

Sinnlich strukturiert



Ein bayrischer Gewürzmüller und ehemaliger Spitzenkoch stattete seine Kochschule mit einzigartigen Objekten aus. Das Herzstück: eine individuelle USM Konfiguration, bestehend aus Theke und Regalen, mit Platz für seine unzähligen Gewürze.

Unternehmen:
Altes Gewürzamt
Name:
Ingo Holland
Branche:
Gewürzmanufaktur
Standort:
Klingenberg-Röllfeld,
Deutschland
Besitzt USM seit:
2016



«USM Haller
lässt sich einfach
mit allem
kombinieren.»

Ingo Holland

Ingo Holland ließ seine Karriere als Sternekokoch hinter sich. Doch auch heute verleiht er der Kochkunst noch immer eine besondere Note: er hat sich den Gewürzen und ihren Mischungen verschrieben. Gemeinsam mit seinem Sohn Kilian leitet er eine Manufaktur in Klingenberg, die jährlich 120 Tonnen der feinen Zutaten produziert.

Als Gewürzmüller arbeite man mit allen Sinnen, so Holland, der auch bei der Einrichtung einer 4000 Quadratmeter großen Halle für Kochschule, Bibliothek, Büro-, Verwaltungs- und Veranstaltungsräume viel Feinsinn bewies. «Wir haben förmlich jeden Zentimeter durchdacht», sagt er.

Massive Eichenische, mundgeblasene Lampenschirme aus Südfrankreich und viele andere Teile ließ der kreative Entrepreneur anfertigen und setzt damit reizvolle Akzente. Geradlinigkeit schafft er mit einer durchgehenden Möblierung aus Stahlmöbeln. «USM Haller lässt sich einfach mit allem kombinieren», so Holland.

Er denkt langfristig, schätzt die Modifizierbarkeit: «Wenn ich ausbauen möchte, muss ich nicht gleich einen neuen Schrank kaufen. Ich docke einfach einige Teile an und kann mein System so in allen Größen und Formaten verändern und aufrüsten.»

