen Metzgerei Schachtl eher nebenbei geplant. Als ihm dann der Laden am Gries angeboten wurde, wusste er sofort „Das ist das Richtige!“ Frei nach dem Motto „Qualität und bedarfsgerechte Planung first“ ist sein Betrieb seither stetig gewachsen. Zehn feste Mitarbeiter beschäftigt die Küchenschmiede aktuell. Tatkräftig unterstützt werden sie von langjährigen Partnern aus dem Schreinerhandwerk für die Montagearbeiten sowie von Fachbetrieben für hochwertige Küchen und Materialien. Wie zum Beispiel Kremser-Naturstein aus Norlaching bei Dorfen.

Qualität dank guter Partner

„Seit vielen Jahren beziehen wir fast alle Arbeitsplatten von der Familie Kremer“, erzählt Michi. Vor Ort können sich die Kunden ihre zukünftigen Arbeitsplatten oder Waschbecken aus Naturstein direkt aussuchen und das Material mit allen Sinnen auf sich wirken lassen. So wie die Küchenmeisterin und Pampered Chef®-Beraterin Caroline Turzin, die sich für ihre Kochkurse daheim ein Waschbecken gewünscht hat, in dem sie ihre großen Pfannen endlich „gscheid“ abspülen kann. Ihre Begeisterung für die neue Küche von der Küchenschmiede führte zu einer Partnerschaft: 2024 hat sie die beliebten Kochkurse in der Küchenschmiede wieder zu neuem Leben erweckt.



Michael Kremser steht den Jubiläumsgästen bei allen Fragen rund um Natursteine für die Küche zur Seite.

- Fliesen aller Art
- Beratung – Planung – Verlegung
- Fliesen- & Natursteinausstellung
- Bäder
- Küchenarbeitsplatten
- Waschtischplatten
- Innen- und Außenfensterbänke
- Treppen

**Fliesen
Natursteine
Verlegung**

Martin & Michael Kremser
Meisterbetrieb

KREMSE

Kremser Bau GmbH • Norlaching 2 • 84405 Dorfen • Tel. 08084/41 3530
info@kremser-bau.de • www.kremser-bau.de • www.kremser-fliesen.de

„Unser Erfolgsrezept: maßgeschneiderte Planung, ausgewählte Markenprodukte, Montage vom Schreiner und die persönliche Betreuung – von der ersten Idee bis weit über den Küchenkauf hinaus.“

Michael Marsmann

Gemeinsam Kochen ist das Größte

Die einst von Wolfi Jungbauer ins Leben gerufenen, legendären Kochkurse werden seither von Caroline mit der gleichen Begeisterung weitergeführt. „Sie hat das Herzstück unserer Küchenschmiede wieder zu neuem Leben erweckt,“ freut sich das Team. Die Rede ist von der riesigen Kochinsel im Zentrum der Küchenausstellung. Bei unzähligen Geburtstagen, Firmenfeiern und Kochkursen wurde hier in den letzten 20 Jahren gemeinsam gekocht, gefeiert, gelacht und natürlich genossen. Denn gemeinsam Kochen ist für das Team der Küchenschmiede einfach das Größte. Eine Kostprobe ihrer Küchenkunst demonstriert Caroline Turzin zur Jubiläumsfeier ab 13 Uhr. Davor werden ab 9 Uhr Weißwürste serviert – traditionell für einen guten Zweck.



SCAN ME

Seit 2024 teilt Caroline Turzin Tricks und Kniffe rund ums Kochen in ihren Kochkursen in der Küchenschmiede

Den Erfolg zu teilen, hat in der Küchenschmiede Tradition

Ob für die Pfadfinder in Erding oder das Personal des Klinikums Erding während der Corona-Pandemie: „Als alteingesessener Erdinger Familienbetrieb nehmen wir unsere Vorbildrolle ernst,“ so die Marsmanns. Deshalb wird der Unkostenbeitrag von 3,- Euro pro Paar Weißwürste komplett an Maximilian Wagner gespendet. Der 19-jährige Erdinger ist seit seinem Unfall querschnittsgelähmt. Laut Michi Marsmann bleibt die Tradition, Gutes für Erding zu tun, auch in der zweiten Generation der Küchenschmiede fest verankert.: „Vom Papa habe ich nicht nur gelernt, wie man Küchen richtig plant und betriebswirtschaftlich denkt, sondern auch, wie man als Unternehmer gesellschaftliche Verantwortung übernimmt.“

Sabine Saldaña Bravo

Sie wollen eine galaktisch gute Küche?

Tippen Sie **08122 9598731** in Ihr Telefon.

KÜCHENSCHMIEDE MARSMANN
Am Gries 4 | 85435 Erding
info@kuechenschmiede-erding.de
www.kuechenschmiede-erding.de
Mo.–Fr. 9–12 und 14–18 Uhr, Sa. 9–13 Uhr

KÜCHENSCHMIEDE

