

# VIELE HERAUSFORDERUNGEN

## PASSGENAUE KÜCHENLÖSUNGEN

Georg Lutz | Warendorf, Piatti

Passgenau, funktional und flexibel sind unsere heutigen Küchen immer noch. Allerdings ist der reine Funktionsraum von vorgestern. Eine klare Ästhetik, die bis ins Detail reicht und eine kommunikative Atmosphäre schafft, gehört auch dazu.





**W**ir sprachen mit Rainer Klein, dem Geschäftsführer von Küche Schweiz, wie die unterschiedlichen Funktionen unter einen Hut zu bekommen sind.

**Sweet Home: Die Küche ist nicht mehr nur ein Funktionsraum, sondern ein Kommunikationsraum. Ist dieses Zurück zur Feuerstelle im modernen Rahmen ein Trend, den Sie bestätigen können?**

**Rainer Klein:** Da liegen Sie richtig. Wir kochen, essen und wohnen in der Küche. Heutiges Wohnen kann in zwei Oberbereiche eingeteilt werden. Zum einen gibt es die Rückzugsräume, die privaten Innenbereiche (Schlafen, Wellness/Bad, Bekleiden) und die Aussenräume, in denen wir uns kommunikativ präsentieren wollen. Die Küche, der Ess- und Wohnraum gehören zur zweiten Kategorie.

**Der Funktionsraum mit Durchreiche gehört der Vergangenheit an?**

Da bekommen Sie von mir ein klares Ja.

**Es gibt aber aus meiner Sicht Widersprüchlichkeiten. Manche polierten Stahloberflächen und massiven Holzplatten auf Messen und Ausstellungen stehen nicht gerade für ein lebendiges Kochen. Das wirkt oft fast steril. Wie kommt das**

**mit dem lebendigen kommunikativen Lebensraum Küche zusammen?**

Ich sehe darin keinen Widerspruch, sondern den Ausdruck der Möglichkeiten, was technisch unter funktionalen und ästhetischen Gesichtspunkten machbar ist. Nehmen Sie nur das Beispiel der Oberflächenmaterialien. Da stehen heute ganz andere Materialkombinationen und Techniken zur Verfügung wie vor 20 oder 30 Jahren. Natürlich ist die Küche ein Nutz- und Kommunikationsraum, aber eben auch ein Repräsentationsraum.

**Ein Statussymbol?**

Ja, durchaus. Lassen Sie uns dies mit dem Auto vergleichen. Ein Fahrzeug ist für viele eben nicht nur ein fahrbarer Untersatz, sondern ein Objekt zum Herzeigen. Das Fahrzeug soll schön aussehen, und als Besitzer achte ich auch auf den Werterhalt. So geht es auch mit Küchen. Die Küche hat unterschiedliche Funktionen, die je nach Zeitpunkt und Anlass zum Tragen kommen.

**Und es wird in den heutigen Küchen immer mehr versteckt und automatisch bedient**

Ja, im Bereich der funktionalen und ergonomischen Elemente haben die Küchenhersteller in den letzten Jahren bedeutende Fortschritte erzielt. →

Eine Küche ist heute Nutz-, Kommunikations- und Repräsentationsraum.

«GERADE KÜCHENINSELN ODER KÜCHENNISCHEN WERDEN GERNE ALS HOTSPOT IN DER WOHNUNG ODER IM HAUS PRÄSENTIERT.»





**Wenn heute Küchenschubladen und Schranktüren zugehen, hört man kaum mehr etwas.**

Küchenanbauer und deren Zulieferer sind fortschrittlich. Sie wenden verfügbare Technik auf pragmatische und nützliche Art und Weise zum Wohle der Benutzer an.

**Was tut sich beim Thema Licht? Der Durchbruch von LED-Lösungen ist in Fahrt. Können Sie das mit zwei, drei Beispielen skizzieren?**

Licht als gestalterisches Element gewinnt immer mehr an Bedeutung. Im atmosphärischen Bereich sehen wir das am Beispiel, wie heute Oberflächen an- und ausgeleuchtet werden. Hintergrundbeleuchtung schafft Tiefe und Kontraste. LED ermöglicht mit Farbtönen und Intensitäten zu spielen und zu variieren. Gutes Licht auf Nutzflächen lässt uns die Nahrungsmittel wahrnehmen, wie sie geschaffen sind. Kühlschränke, Geschirrspüler oder Ofen sind heute keine schummrigen Höhlen mehr. Deren Innenräume werden durch die Beleuchtung angenehm und effektiv inszeniert.

**Es geht aber auch hier darum, Stimmungen zu inszenieren?**

Absolut. Gerade Kücheninseln oder Küchennischen präsentieren wir gerne als Hotspot in unserer Wohnung. Die Kombination von Licht, Glas und Stahl erstrahlt hier besonders gut.

**Lassen Sie uns noch auf zwei Trends zu sprechen kommen. Auf der einen Seite gibt es immer mehr Lösungen von der Stange, gleichzeitig ist aber auch andererseits handwerkliche Qualität gefragt. Wie sieht das Verhältnis in der Schweiz aus?**

Eine genaue quantitative Antwort besteht aufgrund fehlendem Zahlenmaterial leider nicht.

**Aber die Trends sind trotzdem klar?**

Ich teile die Polarisierung Ihrer Frage nicht. Einerseits stehen Serienfertigung und Qualität nicht in Widerspruch zueinander, andererseits bedienen →





Licht schafft Stimmung.

unterschiedliche Küchenhersteller verschiedene Marktsegmente mit unterschiedlichen Bedürfnissen. Allgemein kann man sagen, dass Einzel- beziehungsweise Individualfertigungen tendenziell geringeren Nachfrageschwankungen unterliegen als die Nachfrage im Objektbau. Die Auswirkungen von exogenen Schocks oder makroökonomischen Veränderungen gestalten sich für die Küchenhersteller höchst unterschiedlich.

**An dieser Stelle können wir gut zum nächsten Punkt überleiten. Als neuer Geschäftsführer des Fachverbands Küche Schweiz wollen Sie den Servicegedanken in den Vordergrund stellen. Was verstehen Sie darunter?**

Zweck des Verbandes sind die Bedürfnisse seiner Mitglieder. Das Dienstleistungsangebot von Küche Schweiz richtet sich dementsprechend aus. Es ist kein Selbstzweck, Vorgabe ist die Nachfrage, die sich aus der Summe unserer Mitgliederwünsche ergibt.

**Können Sie das konkretisieren?**

Unser Weiterbildungsangebot entwickelt sich weiter. Standen Fachtagungen im Bereich Technik und

Produktion im Zentrum, werden diese heute zunehmend ergänzt durch Weiterbildungsangebote, mit Fokus auf die Käuferschaft. Es sind dies verkaufsorientierte Angebote. Verkaufsmethodik, Auslegungsgestaltung und Rhetorik.

**Welche Arbeitsschwerpunkte haben Sie sich dieses Jahr vorgenommen?**

Eine meiner Hauptaufgaben aktuell und in den kommenden Monaten liegt darin, unsere Mitglieder und ihre Unternehmen an ihren Standorten zu besuchen und persönlich kennenzulernen. Zu erfahren, welche Bedürfnisse sie haben und wo der Schuh drückt. Daraus werden der Vorstand und die Geschäftsstelle die weiteren Dienstleistungen definieren und umsetzen. ●

→ [www.kueche-schweiz.ch](http://www.kueche-schweiz.ch)

