

HWS

# Und täglich lockt die Insel

Wie die Eurocucina gezeigt hat, stehen bei den neuen Küchen außergewöhnliche Inselösungen im Mittelpunkt. Wie man gleich die ganze Küche zur Insel macht, zeigt uns Mercurio Nardozza.



Was haben die fünf Platonischen Festkörper aus der Geometrie mit der Küche zu tun? Eine ganze Menge, sagt Dipl.-Ing. (FH) Mercurio Nardozza, Inhaber eines IDD-CAD und Internetdesign-Studios in der Nähe von Ingolstadt und bekannt durch seine außergewöhnlichen Inselküchen.

Seit Jahren befasst sich Nardozza mit der Konzeption und Planung von Inselküchen auf der Basis von Feng Shui und geometrischen Formen, die sich an den klassischen platonischen Körpern orientieren, beispielsweise dem Hexaeder (Würfel), Tetraeder (Dreieck) oder Oktoeder (Achtflächner). Besonderes Merkmal der Platonischen Körper ist, dass alle Seiten eines Festkörpers

dieselbe Größe aufweisen. Somit entsteht eine perfekte Form.

„Küchenplanungen aufgrund dieses geometrischen Rastermaßes sowie nach den Gesetzmäßigkeiten des Feng Shui haben eine besonders harmonische und ästhetische Ausstrahlung“, sagt Nardozza. Kein Wunder: Betrachtet man alte Tempelanlagen und Sakralbauten, fällt sofort der stark geometrisch angelegte Grundriss und Aufbau ins Auge sowie die Ausrichtung nach bestimmten Himmelsrichtungen, vorzugsweise nach Osten.

Dies lässt sich bei Küchenplanungen natürlich nicht 1:1 umsetzen, doch immer mehr Verbraucher interessieren sich heutzutage für die jahrtausendealte Lehre des Feng Shui und lassen sich ihre Wohnungen, Häuser und Gärten unter ästhetischen, ökologischen und gesundheitlichen As-

pekten gestalten. Übrigens, Mercurio Nardozza war einer der ersten in der Küchenbranche, der Feng Shui in die Küchenplanung integrierte.

Etwa 10 Inselküchen verkauft das Unternehmen, das mit 14 weiteren Kooperationspartnern unter dem gemeinsamen Dach HWS zusammenarbeitet, bisher pro Jahr. Vorteil: der Kunde erhält eine Komplettlösung für alle Gewerke aus einer Hand.

Der durchschnittliche VK liegt bei rund 12.500 Euro inkl. Geräte pro Kommission. Der Kunde kann Geräte von jedem Hersteller in seine Inselküche einbauen lassen. Vorzugsweise arbeitet Nardozza jedoch mit Neff zusammen. Die Möbel werden auf Maß ganz nach den individuellen Wünschen des Kunden gefertigt.

## Mehr als nur ein täglicher Gebrauchsgegenstand

Hinter den Inselküchen steht ein ausgefeiltes Konzept: Grundgedanke war, wie die Einflüsse und Elemente, die in der Natur vorherrschen, sich harmonisch in die Küchengestaltung und -planung einbringen lassen. Und vor allem: wie sich Verbraucher in ihrer Küche allein und mit Gästen rundherum wohlfühlen. Dazu Nardozza: „Jeder von uns sehnt sich in diesen hektischen Zeiten nach seiner ganz persönlichen Wohn- und Ruheinsel. Wir gestalten diese individuellen Inseln für unsere Kunden, in denen alle ihre Sinne angesprochen werden hinsichtlich Licht, Klang, Geruch/Geschmack, Arbeit, Ergonomie, Mobilität, Kommunikation und Ästhetik.“

### Von allen Seiten schön ...

Bei dreidimensionalen Produkten liegt der Anspruch an eine ästhetische Anmutung natürlich sehr viel höher als bei Produkten, die nur aus einer Perspektive betrachtet werden. Darum werden die Inselküchen so konzipiert, dass sie von jeder Perspektive aus ansprechend, wohnlich und interessant wirken. Bei Neubauten sind sämtliche Installationen im Boden verlegt. Bei Renovierungsbauten und in Wohnungen verdecken dekorative Fantasiesockel und Schränke die Zu- und Abläufe.

### Vorzüge und Voraussetzungen

Entgegen herkömmlichen Einbauküchen ergeben sich bei der Inselküche folgende konzeptionelle Vorzüge:

- jede Inselküche stellt ein in sich komplett geschlossenes Zentrum mit einem Arbeitsfeld von ca. 250 x 150 cm dar (individuelle Maßanfertigung)
- der komplette Arbeitsbereich ist ergonomisch von 86 bis 96 cm stufenlos höhenverstellbar
- bis zu 12 Personen und mehr finden rings um eine Inselküche Platz
- sechs Personen können gleichzeitig an der Inselküche arbeiten
- bei Umzügen kann die Inselküche ohne Veränderung in jeden

neuen entsprechend gleich großen Raum platziert werden

- es werden keine Wände zum Stellen der Möbel benötigt; diese können dafür entsprechend hübsch dekoriert werden, z.B. als Bildergalerie
- in der Inselküche ergibt sich aufgrund des organisierten Arbeitens weniger Laufzeit.

### Inselküchenvertrieb per Lizenz

Die Inselküchen werden per Lizenz (Franchise) vertrieben. Bislang gibt es bundesweit 10 Lizenznehmer. Die einmalige Lizenzgebühr für die Marken- und Schutzrechte beträgt 1.533 EUR. Wer Gebietsschutz und Dienstleistungen wie Einführung, Unterstützung und Schulung wünscht, kann dies für einen einmaligen Betrag von 2.556 EUR in Anspruch nehmen. Der Vertrag wird für eine Laufzeit von fünf Jahren geschlossen und verlängert sich nach Ablauf dieser Frist jeweils um ein Jahr. Wer weiterführende Infos hierzu sucht, findet den Lizenzvertrag im Internet unter [www.insel-kueche.de](http://www.insel-kueche.de).

