

→ Thema Küche, die Fachperson: Thomas Wiesmann, Präsident KVS, im Gespräch



«Wir wollen mehr Küche»

Die Geschichte der Herdstelle war in den vergangenen Jahrzehnten eine wechselhafte; als intime «Werkstatt» im Wohnbereich hat die Küche einerseits einen ergonomisch optimierten Arbeitsplatz zu bieten. Zudem kann sie als Magnet des häuslichen Gemeinschaftslebens inszeniert werden. Die Küchenspezialisten vereinen diese unterschiedlichen Ansprüche und möchten dadurch einen Mehrwert schaffen.

Text: Manuel Pestalozzi, Fotos: Susanne Seiler-Hersperger

Längst vorbei sind die Zeiten, als es in der Schweiz gleich zwei Küchenverbände gab, die teilweise im Widerstreit lagen: Seit 2002 vertritt der KVS Küchen-Verband Schweiz (www.kuechenverband.ch) alle Unternehmensbereiche, welche sich in unserem Land um «gute Küchen» bemühen. Im vergangenen Jahr fand mit einem neuen Geschäftsführer eine Entschlackung der Verbandsstrukturen statt. «Jetzt haben wir eine ganz klare, einfache Ausrichtung. Im Vorstand vertreten sind Arbeitsgruppen, die sich mit den Bereichen Technik/Betriebswirtschaft, Weiterbildung/Events, der Medienkommunikation und dem Sammeln und Auswerten von Zahlen und Fakten befassen. So haben wir eine schlagkräftige Konstellation», erklärt Thomas Wiesmann. Seit 2006 ist er Präsident des KVS. «Es hat sich ergeben, weil ich am längsten im Verbandswesen aktiv war, mich relativ stark engagiert habe und neutral bin», erklärt er sein Amt, das er wie die anderen Vorstandsmitglieder im Frondienst ausübt.

Tüfteln und überzeugen

Thomas Wiesmann, Jahrgang 1952, ist gelernter Möbelschreiner, der sich vor fast 40 Jahren, gleich nach der Ausbildung, als Küchenbauer selbständig machte. Er bezeichnet sich als «Händler». Beim Betreten des Showrooms, den er seit rund 30 Jahren in Zürichs Seefeld betreibt, stellt sich schnell heraus, dass dies gelinde gesagt eine Untertreibung ist. Es sind nicht Standardküchen, die hier auf interessierte Kundinnen und Kunden warten, sondern «Kreationen», die aus dem Kochen und Beisammensein ein Erlebnis machen wollen. Die Produkte werden in der eigenen Werkstatt in Zürich-Nord erarbeitet und komponiert.

Zwar arbeitet man bei Wiesmann Küchen mit Standardprodukten bestimmter Marken, entwickelt aber im Rahmen dieses Angebotes Sonderlösungen, bei denen Technik und Design im Einklang stehen. So wird uns eine Küchenabdeckung aus Nero Africa Impala vorgeführt, auf der sich direkt kochen lässt. «Wir haben das in einem Konsortium mit einem Steinhersteller und einem Techniker entwickelt», erklärt Thomas Wiesmann, «die Induktionsschleifen befinden sich unter der Abdeckung, deren Stärke an jenen Stellen auf drei Millimeter reduziert ist», erklärt er, «wenn der Herd ausser Betrieb ist, lässt sich die gesamte Fläche zum Rüsten verwenden.» Kann man sich nicht die Finger ver-

brennen? Thomas Wiesmann hebt die brodelnde Wasserpfanne hoch und legt unverzüglich die Hand auf die verborgene Herdplatte, ohne das Gesicht zu verziehen. Der Besucher tastet sofort nach und: Tatsächlich, es ist bloss eine angenehme Wärme zu verspüren. Das Geheimnis ist ein Luftraum von zwei Millimetern zwischen der Platte und den Pfannen, die auf Plastikfüsschen stehen. «Wir liefern die Pfannen bei dieser Küche gleich mit», erklärt Thomas Wiesmann und fügt an, dass sie im Showroom bald ersetzt wird durch eine andere Installation, die vorerst an der diesjährigen Messe «Neue Räume» zu sehen ist.

80 Prozent der Kunden von Wiesmann Küchen sind Endnutzer, 20 Prozent Architekten. «Wir arbeiten seit 35 Jahren an den Architektenkontakten und haben noch nicht mehr», kommentiert Thomas Wiesmann dieses Verhältnis. «Wir würden sehr gerne mehr mit Architekten zusammenarbeiten», betont er und findet dafür auch Argumente: «Wenn ein Architekt mit einem Küchenbauer eine gute Zusammenarbeit entwickelt, dann weiss ich als Küchenbauer genau, was der Architekt will und kann im Prinzip in seinem Stil bauen. Das macht es für ihn doch viel einfacher, als wenn er stets zu jemand anders geht, und man sich neu kennenlernen muss.» Dass ein Küchenbauer durch sein Know-how und seine Erfahrung durchaus einen Mehrwert schaffen kann, kann der Präsident des KVS im Showroom glaubhaft vermitteln.

Ein Verband und sein Tätigkeitsgebiet

Architektur & Technik: Wie grenzen Sie und Ihr Verband den Begriff Küche heute ein?

Thomas Wiesmann: Der KVS kümmert sich um Küchen im privaten Bereich, der sich allerdings in den Semi-Profibereich ausdehnt, wenn es im gehobenen Segment darum geht, dass man professionelle Caterer engagieren und für sich kochen lassen kann.





Vertritt der Verband grundsätzlich die Einbauküche, oder propagiert man auch bewegliche Küchenelemente?

Fahrbare, bewegliche Küchenmöbel oder -geräte haben sich in der Schweiz nicht durchgesetzt. Der Grund ist die Verschmutzung und der höhere Platzbedarf. Bewegliche Küchen brauchen rund doppelt so viel Raum wie Einbauküchen.

Wie weit tangiert die Küche heute für den Verband den Wohnraum?

Immer mehr wird Küche wohnen. Diese Showroominstallation hier umfasst den grossen Tisch mit bequemen Stühlen, Bulthaup Stühlen, auf denn wir nun sitzen. Für mich ist eine Küche nur so gut, wie auch der Essbereich bequem ist. »

«Für mich ist die Küche nur so gut, wie auch der Essbereich bequem ist.»

Thomas Wiesmann

Dort, wo früher die Wohnwand stand, der Clubtisch und die Polstergruppe, ist

der moderne Kunde bereit, einen grossen Esstisch hinzustellen, mit angenehmen Stühlen, vielleicht mit einem Mediencenter hinter einem guten Bildschirm, wie wir dies auch in diesem Showroom installiert haben.

Ist diese Ausdehnung der Küche in den Wohnraum ein Verdienst Ihres Verbandes?

Das will ich nicht sagen. Immerhin: Weil wir seit sieben Jahren das Thema «mehr Küche» als oberstes Gebot haben, hat das sicher mitgeholfen.

Früher haben die Frauen gekocht, die Männer begastet. Heute kommt die Frau nicht mehr alleine zu uns für eine Beratung, es erscheint das Paar gemeinsam, oder Männer kommen alleine. Nicht selten ist der der Mann am Showeffekt des Kochens interessiert: Er will den Tepanyaki, er will den Wok, er will die Kochinsel, er möchte seinen Gästen zeigen, wie's geht. Das Kochen ist zu einem Erlebnis geworden. Man kocht gemeinsam, mit Freunden oder einer Familie. Eine Insel lädt ein zu solchen Aktivitäten, Zeilenküchen, bei denen die Kochenden dem Raum den Rücken zukehren, überhaupt nicht. Für die neuen Bedürfnisse braucht es andere Küchen, es braucht neue Arten der Inszenierung.

Wie wichtig sind heute die Küchennormen?

Sie spielen eigentlich nur noch in den Höhenrasterungen eine Rolle, bei den Breiten sind die Schweizer Masssysteme sehr offen geworden. Früher war alles 55 und 27,5 Centimeter breit. Dann kamen die Europäer und sagten: Wir bieten alle 5 cm ein Möbel an. Darauf mussten die Schweizer reagieren. Aber wir haben immer noch die Höhensiebtel.

Machen die Normen überhaupt noch Sinn?

Sie machen insofern Sinn, als sie die Gerätehöhen fixieren. Da hat die Schweiz schon immer einen Vorteil gehabt: Man konnte die Mikrowelle rausnehmen und den Steamer reinschieben, das geht bei europäischen Masssystemen nicht immer so reibungslos. Dort muss man gelegentlich Blenden einsetzen. Unser Verband ist die Hüterin des Masssystems. Für die Gerätehersteller ist es wichtig für das Austauschgeschäft. Bei den Möbeln sehen wir eine weitgehende Befreiung von den Normen.

Was unternimmt der KVS aktiv, um am Puls der Zeit zu bleiben?

Die Weiterbildung ist ganz wichtig, es gibt keine Ausbildung zum Küchenbauer, das kann man in der Schweiz nicht lernen. Wir sind daran, einen Lehrgang zu schaffen, der wahrscheinlich in Biel stattfindet. Wir organisieren selbst Workshops zum Thema Minergie, die Termine findet man auf unserer Homepage. Wir bemühen uns auch um Kontakte mit Materialforschungsanstalten und Schulen, eine Arbeitsgruppe des KVS arbeitet daran.

Spielt der Drang zum Energie- und Wassersparen für Sie eine wichtige Rolle?

Energie ist für uns selbstverständlich ein wichtiges Thema, wir möchten dazu beitragen, dass die in der Küche erzeugte Wärme möglichst nicht wirkungslos verpufft. Zusammen mit Partnern experimentiert beispielsweise meine Firma mit Plasma-Filtersystemen, welche die Luft elektrolytisch reinigen und wieder in den Raum hineinlassen. Wir geben unsere Kenntnisse an die anderen KVS-Mitglieder weiter, sie haben auch Zugriff auf Herstellerverzeichnisse auf dem Gebiet des Energiesparens.



Dunstabzug an der Rückwand, höhenverstellbare Tisch- und Rüstflächen, mit LED hinterleuchtete Tablare – Thomas Wiesmann «veredelt» Standardprodukte mit neuen Erfindungen und einer durchdachten Anordnung.

Wie garantiert der KVS für die Qualität der Küchen ihrer Mitglieder?

Der Verband selbst kann keine Qualitätsgarantien abgeben, es gibt auch keine verbindlichen Garantiefrieten. Was der KVS realisieren konnte, sind allgemeine Zahlungskonditionen.

Wie steht es mit Ersatzteilen, wenn Defekte bei Beschlägen auftreten?

Das Beschlägeangebot im Küchenbereich hat sich in den letzten Jahren eigentlich auf drei grosse Hersteller reduziert, die daran interessiert sind, dass sich Beschläge auf Dauer ersetzen lassen.

Was gehört für Sie heute auf jeden Fall in eine State of the Art-Küche?

Die grossen Highlights sind derzeit der Kombi-Steamer, die Induktionskochstelle, der Wok, das Tepanyaki – in dieser Reihenfolge, würde ich sagen.

Und bei den Möbeln?

Der State of the Art bei den Möbeln sind möglichst pflegeleichte Oberflächen, selbstöffnende Beschläge, mit Motor. Es sind Fronten, die ruhig sind, nicht bespickt mit 100 Griffen – das entspricht auch den Wünschen des Architekten. Die Türen sind mit Servo-drive, Touch Latch-Systemen oder mit Eingriffen versehen.

Wie beläuft sich bei Ihnen als Küchenbauer das Verhältnis zwischen Neubau und Küchensanierung?

Derzeit stehen 40 Prozent Neubaufträgen 60 Prozent Umbauprojekte gegenüber, das wird sich jetzt aber wahrscheinlich verändern, zu Gunsten des Umbaus.

Küche und Architektinnen/Architekten

Hat sich das Verhältnis zwischen Architektinnen und Architekten und Küchenbauern in der letzten Zeit verändert?

Ein Architekt aus meinem Bekanntenkreis erzählte mir mal, dass er und seine Kollegen durch Auflagen und Anforderungen derart eingeschränkt werden, dass ich ihr Gestaltungsdrang vom Gebäudeäusseren ins Innere verlagert, beispielsweise in den Kü-

chenbereich. Das hat nach meiner Erfahrung unter den Küchenbauern auch schon Unmut ausgelöst, da sie vom Architekten als Eindringlinge in ihr Gebiet behandelt werden – obwohl sie einen nützlichen Beitrag leisten könnten.

Unsere Firma hat vor einigen Jahren in einem Mehrfamilienhaus in Zürich für einen bekannten Architekten vier Küchen gebaut – ganz genau nach seinen Plänen, wie gewünscht. In eine Küche duften wir nachträglich zusätzliche CHF 80 000 investieren, in zwei andere eine niedrigeren, aber immer noch fünfstelligen Betrag. Die Bewohner kamen zu mir und beklagten sich, dass sie nicht kochen könnten. Das hatte ich schon geahnt; die Abläufe waren falsch, doch der Architekt duldet keine Einwände. In der



Folge wurden die Grundrisse und das Layout dieser Küchen nochmals geändert.

Es ist wichtig, dass man auf den Kunden eingeht und fragt, was er will. Küchenbau hat immer mehr mit Psychologie zu tun.

Kommt es auch vor, dass ein Architekt auf Ihr Anraten noch seine Pläne abändert?

Ja, das gibt es. Das sind jene Architekten, die eingesehen haben, dass der Küchenbauer doch gelegentlich etwas Gescheites zu sagen hat. Sie kontaktieren mich frühzeitig und versuchen auch, den Gebäudeumriss so zu gestalten, dass eine gute Küche machbar ist.

«*Es gibt einen Trend, die Küche möglichst unsichtbar zu machen.*» Thomas Wiesmann

Ein Blick in die Zukunft

Denken Sie, dass die Küche als vollwertiger Raum oder Raumbestandteil in Zukunft weiterhin einen festen Platz in Wohnhäusern haben wird?

Wir beobachten eher die Tendenz, dass man die Küche möglichst zum Verschwinden bringen möchte. Dass man Geräte oder auch den Wasserhahn nicht sieht, wenn sie nicht unmittelbar benützt werden. Gerätehersteller freuen sich über diese Entwicklung verständlicherweise nicht besonders, sehen sie doch ihre Produkte auch als Designobjekte.

Luxus ist eigentlich Raum. Wenn man ihn hat, dann macht man einen Wohnküchenraum. Dann kann der Wasserhahn sichtbar bleiben. Das muss man sich aber auch leisten können. Je kleiner die Küche, desto mehr wird sich vermutlich der Trend zur unsichtbaren Küche durchsetzen.

Darf man neue Produkte im Bereich der Materialien und Oberflächen erwarten?

Die Nanotechnologie wird uns fleckenresistente Oberflächen anbieten, zu erwarten sind nanotechnologisch überarbeitete Lackebenen oder Kunstharzfronten. Man wird sich fragen müssen, ob von diesen neuen Beschichtungen keine Gesundheitsrisiken ausgehen.

Was ist bei den Küchengeräten an Neuem zu erwarten?

Ich denke, im Zusammenhang mit der kontrollierten Raumlüftung und der Wärmerückgewinnung werden die Anbieter von Küchengeräten Innovationen vorantreiben. Das Thema Energiesparen wird derzeit ja fast wie ein Sportwettkampf betrieben. Alle streben nach der Goldmedaille, niemand mehr gibt sich mit Silber zufrieden. Grundsätzlich finde ich diese Anstrengungen gut, ich frage mich aber manchmal, ob wir es nicht zum Exzess treiben.

Denken Sie, dass Küchen auch in Zukunft Orte sein werden, in denen es Dampfen, Duften und Brennen wird, wo sich Ereignisse in aller Dramatik offen abspielen?

Ich denke, die Küche wird weiter ein ereignisreicher Ort sein. Dort werden Emotionen geweckt und Wärme vermittelt. Immer mehr verabschieden sich gerade auch junge Menschen im häuslichen Rahmen in Chaträume. Die Küche hat die Möglichkeit, Mitglieder einer Wohngemeinschaft gewissermaßen «über den Gaumen» zueinander finden zu lassen. Die Küchenbranche bietet für dieses Zusammensein den passenden Rahmen.

Vielen Dank für dieses Gespräch. ■

