KÜCHE ALS LEBENSRAUM

VON
JEANNINE MORETH

INSPIRATION CALLWEY

Im Gespräch mit Dross&Schaffer

Die Küche ist längst nicht mehr nur funktionaler Ort, sondern Herzstück des Wohnens. Wie sich Ansprüche und Gestaltungsweisen seit ihrer Gründung in den 1960er-Jahren verändert haben, welche Rolle Nachhaltigkeit und Materialwahl spielen und welche Zukunftstrends Architekt:innen im Blick behalten sollten – darüber haben wir mit Axel Schaffer und Maximilian Linden vom Küchenstudio Dross&Schaffer gesprochen.

AXEL SCHAFFER & MAXIMILIAN LINDEN

Philosophie der Küchenplanung

Jeannine Moreth (Callwey):
Sie betonen, dass Küche heute ein individueller Lebensraum ist und nicht nur ein funktionaler Ort. Wie hat sich Ihre Planungsphilosophie seit der Unternehmensgründung 1963 entwickelt – und welche Werte prägen heute Ihre Gestaltung?

Axel Schaffer (AS):
Mit dem gesellschaftlichen Wandel hat sich auch die Küchenplanung verändert. Heute ist die Küche selten ein abgeschlossener Raum, sondern rückt ins Zentrum des Wohnens. Farben und Materialien lassen dabei den persönlichen Lebensstil sichtbar werden. Von Beginn an war es unser Ziel, individuelle Wünsche zu berücksichtigen. Unsere Philosophie ist gleichgeblieben, die Anforderungen und technischen Möglichkeiten haben sich jedoch stark erweitert.

Maximilian Linden (ML):
Es geht immer um die Individualität des Kunden: Wir wollen verstehen statt belehren, inspirieren statt beeindrucken und begleiten statt verkaufen.

FOTO: DROSS&SCHAFFER LUDWIG 6 © BENJAMIN ANTHONY MONN

REZEPT DER WOCHE

SEP 23
Miso-Rosenkohl

BLOG KATEGORIEN

ADVENTSKALENDER
ARCHITEKTUR
AWARDS
BLOGGER
CALLWEY
GARTENDESIGN
GASTRONOMIE
INSPIRATION
KOCHEN UND BACKEN
LIFESTYLE
MODE
REISEN
WOHNDESIGN

Materialwahl und Nachhaltigkeit

Callwey: Nachhaltigkeit ist ein zentrales Thema. Nach welchen Kriterien wählen Sie Materialien aus?

AS: Der verschwenderische Umgang mit Materialien entspricht grundsätzlich nicht unserer Philosophie. Wir setzen möglichst auf langlebige, hochwertige Materialien. Ungeeignetes wird von vornherein ausgeschlossen. Hier greifen wir auf die Expertise unserer Planer, Architekten und Schreiner zurück.

ML: Die Suche nach ressourcenschonenden Werkstoffen ist eine ständige Aufgabe. Gemeinsam mit unseren Lieferanten entwickeln wir neue Oberflächenbehandlungen und auch völlig neue Materialien.

FOTO: DROSS&SCHAFFER INGOLSTADT ©SUSAN BUTH

Dynamische Raumgestaltung

Callwey: Offene Wohnkonzepte erfordern flexible Küchen. Wie setzen Sie das in der Praxis um?

AS: Die Küche ist Teil eines Gesamtkonzepts und tritt optisch oft zurück, ohne an Funktionalität zu verlieren. Ein Raum kann heute Küche, Essbereich, Wohnzimmer und Lounge zugleich sein. Wichtig ist die stimmige Abstimmung aller Bereiche. So wird die Küche zugleich Werkstatt, Aufenthaltsraum und Genussort.

ML: Die Idee der mobilen Küche findet bisher wenig Anklang, da hochwertige Küchen meist langfristig genutzt werden.

AS: Trotzdem ist der Gedanke spannend – etwa wenn Korpusse bestehen bleiben und nur Fronten ausgetauscht werden. So können Ressourcen geschont und Qualität über Generationen hinweg genutzt werden.

FOTO: DROSS&SCHAFFER KÜCHEN / WARNGAU

Reisen als Inspirationsquelle

Callwey: Reisen und internationale Inspiration sind ja Aspekte Ihrer Designarbeit. Welche kulturellen Einflüsse prägen Ihr Design?

ML: Unsere Inspiration finden wir häufig in Mode und Kunst. Mode bringt Aktualität und Trends in die Küche – Kunst bringt Tiefe und Individualität. So entsteht ein Lebensraum mit Persönlichkeit. Ähnlich wie bei Kleidung oder Kunst, über die Menschen Identität ausdrücken.

AS: Aber natürlich sind auch Reisen für uns eine Inspirationsquelle. In Italien oder Frankreich spielt Essen eine zentrale Rolle – mit einem sinnlicheren Umgang mit Nahrungsmitteln. Dortige Küchen sind oft geprägt von warmen Farben, weichen Materialien und organischer Formensprache.

FOTO: DROSS&SCHAFFER LUDWIG 6 © OKY ART & DESIGN

Zukunftstrends im Küchenraum

Callwey: Welche Entwicklungen prägen die Zukunft der Küchenräume?

AS: Der Trend zur offenen Wohnküche und zum „Ein-Raum-Konzept" hält an. Entscheidend ist, die Küche formschön und flexibel zu integrieren und gleichzeitig ganzheitliche Raumkonzepte anzubieten. Deshalb haben wir unser Sortiment längst über die Küche hinaus erweitert.

ML: Wie viele Branchen folgen auch wir gesellschaftlichen Entwicklungen. In Küchen übersetzt sich das in warme Naturfarben, natürliche Materialien und organische Formen. Die Menschen suchen nach Wohlfühl- und Rückzugsorten.

Fazit

Unser Gespräch mit Axel Schaffer und Maximilian Linden zeigt: Die Küche ist heute mehr denn je Teil eines ganzheitlichen Lebens- und Architekturkonzepts. Für Architekt:innen eröffnen sich hier neue Möglichkeiten: von nachhaltigen Materialien über flexible Raumlösungen bis hin zu kulturellen Impulsen. So wird die Küche zum identitätsstiftenden Lebensraum im Herzen des Wohnens. Mit sieben Flagshipstores und 400 Partnerstudios deutschlandweit bringt Dross&Schaffer diese Philosophie in zahlreiche Lebensräume – einen Einblick in die Projekte erhalten Sie auf dross-schaffer-kuechen.com.