ZIMMER MIT AUSSICHT

Dolce Vita am Maximiliansplatz

Das Fenster kann als Symbol stehen für Zukunft oder Rückblick, die Trennung durch das Glas oder auch die Verbindung zwischen Innen- und Außenwelt. Durch den Rahmen hindurch sieht man, wer kommt – wie bei netten Gästen – oder was kommen könnte. Und so schauen wir in unserer Rubrik „Zimmer mit Aussicht“ immer mit einer oder mehreren Personen nach draußen. Auf das, was uns bewegt. Diesmal schauen wir bei next125 zunächst von außen nach innen.

TEXT/Interview: Julia Heinz · **Fotos:** next 125, Julia Heinz

THILO WALKEMEIER: Ein Professor hat mir einmal gesagt: Viele unterschätzen die Auswirkung der Innenarchitektur auf ihr Leben. Die tägliche Freude an schöner Gestaltung ist doch wunderbar. Es nicht immer herunterzubrechen auf die Funktionalität, geht aber natürlich auch oft damit einher. Das Bauchgefühl ist so wichtig. Der erste Kaffee am Morgen in der wunderschön gestalteten Küche bildet doch den besten Start in den Tag: Das bekomme ich so oft als Feedback unserer Kunden zu hören. Ganzheitliche Konzepte, tolle Farben und Materialien in traumhafter Ästhetik kombiniert – das ist für mich einfach nur „wow!“. Nirgendwo sonst, außer in der Küchengestaltung, vereinen sich aber auch modernste Technik und Gestaltung. Die perfekte Funktionalität sollte mit der Ästhetik verschmelzen. Der Gedanke, nie nur praktischen oder nur gestalterischen Aspekten unterliegen. Das perfekte Match ist die „Kunst“.

Lukas, auch du liebst gutes Design. War das schon immer so oder wie hat sich das bei dir entwickelt? Du bist Innenarchitekt und Business Designer und warst international unterwegs. Was hast du aus dem Silicon Valley mitgenommen und worin unterscheidet sich der deutsche vom italienischen Stil?
LUKAS HELLER: Das Silicon Valley war für mich in puncto Genauigkeit und dem Ziel, immer „on track“ zu sein, prägend. Alle drei Welten transportieren ein unterschiedliches Lebensgefühl, welches dich in den Bann zieht oder eben nicht. Für mich war Mailand, was Design, das Gespür für interdisziplinäre Schönheit und Stil angeht, sehr bereichernd. Ich bin auf meiner „Designentwicklungs-Reise“ noch lange nicht am Ende und freue mich auf immer neue Inspirationen!

Der Salone del Mobile auf der Design Week in Mailand ist ein Melting Pot für Design, Innovation und Kreativität. Ihr selbst seid mit next125 nicht nur jedes Jahr dort vertreten, sondern als Italien-Aficionados kommt die Liebe zum Design und der italienischen Lebensart auch im Concept Store in München zum Tragen. Lampen, Kunst und verschiedene Designobjekte – alles stillvoll kuratiert. Macht genau das next125 zu einem inspirierenden Ort der Begegnung?
THILO WALKEMEIER: Das ist doch klar „old but gold“: München ist die nördlichste Stadt Italiens! Wir haben es im Blut, wir lieben das Flair, die Straßencafés, Food, Fashion, Design, Kunst. So wollten wir es für uns persönlich kreieren, um es dann zu teilen. Wir alle haben die Welt gesehen und möchten das so gerne transportieren. Diese Expertise ist für viele unserer Kunden sehr wichtig, wir möchten doch alle gerne ermutigt werden, über den Tellerrand zu schauen.
LUKAS HELLER: Ich habe in Mailand gelebt, meine Frau ist Italienerin, ich spreche Italienisch – noch Fragen zu meiner Lebensart?

Der zunehmende Einsatz von KI lässt das Handwerk in den Hintergrund rücken und vieles wird günstig(er) im Ausland produziert. Ist „made in Germany“ überhaupt noch ein Wert?
LUKAS HELLER: KI ist in Handwerksunternehmen aus meiner Sicht nicht mehr wegzudenken, doch immer angelehnt an das Problemfeld, nicht um des „KI-Willens“KI einzusetzen. Künstliche Intelligenz nutzt das Unternehmen meiner Familie seit einiger Zeit, um dem Mensch eine Hilfe zu sein.

Man kann nichts falsch machen, wenn man sich auf einen Espresso trifft. Die ungezwungene Atmosphäre sorgt für entspannte Gespräche.

Ein Ort zum Verweilen und Genießen; eine Inspirationsquelle für umfassende Raumkonzepte, anspruchsvolle Designlösungen und überraschende Details.

Designpreise sind begehrte Symbole von Ästhetik und Qualität. Ihr habt innerhalb kürzester Zeit gleich zwei davon abgeräumt: Den Red Dot Design Award 2023 für das next125 Sideboard mit Glasfronten sowie den IF Design Award 2023 für das next125 Bareinteilung Pocketsystem. Macht euch das stolz, erhöht es aber vielleicht auch den Druck, noch innovativer sein zu müssen?
THILO WALKEMEIER: Unser Anspruch ist hoch! Und Besitzstandswahrung existiert für uns nicht. Wir lieben Innovation, aber wir sind keine Getriebenen.
LUKAS HELLER: Stolz sind wir auf die neueste Kooperation mit Francis Kéré, welche meiner Meinung nach über allen Designpreisen schwebt. Hier wird deutlich, wie wichtig es ist, sich immer wieder neu zu erfinden.

Mut ist fest in der Firmen-DNA verankert. Mut, neue und vielleicht auch unkonventionelle Wege zu gehen, anders zu sein. Sich stetig weiterzuentwickeln und sich gleichzeitig selbst treu zu bleiben – ein schmaler Grat. Der bei Schüller aufgeht. Mit Leidenschaft für das Produkt. Aus Mut wurde Erfolg. Mut aus unternehmerischer Sicht habt ihr bewiesen, aber seid ihr auch beim Kochen mutig? Kocht ihr selbst gerne? Probiert ihr gerne neue Dinge aus oder habt ihr einen All-time-Favorit, für den ihr vielleicht sogar bekannt seid?
LUKAS HELLER: Ich koche sehr gerne! Mal aufwendiger, wenn es schnell gehen muss auch mal weniger! Aber mit meinem „Risotto Scamorza & Birne“ bringe ich meistens den Tisch zum Schweigen.
THILO WALKEMEIER: Definitiv mein „Oldtime“-Favorite: Ossobuco alla Milanese. Zum Niederknien, ich schwöre! Aber tatsächlich probiere ich vieles aus, asiatisch, traditionell deutsch und natürlich italienisch.

Was ist das Geheimrezept von next125?
THILO WALKEMEIER: Ich finde: unprätentiös, selbstverständlich und mit einem vertrauensvollen Preis-Leistungsverhältnis.
LUKAS HELLER: Unser Rezept besteht aus vielen Zutaten, zum großen Anteil aus unserem Team! Aber die „secret sauce“ verrate ich nicht, die bleibt Betriebsgeheimnis.

Die Gründung der Premiummarke next125 war im Jahr 2000. Man könnte meinen, next125 sei abgeleitet von der „nächsten Generation“ – die Jungen, die mit frischen Ideen nachkommen. Aber namensgebend für die Premiummarke von Schüller Küchen war weder das Alter noch jemand, der nicht bis Drei zählen konnte. Sondern ...?
LUKAS HELLER: Ein System, danach entwickelt auf Basis des Baurastermaßes 12,5 Zentimeter, brachte ungeahnte Vielfalt für die Gestaltung der next125 Küchen. Dieses System betont visuelle Harmonie und Modularität.

Zum Abschluss schauen wir normalerweise immer aus dem Fenster, heute nehmen wir einen Espresso an eurer schönen Bar und ich möchte euch fragen: Welche Persönlichkeit würdet ihr hier gerne einmal treffen?
THILO WALKEMEIER: Also ganz ehrlich, wir hatten schon ganz viele Persönlichkeiten aus Deutschland hier im Store, aber eine Küche für Leo di Caprio in den Beverly Hills zu konzipieren wäre großartig – the best is yet to come.
LUKAS HELLER: Gerne würde ich wieder Piero Lissoni an unserer Terrazzo Bar willkommen heißen, wie letzten Sommer. Er war begeistert von unserem Store!

THILO WALKEMEIER: Ein Professor hat mir einmal gesagt: Viele unterschätzen die Auswirkung der Innenarchitektur auf ihr Leben. Die tägliche Freude an schöner Gestaltung ist doch wunderbar. Es nicht immer herunterzubrechen auf die Funktionalität, geht aber natürlich auch oft damit einher. Das Bauchgefühl ist so wichtig. Der erste Kaffee am Morgen in der wunderschön gestalteten Küche bildet doch den besten Start in den Tag: Das bekomme ich so oft als Feedback unserer Kunden zu hören. Ganzheitliche Konzepte, tolle Farben und Materialien in traumhafter Ästhetik kombiniert – das ist für mich einfach nur „wow!“. Nirgendwo sonst, außer in der Küchengestaltung, vereinen sich aber auch modernste Technik und Gestaltung. Die perfekte Funktionalität sollte mit der Ästhetik verschmelzen. Der Gedanke, nie nur praktischen oder nur gestalterischen Aspekten unterliegen. Das perfekte Match ist die „Kunst“.

Lukas, auch du liebst gutes Design. War das schon immer so oder wie hat sich das bei dir entwickelt? Du bist Innenarchitekt und Business Designer und warst international unterwegs. Was hast du aus dem Silicon Valley mitgenommen und worin unterscheidet sich der deutsche vom italienischen Stil?
LUKAS HELLER: Das Silicon Valley war für mich in puncto Genauigkeit und dem Ziel, immer „on track“ zu sein, prägend. Alle drei Welten transportieren ein unterschiedliches Lebensgefühl, welches dich in den Bann zieht oder eben nicht. Für mich war Mailand, was Design, das Gespür für interdisziplinäre Schönheit und Stil angeht, sehr bereichernd. Ich bin auf meiner „Designentwicklungs-Reise“ noch lange nicht am Ende und freue mich auf immer neue Inspirationen!

Der Salone del Mobile auf der Design Week in Mailand ist ein Melting Pot für Design, Innovation und Kreativität. Ihr selbst seid mit next125 nicht nur jedes Jahr dort vertreten, sondern als Italien-Aficionados kommt die Liebe zum Design und der italienischen Lebensart auch im Concept Store in München zum Tragen. Lampen, Kunst und verschiedene Designobjekte – alles stillvoll kuratiert. Macht genau das next125 zu einem inspirierenden Ort der Begegnung?
THILO WALKEMEIER: Das ist doch klar „old but gold“: München ist die nördlichste Stadt Italiens! Wir haben es im Blut, wir lieben das Flair, die Straßencafés, Food, Fashion, Design, Kunst. So wollten wir es für uns persönlich kreieren, um es dann zu teilen. Wir alle haben die Welt gesehen und möchten das so gerne transportieren. Diese Expertise ist für viele unserer Kunden sehr wichtig, wir möchten doch alle gerne ermutigt werden, über den Tellerrand zu schauen.
LUKAS HELLER: Ich habe in Mailand gelebt, meine Frau ist Italienerin, ich spreche Italienisch – noch Fragen zu meiner Lebensart?

Der zunehmende Einsatz von KI lässt das Handwerk in den Hintergrund rücken und vieles wird günstig(er) im Ausland produziert. Ist „made in Germany“ überhaupt noch ein Wert?
LUKAS HELLER: KI ist in Handwerksunternehmen aus meiner Sicht nicht mehr wegzudenken, doch immer angelehnt an das Problemfeld, nicht um des „KI-Willens“KI einzusetzen. Künstliche Intelligenz nutzt das Unternehmen meiner Familie seit einiger Zeit, um dem Mensch eine Hilfe zu sein.

Man kann nichts falsch machen, wenn man sich auf einen Espresso trifft. Die ungezwungene Atmosphäre sorgt für entspannte Gespräche.

Ein Ort zum Verweilen und Genießen; eine Inspirationsquelle für umfassende Raumkonzepte, anspruchsvolle Designlösungen und überraschende Details.

Designpreise sind begehrte Symbole von Ästhetik und Qualität. Ihr habt innerhalb kürzester Zeit gleich zwei davon abgeräumt: Den Red Dot Design Award 2023 für das next125 Sideboard mit Glasfronten sowie den IF Design Award 2023 für das next125 Bareinteilung Pocketsystem. Macht euch das stolz, erhöht es aber vielleicht auch den Druck, noch innovativer sein zu müssen?
THILO WALKEMEIER: Unser Anspruch ist hoch! Und Besitzstandswahrung existiert für uns nicht. Wir lieben Innovation, aber wir sind keine Getriebenen.
LUKAS HELLER: Stolz sind wir auf die neueste Kooperation mit Francis Kéré, welche meiner Meinung nach über allen Designpreisen schwebt. Hier wird deutlich, wie wichtig es ist, sich immer wieder neu zu erfinden.

Mut ist fest in der Firmen-DNA verankert. Mut, neue und vielleicht auch unkonventionelle Wege zu gehen, anders zu sein. Sich stetig weiterzuentwickeln und sich gleichzeitig selbst treu zu bleiben – ein schmaler Grat. Der bei Schüller aufgeht. Mit Leidenschaft für das Produkt. Aus Mut wurde Erfolg. Mut aus unternehmerischer Sicht habt ihr bewiesen, aber seid ihr auch beim Kochen mutig? Kocht ihr selbst gerne? Probiert ihr gerne neue Dinge aus oder habt ihr einen All-time-Favorit, für den ihr vielleicht sogar bekannt seid?
LUKAS HELLER: Ich koche sehr gerne! Mal aufwendiger, wenn es schnell gehen muss auch mal weniger! Aber mit meinem „Risotto Scamorza & Birne“ bringe ich meistens den Tisch zum Schweigen.
THILO WALKEMEIER: Definitiv mein „Oldtime“-Favorite: Ossobuco alla Milanese. Zum Niederknien, ich schwöre! Aber tatsächlich probiere ich vieles aus, asiatisch, traditionell deutsch und natürlich italienisch.

Was ist das Geheimrezept von next125?
THILO WALKEMEIER: Ich finde: unprätentiös, selbstverständlich und mit einem vertrauensvollen Preis-Leistungsverhältnis.
LUKAS HELLER: Unser Rezept besteht aus vielen Zutaten, zum großen Anteil aus unserem Team! Aber die „secret sauce“ verrate ich nicht, die bleibt Betriebsgeheimnis.

Die Gründung der Premiummarke next125 war im Jahr 2000. Man könnte meinen, next125 sei abgeleitet von der „nächsten Generation“ – die Jungen, die mit frischen Ideen nachkommen. Aber namensgebend für die Premiummarke von Schüller Küchen war weder das Alter noch jemand, der nicht bis Drei zählen konnte. Sondern ...?
LUKAS HELLER: Ein System, danach entwickelt auf Basis des Baurastermaßes 12,5 Zentimeter, brachte ungeahnte Vielfalt für die Gestaltung der next125 Küchen. Dieses System betont visuelle Harmonie und Modularität.

Zum Abschluss schauen wir normalerweise immer aus dem Fenster, heute nehmen wir einen Espresso an eurer schönen Bar und ich möchte euch fragen: Welche Persönlichkeit würdet ihr hier gerne einmal treffen?
THILO WALKEMEIER: Also ganz ehrlich, wir hatten schon ganz viele Persönlichkeiten aus Deutschland hier im Store, aber eine Küche für Leo di Caprio in den Beverly Hills zu konzipieren wäre großartig – the best is yet to come.
LUKAS HELLER: Gerne würde ich wieder Piero Lissoni an unserer Terrazzo Bar willkommen heißen, wie letzten Sommer. Er war begeistert von unserem Store!

Die Küche wird zum Mittelpunkt des Hauses: next125 Küchen stehen für sichtbare Reduktion auf das Wesentliche und Konstruktive. Ein Raum der Inspiration.

Die besten Rezepte sind ja oft die, bei denen verschiedenste Zutaten, Gewürze und Aromen zum Einsatz kommen. Zwischen süß, sauer und umami entsteht nicht selten eine wahre Geschmacksexplosion. Insbesondere dann, wenn mutig kombiniert wird – auch das, was auf den ersten Blick vielleicht nicht direkt zusammenpasst. „Wir sehen uns als Schnittstelle unterschiedlichster Branchen", sagt Thilo Walkemeier und fährt mit der Hand über den langen Tresen aus echtem Terrazzo. Wir stehen mitten in einem Store, der dank der offenen, transparenten Gestaltung und den großzügigen Fensterfronten eher wie ein Loft wirkt. Eine schwarze, schnörkellose Küchenfront, indirektes Licht und ein großer Weinkühlschrank. Hinten, neben dem imposanten Treppenaufgang, eine Bibliothek mit Leseecke. Ich fühle mich wie zu Gast bei Freunden. Lukas Heller, der den Showroom am Maximiliansplatz gemeinsam mit Thilo Walkemeier führt und Enkel des Firmengründers des Schüller Möbelwerks ist, zaubert mir zum Interview einen Cappuccino, den man in Italien nicht vollendeter bekommen könnte, und ergänzt: „Wir lieben das künstlerische Flair und die Dinge miteinander zu verknüpfen." Dass wir uns hier in einem Ausstellungsraum befinden, rückt in den Hintergrund. Das Rezept scheint aufzugehen. Denn spätestens jetzt möchte ich hier direkt einziehen.

Betritt man den Showroom am Maximiliansplatz fühlt es sich tatsächlich ein bisschen an wie nach Hause zu kommen. Das beeindruckende Äußere bildet eine angenehme Symbiose mit dem Inneren. Die Marke next125, formal inspiriert von den klaren Linien der Bauhaus-Ära, inszeniert sich im Kontext des Münchner Concept Stores in einem neuen, innovativen Licht. Von Menschen entworfen, in Bayern verwurzelt, nahbar, persönlich und zeitlos schön. Die Zeit vergesse auch ich ein wenig, während ich an meinem Cappuccino nippe und den Blick über den Maximiliansplatz schweifen lasse. Saftiges Grün ragt in den weiß-blauen Himmel – mehr Bayern geht nicht. Und dennoch liegt hier mitten in München ein bisschen Dolce-Vita-Feeling in der Luft. Zum Beispiel durch die kleinen Tische und ein paar Stühle auf dem Platz vor der Espressobar nebenan – zwischen Anzugträgern und einer eleganten Münchnerin, die locker als Italienerin durchgehen könnte. Das Design der next125 Küchen unterstreicht die Liebe zur italienischen Lebensart. „Next125 München ist eben weit mehr als Küche – Es ist ein Ort für ein Lebensgefühl, das rundum glücklich macht": Da sind sich die beiden Geschäftsführer einig.

Mit viel Einrichtungs- und Architekturkompetenz sowie einem Auge für Details ist hier ein Ort für alle Sinne entstanden. Auf über 400 Quadratmeter können Privatkunden, Architekten, Partner und Developer die Philosophie zeitgemäßer Küchen selbst erleben, verweilen, genießen und sich inspirieren lassen. Es ginge vor allem darum, zunächst einmal ins Gespräch zu kommen, sagt Thilo Walkemeier und ergänzt: „Menschen sollen sich bei uns wohlfühlen und vor allem das kennenlernen, was Küche alles sein kann." Und die kann ganz schön viel. Weg vom traditionellen, rein funktionalen Ort der Nahrungszubereitung hin zu umfassenden Raumkonzepten und anspruchsvollen Designlösungen, für die nicht zuletzt der Red Dot Design Award verliehen wurde. Und dennoch ist die Küche historisch schon immer ein Ort des Zusammenkommens, der Begegnung, des Miteinanders gewesen. Hier kommt La Famiglia zusammen. Mit einem zweiten Espresso in der Hand setzen wir uns an einen schönen Esstisch und beginnen zu plaudern. Über Funktionalität und Ästhetik und darüber, wie der Spagat zwischen Tradition und Moderne gelingt, was gutes Design eigentlich ausmacht und wie aus einem Alltagsgegenstand ein Ort wird, der alle Sinne berührt.

JULIA HEINZ: Beim Betreten dieses Showrooms kommt unweigerlich ein ‚zu Hause bei Freunden'-Gefühl auf. Man fühlt sich direkt wohl. Warum war es euch so wichtig, dieses Konzept hier am Maximiliansplatz so umzusetzen? Und vielleicht gleich vorneweg die Frage: Showroom oder Concept Store?
THILO WALKEMEIER: Uns war sehr wichtig, einen Living Space zu schaffen, in dem sich Besucher gerne aufhalten, sozusagen ein ganzheitlicher Gedanke. Nicht ‚nur Küchen'. So wie wir es zu Hause vielleicht auch gerne umsetzen würden. Natürlich möchten wir unseren Besuchern und Interessenten die Tiefe und Vielfalt unserer Produktmöglichkeiten zeigen, aber uns war und ist der erste Eindruck wichtiger. Und der sollte behaglich und wohnlich sein. Da kommt dann unsere Espressobar ins Spiel: Ein Aufenthaltsort zum Verweilen – auf einen guten Espresso oder Cappuccino. Das ist doch das, was wir uns wünschen. Deshalb gefällt uns die Bezeichnung Concept Store so gut. Showroom oder Küchenstudio würde unseren Ansprüchen nicht gerecht werden.

‚Den Mutigen gehört die Welt': Mit diesem Zitat hat dein Großvater Lukas das Schüller Möbelwerk gegründet. Und mit den ersten 25 Mitarbeitenden Küchenbuffets gebaut. Heute produziert ihr – immer noch am selben Standort, im fränkischen Herrieden – rund 170.000 Küchen pro Jahr. Und seid damit unter den Top 2 der Küchenhersteller in Deutschland. Wie gelingt der Spagat zwischen Wachstum, Nachhaltigkeit und dem Wahren von Traditionen?
LUKAS HELLER: Ich bin stolz auf meine Familie – was sie in den letzten Jahrzehnten geschaffen hat und jeden Tag für die gemeinsame Sache gibt! Unser konkretes unternehmerisches Handeln kann ich an dieser Stelle nicht preisgeben, aber ich denke, ganz allgemein ist eine gesunde Mischung aus Fleiß, Zusammenhalt und strategischem Unternehmertum immer eine gute Wahl.

Die Küche als Ort ist immer auch mit einem Heimatgefühl verbunden. Mit Erinnerungen an Omas Apfelkuchen oder den Sonntagsbraten. Es geht um Werte, Traditionen und Gemeinsamkeiten. Aber auch um Qualität und Handwerk, oftmals war es die ‚Küche fürs Leben'. Wie wichtig ist für euch Heimat und was bedeutet es überhaupt, sich zu Hause zu fühlen? Spielt da die Küche als traditioneller Mittelpunkt eine Rolle? Und was hat sich verändert?
LUKAS HELLER: Auch heute ist Omas Apfelkuchen immer noch der Beste! Die Veränderung findet meistens in der Art und Weise des Kochens statt und nicht zwingend in der Rolle der Küche. Sie spielte gestern eine zentrale Rolle und das wird sie weiter tun. Gerade in den jüngeren Generationen, davon bin ich überzeugt.
THILO WALKEMEIER: München ist ein internationaler, kosmopolitischer Ort – gleichermaßen überschaubar wie traditionsreich. Manchmal ein Dorf und trotzdem eine Großstadt mit Einflüssen aus der ganzen Welt. Ebenso wie die Küche ein Ort der Begegnung und des Austausches für ‚Family and Friends' ist. Meistens geliebter Mittelpunkt des Hauses oder der Wohnung. Das gilt sicherlich schon lange, erfreut sich aber aufgrund der offenen Architektur vieler Bauprojekte immer größerer Beliebtheit.

Im (Familien-)Unternehmen, aber auch bei dir, Thilo, spielt Tradition eine wichtige Rolle. Du bist seit über 30 Jahren im Premiumküchen-Segment tätig. Ein Branchenkenner und Netzwerker mit einer echten Leidenschaft für das Produkt und bekannt für deine unkonventionelle Herangehensweise. Was fasziniert, was begeistert dich an Küchen und Design im Allgemeinen?

LUKAS HELLER

Lukas liebt die Vielfalt und Inspiration von Design, Kunst und Kultur. Der Innenarchitekt und Business-Designer (B.A.) hat auf seinen internationalen Stationen von Rosenheim über das Silicon Valley und Mailand bis nach München sowohl sein Gespür für Design und Trends geschärft als auch sein Wissen über Produktstrategien vertieft. So hat er sich über die Jahre ein weltweites, interdisziplinäres Netzwerk aufgebaut.

THILO WALKEMEIER

Seit über 30 Jahren verfolgt Thilo seine Leidenschaft für Design, Innenarchitektur und Architektur und hat in dieser Zeit persönliche Freundschaften und Kooperationen mit internationalen Designern und Architekten aufgebaut. Es gibt wohl kaum jemanden, der über eine vergleichbare Erfahrung und Kompetenz in der Planung und Gestaltung von Küchen verfügt. Der Spezialist für Premium-Küchen liebt es, für seine Kundinnen und Kunden einzigartige Projekte zu realisieren und findet dabei immer eine kreative Lösung.

JULIA HEINZ

Julia mag Menschen und die Geschichten dahinter. Im persönlichen Dialog hinter die Fassade zu blicken – inspirieren, begeistern und Momente schaffen, die im Gedächtnis bleiben. Die Ökonomin und Markenexpertin vereint den Blick für das große Ganze mit einem Auge für Details und ist überzeugt: emotional is the only rational.