naltige Küchen für aufgeklärte Kunden Intelligente, individuelle und nach-

len Lifestyle-Magazinen, aber ieren von den Megaküchen in on der unterkühlten, pompöicht mehr einfach verführen. San lässt sich vielleicht inspien und durchgestylten Küche iele Menschen haben genug

nm, dem ausgewiesenen Küınd Authentizität ist heute einät. Und dies kommt ihm zupass, Vunsch nach mehr Individuali-Viesmann fest – und auch der leutig stärker», stellt Thomas hens auch Präsident vom Kühenspezialisten und seines Zei-Der Wunsch nach mehr Wärme hen Verband Schweiz.

vollen, weil das doch gerade er klar zu werden, was denn die m sie dazu zu bringen, sich selien Idee zu überzeugen, sondern ım die Kundin von seinen eigelen Mund «fuselig» reden, nicht ommen und genau die Küche otos aus einem Magazin daherle dieses Material in sei oder mit en, die gelesen haben, dass geraau einschleicht. Bauherrschafvenn sie sich auch beim Küchenoch schwieriger findet er es aber faltung schon immer Mühe, en Altkleiderbeutel steckt.» Thorend sei. Er müsse sich zuweilen nas Wiesmann hatte mit dieser rägt und am nächsten Morgen in gwarenladen, das man heute rendiges Kleidchen aus dem Bil-«Eine Küche ist nicht wie ein



Lebensraum Küche: Das Herz des Hauses

Trend, hin zur ganz individuelerst gerne mal zuhöre: Weg vom persönlich auf den Leib geschrieterialien und Möbeln, die ihnen len Küche, mit den Geräten, Ma-

Kein Truthahn in der Röhre

abgeben. Kühlschränke, Backeinen Quantensprung gemacht Gerätehersteller haben geradezu schon sehr viele Grundlagen. Die herde und Geschirrspüler sind wirklich mehr Licht als Wärme euchten werden entwickelt, die Dafür bietet der Markt auch

> auch hier noch einiges zu tun, öfen immer 60 cm hoch sein? so», fragter, «wieso mussen Backschon einen Truthahn an Weihich nachfrage, wie oft man denn Wissen Sie wieso?» Und Thomas meint Thomas Wiesmann. «Wienachten in die Röhre geschoben nachten. Diese Antwort bekomme ich immer wieder. Und wenn «Wegen des Truthahns. An Weih-Wiesmann schaut verschmitzt: ten, wenn es hoch kommt, drei

Unpraktische Monster

schäftigt: die Dampfabzüge. Hier Thema, das ihn seit Jahren be-Und dann kommt er auf ein schlimmer, wenn man vorne

Lebensmittel zu kommen. Noch um an die Gerätschaften oder ein Treppchen holen zu müssen,

hahn im Ofen. Es genügte tat-

te hatten noch gar nie einen Truttretene Gesichter.» Manche Leuhabe, dann sehe ich meistens be-

selber: «Nie. Wir nutzen zwei Platrhetorisch und antwortet gleich das?», fragt Thomas Wiesmann jemand vier Platten, sagen Sie mir und je werden diese mit vier Platgilt für die Kochstellen. Seit eh und einiges mehr. – Das gleiche halten von Speisen, Niedergaren ten ausgerüstet. «Wie oft nutzt Bild: Baumann AG, Berneck abgesaugt. Sinnvoller, ökologi-Zweck nicht erfüllten. Wenn zum dass diese Dampfabzüge ihren Gegenüber sehen Sie dahinter hinter der Kochstelle auf die Höscher und ökonomischer seien Gerüche würden nicht wirklich entstünden Luftwirbel, und die Beispiel jemand hereinkomme, kommunikativ:» Hinzu komme, auch nicht mehr. Also nix von len, verstehen Sie Ihr eigenes tet: «Sobald Sie das Gerät einstellhrer Kinder oder Gäste – und Ihr Wort nicht mehr, geschweige das Kochgutes hochfahren

diese voll gestopft mit Dingen, die Schränke und Schränkchen auf Zum Beispiel all diese tiefen voll sei, sagt Thomas Wiesmann stehen um zu spüren, was sinnman nicht wirklich brauche, weil Kopfhöhe. In der Regel würden ab und zu auch in einer Küche alten Zöpfen, hin zu kreativen Wiesmann mehr Innovation es unbequem ist, immer wieder räte und Möbel für Küchen, sollte ldeen. Wer Küchen baue oder Ge-Weg vom Normdenken, weg von Hier wünscht sich Thomas

monströse Haube.» Thomas eine Kochinsel und darüber eine Küche und baut mitten im Raum einige Male im Leben an offener schränke nur riesige Mottennes angenehm lebendigem Inhali los immer wieder eingebaut. – Ja würden sie ideen- und gedanken Kopf geholt haben. Trotzden Hochschranktüren eine Beule an die meisten von uns sich auc Zuweilen seien diese Hoch achend und erinnert daran, das er, meint Thomas Wiesmani

Wiesmann ist schon fast entrus-

si ein begehbarer Schrank, da Kübel oder Putzmaterial. braucht. Auch Altpapier, Leergul vorne in der Küche nicht will ode Backoffice der Küche, wohin alle ner Raum hinter der Küche, qua Seefeld. «Das braucht nicht vie gedacht», meint der innovativ das Reduit, allerdings nei Raum, aber schafft ihn. Ein klei Küchenplaner aus dem Zürche erschwinden kann, was mai «Ein Ausweg ist unter anderen

eine stetige Auseinandersetzun mit dieser schönsten Sache de uns alle. Küchenplaner, Geräte asievolle und kreative Ideen und angt nachhaltige Ideen, phan nachhaltige Gesellschaft ver linnen und Bauherrschaft. – Ein and Möbelhersteller, Architek weitergehen wie bisher, schliess Velt: der Küche!» Das ist die Heraustorderung tu Thomas Wiesmann dezidiert Auf jeden Fall könne es nich

Präsident des Küchen Verband O.J...... J D J Thomas Wiesman