FÜNF FRAGEN AN THOMAS WIESMANN,

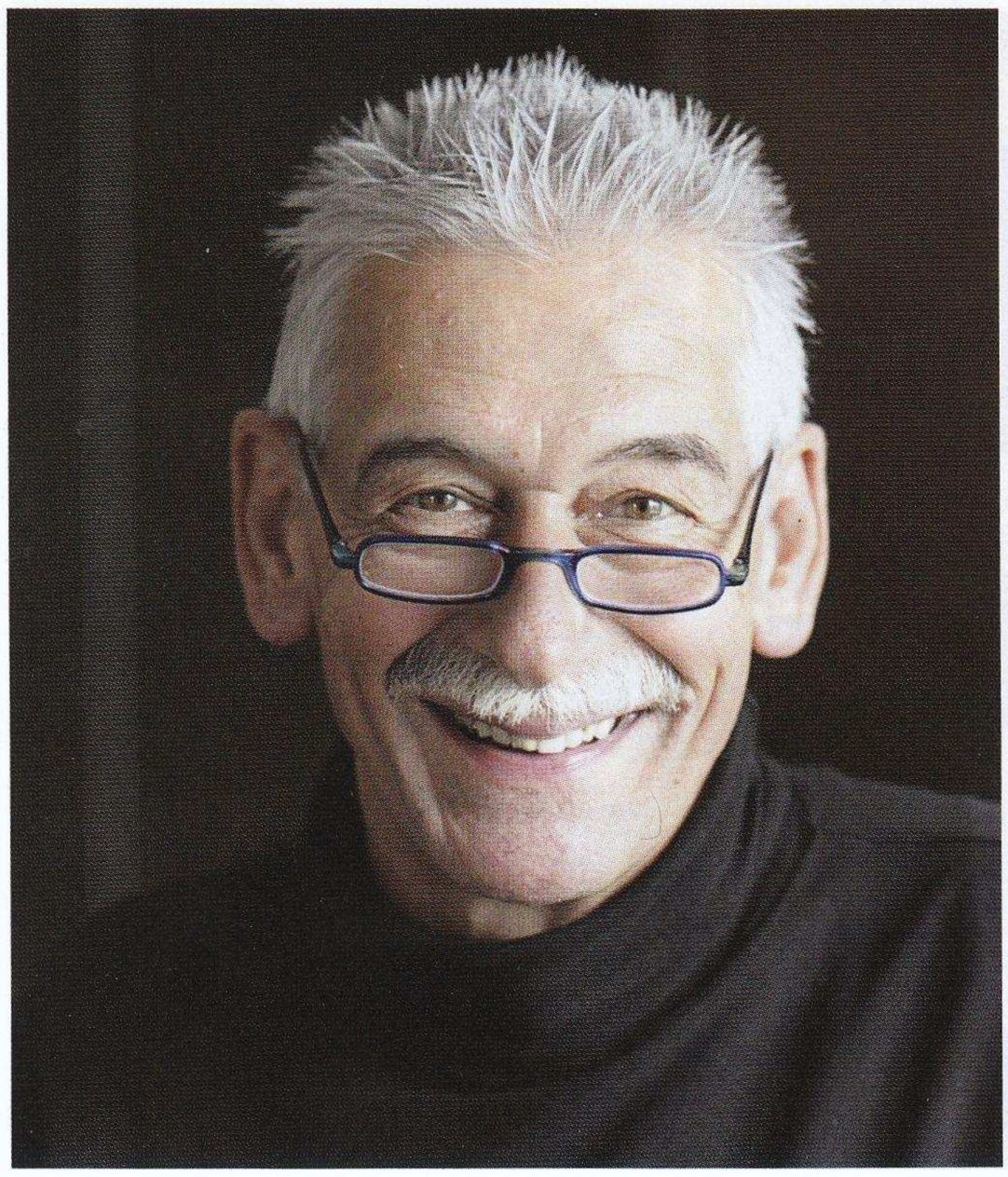
Präsident Küchen-Verband Schweiz KVS

HERR WIESMANN, IN DER KÜCHE HAT HIGHTECH EINZUG GEHALTEN. BIN ICH ALTMODISCH, WENN MEIN KÜHLSCHRANK NOCH KEINE E-MAILS VERSCHICKEN KANN?

(Lacht) Nein – natürlich nicht. Altmodisch ist nur, wer einen neuen Kühlschrank kauft und dabei nicht darauf achtet, ein speziell energieeffizientes Modell zu kaufen. Wer grossen Spass an Computer-Technik hat, hat allenfalls Freude an Hightech-Kühlschränken, die mit Ihnen oder anderen Geräten kommunizieren. Was mir allerdings Sorgen macht, ist, dass wir immer mehr gute und energieeffiziente Geräte haben und trotzdem immer mehr Energie verbrauchen – anstatt weniger. Weil wir immer mehr Geräte besitzen.

WELCHES KÜCHENGERÄT IST HEUTE FAST SCHON EIN «MUST HAVE»?

Für mich und meine Familie ist es der Combi-Steamer. Aber es gibt Leute, die eine Mikrowelle als absolutes «must have» ansehen. Dem kann ich jetzt fast nichts abgewinnen. Kochen ist für mich ein Ritual, eine Lust. Tiefgekühltes in die Mikro stellen, da stellen sich meine Haare zu Berge. Sie sehen, das ist sehr individuell. «Must have» sind für mich nur die Geräte, die unseren ganz persönlichen Bedürfnissen entsprechen oder die sinnvoll sind, wie zum Beispiel Umluft-Dampfabzüge. Die sind ein «must have». Und als Weiteres: ein durchdachtes Lichtkonzept.



Thomas Wiesmann

WIRD DER TREND ZU WOHNKÜCHEN ANHALTEN? UND WENN JA, WARUM?

Dieser Trend hält sicher an, er wird sich sogar noch verstärken. Allerdings glaube ich fest daran, dass die Küche auf der einen Seite immer wichtiger werden wird, ausgerichtet auf die schönsten Seiten des Hauses, des Wohnraums, der Aussicht. Und gleichzeitig aber wird sie fast verschwinden: Sie wird mehr zum Objekt im Wohnraum, integriert, nicht sichtbar, wenn sie nicht benutzt wird, und hoch funktional, wenn man sie braucht. Warum? Die Küche war für mich schon immer wie eine Bühne. Manchmal sind wir die Akteure auf dieser Bühne, manchmal die Zuschauer. Aber das Bühnenbild muss immer seinen Reiz haben, muss mich bezaubern, egal, was gerade auf der Bühne passiert. Darum ist – wie ich vorhin schon sagte – das Lichtkonzept so enorm wichtig.

WAS LÄSST SICH AUS DER KÜCHE MACHEN, WENN DER PLATZ BEGRENZT IST?

Da lässt sich sehr viel machen. Zuweilen mehr, als wenn wir Raum zum Verschwenden haben. Ich habe viel von den Profiköchen gelernt. Einer sagte mir einmal, er brauche eine Kombüse, mehr nicht. Alles sollte in Handgriffweite erreichbar sein. Möglichst keine Arbeitswege. Hier braucht es die Fähigkeiten eines guten Küchenplaners, der die Architektur, die Raumsituation und die Bedürfnisse des Menschen so zu verschmelzen weiss, dass die Küche letztlich ein schönes Objekt im Raum ist. Also die geniale Materialisierung der Bedürfnisse von Menschen. Das ist die grosse Herausforderung.

WIE VIEL WIRD HEUTE IN DER SCHWEIZ DURCHSCHNITTLICH FÜR EINE KÜCHE AUSGEGEBEN? WIE IST DIE TENDENZ, UND WARUM IST DIESE SO?

Darüber gibt es meines Wissens keine Studie oder gesicherten Zahlen. Und das Spektrum ist sehr breit. Durchschnittlich sind wir aber sicher bei 60 000 Franken – Tendenz steigend. Die Küche ist heute mehr und mehr auch ein Vorzeigeobjekt, und viele Menschen legen mehr Wert auf ihre Küche. Aber wie ich vorhin bereits sagte, ist gerade beim Küchenbau eine nachhaltige Planung sehr wichtig. Nirgends kann man so viel Geld falsch investieren wie hier.