NACHGEFRAGT

Thomas Wiesmann,
Wiesmann Küchen,
Präsident Küchen-Verband
Schweiz KVS im Interview.

Thomas Wiesmann. Die Küche wird immer mehr als Mittelpunkt des Familienlebens wieder entdeckt. Weshalb ist uns dieser Mittelpunkt überhaupt abhanden gekommen?

Das ist eine lange und komplexe Geschichte. Ganz einfach zusammengefasst: Es gab diese Küche, die Mittelpunkt des Familienlebens war, es gibt sie zum Teil heute noch als Bauernküche: Der Raum, wo praktisch das ganze Leben stattfindet. Aber vor einigen Jahrzehnten setzte sich eine ungute Veränderung durch: Die Hausfrau bekam ihr Eckchen, ihre Küche, ihre 8 m². Und vorne war die gute Stube. Die Herren sassen am gläsernen Clubtischchen und stellten ihren Martini auf silbernen Kleeblattuntersetzern ab, rauchten ihre Zigarren und stierten an die obligatorische, aber hässliche Wohnwand. Bis die Ehefrau mit dampfenden Schüsseln zum Essen rief.

Diese Zeit ist zum Glück vorbei. Die Küche hat sich immer mehr geöffnet. Gleichzeitig ist aber das Leben in der westlichen Welt in den letzten Jahren und Jahrzehnten immer schneller geworden. Neben Schule und Arbeit ist der Mensch auch in seiner Freizeit ständig auf Zack. Das allgegenwärtige Internet ist ein zusätzlicher Faktor. Das ist zuweilen eine Zerreissprobe für Familien. Die Küche bietet als einziger Raum einen Ort, wo man dieses hohe Tempo etwas bremsen und die ganze Familie an einen Tisch bringen kann. Ich glaube, dass genau dies immer mehr erkannt wird. Allerdings schafft dies der Raum alleine nicht, es ist ein Prozess, den die Familie anstossen muss. Aber ein guter, offener Raum ist dafür alle Mal eine gute Voraussetzung.

Was verlangen Sie von einer guten Küche?

Dass genau dies, was ich gerade geschildert habe, auch möglich ist. Es geht hier vor allem um die bauliche Gestaltung der Küche, um ergonomische, ökologische und arbeitsökonomische Aspekte: Welche Materialien werden verwendet? Wo steht der Herd, wo wird gerüstet? Hat man einen freien Blick auf den Esstisch, damit man sich mit Kindern oder Gästen auch unterhalten kann. Hat man genug Platz, um als Familie auch miteinander kochen zu können?

Es genügt nicht, die Mauer zwischen Küche und Esszimmer runter zu reissen und ein paar AAA-Geräte hineinzustellen. Die Küche sollte so gut durchdacht geplant und gebaut werden, dass sie mit der Familie mitwachsen kann. Denken Sie nur an die Kinder, die grösser werden. Oder umgekehrt: Kinder, die das Haus verlassen und zurück bleiben die älteren Eltern.

Worauf sollte man beim Kauf einer Küche besonders achten?

Die Planung ist das allerwichtigste. Und die Wahl des Küchenplaners, der Küchenplanerin. Es muss eine Fachperson sein, die Ihnen nicht einfach nur eine Küche verkauft und behauptet, dass das jetzt der letzte Schrei sei. Eine gute Küche muss lange Jahre bestehen. Ehrlich gesagt, erstaunt es mich immer wieder, wie Menschen sich mit ihren Küchen arrangieren, obwohl diese kreuz und quer falsch geplant und falsch gebaut sind.

Setzen Sie Ihre Traumküche als oberstes Prinzip, nicht das Budget. Das ist mein Rat. Und mit Traumküche meine ich nicht irgendwelche vorgesetzten Träume aus Hochglanzbroschüren oder von Verwandten und Bekannten, sondern die eigenen Träume. Kürzlich hatte ich eine Kundin, die eigentlich einen Kombisteamer wollte, von ihrer Schwester aber den Rat bekommen hatte, ja nie einen Kombisteamer zu kaufen. Ich konnte sie nur fragen, ob sie nun eine Küche für sich baue oder für ihre Schwester.

Die Frage ist: Was möchte ich? Was sind die Bedürfnisse und Gewohnheiten meiner Familie? Dafür muss man sich Zeit nehmen. Und wenn Sie Ihre Traumküche auf Papier haben, erst dann geht es um das Budget. Wenn Ihr Traum das Budget übersteigt, können Sie anhand einer «Minderkostenliste» Prioritäten setzen. Was muss sein und worauf könnten Sie verzichten?

Was darf Ihrer Meinung nach in keiner Küche fehlen?

Das muss jede Familie für sich selber entscheiden. Für mich sind es Steamer und Wok. Aber das hat mit meiner Frau, meinen Kindern und mir zu tun, mit unseren Gewohnheiten und Vorlieben. Für jemand anders kann es ein Grill sein, oder sogar eine Gaskochstelle. In der Regel hat es zuviel in einer Küche. Reduktion ist meine Devise: Weg mit allen unnötigen Geräten und Gerätchen. – Was nicht fehlen darf? Platz. Platz und Raum und Geräumigkeit.

Gibt es eine typische «Schweizer-Küche»?

Na ja, bist jetzt war die typische Schweizerküche eine Frankfurter Küche von 1926. In den letzten Jahren hat man eine Mauer weggelassen und hat dann von der Offenen Küche gesprochen. Aber da sind immer noch die Hochschränke, für die es einen Schemel braucht und an denen man sich den Kopf stösst. Da ist die Spüle, bei der man an die Wand starren muss. Da ist immer noch dieses zweite kleine Spülbecken, das jetzt für gar nichts einen Sinn macht. Hier miefen zwei Dinge vor sich hin: Ein nasses Bürsteli und ein alter Schwamm. Aber eingebaut wird dieses Teil nach wie vor, weil es schon immer so war.

Was ist DER aktuelle Küchentrend in der Schweiz?

Ich spreche im Zusammenhang mit der Küche nicht mehr gerne von Trends, oder nur noch von einem Trend: Nachhaltigkeit. Eine Küche ist kein modisches Hemd aus dem Billigwarenladen, heute In morgen Out. – Wir brauchen nachhaltige Geräte, energiesparende und intelligente Systeme. Die meisten Gerätehersteller haben grosse Fortschritte gemacht. Aber gerade bei den Dampfabzügen ist noch viel zu tun. Wir haben in der Schweiz in den meisten Wohnungen und Häusern eine ganz andere Baustruktur als früher. Die Häuser sind gut abgedichtet. Das hat – obwohl dies viele nicht glauben wollen – einen grossen Einfluss auf die Dampfabzüge. Also wenn Sie mich nach einem eindeutigen Trend fragen: Wir werden eine ganz neue Generation von Dampfabzügen kennen lernen, kennen lernen müssen.

Wie wichtig sind Kochgeräte? Welche Rolle spielen sie in der Küche?

Kochgeräte sind das A und O. Wichtig ist, dass sie von guter Qualität sind. Weniger Geräte, dafür bessere. Mein Rat ist, sich gut zu überlegen, was ich wirklich brauche, Schränke und Schubladen durchforsten und die Küche gründlich entschlacken.

Weiss geht immer. Weshalb?

Weiss ist neutral, lässt sich mit allem kombinieren. Hier muss man auf die Qualität des Materials und des Anstrichs achten. Denn vergilbtes Weiss ist einfach nur hässlich. Grundsätzlich gilt aber, dass, wer weisse Küchen plant, keine Fehler machen will. Weil man mit Weiss halt immer auf der sicheren Seite ist. Letztlich ist das Geschmackssache.

Geben Sie uns einen Tipp: Wie kann ich meine alte Küche mit wenig Aufwand und Budget modernisieren?

Gratis gibt es nur die eigene Phantasie und Kreativität. Das ist schon man sehr viel. Und dann kommt es darauf an, was man will, wie alt die Küche ist und wie gross das kleine Budget.

Wer seine Küche gut modernisieren will, muss mit Aufwand rechnen und auch bedenken, dass man schnell mal ein neues Auto kauft, bei der Küche aber «schmürzelet». Hier zu investieren, lohnt sich immer. Wie gesagt: Gut überlegen, minutiös planen und entschlacken und – wer nicht eine wirklich versierte Handwerkerin oder einen versierten Handwerker im Haus hat – zusammen mit einem Küchenspezialisten die Sache angehen.

\\\ Das Interview führte Carole Bolliger, Podium Verlag

kvs asc
küchen vom spezialisten

Küchen-Verband Schweiz KVS, Talstrasse 39, 8001 Zürich
Telefon: 044 225 42 25
info@kuechen-verband.ch, www.kuechen-verband.ch