

# Treffen, Austauschen, Lernen

Wenn wir unsere Küche modernisieren, erwarten wir vom Küchenprofi kompetente Beratung. Am Tag der Küchenneuheiten in Root drückten die Profis die Schulbank und konnten sich so wichtiges Wissen über die neusten Küchenprodukte aneignen.

Von Andrea Hurschler (Text und Fotos)

> 23 Vorträge à 14 Minuten – das tönt nach einer «Neverending Story». Böse Erinnerungen an langweilige Schulstunden werden wach. Beim zweiten Gedanken denkt man: Redner, die über ihre Firma sprechen, tendieren vor lauter Euphorie dazu, masslos zu überziehen.

Doch Fehlalarm. Erstens klingelte Andreas Hauri, Geschäftsleiter des sich für die Organisation des Tages verantwortlichen Küchenverbands Schweiz, eine Minute vor Vortragsende mahnend mit

einer Glocke. Und zweitens informierten die Firmen, vom Gerätebis hin zum Oberflächenhersteller, in abwechslungsreichen, oft mit Videos gespickten Vorträgen ausschliesslich über ihre Neuheiten. Die rund 250 Anwesenden notierten fleissig, in den Pausen begutachteten sie die Produkte an den Ständen und betrieben Networking. Auch im Verlaufe des Tages lichteten sich die Bankreihen nicht, geschwänzt wurde kaum: Die Kunden können also sicher sein, dass ihr Küchenplaner mit den neusten Trends vertraut ist. <

## «Die Küche wird wieder kleiner»

**Als Geschäftsleiter des Küchenverbands Schweiz hat Andreas Hauri Einblick in viele Bereiche der Küchenbranche. Er weiss nicht nur, wie es um den Küchenstandort Schweiz steht, sondern auch, wohin sich die Trends bewegen.**

Interview: Andrea Hurschler

*Die Küchenprofis drückten einen Tag lang die Schulbank. Was ist das Ziel hinter dieser Veranstaltung?*

Mit dem Tag der Küchen-Neuheiten bieten wir allen Küchenprofis die wohl effizienteste Art sich mit den Neuheiten des Marktes zu befassen. Die integrierten Ausstellungstische erlauben vertiefte Gespräche und sichern neue Kontakte. Eine Win-Win Situation für Küchenprofis und Zulieferer.

*Der Preisdruck ist gewaltig, immer mehr ausländische Hersteller drängen auf den Schweizer Markt. Wie steht es um die Schweizer Küchenbranche?*

Das Problem sind nicht generell die ausländischen Hersteller, vielmehr beschäftigen uns die Billiganbieter (vor allem im nahen Ausland). Leider erhalten wir immer mehr Anrufe von unzufriedenen Kunden solcher Anbieter. Wir empfehlen dringend, einen Küchenprofi in der Nähe aufzusuchen.

*Welche aktuellen Trends kristallisieren sich im Küchenbau heraus?*

Wohnlichkeit und modernste Technik im Sinne der Energieeffizienz und Bedienerfreundlichkeit stehen hoch im Kurs. Wir nehmen wahr, dass man wegkommt von überdimensionierten Küchen, überlangen Fronten und dergleichen mehr. Die Küche steht im Zentrum, bleibt im Zentrum, soll sich aber nicht zu sehr aufdrängen. Sie wird also eher wieder etwas kleiner, bietet aber gleichzeitig deutlich mehr.

*In vielen Haushalten bedeutet eine neue Küche eine Investition für die Zukunft und nicht eine bis zur nächsten Trenderscheinung. Wie stehen Sie Trends oder ausgefallenen Designs gegenüber?*

Design bleibt schlussendlich Geschmackssache. Manchmal wünschte ich mir allerdings schon etwas mehr Mut zur individuellen Lösung, vor allem im Eigenheimbereich. Dabei geht es nicht primär um ausgefallenes Design, vielmehr um die persönlichen Bedürfnisse. Der erfolgreiche Küchenprofi stellt viele Fragen und erarbeitet massgeschneiderte Lösungen.

*Wie präsent ist das Thema Energiesparen?*

Die heutigen Kunden sind informiert und interessiert an energieeffizienten Geräten. Mittlerweile bieten die meisten Hersteller innovative und zugleich energiearme Produkte an. Wir empfehlen, sich lieber für ein etwas teureres Gerät mit einer guten Energieeffizienz zu entscheiden, welches den eigenen Bedürfnissen wirklich entspricht. Die Webseite [www.topten.ch](http://www.topten.ch) leistet übrigens in dieser Frage einen guten Dienst.

*Ihr Verband hat das Ziel, das Branchenimage hochzuhalten. Wie finde ich im grossen Angebots-Dschungel den richtigen Küchenplaner und woran erkenne ich, dass er seine Arbeit seriös macht?*

Die Mitglieder des Küchen-Verbandes Schweiz KVS setzen sich für eine hohe Qualität und ein ausgezeichnetes Preis-/Leistungsverhältnis ein. Den ausgewiesenen Profi in der Nähe findet man unter [www.neue-kueche.ch](http://www.neue-kueche.ch).







Werner Iten von Wesco sorgt mit seinen Produkten für bessere Luft.

«Wir wollen heute mit unserer Kampagne Ja zur Abluft zeigen, dass Abluflösungen auch in Minergiebauten möglich sind.»

Werner Iten

Andrea Roder und Lars Bühn werben für Miele.

«Die Küche ist ein hochemotionales Thema, wo Komfort, Wohlfühlen und Genuss eine wichtige Rolle spielen.»

Andrea Roder



Der Steinoberflächenhersteller Cosentino kam gleich zu viert (v.l.):

Roberto Oanes, Ivanka Simovic, José Luis Moral und Stefan Merz.

«Bei den Oberflächen liegt Uni im Trend. Die Kombination von Glas, Quarz und Metall wird immer beliebter.»

José Luis Moral

Susanne Häfliger von Hans Eisenring Küchenbau und Andy Hess (Etzel-Verlag) im Gespräch.

«Dieser spannende Branchentreff bietet diesen kleinen, intimen Rahmen für Diskussionen und Austausch, welcher an grossen Messen fehlt.»

Susanne Häfliger



Cenk Gressel kann mit «Fusion» das neuste Quooker-Produkt vorstellen.

«Für uns ist dieser Tag sehr interessant, weil wir unsere Neuheit präsentieren können und den Kochend-Wasserhahn als Must Have etablieren wollen.»

Cenk Gressel

Falmec will mit seinen Dunstabzügen auch in der Schweiz Fuss fassen:

Stephan Horlacher, Erich Geiger und Manuel Überreiter (v.l.).

«Der Küchenstandort Schweiz hat im Vergleich mit anderen Ländern die höchsten Anforderungen.»

Erich Geiger



Claude Gehri (links) und Daniel Ventura der Beat Bucher AG schätzen die Plattform, welche ihnen am Tag der Küchenneuheiten geboten wird.

«Insbesondere weisse Küchen werden aufgelockert durch runde Formen oder zweifarbige Fronten.»

Daniel Ventura