FACH SCHRIFTEN VERLAG

Ausgabe 4/2017 · 5. Jahrgang · www.kuecheundarchitektur.de

küche+ architektur

Das Magazin für professionelles Einrichten

Previews IFA 2017 und Hausmessen 2017

Zeyko ist zurück · Zuverlässiger, innovativer und exklusiver als je zuvor

Vom Küchenspezialisten zum Innovator · „Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein." (Martin Luther)

Küchenmeile · Die Informations- und Orderplattform für Trends und Innovationen rund um die Küche

DANIELA UND HUBERT LEHMANN haben das Küchenstudio in Rust gemeinsam aufgebaut. Mittlerweile repräsentieren Tochter Sarah (r.) und ihr Kollege Philipp Schächtele die zweite Generation.

Vom Küchenspezialisten zum Innovator

„Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein." (Martin Luther)

„Am 15. Juli dieses Monats wird unser Unternehmen 17 Jahre alt." Inhaber Hubert Lehmann ist stolz auf das Erreichte. Der sympathische Baden-Württemberger hat sein Küchenstudio gemeinsam mit seiner Ehefrau Daniela aufgebaut. Während er mit seinem Team für Verkauf und Montage verantwortlich zeichnet, kümmert sie sich um die kaufmännische Abwicklung und Sachbearbeitung, übernimmt die telefonische Kundenbetreuung und klärt Reklamationen. Im Laufe der Jahre infizierte sich auch seine Tochter Sarah mit dem Virus der perfekt geplanten Kücheneinrichtung. Als erfolgreiche Möfa-Absolventin und studierte Betriebswirtin repräsentiert sie gemeinsam mit ihrem Kollegen Philipp Schächtele die zweite Generation des Küchenstudios Lehmann in Rust.

DIE MONTAGE BEI LEHMANN KÜCHEN IN RUST liegt in den bewährten Händen von Frank Koehn (r. im Bild). Insgesamt vier eigene Monteure und einen Azubi beschäftigt Hubert Lehmann in diesem für das Unternehmen wichtigen Bereich.

Ihr gemeinsamer Leitsatz: „Perfektion besteht nicht darin, Außergewöhnliches gut zu tun, sondern darin, Gewöhnliches außergewöhnlich gut zu tun." Und exakt dieses Image hat sich das elfköpfige Team des Familienunternehmens erarbeitet. „Unser Küchenfachgeschäft hat einen hohen Bekanntheitsgrad, der sich bis 50 Kilometer im Umkreis erstreckt", freut sich Hubert Lehmann. Die kundenorientierten und gleichzeitig kreativen Planungen, die zum Teil über die Küche bis in den Ess- und Wohnbereich reichen, sprechen für sich.

Die 300 Quadratmeter große Ausstellung ist nicht umsonst in eine architektonisch imposanten Immobilie integriert, deren in Holz und Glas gehaltene Fassade bereits den Anspruch an Design, Qualität und Nachhaltigkeit der hier präsentierten Produkte widerspiegelt.

„Der Durchschnittswert der von uns geplanten und montierten Küchen liegt bei rund 15.700 Euro", verrät der Hausherr, der gemeinsam mit seinem Team ein Umsatzvolumen von jährlich rund 1,7 Millionen Euro generiert. „Einen nicht unerheblichen Anteil daran hat die Ausstattung zahlreicher Ferienwohnungen- und Appartements, die sich rund um das Freizeitzentrum Europa Park Rust angesiedelt haben und noch immer ansiedeln", verrät uns der ambitionierte Küchenplaner.

„Bei solchen Projekten greifen wir auf die Flexibilität und Zuverlässigkeit von Nobilia zurück", erläutert Hubert Lehmann und das obwohl keine einzige Küche des Herstellers im Studio ausgestellt ist. „Unser Hauptlieferant ist seit vielen Jahren Schüller", betont er und schlendert mit uns durch die acht großzügig gestalteten Ausstellungsküchen, die Spielraum für Budgets von 4.000 Euro aufwärts lassen. Den gehobenen Einrichtungsbereich decken Exponate der Marken Next 125 und Zeyko sowie Gestaltungsvarianten von Invido ab, einem Hersteller maßgenauer Kasten und Korpusmöbel. Sie visualisieren den fließenden Übergang zwischen Küchen- Ess und Wohnbereich. „Obwohl man Regale, Side-Boards, Low-Boards usw. heute durchaus auch mit dem Sortiment des einen oder anderen Herstellers aus der Küchenmöbelindustrie realisieren kann", gibt der versierte Einrichter zu. Was er im Übrigen auch tut.

Die Weiterempfehlung durch seine Kunden, zu denen auch eine Vielzahl an Ärzten, Anwälten, auch Lehrern gehört, hat im Laufe der Jahre zur positiven Entwicklung seines Studios beigetragen. „Mit zahlrei-

chen meiner Kunden hat sich auch über den Küchenkauf hinweg eine langjährige Freundschaft entwickelt", erläutert der sympathische Geschäftsmann. Und, bedingt durch den Europapark mit seinen unterhaltsamen Shows, führt es auch schon einmal den einen oder anderen Prominenten zu Lehmann Küchen nach Rust, der hier vor laufender Kamera einmal zeigen kann, was er unter einer guten Küche versteht. „Aber auch unabhängig davon veranstalten wir in regelmäßigen Abständen Kochevents für und mit unseren Kunden", verrät uns der überzeugte Dampfgar-User, der übrigens auch zertifizierter Ernährungs-Experte ist. Die Tatsache, dass Hubert Lehmann und seine Frau Daniela erklärte Veganer sind, wirkt sich jedoch nicht auf die kulinarischen Genüsse aus, die sie ihren Gäste anlässlich eines solchen Events kredenzen: „Jeder Mensch sollte grundsätzlich immer die Wahl haben …", betont das Paar einvernehmlich.

Eine Devise, die auch der Showroom widerspiegelt. Hubert Lehmann und sein Team haben ein Auge für Details. Wie ein Großteil seiner Mitarbeiter repräsentiert auch der Hausherr als gelernter Schreiner das Holzhandwerk. Prokurist Philipp Schächtele ist ausgebildeter Zimmermann und Einzelhandelskaufmann. Die Montage liegt u. a. in den bewährten Händen des gelernten Schreiners Frank Koehn. Sein Sohn Denis Koehn, der gerade die Ausbildung auf der Möfa abschließt, hat hier zuerst seine Monteur Ausbildung gemacht. „Auf seine Leistung bin ich besonders stolz", betont der Hausherr. „Denis wird danach zuerst einmal bei einem meiner geschätzten Marktbegleiter arbeiten, bevor unser Schwiegersohn in spe dann wieder bei uns eine entsprechende Aufgabe übernimmt. Wir beschäftigen übrigens insgesamt vier eigene Monteure und einen Azubi. Das ist ein Berufszweig, der für uns außerordentlich wichtig ist, wo es auf Know-how, Zuverlässigkeit und natürlich auch Höflichkeit ankommt. Deshalb lassen wir es uns nicht nehmen, unsere Monteure alle selbst auszubilden", betont Hubert Lehmann mit Nachdruck.

VOM KÜCHENPROF ZUM ERFINDER

Das Thema Montage war es auch, das den versierten Küchenprofi auf ein Branchendefizit aufmerksam machte und ihn zu einem Entwickler werden ließ. „Im Laufe der Jahre ist die Planung von Küchen immer

DER SHOWROOM ZEIGT: Hubert Lehmann und sein Team haben ein Auge für Details.

aufwändiger geworden“, schildert Hubert Lehmann seine Beobachtung. „Es ging darum, Möbel flächenbündig in die Wand einzubauen. Doch selbst die Ausführungen in den Ausstellungen der Küchenmöbelindustrie waren und sind bis heute nicht zufriedenstellend: Küchenschränke und Geräte werden meistens in vorgebaute Nischen eingefügt. Dabei bleibt der Stoß zwischen Küchenmöbel und Wand als Fuge sichtbar. Oder, wird der Stoß verspachtelt, bilden sich mit der Zeit hässliche Risse. Ganz zu schweigen von der fehlenden Entlüftung für Kühlgeräte, die oft ganz außer Acht gelassen werden“, bemängelt Hubert Lehmann. „Also suchte ich selbst nach einer Möglichkeit, die nicht nur ein ästhetisches Gesamtbild gewährleisten, sondern zudem einfach zu montieren – und vor allem auch bezahlbar sein sollte.“

DAS ZAUBER-PROFIL

Die Lösung: eine speziell imprägnierte MDF-Profilleiste, die eine dauerhafte Verbindung ohne Risse ermöglicht. „Zur Entwicklung meiner Gesamtlösung beigetragen hat nicht zuletzt meine praktische Trockenbauerfahrung mit Gipskarton: Wir arbeiten nicht wie bis dato üblich mit vorgebauten Nischen, sondern platzieren zuerst die Küchenmöbel und stellen erst danach die Flächenbündigkeit mit der Wand aus Gipskartonplatten her. Die Verbindung zwischen Möbel und Gipskartonwand schaffen wir mit Hilfe des imprägnierten MDF-Profils. Die Faserplatte wird einfach an der vorderen Kante eingefräst und dort mit dem Gipskarton verleimt und verschraubt. Der Stoß wird dann verspachtelt. Das ist ebenso einfach wie Wangen an einen Schrank zu schrauben“, betont der passionierte Küchenspezialist.

Heute ist die Lösung perfekt, doch musste Hubert Lehmann noch einige physikalische Hürden nehmen: „Bei meinen ersten Versuchen“, erläutert er uns, „sog das MDF-Profil das Spachtelmaterial viel zu schnell auf, was eine dauerhafte Verbindung ohne Risse schier unmöglich machte. Also musste ich die Kante der MDF-Platte so imprägnieren, dass diese sich mit Spachtelmaterial und Weißleim gleichermaßen verbinden lässt.“

Der ambitionierte Küchenprofi fand das Zaubermittel, das er im Übrigen bis heute nicht preisgibt. Die mittlerweile zum Patent angemeldete Erfindung ist auf Herz und Nieren geprüft und hält extremer Hitze, Kälte und Luftfeuchtigkeit stand. Zur Patentanmeldung geraten hat ihm im Übrigen der österreichische Innenarchitekt Reinhard Schwab, der über die dk-Verbandszentrale auf die Erfindung aufmerksam gemacht worden war. „Heute bin ich froh, diesem Rat gefolgt zu sein: Mit der Firma Naber habe ich mittlerweile einen exzellenten Vertriebspartner gefunden, der meine Erfindung unter der Bezeichnung „Topmaster-Profil" als Lizenz-Produkt in sein Programm aufgenommen hat."
Und Hubert Lehmann hat bereits weitere Ideen, um seine Entwicklung auch anderweitig zum Einsatz zu bringen. „Ich denke da an Regalsysteme oder Oberlichter und und und …"

WEICHEN GESTELLT

In drei Jahren will der 57-Jährige sein Unternehmen voll und ganz in die Hände der beiden derzeitigen Prokuristen Sarah Lehmann und Philipp Schächtele legen und sich hauptsächlich um die Weiterentwicklung seines Profils kümmern. „Ich könnte nie ganz aufhören zu arbeiten", gesteht er, „aber mit 60 braucht man keinen 12-Stunden-Tag mehr."
Die Weichen für eine erfolgreiche Weiterführung des Unternehmens sind gestellt. Wer zu Lehmann Küchen in Rust kommt, wird auch weiterhin vom Rund-um-Sorglos-Paket des Fachgeschäfts profitieren, das alle menschlichen und innenarchitektonischen Belange berücksichtigt: Die persönlichen Kundengespräche, das Miteinander, das sich auch in gemeinsam erstellten ganzheitlichen Farb- und Materialkollagen, der individuellen Granit-Auswahl beim ortansässigen Steinmetz und im gemeinsamen Kochen und Genießen widerspiegelt.
Nicht zu vergessen die Koordination unterschiedlichster Gewerke, deren Umsetzung das Unternehmen mit zuverlässigen Handwerkspartnern aus der Region umsetzt.
„Wir sind eben ein gutes Team", freut sich Hubert Lehmann, der sich selbst nur als Teil des Ganzen sieht. Und dieser Team-Geist ist es, den der sympathische Küchenprofi und Erfinder auch den nachfolgenden Generationen weitergeben wird.

www.lehmann-kuechen.de

DAS VON HUBERT LEHMANN entwickelte imprägnierte MDF-Profil ermöglicht einen Trockenbau ohne sichtbare Fuge auch bei dem perfekt eingepassten Entlüftungsgitter.