

Stockmeyer

Stockmeyer
Elektro+Licht+Kochtrend
Ing. Egon + Irene Pfister

Unterangerweg 1 / Saglstraße
A-6410 Telfs

Telefon 00 43 (0) 52 62 / 6 24 84
Telefax 00 43 (0) 52 62 / 6 50 43
www.stockmeyer.at

Das Haus wird von bald 60 Jahren Erfahrung und Weiterbildung in allen Bereichen der Elektroinstallation, Beleuchtung und Küchentechnik gefüllt. Ein gut Teil dieser Zeit gehört Firmenchef Egon Pfister, der seit 1978 im Betrieb ist, erst als Monteur unter der Leitung des Schwiegervaters und Ingenieurs Helmut Stockmeyer, dann als kreativer Stromgeber! Die dritte Generation steht bald bereit, diese Rolle zu übernehmen, Sohn Lukas wird zur rechten Zeit in die Fußstapfen des Vaters treten.

Die Idee für den Kochtrend allerdings entsprang der Lust des Ehepaares Pfister an der eigenen Küche und der Verwendung von funktionellen Kochutensilien. Seit vielen Jahren waren sie immer wieder auf der Suche nach dem perfekten Kochwerkzeug mit Qualität, Funktionalität und Design!

Mit geraden Linien und klaren Strukturen prägt das grüne Haus von „Stockmeyer Elektro+Licht+Kochtrend“ seit 2007 sein Telfer Umfeld. Die Farbe ist wörtlich zu verstehen. Die grünen Flächen im Wechsel mit Rohbeton betonen den Werkstoff und die funktionale Architektur und sind selbst im saftigen Inntal ein Blickfang.



Als die eigene Küche endlich perfekt ausgestattet war, war es naheliegend, auch andere an ihrem Fundus teilhaben zu lassen.

Die offene split-level Bauweise des grünen Hauses ist für die Präsentation von schönem Gerät und Leuchtkörpern wie geschaffen. Auf 250 Quadratmetern Raum aus Glas und Licht eröffnen sich dem Besucher die Präzision der Technik und die Schönheit des Materials auf ineinanderfließenden Ebenen.

Der Bereich Kochtrend ist ein Hort für robuste, zeitlose Geräte, die dem Koch das Leben erleichtern, gut in der Hand liegen und für die Ewigkeit gearbeitet sind. Viele Geräte, vom Mixer bis zum Herd, können an den regelmäßigen Kochabenden in der Schauküche unter der Leitung von KM Alexander Sonnweber aus Mösern in der Praxis erprobt werden. Die schmackhaften Themen des engagierten und innovativen Kochs sind ein hoher Anreiz auch für „alte Hasen“, sich bei seinen Events einzufinden und das gemeinsam Kreierte danach mit gut 20 Gleichgesinnten an der langen Tafel zu genießen.

Ein weiteres Vergnügen ist die vom Koch selbst entwickelte Produktreihe von naturreinen Gewürzen. Harmonisch rund im Geschmack und völlig frei von Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen geben Tomatensalz, Limonensalz, Olivensalz oder Wildsalz vielen Gerichten den letzten Schliff, genauso wie seine Öle und Balsamics.

Kochbücher und unverzichtbare Kochutensilien bestimmen das weitere Umfeld, doch auch hier gilt: Weniger ist mehr! Das Feld bestimmt eine kleine Zahl an Firmen mit einem großen Verständnis für Funktion und Qualität, ob Salz- und Pfeffermühlen, Kochtöpfe oder Pfannen, Gläser und Tassen.

Das Porzellan präsentiert sich maximal stapelbar und multifunktional, Serviettenringe werden da schon mal zu Eierbechern. Die Besteckschubladen gehören echten Klassikern, mit dabei ist für jeden Zweck das richtige Messer oder aber ein Messer für alles – für Schärfe in allen Lagen, auch nach schwerem Einsatz, sorgt die eigene Schleiferei von Stockmeyer. Die Küche ist eine Werkstatt – und die lebt von gutem und einsatzbereitem Werkzeug!

Doch – was nützt der vielseitigste Herd, der schickste Toaster, die beste Kaffeemaschine ohne Steckdose oder mit endlosem Kabelsalat? Damit diese Frage erst gar nicht aufkommt, ist der Strom bei Stockmeyer Elektro+Licht der Dreh- und Angelpunkt und zwar schon zu einem Zeitpunkt, wenn das eigene Haus erst in den Köpfen und auf dem Papier besteht. Zu Beginn der Planung und der Bauphase wird häufig der Architektur die größte Bedeutung beigemessen, Details wie Kabelauslässe, Steckdosen und Leuchten scheinen noch vernachlässigbar. Doch genau da lässt sich frühzeitig viel Geld sparen.

Egon Pfister in seiner Kapazität als Elektro- und





Lichtplaner schlüpft dem Bauherrn und seiner Familie rechtzeitig unter die Fassade, erfasst die Gesamtplanung der Räume und die Lebensgewohnheiten, um alle Bedürfnisse kennenzulernen. Mit viel Erfahrung, einem genauen Auge und einer über die Jahrzehnte entstandenen Checkliste wirft er Licht in die Dunkelheit der noch virtuellen Räume. Auch die Zukunft nimmt er – ein Stück weit – vorweg, aus Kindern werden Jugendliche und die wollen Internet und Fernsehen. Wer vorplant, kann zur rechten Zeit flexibel reagieren. Ohne Aufwand!

Sein Lichtdesign sucht die Spannung zwischen Licht und Schatten, zwischen Funktion und Stimmung, in einer Küche herrschen schließlich andere Notwendigkeiten als in einem Wohnzimmer. Die Planung ist zum Anfassen: Viele vorinstallierte Musterleuchten und Bilder von Möglichkeiten beflügeln das Vorstellungsvermögen. Das gilt nicht nur im Haus, sondern auch im Garten. Zwar kommt dort das schönste Licht von der Sonne, doch ihre Stunden sind begrenzt. Eine ausgeklügelte Gartenbeleuchtung löst die Grenzen zwischen innen und außen auf, anstatt abends das Grün vor der Tür in der Schwärze der Nacht versinken zu lassen.

Ein Garten ist kein starres Gebilde, in seiner Lebendigkeit wächst und verändert er sich laufend. Um dieser Dynamik Rechnung zu tragen, hat Stockmeyer neben einer umfangreichen Auswahl an Leuchtkörpern auch eine eigene Leuchte entwickelt, die Niro-Light aus rostfreiem Nirosta. Sie ist drehbar, schwenkbar und höhenverstellbar und passt sich schlicht und unauffällig an jede Architektur an. Weil jeder Baum, jeder Strauch anders vom Licht profitiert, heißt es vor der endgültigen Entscheidung Vorhang auf für die Generalprobe mit funktionierenden Musterleuchten, die die Bühne des Gartens getreu der Planung gestalten. Entscheidungssicherheit ist ein Garant für vieljährige Freude, genauso wie der hauseigene Reparaturservice für alle Fälle!

Die Freude des Egon Pfister wiederum ist, wenn die Lichter und die Augen um die Wette strahlen. Dann geht er – eins mit sich und der Welt – nach Hause, um die Kochtrends aus der Küche seiner Frau mit seiner Familie zu genießen!

