

Cooler Küchen : Kochen ist Lifestyle

Autor(en): **Knoepfli, Adrian**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design**

Band (Jahr): **22 (2009)**

Heft 3

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-123728>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

COOLE KÜCHEN Kochen ist Lifestyle, davon profitieren die Küchenbauer. Auch wenn nur die Pizza gewärmt wird.

Text: Adrian Knoepfli

Die Küchen werden aufgerüstet mit Combi-Steamer, Induktions-Wok, Teppan-Yaki-Grill und eingebaute Kaffeemaschine. Diese Geräte machen inzwischen oft mehr als die Hälfte des Gesamtpreises aus. Auch die Integration von multimedialen Elementen laufe auf Hochtouren, weiss Peter Waltenspühl, Marketingleiter von Piatti und Forster. Der Raum mit dem Herd werde zum Zentrum der Wohnung, zur Schalt- und Kommunikationszentrale in einem vernetzten Haus, in der inskünftig E-Mail, Internet, Sound, IP-Fernsehen oder Skype zusammenlaufen.

Doch wer kämpft eigentlich um diesen Prestigemarkt? «Der Schweizer Küchenmarkt ist nicht transparent», klagt Carlos Friedrich, Marketingleiter von Ikea Schweiz. Tatsächlich fehlen genaue Zahlen. 2005 zum Beispiel musste der Küchen-Verband Schweiz (KVS) seine Schätzungen stark nach oben revidieren, weil man die Importe zu niedrig veranschlagt hatte. Je 132 000 Küchen wurden 2006 und 2007 in der Schweiz verkauft. Davon dürfte rund die Hälfte importiert worden sein. Für 2008 weiss man erst im April Genaues. Doch es war ein gutes Jahr.

DIE GROSSEN In der Branche hat sich in den letzten Jahren einiges getan. Arbonia-Forster (AFG) von Edgar Oehler übernahm zunächst Bruno Piatti, dann den Küchenteil der deutschen Miele. Sie vereint nun drei Marken unter einem Dach. Piatti ist im Objektgeschäft stark, Hermann Forster stellt als einzige Stahlküchen her und mit Miele ist AFG auch im obersten Segment vertreten. Die AFG will die Marken «noch stärker entwickeln, positionieren und profilieren». Konkret: Im Herbst wird AFG eine Philippe-Starck-Küche anbieten. Piatti – schon seit vielen Jahren Marktleader – und Forster kommen zusammen auf eine Produktion von rund 20 000 Küchen oder auf einen Marktanteil von 15 Prozent.

Die Nummer zwei ist, mit gegen 9000 verkauften Küchen, Sanitas Troesch. Die Firma lässt ihre Möbel neuerdings wieder in der Schweiz herstellen: Das Gros produziert jetzt Veriset (siehe «Die Heimkehr») und Luxus-Küchen kommen aus dem Zweigbetrieb Gohl der Schreinerei Röthlisberger im Emental und die Tochterfirma Element-Küchen AG, die Klein- und Kleinstschreinereien beliefert und berät, lässt bei Stöcklin in Aesch (BL) fertigen. Sanitas Troesch gehört seit 2005 zum französischen Baustoffkonzern Saint-Gobain. Bei Veriset steigt die Produktion für Sanitas Troesch 2009 auf rund 13 000 Küchen. Zum Vergleich: Nobilia, die in Deutschland mit Alno um den ersten Platz

wetteifert, produziert in zwei Werken 420 000 Küchen pro Jahr oder 2000 Küchen pro Tag. Von Nobilia bezieht Fust (Coop) einen Teil seiner Küchen, die teureren Fust-Küchen kommen von Leicht. Diese Firma zählt, wie Alno, Movanorm, Elbau, Wietlisbach, Herzog, Heid sowie die Handelsfirmen Gétaz Romang und Sabag, zu den wichtigen Mitspielern im Schweizer Markt.

DIE EDELEN Die deutsche Küchenbranche, in den letzten Jahren massiv durchgeschüttelt, ist in der Schweiz gut präsent. Neben den italienischen Luxusmarken wie Boffi oder Strato, die mit mehreren Läden in der Schweiz vertreten sind, stehen zum Beispiel die Edelmarken Bulthaup oder Poggenpohl. «Die Schweiz ist ein wichtiger Referenzmarkt für Europa», erklärt PR-Leiter Thomas Oberle. Dass die Individualität der Schweizer Kunden kaum Grenzen kennt, zeigt er mit einem Vergleich: «Während Poggenpohl in der Luxuswohnanlage «Jumeirah Golf Estates» in Dubai 1600 identische Küchen einbauen und daher in Serie fertigen kann, wird in der Schweiz jede Küche mit dem Eigentümer individuell entwickelt.» Der Durchschnittspreis einer Poggenpohl-Küche liegt bei 45 000 Franken.

Seit einiger Zeit fördert auch Ikea das Küchengeschäft. «Wir haben in der Schweiz Nachholbedarf», sagt Carlos Friedrich. Ikea wolle beweisen, dass gutes Design und Qualität nicht teuer sein müssten, und bei Ikea könne der Käufer «selbst entscheiden, wie viel Service er will». Kauft der Kunde auch Planung und Montage ein, so schwindet die Preisdifferenz zur Konkurrenz. Wie viele Küchen Ikea verkauft, gibt das Unternehmen nicht bekannt. Der Marktanteil ist aber noch klein. Peter Waltenspühl weist darauf hin, dass Ikea zwar als Marke «über einen hohen Bekanntheitsgrad» verfüge und «mit positiven Einkaufserlebnissen verbunden» werde. Eine Küche zu kaufen, entspreche aber «eher einem kleinen Bauprojekt als einem einfach auszutauschenden Möbelstück oder Wohnutensil».

FARBE UND HOCHGLANZ Den Küchenbauern kommt entgegen, dass «die Wertschätzung für die Küche als Wohnraum sowie als weniger preismempfindliches Lifestyle- und Designobjekt erneut zunahm» (Geschäftsbericht der AFG 2007). «Der Trend zum gemeinsamen Kochen ist ein europäisches Phänomen», ergänzt Carlos Friedrich von Ikea. Gefragt ist die offene Küche, aus denselben Materialien wie die restliche Wohnung gebaut. Farbe und Hochglanz sind beliebt. Thomas Oberle von Poggenpohl spricht von einem «Dialog von

Hochglanz und edlen Hölzern». Veriset wird auf die Swissbau 2010 ihre Aluminium-Küche, die sie in Zusammenarbeit mit Wogg kreiert hat, weiterentwickeln. Themen sind auch grössere Arbeitsflächen, raffinierte Lösungen fürs Licht sowie das Energiesparen. Hier ist das Potenzial vor allem bei den Geräten gross. Dass bei den offenen Küchen der Schallschutz verbessert werden muss, liegt auf der Hand.

Die Spanne der Küchenpreise reicht von weniger als 10 000 bis weit über 100 000 Franken. Bei den Einzelküchen stieg in den letzten Jahren der Preis, im hart umkämpften Objektgeschäft sank er. Gemäss Andreas Hauri, dem Geschäftsleiter des Küchenverbands, entfallen vom Marktvolumen mindestens 70 Prozent aufs Objektgeschäft, die sich je hälftig auf private und institutionelle Anleger aufteilen. Die übrigen 30 Prozent gehen als Einzelküchen an Private. Den Preis einer Durchschnittsküche im günstigen Wohnungsbau gibt Hauri mit 8000 Franken an. Im Objektgeschäft zählt in erster Linie der Preis. Und die Margen sind knapp. Darum möchte auch Branchenleader Piatti das lukrativere Privatgeschäft verstärken und Veriset will vollständig aus dem Objektgeschäft aussteigen: 2008 lag dessen Anteil bei Veriset unter 10 Prozent und 2009 sollen bereits 95 Prozent der Küchen über den Fachhandel abgesetzt werden.

Die Aufrüstung erstaunt, reden doch alle über den Siegeszug von Convenience, den Speisen, die gar keine Küche mehr erfordern. «Ist Zeit vorhanden, kochen viele der Convenience-Konsumenten gerne», weiss Peter Waltenspühl von Piatti und Forster. «Deshalb muss eine Küche ein Instrument für beide Ansprüche sein.»

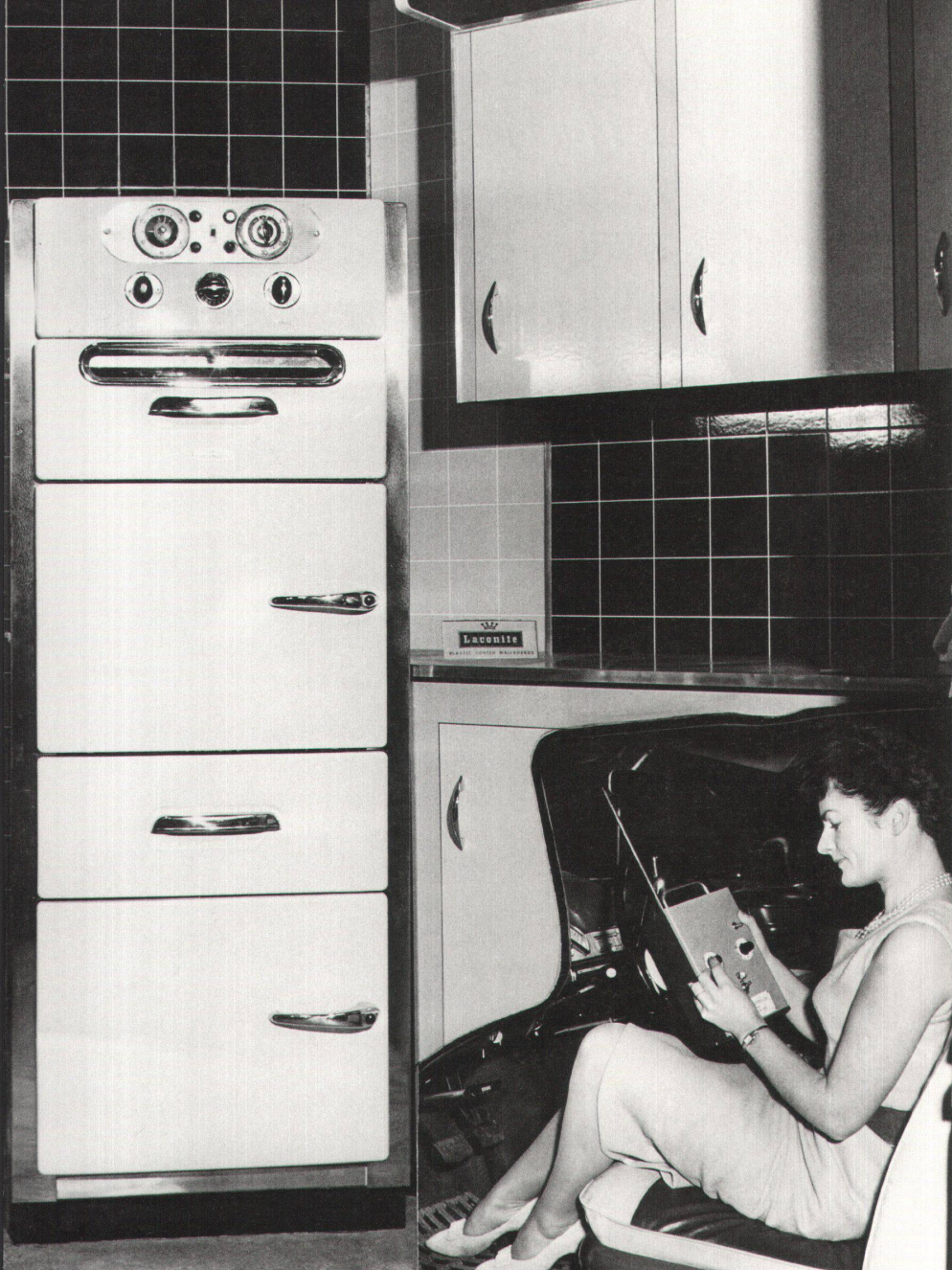
DIE HEIMKEHR

Dass die Veriset einst dank dem Badener Unternehmer Willi Glaeser (Wogg, Glaeser AG) vor dem Untergang gerettet wurde, zahlt sich nun für den Werkplatz Schweiz aus. Sanitas Troesch prüfte vier deutsche Küchentieflieferanten und entschied sich für Veriset in Root. Als Vorteile nennt Stefan Zindel von Sanitas Troesch die räumliche Nähe, ein ähnliches Managementdenken, die Vertrautheit mit dem Schweizer Markt und die Ausrichtung auf den Fachhandel. Zudem habe Veriset mit ihren Investitionen – über 10 Millionen Franken in den letzten fünf Jahren – überzeugt. Damit wächst die Zahl der Arbeitsplätze in Root um 30 auf 180. «Wenn man über eine hohe Technologie, eine hohe Fertigungstiefe und effiziente Strukturen verfügt, hat man mit der Produktion in der Schweiz eine Chance», sagt Veriset-Chef Ueli Jost. Nicht zuletzt dank der elektronischen Abwicklung von der Bestellung bis zur Auslieferung.

LINKS

Die Websites der Beteiligten

> www.hochparterre.ch/links



^Alle Medien in der Küche – das ist eine alte Geschichte.
Schon in den Sechzigerjahren hat die Frau von Welt das Spiegelei
mit Funk gebraten. bab.ch/interfoto

Kommentar EIN KOCH SPRICHT

Selbstverständlich – ich bin ein guter Koch. Das gehört sich so für Männer meines Alters (52), meines Standes (Intellektueller) und meiner Art (verschleckt). Zwei Hinweise also, was der gute Koch braucht, gereift in einer dreissigjährigen Karriere.

Erstens: Grundmaterial und Zutaten, erlesen, frisch und kleine Portionen. Unglaublich, wie gut die Versorgung gesichert ist. Wir müssen Coop und Migros hochleben lassen. Statt mit Küchenmaschinen und blankpolierten Stahloberflächen schinde ich aber meine Prestigepunkte unter Gästen auch mit dem Adressbüchlein von kleinen Lieferanten von Fisch, Käse, Gewürz, Essig, Öl und natürlich Wein. Und meine Freunde Bauer und Metzger und meine Taten als Gärtner sind gut für eine Geschichte später am Tisch.

Dennoch: Ausser Gemüse verwandle ich nur wenig Rohes in Gekochten. Der Convenience-Koch, der Metzger und Gärtner hat Komfort und Güte für mich gerüstet: Milch, Rahm, Brot, Käse, Fleisch, Wurst, Bouillon, Gewürze, Getreide und so weiter sind im Lauf meines Kochlebens ungemein raffiniert geworden.

Zweitens: Meine Küchen in Zürich und Fläsch sind klein und das ist gut so. Ich liebe es, wenn es kesselt oder dampft und ich Töpfe, Teller sowie Schüsseln kühn stapeln muss. Und es hält mich auf dem Pfad der Tugend: Herd mit vier Platten, Backofen, Stabmixer mit starkem Motor, Kaffeemaschine, drei Mühlen für weissen, roten und schwarzen Pfeffer – fertig, das wären die Küchengeräte. Unabdingbar allerdings sind ein Zapfenziehher, fünf verschiedene Messer, drei Pfannen und zwei Töpfe, einen aus Gusseisen sowie einen mit einem Sieb als Aufsatz. Zwei Bratpfannen, ein Bräter, zwei Abtropfsiebe und fünf Blechschüsseln sind ebenfalls nötig und schliesslich ein kleines Bücherbrett mit Kochbüchern. Wobei ich lieber aus der Hand und dem Gefühl als nach Buch koche. GA

