

MACHER

Axel Schaffer

Axel Schaffer vom renommierten „Ludwig 6“-Küchenstudio an der Ecke Ludwigstraße und Oskar-von-Miller-Ring – hier kaufte selbst die Königin von Thailand schon ein – bestückt nicht nur Wohnungen mit Küchen, sondern lässt auch neuen Ideen ihren Raum, wie seine Vernissage im Rahmen der Münchner Design-Veranstaltungen zur „Munich Creative Business Week“ im Februar zeigte.

Am Clean-Chic, dem kühlen Design voll reduzierter Formen und Unnahbarkeit, haben sich Küchenliebhaber mittlerweile sattgesehen. Der Wohlfühlrend geht klar zurück zu Wärme und sinnlichen Erlebnissen, was Küchenplanern neue Impulse abverlagert. Axel Schaffer, Küchenspezialist und Geschäftsführer des vornehmen „Ludwig 6“-Stammhauses der Firmengruppe Dross & Schaffer Marketing, die unter sich insgesamt rund 150 Küchenstudios und -läden als Dachgesellschaft vereint, initiierte deshalb das Vernissage-Projekt „Sinn & Sinnlichkeit“ der Küche. Als Ziel setzte er sich dabei, die Einbauküche prinzipiell zwar mit ihren ergonomischen Themen und Funktionen zu erhalten, jedoch ihre Einzelbestandteile, ihre Oberflächen und Formen, neu zu überdenken und für ihre Nutzer neu erlebbar zu machen. „Meine Mitarbeiter und ich sind jeden Tag in der Thematik – zwar mit Leidenschaft, aber ohne Sichtweise von außen. Manchmal braucht man diesen Blick, um bisher ungenutzte Potenziale zu entdecken“, erklärt der studierte Jurist, der das Unternehmen von seinem Vater übernommen hat.

„Wer Individualität sucht, findet uns.“

Schon der hatte mir der Eröffnung des ersten Küchenspezialhauses in München 1963 zusammen mit Herbert Dross und Gerd Bulthaup an seiner Seite erfolgreich feines Gespür für den Blick über den Tellerrand bewiesen und mit Maßanfertigungen statt Standardmaß und dem Einsatz der damals neuen Materialien Stein und Edelhölzer das Küchendesign von heute mitgeprägt.

„Ich ging auf zwei versierte Professoren der TH Rosenheim zu – Rainer Haegele und Killian Stauss –, die das Projekt mittels eines kleinen Seminars von 21 Innenarchitektur-Studenten umsetzten. Wichtig war mir dabei, dass sie von der Wirtschaft unabhängige Ideen aus der Küche heraus entwickelt konnten



und keine Vorgaben von Herstellern oder Förderern bekamen. Die Ergebnisse sollten nur auf Bedarf und Raum basieren“, erzählt Axel Schaffer weiter und gibt lächelnd zu: „Ich war etwas nervös, bis uns die Studenten ihre Modelle erstmals präsentierten und war dann ehrlich gesagt erleichtert. Wenn man kreativen Köpfen völlig freien Lauf lässt, driften sie manchmal zu stark von der Realität ab und ich befürchtete, dass man ihre Schöpfungen eventuell gar nicht ins alltägliche Leben übertragen könnte.“ Tatsächlich waren die Ergebnisse, Einzelmodule und Elemente zur Erweiterung des bisher eher verfestigten Systems Einbauküche alles andere als alltäglich und wenn auch nicht reif für eine Serienproduktion, so konnten die jungen Leute zumindest Ideenansätze vermitteln, die die Weiterentwicklung wert sind. Von der organisch formbaren, mit Sandmaterial gefüllten Arbeitsplatte – je nachdem ob man bei der Küchenarbeit gerade eine Schüssel oder ein ebenes Arbeitsfeld braucht – über das Thema Frei-Ordnung (Aufbewahrungssysteme mit gewollter Unordnung, da den Studenten minimalistisch platzierte fünf Messer pro Schublade lebensfern erschienen) bis zum Schneidbrett als Klangkörper, um die Geräuschkulisse in der Küche zu harmonisieren, zeigten sich die Besucher von den Arbeiten der Studenten sehr beeindruckt. Die Message des Projekts war insofern nicht nur zukunftsweisend, sondern auch ein weiteres Aushängeschild für „Ludwig 6“. „Kunden bekommen bei meinen Beratern und Architekten Küchenlösungen, die genau auf ihr Leben zugeschnitten sind. Von der perfekt abgestimmten Systemküche ab etwa 5.000 Euro bis zum maßgefertigtes Einzelstück aus der Manufaktur mit Extras und Sonderwünschen geht es immer nur darum, die Küche in die Lebensgewohnheiten des Kunden hinein zu planen und nicht umgekehrt.“ SW