

7. SchubLaden: Aus Liebe zu alten Dingen

Im Berliner Graefe-Kiez im Stadtteil Kreuzberg landen alte Schubladen nicht auf dem Sperrmüll, sondern direkt in Franziska Wodickas gleichnamigem Geschäft SchubLaden. Sie haucht alten, ausrangierten Kästen wieder Leben ein, indem sie neue Möbel um sie herum entwirft. So entstehen kleine Schränkchen, Kommoden oder Regale, deren Korpus exakt auf die Größe der Schubladen zugeschnitten ist.

Ihre Geschäftsidee entstand aus Leidenschaft: „Ich liebe die Ordnung und alte Dinge, die mich inspirieren“, verrät uns die Gründerin.

Nachdem Franziska Wodicka zehn Monate lang auf Flohmärkten, im Internet, bei Nachbarn und Bekannten gesammelt hatte, war es im Dezember letzten Jahres so weit. Das Sortiment war vorhanden, und der SchubLaden wurde geöffnet.

Seither kommen Kunden auf folgende Angebote zurück: Zum einen gibt es im SchubLaden kleine Kästchen (20 x 10 cm), die der Kunde direkt mitnehmen kann. Für spezielle Wünsche entwirft Wodicka die Möbel nach Maß und lässt sie dann in Berliner Schreinerbetrieben produzieren. Die Entwurfsarbeiten macht Franziska Wodicka alle selbst. „Was alte Dinge betrifft, ist meine Kreativität grenzenlos“, erzählt die 32-Jährige.

Das scheinen auch die Kunden zu merken: Über die Entwicklung der ersten zwei Monate kann sich Wodicka nicht beschweren. Die Resonanz war „super“. Der SchubLaden ist nach dem Weihnachtsgeschäft laut Angaben der Berlinerin so gut wie ausverkauft.

Trotzdem ist die Gründerin noch nicht ganz zufrieden: „Die Preise für die Möbel muten ja schon fast künstlerisch an. Das geht nicht anders, weil ja alles Unikate sind. Ich möchte aber auch, dass sich zum Beispiel die Leute hier vom Kiez meine Möbel leisten können.“ Deshalb möchte sie dieses Jahr neben den Unikaten Serienmodelle zu günstigeren Preisen anbieten.

Dann heißt es jetzt wohl fleißig neue allein stehende Schubladen sammeln, die auf der Suche nach einem neuen Zuhause sind.

SchubLaden
Böckhstr. 46
10967 Berlin
Tel.: (0 30) 6 165 11 49
E-Mail: mail@schublade.de
www.schublade.de

8. Schokoladenmacherei: Ein Fest für die Sinne

Schokolade ist Trend. Überall in Deutschland gibt es Läden oder Schokoladen-Cafés, die sich auf ein reines Angebot an verschiedenen Schokoladen spezialisiert haben. Die Schokoladenmacherei in Kleve hebt sich aber dennoch von der Masse ab. Hier gibt's nicht nur was für den Gaumen, hier isst auch das Auge mit.

Konditormeister Martin Marx lässt sich in seinem Geschäft Schokoladenmacherei bei der Herstellung der süßen Köstlichkeiten auf die Finger schauen.

Wie das funktioniert? Die 20 Quadratmeter große Produktionsfläche befindet sich im Laden und ist nur durch eine Glasscheibe vom Verkaufsbereich getrennt. Die Scheibe ist nach oben hin geöffnet, sodass die Kunden jederzeit Fragen stellen können.

Martin Marx will die Besucher mit seinem Know-how überzeugen und stellt zugleich unter Beweis, dass alles frisch ist. „Transparenz, Individualität und Ehrlichkeit – das zeichnet unser Geschäft aus“, erzählt der Gründer.

Marx ist eine alter Hase in der Branche. Zuvor hat er lange Zeit als Betriebsleiter in einer großen Confiserie gearbeitet. Deshalb weiß er, worauf es im Schokoladengeschäft ankommt:

- Man sollte immer zum Winter hin starten. Süße Sachen haben vor allem in der Adventszeit eine gute Konjunktur. Das zeigten auch die vergangenen Monate in der Schokoladenmacherei. „Das Geschäft brummt. Hier ist das Weihnachtsgeschäft eben ein Dezembargeschäft. Nicht wie im Supermarkt, wo's die Nikoläuse schon im Herbst gibt.“
- Aber der Gründer macht sich auch nichts vor: Er weiß, dass er im Sommer nicht so gute Ergebnisse erzielen wird. „Wenn man den Beruf eingeht, darf man kein Fan von Winterurlauben sein. Im Sommer schreibt man sehr wahrscheinlich rote Zahlen und muss die im Winter wieder ausgleichen.“
- Damit die Kunden im Sommer nicht komplett ausbleiben, wechselt Marx sein Sortiment. Im Frühjahr und Sommer werden in der gläsernen Produktion betont fruchtige Pralinen hergestellt. Im Winter dominieren Zimt, Nougat und Lebkuchen.
- In der Schokoladenmacherei stellen sich die Kunden ihre Pralinschachteln nach eigenen Wünschen zusammen. So gestaltet der Konditormeister sein Angebot immer wieder neu nach dem Geschmack seiner Kunden. Wurde eine Sorte nicht gut angenommen, tauscht er sie gegen eine neue Variation aus.



DER NAME IST PROGRAMM: Im SchubLaden werden alte Schubladen zu neuen Möbelstücken.