

## KØKKENTENDENS LIGE NU:

# ÆRLIGE MATERIALER, GODT HÅNDVÆRK - tilbage til rødderne

Før finanskrisen kunne vi ikke få dem store eller gadget-lirede nok, men i dag søger vi tilbage i historien med kvalitetsdesign og håndsnedkererede løsninger, der også helst skal være bæredygtige. Luksussamtalekøkkener er dømt ude til fordel for et hyggeligt rum, hvor vi praktiserer klassiske husholdningsdiscipliner.

Af: **Louise Skøtt Gadeberg**

**K**an du huske, hvor fedt det var før finanskrisen? Der var i al fald køkkenfest hos danskerne, der overhovedet ikke kunne få armene ned, når de indrettede store luksuskøkkener. Rigeligt med kvadratmeter, rigeligt med luksusløsninger, intelligente gadgets, boblende og kogende vand i haner, væk med væggene og goddag til store samtalehyggeområder befolket af store, hvide og højglansende bordplader og køkkenøer. Hvor VAR der bare fest i samtalekøkkenlandskaberne i 00'erne!

En fest, som sluttede brat med det, de fleste af os kender som finanskrisen. Og siden da er spenderbukserne blevet spændt ind. Piben har både fået en anden lyd og medført en anderledes tilgang til det at indrette nye køkkener. For så skidt, at vi ikke har råd til nye køkkener overhovedet, står det dog ikke til. Men vores forbrugsfokus har ændret sig.

Snedker Jesper Lykkeskovs firma, Form Plus, er typisk for en tendens i tiden. Konceptet er, at kunden køber skabelementerne i IKEA, sender mål og tegninger til Formplus, der derefter står for låger og skuffer efter de bedste snedkertraditioner. Her er vist et køkken med blå laminatfronter.

**Pris:** IKEA-skabe: 7.448 kr.  
Låger og skuffer i egetræ og laminat: 22.022 kr. Bordpladen i stål: 25.340 kr.  
[www.formplus.dk](http://www.formplus.dk)



– Der blev væltet mange vægge i fine og funktionelle huse fra 1920'erne, 30'erne, 40'erne, 50'erne og 60'erne, som jo ellers er kendt for deres praktiske rumfordeling og planløsninger. Men det hele skulle væltes i 00'erne, så alt kunne flyde ud i ét. Og det ser vi en modreaktion på nu, forklarer Dorthe Theilade, mangeårig køkkenekspert, arkitekt og brandmanager i Kvånum Køkkener.

**KØKKENRO OG NATURLIGE MATERIALER**

En del vil stadig gerne have store, luftige rum, fordi det er enormt praktisk, når man er en stor familie med alt, hvad det indebærer med børn, lektier og madlavning. Men der er også opstået et stigende behov for at lukke af til de tilstødende stuer for at få mere ro i rummene, og her vælger mange løsninger med glas, så der stadig er en visuel forbindelse mellem rummene kombineret med et lavere lydniveau, forklarer hun.

– Jeg ser mange, der rykker køkkenet tilbage i sit eget rum for at afgrænse køkkenfunktionerne hertil

– og for at få ro fra tv og støj fra børnene i stuen. Og der vender mange tilbage til de ældre planløsninger.

Materialerne er også på vej retur. Retur til værdier som naturlige, ædle materialer og veludført håndværk. Tidligere var en minimalistisk, ren stil in, men nu søger vi tilbage til træ, marmor, farver, strukturer og i det hele taget meget mere unikke materialer som fx specialimporteret, sort marmor fra Italien med en karakteristisk kobberstribe i, forklarer Theilade.

– Generelt har vi fået mere stoflighed ind i vores køkkenindretning. Jeg ser også flere, der vælger maledede flader, tapeter, støvede nuancer som grøn, grå og sand. Detaljer i kobber og læder, messing og træ ser vi både i køkkenet og i resten af boligen. Vi søger nærværet og særpræget i disse detaljer. De forbinder os med vores historie og med vores kulturarv i forhold til byggetraditioner.

**DISCOUNT OG DESIGN I FIN FORENING**

Men vi kaster ikke længere om os med kvadratmeter, tonsedyre køkkenelementer og gadgets i rå



”Jeg ser mange, der rykker køkkenet tilbage i sit eget rum for at afgrænse køkkenfunktionerne hertil – og for at få ro fra tv og støj fra børnene i stuen.

Dorthe Theilade, arkitekt

**Danskernes køkken er 11,5 år i gennemsnit**

Køkkener lever længe i Danmark. Hver femte af os har et køkken, som er 20 år og derover.

Det danske gennemsnitskøkken er 11,5 år. Det viser en ny undersøgelse, som analyseinstituttet YouGov har gennemført for Bolius.

Undersøgelsen viser også, at næsten hver femte har et køkken, der er over 20 år. I undersøgelsen svarer hver 10. i øvrigt, at de slet ikke ved, hvor gammelt deres køkken er.

Gennemsnitsalderen for et køkken i ejerboliger er lidt højere (12 år) end for

lejeboliger, hvor det gennemsnitlige køkken er 10 år. Og så har de 18-34-årige gennemgående nyere køkkener end de +55-årige. Fire procent af alle har et køkken, der er under et år gammelt.

– Det synes jeg er et højt tal, og forklaringen må være det megen nybyggeri, der foregår i øjeblikket i de større byer,

siger Dorthe Theilade, der er arkitekt og har arbejdet mange år i køkkenbranchen.

**58%**  
vil helst have et åbent køkkenalrum.

*YouGov for Bolius, dec. 2016*

Bolius har også spurgt, hvilken type køkken danskerne har, og hvilken de foretrækker. 52 procent har et køkken, hvor døren kan lukkes til, mens 46 procent har et åbent køkken.

Men spørger man, hvad de helst vil have, vinder det åbne køkkenalrum. Det foretrækker 58 procent. Især nordjyder er glade for åbne køkkener.

Dorthe Theilade tror dog på, at det separate køkken vil vinde frem.

– Køkkenalrummet er ikke på vej ud. Men hvor stort set alle for 10-15 år siden ville have et køkkenalrum, ser jeg nu en tendens til, at flere og flere ønsker

et lukket køkken i deres parcelhus. Mit indtryk er, at en del unge, veluddannede førstegangskøbere er ret bevidste om dette valg, siger Dorthe Theilade.

Boligforsker Mette Mechlenborg er enig.

– Jeg tror, at vi har set toppen, og at køkkenet også nuanceres med halvmure, delvis afluk-

ke osv. Det er nok ikke helt slået igennem nu, for det åbne køkken siger også noget om vores hverdagsmønstre og familieopfattelse, siger hun.

Læs hele undersøgelsen her: [www.bolius.dk/yougov16](http://www.bolius.dk/yougov16)

**4%**  
har et køkken der er 1 år eller derunder.

*YouGov for Bolius, dec. 2016*

Vis os dit køkken...

Bolius bad vores følgere på Instagram om at vise os deres køkken og fortælle lidt om det. Her er et lille udsnit af de mange kommentarer og billeder, vi modtog – der var flere at vælge imellem, end vi har plads til her.

Vil du se flere billeder, kan du søge på #bolius instagram.com/boliusdk



”Tænk, hvad en gang maling kan gøre ved et ca. 15 år gammelt #HTH køkken med kirsebærlåger OG -bordplade - #ikea tilbehør kan også gøre underværker”.



”Vores køkken er 13 år gammelt, og fra før grebløse låger var standarden. Jeg elsker det stadig, selvom jeg flere gange har overvejet at bejdse bordpladerne, men det blir ved tanken. Det er gedigent håndværk, som min far står bag, og jeg synes faktisk, stilen holder ret godt så mange år efter”.



”Køkkenet, som nærmer sig tre år og stadig er en stor glæde både at lave mad og opholde sig i”.



”Her er vores køkken fra 1980, som er renoveret med maling og nye knopper og lidt fjernede overskabe”.

”Detalje fra vores spritnye køkken fra @multiform med inspiration fra 1960'erne”.



mængder, som vi aldrig bruger. I stedet satser vi helt i tråd med tidens bæredygtige og specialdesignede tendenser på langtidsholdbare køkkenløsninger, hvor vi forener holdbarhed, prisbevidsthed og det særlige designtouch, der gør vores køkken til VORES, forklarer Mette Mechlenborg, der er boligforsker hos SBI, Statens Byggeforskningsinstitut.

– Vi går efter custom-made løsninger med billig, holdbar indmad fra IKEA og designede fronter og greb, så vi både er prisbevidste og særlige. Og det er vi nødt til, for stort set alle får lavet et nyt køkken, når de flytter ind et nyt sted. Køkkenet udtrykker alle vores kerneværdier om fællesskab, hygge, sundhed og madlavning. Køkkenet er boligens hjerte og hjemmets omdrejningspunkt. Vores scene for det gode liv, vurderer hun.

Køkkener i dag står dog ikke øde og ubrugte hen, som rygtet siger om 00'ernes luksussamtalekøkkener. I dag er det både hjemsted for hygge og stedet, hvor vi praktiserer klassiske husholdningsdiscipliner som at sylte, bage, henkoge og budgettere vores råvarer. Alle bevidste kernefamilier går op i kost, forarbejdning, oprindelse, miljøaftryk osv. Køkkenet er således gået fra at være et udstillingsvindue til igen at være et madværksted.

– Vores bolig er vores hverdagsorganisme, og når vi er meget i køkkenet, er det her, vi udlever vores idealer om det gode liv. I dag handler det om holdbarhed, bæredygtighed og funktionalitet, bl.a. i form af specialdesignede elementer. Køkkenet er altså ikke længere et præfabrikeret samlesæt, som nogle andre har kombineret for dig. Vi vil selv specialsamme vores dele. Og der er det jo lige meget, at skabets indmad er fra IKEA, hvis bordpladen er specialimporteret marmor fra Italien. Så er dén bordplade vores families fingeraftryk indretningsmæssigt, siger Mette Mechlenborg.

Dorthe Theilade er meget enig med Mechlenborgs forklaring af discountdesign-tendensen og tilføjer, at en stor gruppe mennesker generelt er meget optagede af at indrette huset, så det passer til dets tidsalder, sjæl og historie, og mange fører i den forbindelse køkkenet tilbage til noget, der er så originalt som muligt.

– Der findes køkkenfirmaer, der sælger funkiskøkkener og fyldningslåger, så de matcher din 1930'er- eller 1970'er-bolig. Og den slags kræver stilbevidsthed, research og især økonomisk overskud, for det hviler på gennemdesignede løsninger ned i detaljen. Men har du råd og overskud og kan gå vejen fuldt ud, er det en meget trendy tendens. ☺



**» Vi vil selv specialsamme vores dele. Og der er det jo lige meget, at skabets indmad er fra IKEA, hvis bordpladen er specialimporteret marmor fra Italien. Så er dén bordplade vores families fingeraftryk indretningsmæssigt.**

Mette Mechlenborg, boligforsker, Statens Byggeforskningsinstitut

## KØKKENBRANCHEN:

### Danskerne vælger det sikre og det praktiske

I gennemsnit skifter vi køkkenet ud hvert 13. år, og løsningerne skal være langtidsholdbare, lyder det fra køkkenfirmaet Kvik.

– I 2007-2008 strammede det til efter en periode, hvor et køkken var helt nede på en gennemsnitlig levetid på seks-syv år. Før krisen var alt muligt – alle ville have deres eget drømmekøkken. I dag er køkkenskiftet sjældnere og sker gennemsnitligt blot hvert 13. år.

Det siger Niels Stendys, produktionschef hos køkkenfirmaet Kvik, som

har franchisebutikker i 10 lande. Især i Danmark går køkkensalget godt, for selvom vi skifter køkkener sjældnere, betyder det ikke, at firmaerne sælger færre køkkener. Ændrede familiemønstre med fx flere singler og byboere er alt sammen godt for køkkenfirmaernes bundlinjer.

– I 2050 vil 70 procent af danskerne bo i byen, mange alene, og de har

alle brug for et køkken. Så vi er ikke bekymrede, siger Niels Stendys.

#### De hvide er stadig populære

Han oplever dog en større forsigtighed hos boligejerne, når de skal vælge løsninger til deres nye køkken. Vi er mere fokuserede på, at de køkkenløsninger, vi vælger, skal kunne holde mange år fremover. Derfor vælges



facebook.com/boliusdk

BOLIUS

Boligejernes Videncenter

## » Hvor gammelt er dit køkken?

Det spurgte vi Bolius' venner på Facebook om, og at dømme efter svarene lever køkkendrømmene i bedste velgående i de små hjem. Men det bliver ofte derved, for der skal økonomi til. Mange lever med de gamle køkkener, indtil der er råd til et nyt. Altså i bedste bæredygtige ånd.



» Vi har et køkken fra 1954. Jeg ved ikke, hvornår vi ændrer det, men snarest muligt.

ANNE-GRETE BIRKEMOSE

» Vi købte hus i 97 og lavede dengang nyt køkken. I 2017 bliver vores hus 100 år. Vi fejrer det med en større ombygning. Herunder at lave et "nyt", anderledes køkken med retro-københavnerskabe og andre gamle fund fra 50'erne.

CHARLOTTE MANDEL RYGAARD

» Vi købte hus i 2005, satte et "midlertidigt" køkken ind, bare et års tid... Det står der stadig, 11 år senere! Så JA, vi drømmer om nyt køkken

dagligt! Bordpladen for kort, ufærdige afslutninger, mellemrum mellem skabe... Der er meget galt.

LISBETH MUNK JENSEN

» Vores køkken er gammelt, nok fra 1980'erne eller ældre, da det bl.a. er med træk-ud-klap som ekstra bordplads. De fleste hårde hvidevarer er lidt nyere, men vi overvejer kraftigt et nyt køkken. Måske allerede til næste år.

LISBETH KJÆR EMANUELSEN

» Vores køkken er fra 1998-99 og er slidt... især bordplade! Det hele ser lidt trist ud og trænger til opgradering 😊...så jeg håber på 2017

KIRSTEN BARINGTON

» Vi købte hus for tre år siden, og der sad det originale Tectum-køkken fra 70'erne der HELDIGVIS stadig. Vi har renoveret det ved at købe et andet gammelt køkken på DBA, så vi kunne få elementerne til at stå, som vi gerne ville have det. Så har vi sat nye fliser op og nye bordplader. Men nu er det også, ligesom vi vil have det. Det har nogle skrammer, men det lever vi med. Medmindre vi vinder i Lotto, har vi nemlig ikke råd til at købe et nyt køkken i samme kvalitet som det her. Jeg græder lidt indeni ved tanken om alle de fine snedkerbyggede køkkener, der bare ryger ud til fordel for et IKEA-køkken. ASLI SØRUP

# 10 påstande om danskernes køkken – sandt eller falsk

Vi indretter dyre køkkener, men laver sjældent mad i dem. Sådan lyder en velkendt påstand, men er den rigtig? Sociolog og boligforsker Mette Mechlenborg (MM) samt arkitekt og køkkenkender Dorthe Theilade (DT) forholder sig her til 10 påstande om køkkenvaner.

Af: **Louise Skøtt Gadeberg** Illustration: **Mette Ehlers**



i yderområderne. Men – de hvide køkkener er det sikre valg, som også dur, hvis din bolig skal sælges. Og der holder jyderne mere på pengene end københavnere, hvor der skal være sammenhæng mellem, hvor meget man investerer i et køkken og en evt. salgpris på ens hus. Og der er snedkeret træ og marmor i køkkenet dyre løsninger, som alt andet lige er lettere at sælge i og omkring Hovedstaden – hvis ikke det bliver erstattet af et nyt køkken ved indflytning.

## PÅSTAND 1:

*De hvide køkkener er stadig mest populære – især i Jylland og uden for storbyerne.*

**MM:** Der er behov for langtidsholdbare køkkenløsninger, så derfor er hvid stadig i spil. Men træ og marmor er på vej ind. Det er nok mere et storbyfænomen, men det kommer også til de jyske køkkener – en no bullshit og klassisk holdbar køkkendesignindstilling.

**DT:** Sandt – jyderne er stadig der, men der rykker andre tendenser i metropolerne, fx Milano, som slår an i København og Aarhus, det har dog en vis indkøringstid, før det når ud

## PÅSTAND 2:

*Det kan ikke betale sig at købe et dyrt køkken – indmaden i skabene er alligevel den samme.*

**MM:** Det ved jeg ikke.

**DT:** Falsk – indmaden er meget forskellig. For eksempel er skinner og beslag af en bedre kvalitet i et dyrere køkken, og det er jo netop disse dele, som går i stykker ved massivt og vedvarende brug. Og på det felt har et dyrere køkken altså en markant bedre kvalitet. Fronterne vil desuden være kraftigere og udført i materialer, der tåler mere slitage, når køkkenet er dyrere.

## PÅSTAND 3:

*Samtalekøkkenet er yt – nu vil vi igen have køkkener, hvor vi kan lukke døren.*

**MM:** Delvis sandt. Vi begynder at lukke lidt igen, for efter finanskrisen har vi ikke alle den luksus, at vi har kæmpe rum at boltre sig i. Halvmuren og semiadefinition opstår, for vi ved godt, at de sjoveste fester foregår i det lukkede køkken. Her kan vi have intimt samvær med alle dem, der ikke gider synge ind i en hårbørste for fuld skruld på dansgulvet i stuen, når der er fest.

**DT:** Sandt. Det ser vi mere og mere. Vi ønsker ro og fokus på madlavningen i køkkenet og er trætte af den åbne planløsning med støj fra tv og opholdsstue. Mados i hele huset og støj fra køkkenet er også en ulempe. Jeg ser en tendens til at lukke af med en transparent glasvæg for stadig at bevare rumligheden, lyset og kontakten til resten af familien.

## PÅSTAND 4:

*Danskerne indretter dyre køkkener, men laver aldrig mad i dem.*

**MM:** Denne myte har altid huseret. Vi har mange gange blæst til slut for danskernes madlavning, men vi har en stærk tradition for "middagen" i Danmark. Det er en stolt hverdagstradition, som definerer os, så dette er en myte.

**DT:** Falsk. Folk søger tilbage til de gamle nærværværdier som trykthed osv., og der er det at lave mad en del af pakken.

## PÅSTAND 5:

*IKEA er det mest populære køkken i DK, og kvaliteten er lige så god som de mellemdyres køkkener.*

**MM:** Faktum er i hvert fald, at IKEA ikke har det mindste svært ved at komme af med sine køkkener. Især ikke nu, hvor

man kan skifte fronter og greb. Jeg tror, IKEA og de speciallavede frontløsninger vil presse de mange mellemkøkkenløsninger på markedet ud, for på denne måde får du design og individualitet, der er til at betale.

**DT:** Sandt – med modifikationer. Du får rigtig meget for pengene, og i dag er der mange muligheder for at få skabt dine egne individuelle låger, så du får billigere indmad i køkkenskabene, men personligt design på fladerne. Og det tiltaler mange.



## PÅSTAND 6

*Vi bruger masser af penge på gadgets, fx ovne med indbyggede opskrifter og intelligente køleskabe.*

**MM:** Falsk. Hvis der er salg i det, så bliver det ikke brugt – for der er altid problemer med elektronik. Og skal elektronik virke i et køkken, skal det understøtte vores hverdag og aflaste os, for vi er i forvejen så pressede tidsmæssigt.

**DT:** Generelt var vi mere gadget-glade før krisen, men der er en teknologisk udvikling, der banker på. Du kan få flere og flere intelligente produkter, men den tendens har præget af at være lidt liragtigt, og det er ikke noget, der tiltaler den øverste kundegruppe, der går all in på kvalitet, nærhed og stofflighed. Og der er teknisk gadgetlegetøj ikke interessant – men det er så til gengæld en dampovn, fordi den bevarer vitaminerne i maden, når den tilbereder økomaden.

## PÅSTAND 7:

*Før finanskrisen gik snakken altid om danskere, der brugte flere hundrede tusinde på et nyt køkken. Men det er ikke sådan længere.*

**MM:** Køkkenet er meget in og hænger tæt sammen med middagen som tradition. Og her er fokus skiftet fra dyre, blærede showrooms til funktionalitet og klassisk husholdnings-dna. Håndværket – både madlavningen og den specialsnedkerede bordplade – er i fokus og matcher vores værdier omkring at handle lokalt og økologisk.

**DT:** Både-og. Et gennemsnitskøkken fra fx et mellemdyrt køkkenfirma koster 100.000-150.000 kr., og den model vælger mange. Men kigger vi rent på hovedstadsområdet, så bruges der ikke sjældent op mod 400.000 – 500.000 kr. på et nyt køkken. Så på mange måder bruger folk stadig lige så mange penge på deres køkken som før krisen, men vi bruger pengene på en anden måde – mindre pral mere kvalitet, kan du sige.

## PÅSTAND 8:

*Skuffer er mere praktiske og mere funktionelle end skabe, og overskabe er helt yt.*

**MM:** Der reklameres i hvert fald meget for skuffer, der kan alt muligt, og som er smarte under kogeøen. Men jeg spår overskabene en ny popularitetsperiode.

**DT:** Både-og. Skuffer er mere praktiske end skabe med faste hylder, men de er også dyrere, så mange vælger en kombination, hvor det giver mening. Men overskabe er totalt in, især hvis du har et rum, hvor du kan få skabene til at gå helt til loft. Men her taler vi ikke om 60 x 60-skabe fra 1970'erne, hvor man fik lågen i hovedet, men høje, slanke overskabe, der giver stil og format til rummet og samtidig er praktisk.



## PÅSTAND 9:

*Køkkener bliver mindre vigtige i fremtiden, fordi vi oftere spiser takeaway og convenience.*

**MM:** Måske for en lille del, primært singler i København. Dem, der rejser meget, kan måske leve uden et køkken inden for 10-15 år, og det kan økonomisk godt betale sig at købe mad ude. Men middagen og måltidet er så stærk en kulturel og social foranstaltning, og det vil også holde køkkenet i live.

**DT:** Dem, som køber køkkener, er jo typisk dem, som har børn og et familieliv og en hverdag, der skal hænge sammen. Her er ikke overskud til at tage ud hver aften. Unge singler i byerne er måske mindre madlavende, men det er et vigtigt signal at kunne lave mad i dag. Det viser, at du har styr på dit liv, når du bager og sylter i dit køkken.

## PÅSTAND 10:

*Corian er danskernes foretrukne bordplade, og den er også den bedste.*

**MM:** Ja, man ser den ofte, men jeg ved ikke, om den er det bedste. Men den er blevet symbolet på god smag og har det der nye look, der samtidig indgår i klassiske køkkener.

**DT:** Falsk. Materialet Corian passer ikke helt ind i tidens trend om oprindelig-hed, nærvær, reelle materialer. Corian er et kunstigt akrylmateriale – fremstillet af et kompositmateriale bestående af trihydrat-aluminium, pigmenter og akrylharpiks – og det harmonerer ikke med danskernes stigende ønske om bæredygtige materialer som træ og natursten.





De originale, røde indfræsedede greb sidder stadig på skabene i bryggerset. Originale hængsler og fingertappede skuffer er også kvalitet, der holder.

# Det langtidsholdbare køkken

Kirsten Larsen og Jan Hansens køkken har 42 år på bagen, men det er hverken til at se eller mærke. Køkkenet er klassisk og udført i kvalitetsmaterialer af fagkyndige hænder. Derfor fungerer det lige så godt i dag som i 1975.

Af: **Louise Skøtt Gadeberg** Foto: **Bo Amstrup**



1975 overlever USA's præsident Gerald Ford et attentat i Sacramento i Californien. I Vietnam ender krigen med kommunisternes overtagelse af Saigon og Sydvietnams betingelsesløse overgivelse. I Storbritannien vinder Margaret Thatcher over Edward Heath i dysten om lederskabet over det konservative parti. Herhjemme er der folketingsvalg den 9. januar 1975, hvor Anker Jørgensen – trods et flot valg for Venstre – danner regering. Gasolin udsender deres femte album "Gas 5" med kæmpehittet "Rabalderstræde", og – nåh ja – så får Kirsten og Jan i Åbyhøj nyt køkken. I dag – 42 år senere – står køkkenet

der stadig i parrets hu i Aarhus-forstaden. Her har det igennem fire årtier været familiens faste samlingspunkt. Så det, der i sin tid virkede som en noget dyr løsning, viste sig at være en både billig og bæredygtig køkkenløsning. For at installere og montere noget, der både funktionelt og æstetisk holder så længe og ikke skal skiftes ud, når køkkenmoden skifter, eller fordi skuffer og hængsler er slidt op, må siges at være en god forretning for både køkkenejer og miljøet.

## 10.000 KR. VAR MEGET I 1975

– Mange tænker sikkert "sikkert et gammelt køkken", men jeg kunne ikke tænke mig et stilistisk, hvidt køkken, for det passer slet ikke til vores hus, som er over 100 år gammelt, forklarer Kirsten Larsen, der betegner sig selv som typen, der "ikke bare bruger og smider væk".

– Vi købte vores hus i 1972 og satte selv køkkenet i dengang, for huset var selv dengang meget gammelt, så alt er blevet lavet om. Vi valgte Tectum-køkkenet, selvom det kostede hele 10.000 kr. dengang. Det var mange penge, men vi prioriterede kvalitet. Og i dag

eksisterer firmaet jo stadig, og et af deres budskaber er, at deres produkter er så gode, at det kan betale sig at renovere og ikke udskifte dem. Det er vores køkken et levende bevis på, fortæller Kirsten Larsen.

Parret tjekkede køkkenets pris i 1994, og der ville det samme køkken koste knap 48.000 kr.

Kirsten fortæller, hvordan hun og manden havde forelsket sig i træsorten oregon pine, men da det er et meget blødt materiale, der hurtigt vil blive meget ridset, valgte parret et køkken i bøgetræ fra Tectum, der på det tidspunkt blev lanceret af Brugsen Møbler.

– Ingen aflågerne hænger, og dem har vi jo åbnet og lukket mange gange dagligt i de 42 år. Det fejler virkelig intet, og indretningen er stadig funktionel. I underskabene er der skuffer, der bliver trukket ud, hvilket slet ikke var normalt dengang. Og skufferne er tappede i hjørnerne, og derfor holder det, forklarer hun.

## BORDPLADEN HOLDER STADIG

Gennem årene har parret overvejet at gøre noget ved fliserne og måske lysne eller udskifte de brændte kakler, men

de har opgivet projektet, for fliserne er en del af helheden. Selve køkkenelementerne har de derimod aldrig overvejet at ændre på, hvor især overskabene med glaslåger stadig gør lykke.

– Jeg er også taknemmelig for vores bordplade af linoleum, for det holder så utrolig godt. Det er selvfølgelig slidt enkelte steder, fx under vandhanen, der er monteret på væggen, men ellers er det jo et materiale, der regenererer sig selv, og revner på grund af slid forsvinder med tiden. Og det er da bæredygtig kvalitet, så det gør noget.

## KØKKENMODE TUR-RETUR

Venter man længe nok, får materialer og indretning en renæssance. Det ser vi i disse år, hvor kakler, runde og indfræsedede greb samt trælåger kommer igen, forklarer Dorthe Theilade, der har fulgt køkkentendenserne gennem mange år.

Gedigne træfronter i en kvalitet, der ikke kan slides op. Synlige, solide hængsler. Fritstående komfur. Praktiske overskabe. Det er klassiske køkkenkvaliteter, der ikke går af mode, vurderer eksperten. Og det har Kirsten og Jan i den grad haft stor glæde af. ▢



Øverst: Underskabe, der kunne trækkes ud, var ikke almindeligt i 1975. Herover: Kirsten er specielt glad for overskabene med glaslåger.

## Uopslidelig klassiker

Tectum-køkkenet regnes blandt arkitekter for klassikeren blandt danske elementkøkkener og blev skabt i midten af 1960'erne. Det er tegnet og udviklet af arkitekterne Børge Kjær samt Inger og Hans Zachariassen. Køkkenet blev oprindeligt lanceret af Brugsen Møbler. Køkkener i den gode, gamle håndværkskvalitet er stort set umulige at slide op, siger Dorthe Theilade. Vælger man en dag at skille sig af med det, er fordelene, at det er lavet i naturmaterialer som træ og linoleum, som ikke belaster miljøet.