BERUFSWEGE

INA PETRA LOPACKI

So vielfältig wie die Menschen sind, die Innenarchitektur studieren, so vielfältig sind auch ihre Berufswege. In unserer neuen Serie stellen wir verschiedene Spezialisierungen vor und beginnen mit einer Expertin für Luxusküchen.

Ihre Ausbildung zur Bauzeichnerin brach Ina Petra Lopacki (Jg. 1971) zugunsten ihres Studiums der Innenarchitektur in Düsseldorf ab. Auf den Abschluss 1999 folgte die Mitarbeit in verschiedenen Büros in Düsseldorf und Köln, bevor sie 2008 für sechs Jahre nach Zürich ging. Hier war Lopacki Innenarchitektin und Projektleiterin im Bereich Verkauf und Planung von hochwertigen Boffi Küchen tätig. Ende 2020 gründete sie IL Interior Design GmbH. **www.il-interiordesign.com**

Interview
Katharina Feuer
Fotos
Andreas Lühmann

Warum haben Sie Innenarchitektur studiert?
Ich hatte tatsächlich ein Schlüsselerlebnis: Freunde meiner Eltern besaßen eine Stadtwohnung in Paris. Dort erlebte ich einen spannenden Mix: Designklassiker, deren Eleganz und Ästhetik aus Chrom und Leder im starken Kontrast zur Schwere der dunklen, antiken Möbel und textilen, etwas staubigen Wandbehänge zum „Esprit Nouveau" standen. Diese Gegensätze der Andersartigkeiten, das mir Unbekannte, prägten und faszinierten mich. Ich wollte mehr wissen. Merci – Paris!

Was fasziniert Sie an der Profession der Innenarchitektur am meisten?
Gutes Design gibt emotionalen Halt und eine Art von Identität — auch mir. Es beeinflusst den Lebensstil und das Wohlbefinden. Im Grunde reizt mich der Schöpfungsprozess. Er eröffnet mir spannende Möglichkeiten und unendliche Kombinationsmöglichkeiten.

Wie kam es, dass Sie sich auf die Küchenplanung spezialisiert haben?
Bereits während meines Studiums und später in diversen Innenarchitekturbüros durfte ich an mehreren Privatbauten inklusive der Küchen mitarbeiten. Da waren auch Restaurants dabei.
Was mich dann endgültig dazu gebracht hat, war die brachiale Wucht und die theatralische Inszenierung italienischer Küchenhersteller und ihrer Kollektionen. Ihr Selbstverständnis, ihre Dominanz und Arroganz, mit der sie auf den deutschen Markt drängten, imponierte mir sehr. Außerdem hat mich fasziniert, wie gut die dortige Möbelindustrie ernst zu nehmende Entwürfe berühmter Designer umsetzte. Genau dort sah ich mich direkt nach dem Studium und wollte mich entsprechend platzieren.
Leider wurde der Kontakt zur Möbelindustrie im Studium nie forciert. Das sehe ich im Nachhinein als fehlenden Aspekt in der Lehre.

Welche Aufgaben verbinden Sie mit der Küchenplanung?
Empathie ist ein wichtiger Faktor. Ebenso genaue Kenntnisse über Material, Technik, Konstruktion und Trends. Oft geht es um viel mehr als nur um die Küche, sondern um das perfekte Raumerlebnis.

Planen und entwerfen Sie allein?
In vorderster Reihe, ja. Der direkte, ungefilterte Kontakt zu den Bauherren, ohne irgendwelche Umschweife, ist mir wichtig. Bei den Ausarbeitungen wie Details und Renderings kann ich auf zwei Fachkräfte zurückgreifen.

Wer ist bei der Umsetzung in der Folge involviert?
Bei 50 % unserer Aufträge arbeiten wir eng mit den Architekten unserer Auftraggeber zusammen. Die anderen 50 % wickeln wir direkt ab und ziehen, neben den klassischen Gewerken, projektbezogen TGA-Fachplaner und ausführende Betriebe hinzu.
Wir können einiges abdecken: intelligente Gebäude- und Steuerungstechnik, Smart-Home-Systeme und Technologien, Lichtplanung, Raumakustik inklusive Audio.
Da wir zusätzlich stark auf Manufakturfertigung setzen, zählen Schreiner, Metallbauer oder auf Metalllacke spezialisierte Fachbetriebe sowie Steinmetze, Stuckateurbetriebe und Parkettleger dazu. Für den Aufbau der Küchen ist unser Montageteam verantwortlich, Bauleitung und Abnahme erfolgt aus unserem Büro.

Wo entstehen Ihre Projekte?
Viele entstanden in der deutsch- und französischsprachigen Schweiz, hauptsächlich in Zürich und Umgebung, da ich dort gelebt und gearbeitet habe. Aktuell plane ich Projekte im Großraum Hamburg und Berlin. Wir arbeiten insgesamt innerhalb Europas.

Wer kommt zu Ihnen? Gibt es einen typischen Kunden für Luxusküchen?
Zehn von zehn Managern antworten auf die Frage, was für sie Luxus ist mit: „Mehr Zeit für die Familie." Das ist natürlich gelogen. Aber die Wahrheit – Premier Crus aus Bordeaux, Maßhemden von Charvet und Drei-Sterne-Dinner – ist sozial nicht verträglich.
Meine Kunden sind jene, die sich leise, aber entschieden beraten lassen.

Manufakturgefertigte Küche in einer Gründerzeit-Villa in Hamburg. Die Insel ist aus schwarzem Nero-Marquina-Marmor.

„Nichts ist spannender als eine Küche"

Worauf legen Ihre Kunden Wert?
Absolute Individualität. Vertrauen. Teilhabe. Substanz.

Wie kam es zur Ihrer Spezialisierung auf Luxusküchen?
Luxus bedeutet für mich ein über das Normale hinaus. Das Höchstmaß herausholen. Es ist ein Drang nach Optimierung, Perfektion und nach etwas Besonderem. Meine Detailversessenheit und Neugier ließen mir keine andere Wahl. (lacht)
Für mich gehören Essen und Kochen zu den schönsten Dingen im Leben. Ein Essen im Sternerestaurant und Selbstgekochtes haben dabei für mich den gleichen Stellenwert. Beides hat seine Berechtigung. Beides kann mittelmäßig oder brillant ausfallen.

Haben Sie ein Lieblingsküchenprojekt?
An erster Stelle steht die Küche für einen Schriftsteller.
Ein weiteres für mich hochspannendes Projekt war die Umsetzung einer offenen Küche für eine Familie mit Koch. Alles absolut custom-made. Maße, Material und sogar Geräte wurden teils in Sonderanfertigung hergestellt. Die größte Herausforderung war eine offene Küche zu entwickeln, die einerseits einen stark repräsentativen Charakter ausstrahlen, andererseits den Anforderungen der Familie und des Profikochs gerecht werden sollte.

Was möchten Sie jungen Studierenden der Innenarchitektur über Ihre Spezialisierung mitgeben?
Nichts ist spannender als eine Küche. ←

Berufswege
Ein Innenarchitekturstudium befähigt zu vielen verschiedenen Berufsbildern: Das zeigen wir mit unserer neuen Porträtserie auf.

Ina Petra Lopacki erklärt, wie sich die Küche in den letzten 20 Jahren änderte **info.md-mag.com/lopacki**