INTELLIGENTE, INDIVIDUELLE UND NACHHALTIGE KÜCHEN FÜR AUFGEKLÄRTE KUNDINNEN UND KUNDEN

Viele Menschen haben genug von der unterkühlten, pompösen und durchgestylten Küche. Man lässt sich vielleicht inspirieren von den Mega-Küchen in den Lifestyle-Magazinen, aber nicht mehr einfach verführen. «Der Wunsch nach mehr Wärme und Authentizität ist heute eindeutig stärker», stellt Thomas Wiesmann fest – und auch der Wunsch nach mehr Individualität. Und dies kommt ihm zupass, ihm, dem ausgewiesenen Küchenspezialisten und seines Zeichens auch Präsident vom Küchen Verband Schweiz.

Text Charlotte Heer Grau

«Eine Küche ist nicht wie ein trendiges Kleidchen aus dem Billigwarenladen, das man heute trägt und am nächsten Morgen in den Altkleiderbeutel steckt». Thomas Wiesmann hatte mit dieser Haltung schon immer Mühe, noch schwieriger findet er es aber, wenn sie sich auch beim Küchenbau einschleicht. Bauherrschaften, die gelesen haben, dass gerade dieses Material in sei oder mit Fotos aus einem Magazin daher kommen und genau die Küche wollen, weil das doch gerade Trend sei. Er müsse sich zuweilen den Mund «fuselig» reden, nicht um die Kundin von seinen eigenen Idee zu überzeugen, sondern um sie dazu zu bringen, sich selber klar zu werden, was denn die richtige Küche für sie sein könnte.

Aber eben, heute habe er mehr und mehr Kundschaft, die selbst- und umweltbewusst sei und zuerst gerne mal zuhöre: Weg vom Trend, hin zur ganz individuellen Küche, mit den Geräten, Materialien und Möbeln, die ihnen persönlich auf den Leib geschrieben seien.

Kein Truthahn in der Röhre

Dafür bietet der Markt auch schon sehr viele Grundlagen. Die Gerätehersteller haben geradezu einen Quantensprung gemacht. Leuchten werden entwickelt, die wirklich mehr Licht als Wärme abgeben. Kühlschränke, Backherde und Geschirrspüler sind auf dem Markt, die den Anforderungen einer nachhaltigen Gesellschaft schon fast meisterhaft entsprechen. Allerdings gäbe es auch hier noch einiges zu tun, meint Thomas Wiesmann. «Wieso», fragt er, «wieso müssen Backöfen immer 60 cm hoch sein? Wissen Sie wieso?» Und Thomas Wiesmann schaut verschmitzt: «Wegen des Truthahns. An Weihnachten. Diese Antwort bekomme ich immer wieder. Und wenn ich nachfrage, wie oft man denn schon einen Truthahn an Weihnachten in die Röhre geschoben habe, dann sehe ich meistens betretene Gesichter». Manche Leute hatten noch gar nie einen Truthahn im Ofen. Es genügte tatsächlich ein Backofen von 45cm Höhe und dieser würde gleichzeitig Platz für eine intelligente Wärmeschublade schaffen: Warmhalten von Speisen, Niedergaren und einiges mehr. – Das gleiche gilt für die Kochstellen. Seit eh und je werden diese mit vier Platten ausgerüstet. «Wie oft nutzt jemand vier Platten, sagen Sie mir das?», fragt der Thomas Wiesmann rethorisch und antwortet gleich selber: «Nie. Wir nutzen zwei Platten, wenn es hoch kommt, drei. Aber niemals vier».

Dröhnende, unpraktische Monster

Und dann kommt er auf ein Thema, dass ihn seit Jahren beschäftigt: Die Dampfabzüge. Hier müsse sich die Geräteindustrie wirklich etwas einfallen lassen: «Da spricht man von der Wohnküche, von der kommunikativen Küche und baut mitten im Raum eine Kochinsel und darüber eine monströse Haube». Thomas Wiesmann ist schon fast entrüstet: «Sobald Sie das Gerät einstellen, verstehen Sie Ihr eigenes Wort nicht mehr, geschweige das Ihrer Kinder oder Gäste – und Ihr Gegenüber sehen Sie dahinter auch nicht mehr. Also nix von kommunikativ:» Hinzukomme, dass diese Dampfabzüge ihren Zweck nicht erfüllten. Wenn zum Beispiel jemand hereinkomme, entstünden Luftwirbel und die Gerüche würden nicht wirklich abgesaugt. Sinnvoller, ökologischer und ökonomischer seien darum Abluftgeräte, die man hinter der Kochstelle auf die Höhe des Kochgutes hochfahren könne.

Hier wünscht sich Thomas Wiesmann mehr Innovation. – Weg vom Normdenken, weg von alten Zöpfen, hin zu kreativen Ideen. Wer Küchen baue oder Geräte und Möbel für Küchen, sollte ab und zu auch in einer Küche stehen um zu spüren, was sinnvoll sei, sagt Thomas Wiesmann. Zum Beispiel all diese tiefen Schränke und Schränkchen auf Kopfhöhe. In der Regel würden diese voll gestopft mit Dingen, die man nicht wirklich brauche, weil es unbequem ist, immer wieder ein Treppchen holen zu müssen, um an die Gerätschaften oder Lebensmittel zu kommen. Noch schlimmer, wenn man vorne einiges wegräumen muss, um an das Weizenmehl zu kommen, dass ganz hinten versteckt steht. Unter Umständen bereits mit unangenehm lebendigem Inhalt. Zuweilen seien diese Hochschränke nur riesige Mottennester, meint Thomas Wiesmann lachend und erinnert daran, dass die meisten von uns sich auch einige Male im Leben an offenen Hochschranktüren eine Beule am Kopf geholt haben. Trotzdem würden sie ideen- und gedankenlos immer wieder eingebaut. – Ja, aber was dann?

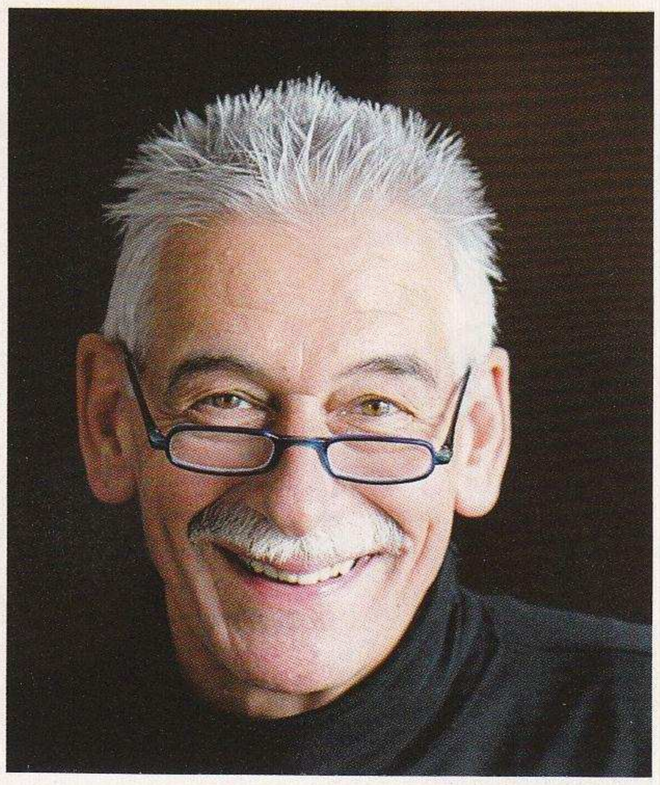
«Ein Ausweg ist unter anderen das Reduit, allerdings neu gedacht», meint der innovative Küchenplaner aus dem Zürcher Seefeld. «Das braucht nicht viel Raum, aber schafft ihn. Ein kleiner Raum hinter der Küche, quasi ein begehbarer Schrank, das back office der Küche, wohin alles verschwinden kann, was man vorne in der Küche nicht will oder braucht. Auch Altpapier, Leergut, Kübel oder Putzmaterial.

Auf jeden Fall könne es nicht weitergehen wie bisher, schliesst Thomas Wiesmann dezidiert: «Das ist die Herausforderung für uns alle. Küchenplaner, Geräte- und Möbelhersteller, Architektinnen und Bauherrschaft. – Eine nachhaltige Gesellschaft verlangt nachhaltige Ideen, phantasievolle und kreative Ideen und eine stetige Auseinandersetzung mit dieser schönsten Sache der Welt: Die Küche!».

kvs asc
küchen vom spezialisten

Küchen-Verband Schweiz KVS

Talstrasse 39 | 8001 Zürich
T. 044 225 42 25 | F. 044 225 42 26
info@kuechen-verband.ch
www.neue-kueche.ch



Thomas Wiesmann – Präsident des Küchen Verbands Schweiz und Begründer und Geschäftsleiter von Wiesmann Küchen in Zürich.