

Männer am Herd

Hanseatische Lebensart: Im Gespräch mit Nikolai & Rolf Cardinahl Küchensysteme & Caffè

Die Welt 22.10.2005

Von Britta Stahlberg

Die besten Partys enden immer in der Küche. Für Nikolai Cardinahl (35) und seinen Vater Rolf (63) ist das keine große Überraschung. „Die Küche wandelt sich doch mehr und mehr zum Wohnzimmer“, sagt Rolf Cardinahl, Geschäftsführender Gesellschafter und Gründer von Cardinahl Küchensysteme & Café in Eppendorf. „In einigen Wohnungen und Häusern ist die Küche längst der wichtigste Raum.“

Die Cardinahls kanns freuen: Seit 1975 fast seit Anbeginn der Einbauküchenzeit, widmet sich Rolf Cardinahl den Küchen. Der gelernte Elektromaschinenbauer, der später erst ins Kaufmännische und dann in den Elektrofachhandel wechselte, wollte irgendwann einfach selbstständig arbeiten. Wie er dabei auf Küchen kam? „Ich fand Küchen einfach schon immer interessant“, sagt er. „Und man kann Menschen damit glücklich machen.“

Wenn denn alles funktioniert, aber auch da ist Rolf Cardinahl mit seinem technischen Hintergrund ja Experte.

Mit dem Wandel der Küche ändern sich natürlich auch die Ansprüche der Kunden an den neuen multifunktionalen Wohnraum. „Eine Küche soll heute nicht mehr so vordergründig praktisch sein“, sagt Rolf Cardinahl. Früher waren Küchen reine Zweckbefriedigungen. Kochen, Spülen, Putzen. Haushalt eben, und einmal die Woche gab es dort den Washtag für die ganze Familie. In jahrzehntelanger Entwicklung hat sich viel getan. „Bei einem gleich bleibend hohem

Anspruch an die Technik hat sich heute aber der visuelle Anspruch sehr verändert. Gott sei Dank!“ Ein Mix aus Purismus – klare Linien, filigrane Details – Bauch und Herz sei nun gefragt. Dabei gibt es in der Küche bei Einrichtungsfragen für Cardinahl junior und senior kein Tabu: Rein darf, was gefällt. „Fernseher, Sofas, Sessel – alles, was glücklich und zufrieden macht gehört da unbedingt hinein“, sagt Rolf Cardinahl. Für Bauch und Herz eben. Er selbst sucht für sein Herz und das Küchenstudio auch noch ein Sofa. So ein großes, rotes, plüschiges – einen gemütlichen Hingucker. Eine Einladung zum Wohlfühlen. „Vielleicht hätte ich bei der Versteigerung von Ernst August von Hannover mal mitmachen sollen. Da hätte ich doch bestimmt ein prachtvolles Plüschsofa gefunden.“

Das Minimum für eine „wirklich vernünftige Küche“, quasi eine, die man über Generationen vererben könne liege bei etwa 15.000 Euro. „Nach oben sind da natürlich keine Grenzen gesetzt“, sagt Nikolai Cardinahl. Der Junior des Hauses ist gelernter Koch, studierter BWLer und hat während der Bundeswehrzeit bei der Marine als Smutje gearbeitet.

Vom Koch zur Küche, das liegt nahe. Für ihn war das jedoch kein zwangsläufiger Schritt. „Koch war nicht mein Traumberuf, das habe ich schnell gemerkt“, sagt Nikolai Cardinahl.

Nach und nach faszinierte das Geschäft mit den Küchen dann auch ihn. Er steht zu Hause übrigens oft selbst am Herd – sein Vater weniger. „Meine Frau kocht, ich mache sauber.“

Langsam löst der Sohn den Vater nun im Geschäft ab. Vor drei Jahren schon hat Nikolai Cardinahl – heute Geschäftsführer – in der Ausstellungsgalerie eine eigene Ecke für sich geschaffen. Mit Kaffee. „Es gab keinen Kaffee, der mir persönlich wirklich geschmeckt hat“, sagt er. Also packte er das Koffeinproblem selbst an und lässt nun in Italien, nahe Florenz, seinen eigenen Lieblingskaffee rösten („von den Hochlandebenen Ostafrikas“) und verkauft ihn im Küchen-Studio.

250 Gramm für 5,29 Euro. Nur die eine Sorte. Und die kommt an. „Er schmeckt einfach hervorragend geschmeidig“, sagt Nikolai Cardinahl. Wer keine Küche braucht, aber den Kaffee möchte – kein Problem. Auch das geht in der Robert-Koch-Straße 24.

Natürlich gibt es für die beiden Unternehmer („Unser Vater-Sohn-Verhältnis ist exzellent ausgeprägt“, sagt der Junior) nicht nur das Thema Küche in ihrem Leben. Rolf Cardinahl ist begeisterter Segler und Nikolai Cardinahl hat Bikram Yoga für sich entdeckt – und vor fünf Monaten das Rauchen aufgegeben. Zwei Schachteln am Tag war Standard. Das gesparte Geld legt er nun sinnvoller an: „Für zweieinhalb Tage Rauchen kann ein Kind in Afrika einen Monat zur Schule gehen“, sagt Nikolai Cardinahl. Wichtige Schulbildung mit einfachen Mitteln möglich gemacht. Ein Patenkind profitiert nun vom Ende seines Raucherlebens. Der Südafrika-Fan hilft aber auch noch an anderer Stelle, sammelt mit Charity-Partys Geld für die Harnas Wildlife Foundation in Namibia. Dort werden kranke und verletzte Tiere versorgt. „Eine Art Arche Noha“, sagt Nikolai Cardinahl. Direkt vor der Tür tun die Cardinahls auch Gutes: Der Kinderkrebsstation in Eppendorf sponsern sie den Kaffee. „Das fing mit einer Kaffeemaschine an.“ Seitdem sind sie dabei geblieben. Für Vater und Sohn gibt es übrigens noch eine Erklärung, warum sich späte Party-Gäste fast zwangsläufig in der Küche treffen: „Oft sind Küchen kleiner als die anderen Räume. Das schafft Nähe. Und außerdem sitzt man direkt an der Versorgungsquelle“, sagt Rolf Cardinahl. Der unvermeidliche Party-Mitternachtshunger.

Also: entweder den Kühlschrank ins Wohnzimmer rücken oder einfach gleich zur Küchenfete einladen. Erfolg garantiert.

Die Ausstellungsgalerie Cardinahl

Die Küche ist ein Lebensraum und genau in diesem Maße und mit diesem Anspruch wird sie bei „Cardinahl Küchensysteme und Caffé“ in der Robert-Koch-Straße in Eppendorf gewürdigt. Mit über 600 Quadratmetern ist das Studio die größte Ausstellungsgalerie für Bulthaup-Küchen und Küchen der Hamburger Designerin Ulrike Krages: Cardinahl führt exklusiv die Küche „Emotion – designed by Ulrike Krages“ (ab 15.000 Euro). Zudem führt Cardinahl Premira und als „begleitendes Rahmenprogramm“ Weinkühlschränke und die Marke Kitchen Aid. Rolf Cardinahl gründete sein eigenes Küchen-Studio 1975 als Ein-Mann-Unternehmen und mit nur einer Küche. Heute beschäftigt Cardinahl acht Mitarbeiter und zwei Auszubildende. Cardinahl ist eine regionale Handelsmarke mit einzigem Sitz in Hamburg.

Artikel, erschienen am 22. Oktober 2005 in der Welt