

## 12. Küchenkongress von Küche Schweiz

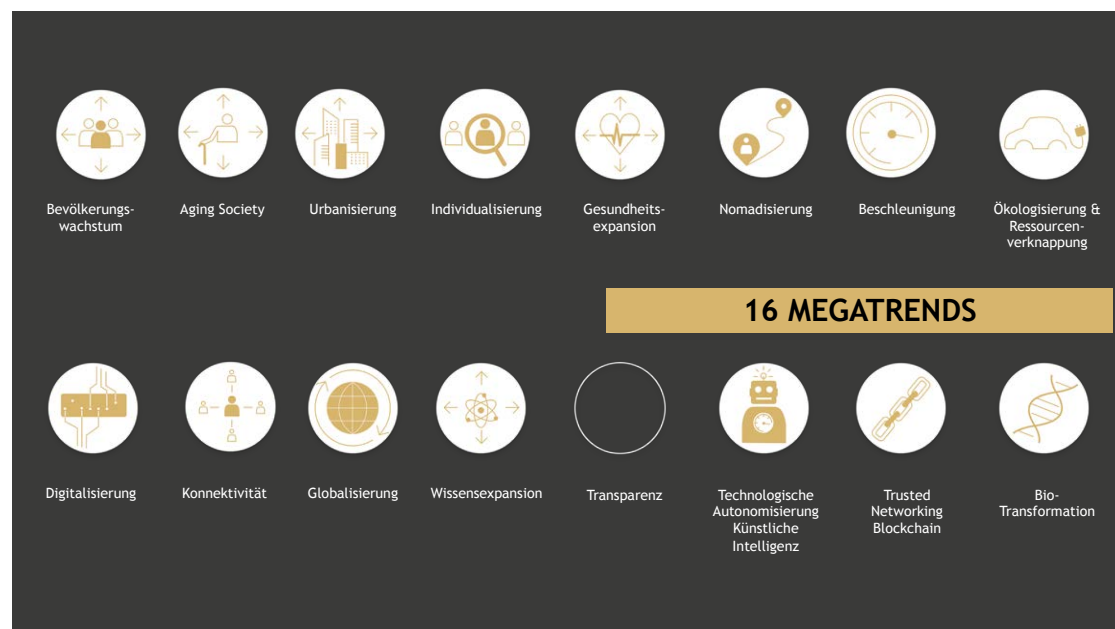
# Blick in das Zukunftslabor Küche und Verleihung der Swiss Kitchen Awards

Der Blick über den Tellerrand weitet den Horizont. Diese Erfahrung machte die KÜCHENhandel-Redaktion beim Besuch des 12. Küchenkongress „Zukunftslabor Küche“ am 25. November in der Schweiz. Der Branchenverband Küche Schweiz hatte seine Mitgliedsunternehmen, sowohl Industrie, Handel und Handwerk, in die Trafo-Halle in Baden nahe Zürich geladen, um den Blick nach vorn, in die Küchenbranche der Zukunft zu richten. Namhafte Referenten, ein lebendiges und interaktives Barcamp sowie die Verleihung der 5. Swiss Kitchen Awards führten zu einem intensiven Erleben der schweizerischen Küchenbranche. Mehr als 340 Gäste wohnten der Award-Verleihung im TRAF0 Baden bei. Die „Chuchi“ genießt in der Schweiz einen hohen Stellenwert.

Der Präsident von Küche Schweiz, Alain Bühler, attestierte der schweizerischen Küchenbranche „ein sehr, sehr schönes, gutes Jahr 2021“. Einziger Wermutstropfen seien die Lieferschwierigkeiten und fehlenden Materialien gewesen. Er empfahl den Anwesenden „transparent gegenüber dem Kunden aufzutreten“ und die aktuelle Problematik nicht zu verschleiern. Mit einem Impulsvortrag zog der führende Zukunftsforscher der Schweiz, Georges T. Roos, die Zuhö-

rer in seinen Bann: „Megatrends 2040. Was sie für die Küche bedeuten“. Nach seiner Einschätzung beeinflussen insgesamt 16 Megatrends unsere Zukunft und die Zukunft der Küche.

*Georges T. Roos ist der führende Zukunftsforscher der Schweiz, er sieht die 16 Megatrends als entscheidend für die Zukunft der Küche an.*





*Den Publikumspreis als schönste Küche der Schweiz erhielt die „Piu Grigia“ von Cerimi Interior Design*

*Die Fachjury zeichnete die „Küche in der Churer Altstadt“ mit dem Gold Award schönste Küche der Schweiz aus*

Nachfolgend nur einige Deutungen von Roos, die die Küche betreffen:

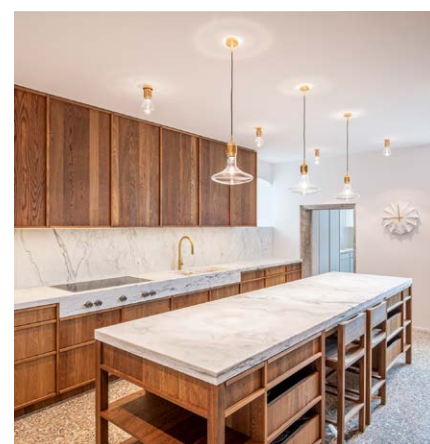
- **Demographische Transformation:** Die Bevölkerungszahl steigt nicht nur, die Menschen leben auch viel länger. 25 Prozent der heute geborenen Mädchen werden älter als 100 Jahre. 60 plus ist weltweit (Ausnahme Afrika) die am schnellsten wachsende Bevölkerungsgruppe. Die Zahl der Haushalte in der Schweiz steigt bis 2050 um 23 Prozent von 3,8 auf 4,7 Mio. Menschen. 1- und 2-Personenhaushalte haben am meisten Zuwachs. Daraus resultieren natürlich Ansprüche an die Küche, wie Barrierefreiheit, Raumsparen.
- **Ökologische Transformation** fordert einerseits die Küche für den nachhaltigen Lebensstil, ermöglicht diesen aber auch geradezu.
- **Gesundheitsexpansion:** Die Küche wird auch zum Medizinschrank zur Selbstpflege und Selbstfürsorge.
- **Beschleunigung:** „Wir sind ab und zu mal schneller, als uns gut tut.“ Die Küche ist eine Zone der Entschleunigung und manchmal auch der Beschleunigung.
- **Digitale Transformation:** Digitalisierung der Kommunikation, der Prozesse und Geschäftsmodelle wird die Welt weiter verändern. Die Küche als Zentrum des Hauses ist Mittelpunkt der Digitalisierungsprozesse, zu denen auch Robotik und künstliche Intelligenz gehören. Was Roos damit meint, wird auf [www.moley.com](http://www.moley.com) deutlich.

Nach dem spannenden und inspirierenden Vortrag von Zukunftsforscher Georges T. Roos ging es für die Mehrzahl der Teilnehmer



ins interaktive Barcamp, das von der Arbeitspsychologin Nicole Koop und dem Berater und Coach Thomas Haas begleitet wurde. Auch hier drehte sich alles um die Zukunft des Wohnens und der Küche. Die Forderungen reichten von „Es braucht altersgerechte, modulare Küchen“ bis hin zu „Wegen der Reduktion der Quadratmeter braucht es eine Multifunktionalität der Küche und cleveren Stauraum“. An den insgesamt 16 Tischen des Barcamps wurden 16 Themen diskutiert. Bei insgesamt 3 Diskussionsrunden für jeden der 245 Teilnehmer kamen wirklich interessante Ansätze zu Tage. Ausgewertet wurden die Ergebnisse dann von den beiden Architekturpsychologinnen Martina Guhl und Antje Waterholter, die vor allem humane Orte für das soziale Miteinander forderten. Besonders stark diskutiert in den Runden wurde auch das Thema Nachhaltigkeit, wo deutlich wur-

*Die Küche „Sommerhaus“ erhielt sowohl von der Fachjury als auch vom Publikum den Gold Award für den schönsten Küchenumbau*





Das Team Späti freute sich riesig über den Sieg in beiden Awards

Alain Bühler, Präsident von Küche Schweiz, begrüßte die Gäste mit Moderatorin Gabriela Amgarten, die durch das Nachmittagsprogramm führte

de, dass Langlebigkeit und Reparaturfähigkeit in Zukunft immer wichtiger werden. Allerdings wurde auch die Frage gestellt, ob der Kunde bereit ist, für die Nachhaltigkeit zu zahlen. Nach dieser spannenden Branchendiskussion ging es dann aber zum lang erwarteten Höhepunkt der Veranstaltung, der Verleihung des 5. Swiss Kitchen Award 2021. Die Moderation übernahm der bekannte schweizerische Fernseh- und Radiomoderator Sven Epiney. Jurypräsidentin des Swiss Kitchen Award war die renommierte Basler Architektin Ursula Hürzler.

Die Emotionen und Freude der GewinnerInnen auf der Bühne vor rund 340 Gästen waren spür- und greifbar. Die Fachjury um Ursula Hürzler hat ihren Fokus bei der Auswahl der Nominierten weniger auf repräsentative Aspekte gelegt, sondern darauf, was die Küche als Arbeits- und Aufenthaltsort leisten kann. Die Gebrauchstauglichkeit, die Wohnlichkeit und das Handwerkliche war im

Brennpunkt der Fachjury-Diskussion. Die Gewinner der begehrten Fachjury-Gold-Awards sind die Späti Innenausbau AG aus Bellach (Kategorie Bester Küchenumbau) und Studio O aus Chur (Kategorie Schönste Küche). Philipp Späti „Sommerhaus“ hat einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen: Sämtliche Details wurden maßgeschneidert entworfen, von den Küchenzeilen über das Spülbecken – gefräst aus einem Marmorblock – bis hin zu den Stühlen. Eichenholz ist neben den Marmorelementen das Material der Wahl und verdankt seinen speziellen Ausdruck der Behandlung mit Antiklaug. Das Resultat ist luxuriös und einfach zugleich.

Julia Staubach hat mit „Eine Küche in der Churer Altstadt“ ein Werk geschaffen, das exemplarisch zeigt, wie traditionelle Handwerkskunst eine gelungene zeitgenössische Übersetzung finden kann. Der raffinierte Umgang mit den unterschiedlichen Materialien erzeugt eine spannungsvolle Balance zwischen schwer und leicht, massiv und filigran. Die Küche in der Churer Altstadt ist ein eindrückliches Beispiel einer gelungenen Zusammenarbeit von einem Möbelmacher, einer Steinmetzin, einem Architekten und einer Architektin – und ist in sich selbst ein kleines Gesamtkunstwerk. Einmal mehr haben die Küchenprofis die Schweiz bewegt. Mehr als 7.500 gültige Stimmen sind in der fünfwöchigen Abstimmungsperiode eingegangen. In diesem Sinne ist der Swiss Kitchen Award sowohl eine Leistungsschau des hochstehenden Schweizer Küchenbaus als auch die einzige aussagekräftige Markt- bzw. Trendforschung. ■



Moderator Sven Epiney mit den Siegern des Swiss Kitchen Award 2021

