



H.O.M.E.

Das Designmagazin zum Wohlfühlen

WOHN-REVOLUTION IM 3D-DRUCK

DAS HAUS 2024

VON JASPER ARCHITECTS

NEU
3D aufs Handy
Mit QR-Code ins
H.O.M.E.
Haus



3D-DRUCK-VORTEIL

- * 60 % weniger Materialverbrauch
- * 50 % weniger CO₂-Emission

H.O.M.E. HAUS 2024

KONZEPT Eigene Module für jeden Raum
INSPIRATION Waben-Bau wie bei den Bienen

Organisches Nest-Feeling

200 SEITEN BAUPLAN & INTERIOR-PLANUNGEN



INSEL-LÖSUNG

Der Küchenblock besteht aus drei Modulen aus Terrazzo und gekalkter Eiche. Die Höhen sind auf die Abläufe in der Küche abgestimmt

KÜCHE VON DROSS&SCHAFFER

Fleißig wie in einem Bienenstock geht es an den wabenförmigen Inseln in der Küche im **H.O.M.E. Haus 2024** zu. Terrazzo und gekalkte Eiche sorgen für ein harmonisches Bild

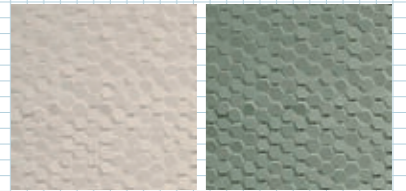
RENDERINGS FIGJUS VISUALS

DAS ZENTRUM DER KÜCHE ist ein Block aus drei Insel-Modulen, dessen Wabenstruktur die Formgebung der Architektur aufnimmt. „An ihm können mehrere Menschen von vielen Seiten gleichzeitig arbeiten“, sagt die Innenarchitektin Friederike Kreh von Dross&Schaffer Küchen: „Die Wabenform ermöglicht eine optimale Organisation der Abläufe beim Kochen, fast wie in einem Bienenstock. Uns gefällt diese Analogie.“ Während die Koch- und die

Spüleinheit aus Terrazzo gearbeitet sind, besteht die mittlere, als Sitzbereich konzipierte Insel aus gekalkter Eiche. Eingerahmt wird das Ensemble von einer Küchenzeile mit Stauraum und Abstellmöglichkeit für Hausgeräte und einem Kräutergarten mit eigener Spüle. Er befindet sich in einem zusätzlichen Block, der Küche und Garten miteinander verbindet. Kräuter und Gemüse können hier direkt gewaschen und verarbeitet werden.



Oberflächen



Wand Fliese Phenomenon Honeycomb B Grigio von MUTINA

Wand Fliese Phenomenon Honeycomb B Verde von MUTINA

DER KRÄUTERGARTEN

Ein ganz besonders Highlight der Küche ist der kleine Nutzgarten, der sowohl vom Entree als auch von der Küche zu betreten ist. Er ist mit Hochbeeten und Regalen für den Anbau und die Lagerung von Kräutern und Gemüse ausgestattet. So wird nicht nur die Cuisine frischer, sondern auch eine grüne Oase im Haus geschaffen. Die großen Fenster lassen jede Menge Tageslicht in die Küche und ermöglichen einen nahtlosen Übergang in die Natur – ein Effekt, der durch die grünen Fliesen an der Wand visuell verstärkt wird. Verbindendes Element zwischen den beiden Bereichen ist eine Arbeitsfläche, die sowohl von der Küche als auch vom Garten aus benutzt werden kann. Hier können Gemüse und Kräuter nach der Ernte abgewaschen und geschnitten werden. Eine Arbeitsplatte mit Ablaufrinne und die große, in Terrazzo eingelassene Spüle machen diese Insel zu einem immens funktionalen Bereich.

„Im angeschlossenen Nutzgarten können das ganze Jahr über frische Kräuter angebaut werden. Das schafft eine grüne Oase und bereichert die Küche durch frische Aromen“

Küchenplaner Felix Schulz

BLICK INS GRÜNE

Große Fenster bringen viel Tageslicht in die Küche und schaffen einen nahtlosen Übergang ins Grüne. Die Fliesen verstärken den Effekt

Pendelleuchte *Mito*
sospeso, Deckenspot *Iul*
alto & Wandleuchte *Sento*
verticale von OCCHIO



„Farben, Materialien und Oberflächen sollen nicht in Konkurrenz mit der ausdrucksstarken Architektur treten und deshalb zurückhaltend sein“

Interior-Designerin Sabrina Horst

DIE MATERIALIEN

Die Farben, Oberflächen und Materialien in der Küche überzeugen durch ihre Ruhe. „Die Architektur selbst ist schon sehr ausdrucksstark. Es passiert hier so viel mit den Formen, dass wir mit unserer Planung etwas zurückhaltender sein wollten“, erklärt Sabrina Horst. Während sich die gekalkte Eiche an Küchenzeile und Inselmodulen dezent im Hintergrund hält, sorgt der Terrazzo für eine Prise Würze. Der homogene Stein kann regional produziert werden – und passt auch unter diesem Gesichtspunkt gut zum Gebäude. Als Oberfläche für den Arbeitsbereich und die Spülen eignet sich Terrazzo aufgrund seiner Materialeigenschaften: Das schon in der Antike bekannte Material ist wasserabweisend, hygienisch, pflegeleicht und kommt ohne chemische Substanzen aus.



DEZENT

Gekalkte Eiche und Terrazzo sind die Materialien von Küchenzeile und Inselmodulen





STAUHAUM UND VINIDOR

Jeder Koch freut sich über genügend Stauraum. Die Küche im **H.O.M.E. Haus 2024** macht auch in dieser Hinsicht glücklich. In der passend zur Architektur organisch abgerundeten Küchenzeile verschwinden Töpfe, Geräte und Geschirr hinter den vielen Eichentüren. Zum Öffnen braucht es keine Griffe oder Tip-on-Mechanismen. Der eingeschobene Terrazzokubus ist von einem Griffelementrahmen umgeben, von dem aus sich alle Fronten öffnen lassen. Weiterer Stauraum für Kochgeschirr und Utensilien ist in den wabenförmigen Inselmodulen untergebracht. Gegenüber dem Garten befindet sich ein zweiter Rückzugsort innerhalb der Küche: ein Vinidor mit integrierter Lounge, der zu einem Gläschen Wein in gemütlicher Atmosphäre einlädt. Die Weinflaschen sind in einem Hochregal aus Eiche gelagert, das ein wenig von der Wand abgerückt ist.

GUT VERSTAUT

Die Schränke können ohne Griffe oder Tip-on-Mechanismus geöffnet werden. Die Fronten lassen sich am eingeschobenen Terrazzo-Rahmen greifen



SCHATZKAMMER

Der Vinidor ist wie der Nutzgarten ein Rückzugsort innerhalb der Küche. Der hier gelagerte Wein kann vor Ort genossen werden

SECHS - STERNE - MENÜ

In der Küche im H.O.M.E. Haus 2024 steckt das geballte Know-how der Planer von Dross&Schaffer. Mit diesen Steps erfüllen sie die Wunschküche



„Eine Küche ist mehr als nur die Kombination von Schränken, Geräten und einer Arbeitsplatte. Oft bildet sie die zentrale Kulisse für den Alltag und muss deswegen den verschiedensten Bedürfnissen gerecht werden“

Axel Schaffer, Inhaber

DROSS&SCHAFER HAT die Küche im H.O.M.E. Haus 2024 mit viel Feingefühl für die Formenwelt von Jasper Architects eingerichtet. Für das Planungsverständnis des Münchner Küchenstudios ist das eine Selbstverständlichkeit – ebenso wie individuelles Design, Funktionalität und die Berücksichtigung sozialer Aspekte. „Durch diese Grundidee unterscheiden wir uns auch heute noch von vielen anderen Küchenstudios. Standardmaße oder vorgegebene Designlinien sind hilfreich und nützlich, aber niemals ein Grund, warum Kunden ihre Bedürfnisse anpassen sollten. Für uns ist das ein Ansporn, neue Lösungen zu finden, die zu 100 Prozent zu unseren Kunden passen“, sagt Axel Schaffer, der das Unternehmen in zweiter Generation führt. In sechs Steps führt sein Team die Kunden zur Wunschküche.

1. DER PLANUNGSPROZESS beginnt mit dem Austausch zwischen Studio und Auftraggeber. Durch Fragen, Gespräche und eine Begehung werden Wünsche und Bedürfnisse ermittelt. Erste Zeichnungen skizzieren das erarbeitete Konzept.

2. ES WIRD PERSÖNLICH: Kunden wählen aus Hunderten von Individualisierungsmöglichkeiten aus und stellen so ihre Wunschküche zusammen. Finale grafische Pläne sowie Installationspläne und detaillierte Pläne für Sondergewerke des Küchenraums werden erarbeitet.

3. DIE INDIVIDUELLE Anfertigung nimmt nach einer weiteren Begehung der Küchenräume und der Begutachtung eventueller Vorinstallationen ihren Gang.

4. DIE PRODUKTION in Deutschland und Italien erfolgt unter hohen Qualitätsansprüchen. Dabei werden ausschließlich hochwertige Materialien ohne umweltschädliche Substanzen verwendet. Weil Qualität ihre Zeit braucht, dauert dieser Prozess etwa acht Wochen.

5. DER LIEFERTERMIN wird vereinbart. Zum festgelegten Zeitpunkt werden Küche und Geräte von erfahrenen Monteuren eingebaut. Bei komplexen Arbeitsplatten bedarf es eines Laseraufmaßes durch die Steinmetze. Die Daten werden digital ins Werk übertragen, eine Woche später wird die Arbeitsplatte verlegt.

6. WENN NÖTIG, werden Möbel und Fronten nach Inbetriebnahme noch einmal nachjustiert. Die Küche lebt!

Geschmackvolle ELEGANZ



**Charaktervolles Design, edle Materialien
und maximale Funktionalität – das
Erfolgsrezept von Dross&Schaffer**

DIE GRÜNDER Im Jahr 1963 feierten Herbert Dross und Wilfried Schaffer die Eröffnung ihres Küchenstudios in der Ludwigstraße 6 im Zentrum Münchens. Das Besondere daran? Die beiden Visionäre brachen mit veralteten Marktstrukturen, die den Verkauf von Küchen nur in Möbelhäusern oder ab Werk vorsahen, und starteten eines der ersten auf individuelles Design ausgerichteten Küchenhäuser Deutschlands. 60 Jahre später steht die Marke Dross&Schaffer auch für ein homogenes sowie hochkarätiges Netzwerk mit sieben Flagship-Studios und 380 eigenständigen Partnerstudios in Deutschland, Österreich und Italien.

DIE VISION Bei den Partnerstudios der Dross&Schaffer Gruppe ging es von Anfang an nicht nur um den Raum Küche. Wo andere bloß eine Kombination aus Schränken, Geräten und Arbeitsplatten sehen, denkt das Team hinter der Marke an Essen, Fühlen, Lachen, Feiern, Reden – an pures Leben eben. Küche immer wieder neu als Lebensraum und Ausdruck des persönlichen Lifestyles zu erfinden, treibt die kreative Arbeit der Partnerstudios der Dross&Schaffer Gruppe an: Das Ernstnehmen von Individualität verdrängt verstaubte Designkonzepte, und der Einsatz von ungewöhnlichen

Werkstoffen wie Natursteinen, brüniertem Blech und weichem Samt stellt herkömmliche Denkmuster infrage.

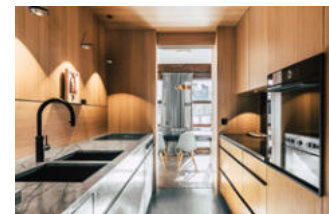
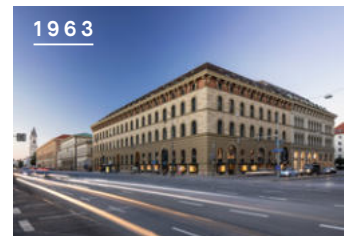
DAS MARKENZEICHEN Geschmackvolle Gerichte brauchen raffinierte Rezept-Ideen, anspruchsvolle Küchen den Mut zur Individualität. Die Partnerstudios der Dross&Schaffer Gruppe verfeinern diese Ambition mit viel Funktionalität, Liebe zum Design und Leidenschaft für erstklassiges Handwerk. Das Resultat sind hochwertige Lösungen, bei denen die gesamte Raumgestaltung in die Küchenplanung miteinbezogen wird.

DIE DESIGNER So wie Sterneköche Meister in der Zubereitung lukullischer Kostlichkeiten sind, beherrschen die Innenarchitekten der zur Dross&Schaffer Gruppe gehörenden Küchenstudios die Kunst, funktionale und ästhetisch ansprechende Küchenunikate zu zaubern. Beide verbindet das tiefe Verständnis für Geschmack, Texturen und Präsentation. Keine Zutat, kein Material ist dem Zufall überlassen. Egal, ob glänzende Edelstahlgeräte, Arbeitsplatten aus Vulkangestein oder Griffelemente aus gegerbtem Leder – das zur Dross&Schaffer Gruppe gehörende Netzwerk an Designer setzen den Stil der Benutzer in Szene. **H**

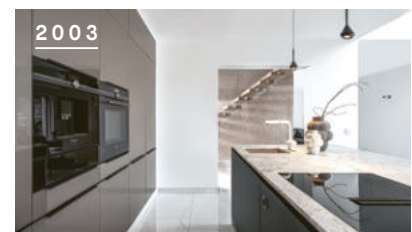


NETZWERKER

„Gemeinsam mehr erreichen“, lautet das Motto von Maximilian Linden, Geschäftsführer Deutschland



1985



MEILENSTEINE

1963 Eröffnung des Münchner Stammhauses Ludwig 6

1985 Gründung der Marketing- und Einkaufsgemeinschaft

2000 Erstveröffentlichung des eigenen Küchen&Design Magazins (ehemals Dolce Vita Magazin)

2003 Start von selektionD als Handelsmarke der Partnerstudios

www.dross-schaffer-gruppe.com