

ARCHITEKTURZEITUNG

TITELSEITE ARCHITEKTUR **MAGAZIN** PRAXIS UNTERNEHMEN INNOVATION TERMINE ÜBER AZ

Im Gespräch: Das Münchner Traditionshaus für Küchen Ludwig 6

MONTAG, 10. FEBRUAR 2014 | ROM



Ludwig 6 ist das Münchner Traditionshaus, das bereits seit 50 Jahren Küchen plant und baut. Experten mit innenarchitektonischem Hintergrund wie Produktdesigner, Architekten und Innenarchitekten stehen vom Erstgespräch bis zum Einbau als Ansprechpartner bereit. Nach eigener Aussage geht es dem Unternehmen nicht nur darum Küchenzeilen passgenau zu planen, sondern den gesamten Raum Küche zu entwickeln. Die Experten von Ludwig 6 begleiten den Einbau vor Ort und koordinieren die Fachgewerke auch in Dubai oder in Göteborg.

Die Küchenplaner hatten sich schon vor mehr als 10 Jahren zum Ziel gesetzt, eine auf die DIN-Normen abgestimmte, industriell gefertigte Küche umzusetzen, die so flexibel ist wie eine frei geplante Schreinerküche, aber auch allen Designansprüchen standhält. Das Ergebnis ist »Selektion D«, eine Küche, die völlig frei zu planen und an räumliche Gegebenheiten und individuelle Lebensumstände und Vorstellungen angepasst werden kann.



In einem Interview geben uns Axel Schaffer und Stan Rusch Einblick in die Arbeitsweise bei Ludwig 6, sprechen mit uns über aktuelle Küchentrends, Kundenbedürfnisse und technische Neuerungen sowie ihre ganz persönliche Traumküche. Axel Schaffer führt das Münchner Traditionshaus Ludwig 6, Stammhaus der Dross & Schaffer Gruppe. Der Innenarchitekt Stan Rusch ist Studioleiter im Münchner Stammsitz und passionierter Küchenplaner.

Rolf Mauer: Sie bezeichnen Ihr Unternehmen Ludwig 6 als Küchen-Manufaktur. Was verstehen Sie darunter?

Axel Schaffer: Wir leben den Manufakturgedanken. Wir bieten unseren Kunden keine Standardlösungen, sondern entwickeln individuelle Küchenkonzepte, passgenau auf die räumlichen Gegebenheiten, die Wünsche und Lebensumstände unserer Kunden abgestimmt. Dabei ist uns der Blick über den Tellerand und die Liebe zum Detail wichtig. Wir arbeiten mit vielen verschiedenen Spezialgewerken zusammen, die unsere Entwürfe und Ideen für uns umsetzen. In jeder unserer Küchen steckt dadurch aus vieler Hände Handwerkskunst. Angefangen bei uns - das individuelle Vordenken mit dem Kunden ist immer speziell und nie Standard.

Rolf Mauer: Welche Vorteile haben Architekten und Planer durch die Zusammenarbeit mit Ludwig 6?

Axel Schaffer: Unser Team besteht ausnahmslos aus Experten mit innenarchitektonischem bzw. architektonischem Hintergrund. Ein Architekt, der uns mit der Planung des Küchenraumes betraut, kann mit uns auf Augenhöhe kommunizieren und muss nicht alles bis ins Detail erklären. Zudem hat er bei uns einen Ansprechpartner, der den Raum Küche im Gesamtkonzept des Architekten denkt und plant und natürlich auch den Einbau begleitet. Viele nationale, wie internationale Architekten und Bauträger schätzen uns als kompetenten Partner mit langjähriger Erfahrung den Raum Küche immer neu zu denken.

Stan Rusch: Wir bringen qua unserer Ausbildung die Kenntnisse über alle baurelevanten Details mit. Gleichzeitig arbeiten wir bei der Erstellung der Pläne genauso wie der Architekt mit einem CAD-Programm, so dass unsere Arbeit perfekt auf den gesamten Planungsprozess abgestimmt werden kann. Da wir mit unseren Spezialgewerken teilweise viele Jahre zusammen arbeiten, bieten wir Architekten und Planern eine große Bandbreite an Materialien und Farben und vor allem Sonderlösungen. Wir können dadurch beispielsweise innerhalb des NCS-Farbfächers alle Wünsche im Hinblick auf Oberfläche sowie Verkleidung realisieren und damit den Raum Küche in das architektonische Gesamtkonzept einbetten. Für den Architekt ist die Küche ein Raum im Gesamtwerk - für uns ist es der Raum. Wir profitieren also beide, wenn der Kunde rundum eine perfekte Lösung bekommt.

Axel Schaffer: Wir bei Ludwig 6 bieten mehr als die Planung der reinen Küche. Eine Küche ist heute ein Lebensraum, weit mehr als nur der Ort des Kochens. Zur Küche gehören auch die Gestaltung des Essplatzes, ergonomischer Aspekte je nach Kundenanforderung, Kochgewohnheiten, sowie die Lichtsituation des Raumes. Letztlich geht es auch hier wieder darum, den Raum Küche weiterzudenken und in Beziehung zu den anderen Räumlichkeiten zu stellen. Auch hier sehe ich einen großen Vorteil für Architekten und Planer mit uns als Experten für den speziellen Raum Küche zu arbeiten.



Rolf Mauer: *Sehen Sie internationale gestalterische Trends, die sich in der Küchenwelt niederschlagen – egal ob in Dubai, Moskau oder in München?*

Axel Schaffer: Die Küche ist zu einem Lebensraum geworden. Wärme und Leben kehren in die Küche zurück – egal, ob wir für Kunden im Libanon, St. Petersburg oder in München planen. Die Kunden sehnen sich nach Individualität und möchten sich wohlfühlen. Die Küche wird zu einem Ort, an dem nicht nur gekocht, sondern das Leben mit Familie und Freunden genossen wird. Viele Inspirationen kommen hier aus den skandinavischen Ländern, die uns zeigen, dass sich Design und Wärme nicht ausschließen. Küche soll und darf Leben zeigen.

Stan Rusch: Wir gehen mit offenen Augen durchs Leben und beziehen unsere Inspirationen auch aus anderen Bereichen wie beispielsweise der Mode. Unsere Kunden bei Ludwig 6 legen Wert auf echte Handwerkskunst. Sie möchten wissen, wo ihr Produkt herkommt und wie es verarbeitet wird, welche Rohstoffe verwendet werden. Design allein reicht nicht mehr! Ein handgenähter Schuh gehört ja heute auch wieder zum guten Ton und unterstreicht die Authentizität des Trägers. Es geht hier um Handwerkskunst und Wertigkeit. Kurzum; Das Umgeben mit Echtem! Diesen Trend spüren wir auch stark in den Bedürfnissen unserer Kunden. Das große Interesse an unserem »Sinn & Sinnlichkeit in der Küche« -Projekt mit der FH Rosenheim letztes Jahr, hat unser Gefühl bestätigt. Hier denken wir weiter und tüfteln mit unseren Partnern an neuen Ideen für den Raum Küche. Jede Küche, die unser Haus verlässt – ist und wird besonders sein.

Lassen Sie mich ein Beispiel geben: für einen ambitionierten Sammler von alten Rennrädern haben wir eine sehr spannende Lösung gefunden, sein Hobby in den Raum Küche zu integrieren. Eine Familie hat sich in ihrem sehr puristisch gestalteten Haus eine Neuinterpretation des gemütlichen Hüttenholztisches gewünscht – hier haben wir alte Holzdielen speziell behandeln lassen und daraus einen monolithischen Koch- & Esstresen integriert. Für ein Unternehmerpaar mit Liebe zu den oberbayerischen Bergen haben wir die Silhouette der Kampenwand - ihres Lieblingsgipfels – mit der Linie der gesamten Küche nachgezeichnet.



Rolf Mauer: *Ess- und Kochkultur sind stark von den lokalen Traditionen geprägt. Sehen Sie hier bei der Gestaltung von Küchen eine gegenseitige Beeinflussung der Kulturräume?*

Axel Schaffer: Ess- und Kochkultur befruchten sich gegenseitig. So wie sich im urbanen Lebensstil der Trend zu regionalen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln durchsetzt, so sehen wir auch eine Rückbesinnung auf alte Traditionen im Küchenbereich – der alte Vorratsraum an die Küche angegliedert kehrt in neuem Gewand zurück. Gleichzeitig sehen wir eine Beeinflussung der Kulturräume über die Kochkultur. Nehmen Sie beispielsweise einen Teppan Yaki-Grill. Noch vor zehn Jahren hätten viele Leute vielleicht nicht einmal gewusst, was das eigentlich ist. Heute haben wir Kunden, die gerne Japanisch kochen und für die ein Teppan Yaki zur Grundausstattung gehört.

Rolf Mauer: *Welche Oberflächen-Materialien werden derzeit nachgefragt?*

Stan Rusch: Wir sehen einen Trend zu natürlichen Materialien wie Marmor, Travertin oder Holz. Sie bringen Wärme in die Küche. Es sind lebendige Materialien, die mit uns leben und ihre Patina offen zeigen. Deshalb verwenden wir für unsere eigene Manufakturlinie Selektion D viele dieser Naturmaterialien. Einer unserer Partner fertigt beispielsweise hochwertige Arbeitsplatten aus Holz, weicheren verletzlichen Steinen wie Travertin oder Marmor, aber auch aus speziell behandeltem Glas - alles Materialien, die von Hand gefertigt werden und einzigartig sind.

Rolf Mauer: *Wie ist der Stand der Technik in der Küche?*

Axel Schaffer: Ein großes Thema ist derzeit Sous vide-Garen. Wir haben das Gefühl, dass es erst in den letzten Monaten wirklich in der Zielgruppe angekommen ist. Bei uns im Stammhaus führen wir hier den innovativen Schweizer Vorreiter. Daneben sind Flächeninduktion und Umlufthauben Themen, mit denen wir uns nicht nur gestalterisch sondern auch technisch eingehend beschäftigen.

Rolf Mauer: *Eine Küche ist ein Arbeitsplatz. Wie sehr achten Sie auf Ergonomie, wenn Sie eine Küche zusammen stellen?*

Stan Rusch: Ergonomie ist unabdingbar und die Grundlage jeder Planung. Die Küche muss in ihren Abläufen perfekt funktionieren. Dies ist ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit. Dazu gehören für uns auch die Lichtplanung sowie das Zusammenspiel von Koch-, Ess- und Wohnbereich.



Rolf Mauer: *Setzt sich die Tendenz, Küchen gestalterisch und räumlich in den Wohnraum zu integrieren, fort oder gibt es schon wieder gegenläufige Tendenzen?*

Axel Schaffer: Der Trend ist nach wie vor vorhanden, aber mit dem Gedanken jeden Raum doch in sich zu denken. Wir glauben, dass in Zukunft die Küche noch wichtiger wird und der Schritt des offenen Wohnens nur der erste in die wegweisende Richtung war. Die Zukunft sind Küchenräume, die größer sind, mit Essgelegenheit und einer Art Loungebereich. Gleichzeitig sehen wir aber auch bei einigen Kunden den Wunsch nach einer Trennung von Wohn- und Essbereich in Form eines privaten Rückzugsraumes. Wie eine Küche gelebt wird, bleibt individuell und Geschmackssache, wie man an diesen gegenläufigen Tendenzen sehr gut sehen kann.

Rolf Mauer: *Wie sieht denn Ihre persönliche Wunschküche aus?*

Axel Schaffer: Das kommt ganz auf die architektonischen Voraussetzungen an. Unabdingbar ist für mich aber eine Küche, die den Platz und die Voraussetzung bietet, gemeinsam als Familie in diesem Raum leben zu können. Um hochwertige Lebensmittel entsprechend zu verarbeiten, sind Geräte mit bester technischer Ausstattung absolut sinnvoll. Das ganz sollte so zueinander gebracht werden, dass eine ruhige Umgebung gestaltet wird, in der es Spass macht etwas zu schaffen.

Stan Rusch: Auch für mich muss eine Küche familienfreundlich gestaltet sein. Zudem ist es mir wichtig, dass sich in der Küche Persönlichkeit widerspiegelt. Deshalb schätze ich kleine extravagante und handwerklich gefertigte Details wie beispielsweise eine Arbeitsplatte aus Holz, oder einem Ledergriff bei Innenausügen.

Rolf Mauer: *Herr Schaffer, Herr Rusch, vielen Dank für das Gespräch.*

Ludwig 6, www.ludwig6.de