

DAS "ICH" UND DIE LUST



Mag sein, dass ein Bad Nacktheit offeriert, ein Schlafzimmer Leidenschaften und Lust. Eine Küche bietet ein Vielfaches davon. Ein Mehrfaches an Ahhs und Ohhs auch zurückhaltender Menschen. Sie ist beliebtester Ort des Hauses, wirkt befreiend, ist Rückzugsfläche und Schlachtfeld, Kathedrale und Jahrmarkt in gleicher Sekunde. Und sie gibt unverstellte Blicke frei auf den Charakter des Kreateurs. Und das sehr schnell bisweilen.

Text und Interview: Elke Bauer, Jessica Bachmann

In diesem Moment dringen zarte zischende Laute sanft aus dem hochmodernen Ofen, der natürlich in Sichthöhe angebracht und feinstens umtäfelt ist, ein kräftiger Duft von Braten zieht an der wohligh schnuppernden Nase vorbei. Soeben geerntete Kräuter, würziger Knoblauch und marktfrischer Salat mit feinen Nuancen von Limone pulsen durch die Luft, erheben den matten Geist. Dazu darf es ein Schlückchen bester Rotwein sein, oder doch lieber ein spritziger, fruchtiger Weißer, es klirren die Gläser, die Hände gleiten über den modernen aber irgendwie auch rustikalen, cremefarbenen Holztisch. Ist das eine schöne Küche. Das Licht bricht sich in sanften

Farben. „Möchten Sie einen Capuccino oder eine Latte Macchiato? Wir haben einen herausragenden Kaffee hier bei uns im Showroom!“ Wir waren schon ganz eingetaucht gewesen, hatten uns gerade unserem ganz privaten ureigenen Küchentraum hingegeben. Den Aufenthalt der reinen Lust genossen, gesehen, gerochen, geschmeckt, obwohl da eigentlich nichts ist. Dem ungezügelt Verlangen nachgegeben. Als uns die Assistentin von Axel Schaffer im Showroom des Küchenstudios „Ludwig 6“ aus unseren sensiblen Kückenträumen reißt. „Einen Capuccino bitte, das ist aber lieb!“ Und schon bleibt wieder Zeit über persönliche Vorlieben zu parlieren.

Wir diskutieren. Kommen von Oberflächen auf gestriges Geschehen. Fühlen uns völlig zuhause. Wie im Urlaub. Wie in einem Ferienhaus an der Côte. Landen bei den Armaturen und den Bädern und dann doch wieder bei der sagenhaften Entenbrust. Verlieren uns in sinnlichen Lauten, in kindischem Gelächter in befriedigenden Emotionen. In den Küchen dieser Welt wird Politik gemacht. Nie lernt man jemanden so gut und schnell kennen, wie in dessen eigener Küche. Sieht tief in den Charakter, nimmt persönliche Geschmäcker wahr. Ludwig 6, übrigens seit 1963 an diesem Ort in München, von Dross und Schaffer seinerzeit in's Leben gerufen ist ein Ort an dem Wissen, Planung, Hingabe und Sinnlichkeit sich begegnen. Und wer schon einmal an einem der Stores vorbei oder hindurch flaniert ist, weiß genau, was Ludwig 6 und Schaffer ausmacht. Hier werden Lebenssituationen kreiert, ein neues Lebensgefühl gebacken. Hier kommt man sich wieder näher. Unwiderstehlich, egal ob für Mann oder Frau, ein magischer Zauber, dem man nur schwerlich nicht erliegen kann. Wir haben mit Axel Schaffer, der seit 2005 die Geschicke leitet, über die intimen Reiche gesprochen.

Ist High End auch in der Küche, der Traum Aller?

Bei einer Küche ist schwer zu sagen, was High End ist, das hängt sozusagen ganz und gar vom Kundenwunsch ab. Der Kunde kommt meistens nur mit einem Grundriss und hat sich im Vorfeld schon eine eher puristische Küche ausgesucht, ganz einfach, weil man diese in allen Magazinen oder in Prospekten sieht. Wir versuchen dann zu erfragen und zu erspüren, ob dies auch wirklich seiner individuellen Natur entspricht und tatsächlich zu ihm passt. Wie ist das tägliche Leben des Kunden, seine Umgebung, seine Wohnung, sein Haus. Kocht er oder wärmt er nur auf und so weiter. Und die meisten dieser Kunden wiederum möchten es letztendlich eigentlich sinnlicher und weniger puristisch.

Gibt es grundsätzlich immer ein finanzielles Limit beim Küchenkauf oder kaufen die Meisten ganz einfach was ihnen gefällt?

Geld spielt immer eine Rolle, in welchem Umfang ist vielleicht vom persönlichen Vermögen abhängig. Viele Kunden kommen jedoch mit Standardherstellern nicht zurecht. Sie entscheiden sich für etwas Individuelles. Für Manufakturarbeit. Wir haben den Vorteil mit vielen Herstellern der verschiedenen Rubriken zusammen zu arbeiten. Kooperationen mit anderen Handwerken, für Arbeitsplatten zum Beispiel, mit Fußbodenherstellern garantieren, dass wir immer das Beste und Neueste liefern können. Die Hersteller selbst garantieren die beste Verarbeitung, verfügen über Testcenter in denen dann ein Roboterarm über Wochen die Schubfächer auf und zu macht.



AXEL SCHAFFER

Zusätzlich besuchen wir viele Messen und beschäftigen uns permanent mit den verschiedensten Materialien. Was resistent wirkt, wird dann auch gleich ausprobiert.

Warum haben Sie neben Ihren Manufakturküchen dann doch auch Systemküchen verschiedener Hersteller im Angebot?

Das bedingt unsere Herstellerunabhängigkeit. Ich möchte mich keinen Regeln unterwerfen, da die Kundenwünsche sehr individuell sind. Und so bieten wir für die verschiedensten Kundenwünsche das passende Preismodell. Jeder Mensch braucht schließlich eine Küche, es geht nun mal



nicht ohne. Und so gibt es bei Ludwig 6 auch schon Systemküchen für 4000 Euro. Sehr schöne Systemküchen für 4000 Euro. Selektion D ist dann eine eigene Linie mit drei Kategorien: D1 für den Einstieg kostet circa 12 bis 20.000 Euro, D2 mit freier Planung 21 bis 30.000 Euro, D3 Manufakturküchen 31.000 Euro und aufwärts. Es gibt auch sehr hochwertige Systemküchen zum Beispiel von Valcucine. Diese Küchen haben eine sehr eigene, wunderbare Sprache. Da kostet die Küche aber auch bereits mindestens 35.000 Euro. Dafür bekommt man wie Sie sehen auch bereits eine wunderbare Manufaktur-Küche. Der Verbund der „Dross & Schaffer“ Firmengruppe umfasst in Deutschland circa 160 Läden, davon 5 in München und knapp 30 Läden in Österreich und Südtirol. Durch den Ladenverbund, ergeben sich natürlich ganz andere Einkaufskonditionen, als dies bei nur einem Geschäft möglich wäre. Und diesen Vorteil geben wir natürlich an unsere Kunden weiter.

Wo geht denn nun die Zukunft unserer Küchen hin? Ist High Tech das Non Plus Ultra?

High Tech wird jetzt schon vorausgesetzt, die Geräte werden immer besser. Was wir machen, ist eher konstruktiver Art. Zum Beispiel kommt eine Kundin zu uns und möchte in einem bestimmten Leder ihrer Handtasche einen Teil der Küche bezogen haben. Wir versuchen dann, das zu organisieren und zu verarbeiten. Man darf bei aller Kreativität

nur eines nicht vergessen: Die Küche ist eine Werkstatt! Da fliegen die Fetzen, da ist es nass, da ist es an manchen Stellen sehr heiß. Es verbieten sich hier einige Materialien von selbst, wie zum Beispiel Stoff hinter einer Spüle als Abdeckung. Wenn man das Ganze allerdings hinter eine Glasscheibe packt, wäre es wieder machbar. Das beste Beispiel einer unserer Kundinnen: Hier wurde die Arbeitsfläche einer sonst völlig weiß gehaltenen Küche blattvergoldet. Zum Schutz liegt darüber eine Glasplatte. Die Wirkung ist natürlich enorm.

Entscheiden bei Küchenangelegenheiten nun eher die Frauen oder die Männer?

Frauen entscheiden über Farben, Männer über Küchengeräte. Vor allem, wenn sie selbst kochen.

Wie teuer war die teuerste Küche die Sie eingebaut haben?

Die teuerste kostete eine halbe Million Euro für eine 100 Quadratmeter Küche. Und da war noch kein Tisch dabei. Der kann alleine auch mal 85.000 Euro kosten. Wie bei einem nach Kundenwunsch angefertigten schwarzen Granittisch von sieben Metern Länge, der nach Dubai geliefert wurde und 3 Tonnen gewogen hat. Das ist aber wohl eher eine Ausnahme.

Grundsätzlich darf man, wenn man anfängt von Preisen



zu sprechen, nicht vergessen, dass Küchenmöbelhersteller Hersteller von Küchenmöbeln sind, aber keine Küchenplaner. Wenn man sich eine Küche von der Stange kauft, stimmt sie mit Sicherheit nicht derart perfekt in den Raum. Bei uns sitzen Innenarchitekten und Designer, die den ganzen Raum planen. Es müssen die perfekten Wege in der Küche berücksichtigt werden. Es muss immer einen Fluss ergeben. Man muss beachten, ob jemand Rechts- und Linkshänder ist, eine körperliche Beeinträchtigung hat oder ganz einfach Vorlieben. Deswegen bedarf es oft 4-5 Terminen zur Vorbesprechung pro Küche. Man muss den Kunden im Bewegungsablauf in der Küche beobachten. Natürlich bedarf es auch einer gewissen Ehrlichkeit und Offenheit des Kunden.

Viele kochen wohl gar nicht mehr...

Es gibt riesige Küchen, die nie genutzt werden. Manche haben sogar zwei Küchen, die eine für den Caterer oder den privaten Koch und die andere um dort Gäste zu bewirten, die aber genauso funktionsfähig ist.

Wie sieht denn Ihre Küche aus?

Die Planung war ein regelrechtes „Kunststück“! Sie musste in zwei Dachschrägen eingepasst werden. Sie ist quasi „hineingeschnitten“. Sie ist weiß mit schwarzen Sichtkanten und Griffen. Ich bin tendenziell ein eher bescheidener Mensch.

Sie haben gemeinsam mit der Hochschule Rosenheim, Fakultät Innenarchitektur das Projekt „Sinn und Sinnlichkeit der Küche“ durchgeführt, in dem junge Innenarchitekten Küchen entwarfen. Was hat das Projekt gezeigt? Das „Weg“ vom Purismus und das „Hin“ zu deutlich wärmeren Küchen. Natürlich finden wir weiterhin eine gewisse Reduziertheit, aber bei dem Projekt hat sich ein deutlicher Trend zu warmen Materialien gezeigt. Das Sinnliche wird wieder in die Küche geholt. Die Küche soll einladen, hier wieder zu leben. Sie ist, wie auch das Badezimmer, ein sehr intimer Raum. Sie soll Vertrautheit schenken. Schließlich ist es der Raum, in dem man morgens gerne mal im Bademantel steht. Und abends vielleicht auch wieder...

Weitere Infos unter www.ludwig6.de

