

VIEL LIEBE ZUM DETAIL

Schon bei der Anfahrt ist das imposante, sehr glaslastige und erst 2020 bezogene Gebäude der Firma *p2raumdesign* am Nordheimer Kreisel Richtung Zabergäu nicht zu übersehen.

Foto: *p2raumdesign*



Der erste Eindruck hält, was er verspricht: die individuelle Architektur zieht sich durch alle drei Etagen und wird durch die entsprechende Inneneinrichtung mit hochwertigen Materialien und Geräten vervollständigt. Die freundliche Begrüßung durch den sehr sympathischen Projektmanager Jürgen Beyer lässt schon erahnen, dass in diesem Unternehmen alles zueinander passt. Und so ist es dann auch. Inhaber Rainer Palinkasch und er sind mit viel Herzblut, Begeisterung und Authentizität bei der Sache. Hier wird Raumdesign, langjährige Erfahrung, individuelle Kundenorientierung und hochprofessioneller Service gelebt.

Besonders spannend ist die Mixtur: Im Erdgeschoss befindet sich das *p2Küchenatelier*, in dem einfach jeder ins Schwärmen geraten muss. Rainer Palinkasch zeigt auf, was für das Auge eigentlich Kleinigkeiten sind und doch so einen großen optischen Unterschied machen. So erkennen auch Laien, wie durchdacht und liebevoll die Details gesetzt werden und somit ein großes und Ganzes ergeben, das ein »das brauche ich auch!«-Gefühl entstehen lässt. Hier gibt es keinen Kundenwunsch, der unerfüllt bleiben muss, keine räumliche Besonderheit, die nicht passend gemacht werden kann. Alles stimmt, vom Fußboden über die Lichtarchitektur bis zur Farbgestaltung.

In Etage 1 befinden sich die Besprechungs- und Arbeitsräume der insgesamt 12 Mitarbeiter*innen, allesamt sehr gut gelaunte

Menschen, die offenbar gern am Werk sind. Aber wer würde nicht gern in lichtdurchfluteten, ins kleinste Detail durchdachten Räumen arbeiten, in denen täglich neue, spannende Pro- und Objekte entstehen?

Ein weiteres Highlight, neben den vielen spannenden Geschichten, die die beiden sympathischen Herren zu erzählen haben, ist das Obergeschoss.

Zunächst: eine tolle Aussicht auf die Umgebung. Dann natürlich: wieder ein professionell ausgeklügeltes Raumkonzept, das einfach Freude bereitet. Hier oben befindet sich die Eventlounge mit einer Küche, die Herzen höher schlagen lässt. Kein Wunder, dass sich hier gerne namhafte Köche wie Harald Wohlfahrt oder »Wildbaker« Johannes Hirth für buchbare Kochkurse einfinden. Es fehlt wirklich an Nichts. Beeindruckend sind die Wok-Induktions-Kochstelle, die Teppan Yaki-Platte und die V-Zug-Geräte, die die Benutzer*innen beim Kochen per eingblendetem Text durch die einzelnen Schritte führen. Und natürlich die im Haus entworfenen Arbeitsplatten und Schneidebretter, die nicht nur praktisch, sondern auch ein echter Augenschmaus sind. Hier wurde an alles gedacht und für alles eine Lösung gefunden.

Praktikabel ist es noch dazu, denn die riesige, freistehende Küchenzeile lässt sich, je nach Bedarf, in einzelne Module umbauen. Dieser einladende, wunderschöne Raum wird in Zukunft noch mehr an exklusiven Events und Gerätevorführungen zu bieten haben, denn die Ideen des Teams scheinen nur so zu sprudeln. Ausserdem können interessierte Firmen diesen Raum, der an eine große Dachterrasse grenzt, für eigene Seminare oder Veranstaltungen buchen. Keine Frage, dass sie auch da planerisch vom p2-Team unterstützt werden können, denn Dienstleistung wird hier wirklich groß geschrieben. Wir finden erstaunlich, wie vielfältig das Angebot dieser Firma ist: In der Objektgestaltung werden unter anderem Konzepte für die Gastronomie, Vinotheken, Bäckereien, Hofläden oder Gewerbeküchen entworfen und umgesetzt. Ganz individuell und mit Komplettservice, von der persönlichen Beratung und kreativen Konzeption bis zur Organisation und Umsetzung. Das Gleiche gilt natürlich für Privatkunden: Mit durchdachter Produktplatzierung und moderner Technik entstehen ganzheitliche Konzepte im Bereich Küche und Wohnen, maßgeschneidert und auf jegliche Bedarfe ausgerichtet, egal ob traditionell, ökologisch oder futuristisch.

Und dann entspringen diesen kreativen Köpfen eben Ideen wie Workshops, Tastings oder kulinarische Seminare und selbstentworfenen Produkte.

Auch wenn es sich wahrlich lohnt, direkt beim Herzblut-Team von *p2raumdesign* in Nordheim vorbei zu schauen, kann man sich natürlich auch in anderen Objekten schon mal einen Eindruck der hochqualitativen Arbeit des Unternehmens machen. Hier ein paar Beispiele dafür: das *BrotCafé* von *Wildbaker* Johannes Hirth in Bad Friedrichshall, die Markthalle *Kornhausscheune* in Schwäbisch Hall oder die *Willy Lounge* der Privatkellerei Willy in Nordheim. Das nennen wir gelebte Begeisterung, die uns sehr bekannt vorkommt und daher hier verdient einen Platz gefunden hat. Vielleicht erfinden wir ja irgendwann mal eine gemeinsame Herzblut-Nummer... ♦