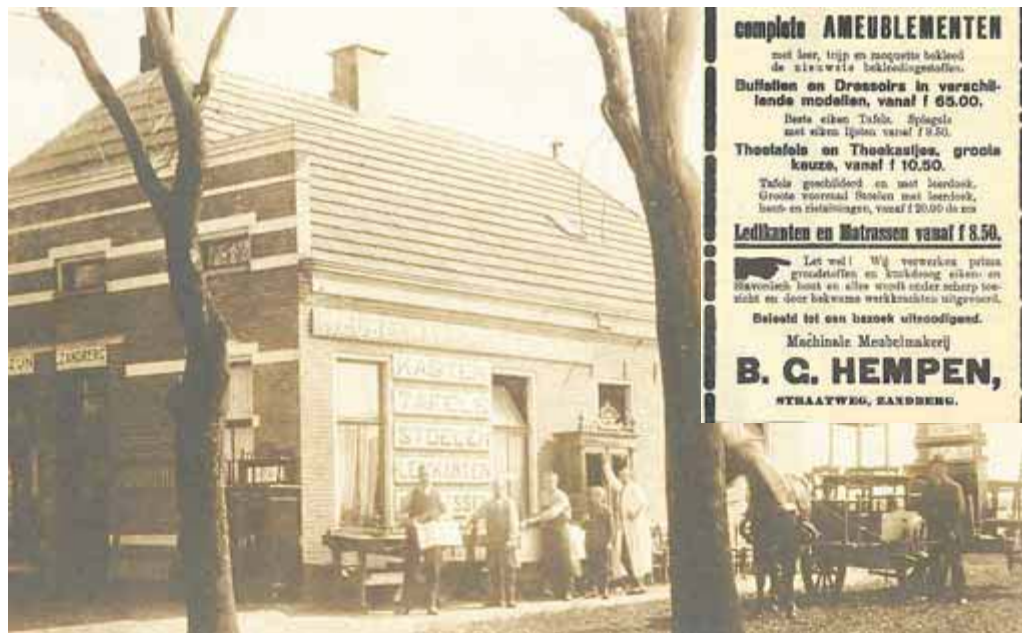


# Handwerk en kwaliteit

## Gerard Hempen Keukens van Hout 125 jaar



**Gerard Hempen Keukens van Hout in Ter Apelkanaal bestaat 125 jaar. Dit wordt gevierd met talloze acties en spectaculaire jubileumaanbiedingen. Bovendien worden regelmatig kookworkshops en demonstraties gegeven op het traditionele AGA Fornuis.**

**TER APELKANAAL** - De eerste 'Hempengeneratie' startte in 1885 in Ter Apelkanaal met het vervaardigen en handmatig uitsnijden en bewerken van diverse houten meubelen. Van krachtige houten tafels tot sierlijke dekenkisten, kerkbanken en zelfs klompen. Alles op maat. Gerard Hempen, die in 1973

het bedrijf van zijn vader overnam, legde zich geleidelijk toe op het vervaardigen van massief houten keukens en badmeubelen. De onderdelen worden sinds jaar en dag in de eigen werkplaats vervaardigd. Uiteraard op ambachtelijke wijze. Gedurende 125 jaar hebben vier generaties Hempen zich met hart en ziel toegelegd

op het op ambachtelijke wijze vervaardigen van houten meubelen, klompen, keukens en interieurs. In die periode is er natuurlijk veel veranderd: de werkplaats ziet er geheel anders uit en de keukens worden niet meer met paard en wagen bij de klant afgeleverd. Maar één ding is 125 jaar lang hetzelfde gebleven: de passie voor het vervaardigen van kwaliteitproducten uit hout! Naast de oorspronkelijke showroom in Ter Apelkanaal, heeft Gerard Hempen sinds een aantal jaren ook

showrooms in Leek en Nieuwleusen. In alle drie de showrooms zijn verschillende keukenontwerpen te bewonderen: de klassieke Engelse stijl, de strakke houten designkeuken van nu, maar ook nog steeds de landelijke sfeer van toen...

### AGA Fornuis

Hempen is dealer van het AGA Fornuis. Het traditionele AGA Fornuis is ongeveer 80 jaar geleden ontworpen door Gustaf Dalén. Elke AGA bestaat voor 70% uit hergebruikt materiaal en is ook weer voor 70% recycleerbaar. Het robuuste fornuis heeft bovenop twee platen en twee of meer ovens om in te koken, bakken of braden. Door de gelijkmatige warmte van de gietijzeren ovens behouden gerechten in de AGA hun natuurlijke smaak, kleur en voedingswaarde. Gerard Hempen Keukens geeft in de showroom in Nieuwleusen en Ter Apelkanaal regelmatig kookworkshops en demonstraties op het traditionele AGA Fornuis. De eerstvolgende kookdemonstratie op het AGA Fornuis vindt zondag 3 oktober plaats in de nieuwe demonstratieruimte in Ter Apelkanaal.