

# RAUM UND WOHNEN

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN



NEU MYROOM INSIDE  
16 SEITEN DESIGNWALK

WOHNEN – Im Gesamtkunstwerk 56

Trendige Präsente für den Gabentisch 100

EXTRA – Sessel, Sofa & Beistelltisch 84



RAINER KLEIN, GESCHÄFTSFÜHRER KÜCHE SCHWEIZ

# «Swissness gewinnt an Bedeutung.»

Warum man eine Küche nicht im Internet kaufen sollte und Swissness an Bedeutung gewinnt, verrät uns Rainer Klein im Gespräch. Als Geschäftsführer des Verbandes der Küchenspezialisten «Küche Schweiz» hat er genauen Einblick in die Entwicklungen am Markt.



Am «Tag der Küchenneuheiten 2019» wurden die wichtigsten Entwicklungen in der Küchenbranche präsentiert. Können Sie die wesentlichen Trends für uns zusammenfassen? In Anbetracht der hohen Teilnehmerzahl waren die präsentierten Visionen und Neuheiten dementsprechend vielfältig. Gemeinsamer Nenner sind jedoch: Convenience, Ergonomie und Digitalisierung.

**Apropos Digitalisierung – was sind Vor- und Nachteile eines Küchenkaufes via Internet im Vergleich zum Kauf in einem Fachgeschäft?**

Das Internet ist auch ein wichtiges Verkaufsinstrument für die Fachgeschäfte: Die Website ist die Visitenkarte für Küchenanbieter, dazu gehören auch aussagekräftige Referenzobjekte, die der Kundschaft zeigen, welche Angebote es gibt. Ob eine Küche über das Internet oder den stationären Handel bezogen wird, hängt massgeblich von der Küche ab. Je schlichter sie ist, desto einfacher ist auch der Online-Kauf. Doch das Zusammentreffen von Küchenanbietern und Käuferschaft ist und bleibt sinnvoll. Zu gross ist die Vielfalt an Materialien und Varianten. Menschen sind Haptiker und möchten z.B. Materialien gerne anfassen. Hier sind der Digitalisierung Schranken gesetzt.

**Was raten Sie der Küchenbranche im Umgang mit den Schweizer Mitbewerbern?** Die Konkurrenz innerhalb der Schweiz ist schon sehr hoch, da es sehr viele Küchenbauer und -händler gibt. Wichtig erscheint mir, dass sich die Unternehmen auf die eigenen Stärken fokussieren und über eine klare Strategie verfügen.

**Macht sich dabei die Mitgliedschaft im Verband «Küche Schweiz» bezahlt?** Zu den Aufgaben des Verbandes zählt die Stärkung seiner Mitglieder wie auch die Stärkung der Küchenbranche des Schweizer Marktes insgesamt. Auch stehen wir für die Erhaltung des Werk- und Marktplatzes Schweiz: Unsere Mitglieder sind überwiegend KMU's. Diese leisten qualitativ hochwertige Arbeit, bieten Ausbildungs- und Arbeitsplätze an und stellen sicher, dass ein hoher Anteil der Wertschöpfung im Schweizer

Markt bleibt. Wir agieren ausschliesslich in enger Abstimmung mit unseren Mitgliedern, deren Bedürfnisse unsere Aufgaben definieren. Wir entwickeln Instrumente und Werkzeuge, welche unsere Mitglieder stärken sollen. In diesem Sinne lautet die Antwort auf Ihre Frage: Ja.

**Nachhaltigkeit ist ein zentrales Thema. Auch bei Schweizer Küchenherstellern?** Erlauben Sie mir, hier mit einem Vergleich zu antworten. Eine Schweizer Küche entspricht etwa dem Wert eines durchschnittlichen Personenwagens, hat aber eine dreibis fünffach längere Lebensdauer von rund 30 Jahren. Dies beinhaltet den Nachhaltigkeitsgedanken per se. Die verwendeten Materialien sind auf Langfristigkeit ausgelegt, es entstehen minimale Unterhaltskosten während dieser Zeit. Letztendlich entscheidet aber die Käuferschaft durch die Art und Weise ihrer Kaufentscheide über die Nachhaltigkeit.

**Hat «Made in Switzerland» heute denselben Stellenwert wie früher?** Innerhalb der Schweiz scheint das Bedürfnis nach Swissness zuzunehmen: Der persönliche Austausch zwischen Verkäufer und Käuferschaft. Wer entwickelt meine Küche, wo wird diese hergestellt, wer montiert diese in meinem Eigenheim und wo rufe ich an, wenn sich ein Problem ergibt? Vertrauen ist dabei von zentraler Bedeutung. Der lokale und regionale Touch und Verbundenheit sind eine Stärke. Der Kauf und Verkauf rein über das Internet schaffen nicht wirklich eine Vertrauensgrundlage.

**Was war Ihnen bei der Wahl Ihrer eigenen Küche wichtig und welche Bedeutung hat die Küche in Ihrem täglichen Leben?** Wir verfügen über eine zum Wohn- und Essraum hin offene Küche mit einer Kochinsel. Der Apéro mit Gästen findet in der Regel während der letzten Vorbereitungen um die Kochinsel herum statt. Kommunikation und Austausch um die «Feuerstelle» ist uns wichtig. Die Atmosphäre ist ungezwungen und locker.

**Was ist Ihr Schweizer Lieblingsgericht?** Ich liebe Fischgerichte jeglicher Art aus unseren Seen: Egli, Felchen, Hecht etc. Sind diese nicht verfügbar, darf es gern auch ein Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti sein. ■

KUECHE-SCHWEIZ.CH