

# "Die Küche muss sich den neuen Kochgewohnheiten anpassen"

Autor(en): **Wiesmann, Thomas**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **83 (2008)**

Heft 3

PDF erstellt am: **14.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-107656>

## **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.

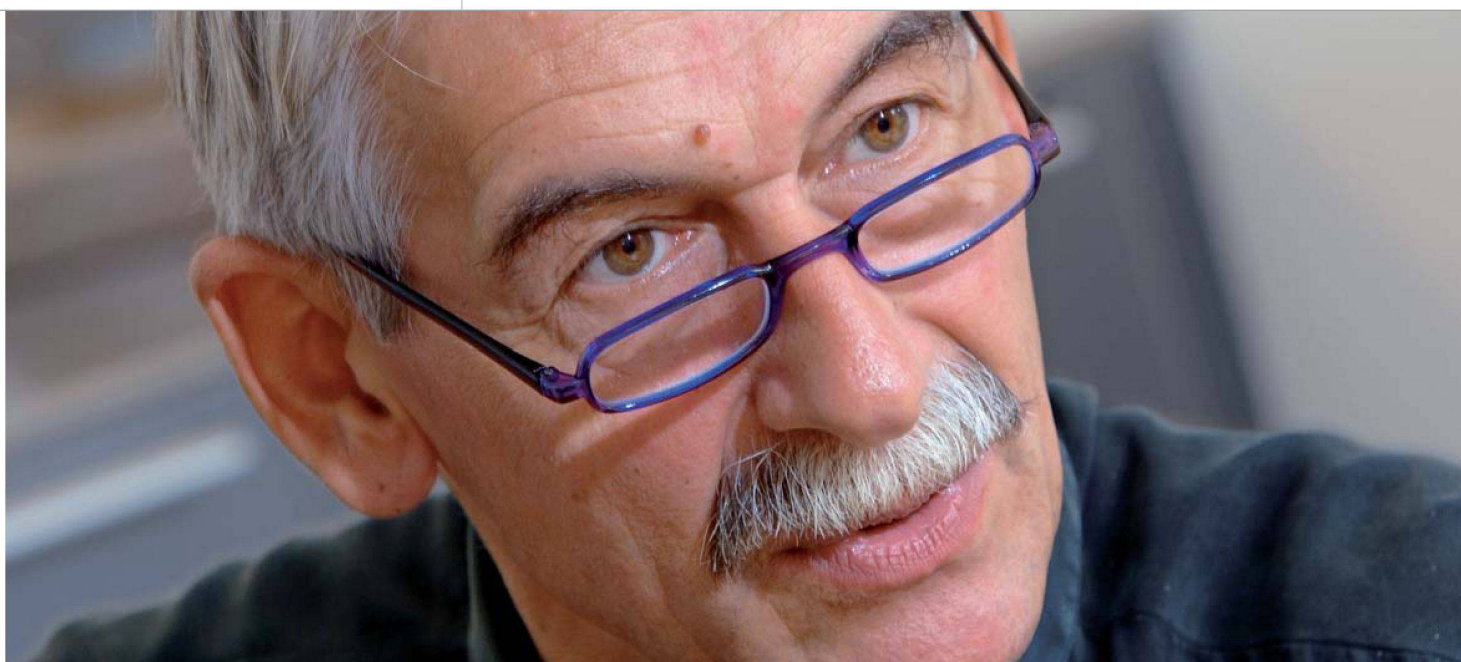
## **Haftungsausschluss**

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.

Küchenexperte Thomas Wiesmann kennt die Trends

## «Die Küche muss sich den neuen Kochgewohnheiten anpassen»

Mit seiner rund dreissigjährigen Erfahrung im Küchenbau ist Thomas Wiesmann\* ein ausgewiesener Fachmann in Sachen Kochtrends. Seine Firma betreut anspruchsvollste Kundschaft. Im Showroom im Zürcher Seefeld erklärte er *wohnen*, wie heute gekocht wird, was die momentanen Tendenzen im Küchenbau sind und wie die Küche der Zukunft aussieht.



Fotos: Wiesmann Küchen

### **Wohnen: Wie hat sich die Küche in den letzten zehn Jahren verändert?**

**Thomas Wiesmann:** Es liegen Welten zwischen damals und heute. Die Küche hat sich geöffnet. Sie ist nicht mehr das Acht-Quadratmeter-Räumchen mit kleinem Fenster, sondern zum Teil des Wohn- und Esszimmers geworden. Neue Hilfsmittel wie Dampf- und Induktionsgeräte sind auf den Markt gekommen. Und besonders wichtig: Kochen ist für viele Menschen heute nicht nur ein Muss, sondern Vergnügen. Das sieht man sogar bei der Jugend, die sich wieder fürs Kochen interessiert.

### **Wird denn anders gekocht heute?**

Ja, «schnell und trotzdem gut» ist die Devise. Der Koch Thomas Spycher hat ein Buch mit dem Titel «Hilfe – meine Wohnung hat eine Küche» geschrieben. Darin sagt er, dass es nicht mehr darum gehe,

stundenlang vorzubereiten, bloss um das Essen dann in zehn Minuten runterzuschlingen. Stattdessen bringe man heute in kurzer Zeit Mahlzeiten auf den Tisch, die auch etwas darstellen und den Gaumen locken. Wir essen generell leichter, eher asiatisch, mit weniger langen Kochzeiten, weniger Fleisch und mehr Fisch.

### **Wie wirkt sich dieses neue Kochverhalten auf die Küche aus?**

Nicht mehr das Kochen steht im Zentrum, sondern das Rüsten und Vorbereiten. Durch neue Geräte wie den Steamer oder Dampfgarer und die neuen Kochgewohnheiten hat sich die Arbeit am eigentlichen Kochplatz auf dreissig Prozent der totalen Arbeitszeit verringert. Siebzig Prozent fällt aufs Rüsten. Die Kochinsel, wie sie von den Zeitschriften immer noch proklamiert wird, ist für mich deshalb überholt. Es macht keinen Sinn, das Kochen heute

noch so ins Zentrum zu rücken. Der Herd kann an der Wand stehen, der Arbeitsbereich mit Spülbecken befindet sich auf der Insel, also auf der Kommunikationsebene.

### **Aber wird die klassische Inselküche gerade im höheren Segment nicht trotzdem noch viel verlangt?**

Doch, die Leute kommen oft mit der Idee «Kochinsel» zu mir und sind dann ganz erstaunt, dass es hier keine gibt. Die Architekten haben sie in ihren Plänen meist so vorgesehen. Ich versuche dann sehr genau hinzuhören, was die Gewohnheiten der Kundschaft sind und bringe meine Vorschläge ein. Es macht keinen Sinn, dass sie sich eine Küche einbauen lassen, weil diese im Trend ist oder der Nachbar eine solche hat, dieses Teil aber den Lebens- und Kochgewohnheiten der Kundin völlig widerspricht. >

**Wie, denken Sie, wird sich die Küche in den kommenden Jahren noch verändern?**

Bei uns im Showroom lösen wir die klassische Küche langsam auf. Es gibt teilweise keine Wandschränke mehr, der Dampfabzug ist versenkbar. Unsere neueste Kreation «Everest» ist meiner Meinung nach eine mögliche Küche der Zukunft. Es ist eine vollwertige Küche, die als solche gar nicht mehr zu erkennen ist. Mehr ein schönes Möbel, das man unterschiedlich nutzen kann.

**Viele Küchen werden heute ja direkt in den Wohnraum integriert.**

Genau. In modernen Stadtwohnungen oder -häusern hat es meist zu wenig Platz, um jeder Funktion – Essen, Wohnen und Kochen – mit einem eigenen Raum gerecht zu werden. Damit man trotzdem ein grosszügiges Raumerlebnis hat, werden diese drei Bereiche zusammengefasst.

**Geht das immer reibungslos?**

Nein. In den letzten Jahren wurde oft einfach die Wand zwischen Wohnraum und Küche entfernt, ohne dass sich in der Küche etwas änderte. Dies bedeutet, dass der Kochende dem Wohnraum den Rücken zukehrt. Das ist, wie wenn ein Orchester mit dem Rücken zum Publikum spielt! Und dann müssen Sie sich vorstellen, dass Sie am Esstisch sitzen und einen Edelstahlabzug und irgendwelche Geräte anstarren. Die Küche sollte für mich ein Korpus sein, der auch eine Wohnfunktion hat oder wie ein Kunstwerk im Raum steht. Das ist für mich die wirkliche Zukunft der offenen Küche.

**Wie sieht Ihre persönliche Küche aus?**

Auch bei uns sind Küche, Wohn- und Essraum eins. Die Küche ist völlig geöffnet und die Funktionen sind umgedreht: Kochen an der Wand, Rüsten auf der Insel. Demnächst will ich mir die neueste Technik einbauen: grifflose Schubladen, die man bloss anzutippen braucht, damit sie sich öffnen und



**Küche der Zukunft? Die «Everest» von Wiesmann Küchen kommt als ein einziges Möbel daher.**

schliessen. Das ist sehr bequem zum Arbeiten und kommt dem Trend entgegen, dass die Küche nicht mehr als solche erkennbar sein soll. Ausserdem ist weniger auch in der Küche mehr. Es ist verrückt, was wir alles in einer Küche haben und eigentlich gar nicht brauchen. Das beste Beispiel sind die Rüstmesser. Jeder von uns hat irgendwo in einer Schublade eine Sammlung Rüstmesser. Aber benutzen tut man immer dasselbe. Man sollte sich fragen: Was brauche ich wirklich? Es ist unsinnig, Dinge in der Küche zu horten, die man einmal im Jahr braucht. Die viele Ware lähmt uns nur beim Kochen.

**Was ist für Sie der schlimmste Faux-pas in einer Küche?**

Was ich vorher schon erwähnt habe: wenn der Koch den Gästen den Rücken zukehren muss. Noch heute werden achtzig Prozent der Küchen so geplant. Dabei weiss man doch, dass dieses Gefühl absolut unangenehm ist, man fühlt sich beobachtet und verletztbar. Ein weiterer Faux-pas ist der Dampfabzug über der Kochinsel. Eine Insel-

haube kann den Dampf nicht richtig abziehen. Es gibt viel zu viele Fremdeinflüsse. Leute, die vorbeigehen, Türen, die geöffnet werden: Das alles wirbelt Luft auf und der Dampf ist überall, nur nicht im Abzug. Das ist auch energietechnisch ein Blödsinn.

**Welches ist Ihrer Meinung nach die beste Errungenschaft der letzten Jahre?**

Ganz klar der Kombisteamer. Ein Backofen, der mit Dampf kombiniert ist, also ein Gerät, mit dem ich dämpfen und backen kann.

**Auf was könnten Sie selber in einer Küche niemals verzichten?**

Auf den Wok und den Steamer. Das sind für mich die absoluten Zukunftsgeräte. Ich habe einen versenkten Induktionswok, in dem ich alles koche: Spaghetti, Rinderbraten, asiatisch... Es ist die heisseste und grösste Kochstelle, die ich habe. Sie erhitzt sich bis an den Rand und man hat eine riesige Fläche, um darauf zu kochen.

**Und zum Schluss: Was finden Sie in einer Küche völlig überflüssig?**

Ganz klar die Mikrowelle. Die ist absolut out, braucht kein Mensch mehr. Das einzige, was sie kann, was der Steamer nicht kann, ist Wasser erhitzen, eine Tasse Milch wärmen oder Popcorn machen. Und dazu braucht man nicht extra ein Gerät.

**Interview: Mirko Beetschen**

*\*Der gebürtige Zürcher Thomas Wiesmann schloss eine Schreinerlehre ab, bevor er vor über dreissig Jahren das Unternehmen Wiesmann Küchen gründete. Seine Firma beschäftigt acht Personen. Thomas Wiesmann ist seit 2006 Präsident des Küchen-Verbandes Schweiz (KVS).*

**Küchenspezialisten finden**

Der Küchen-Verband Schweiz (KVS), ein Zusammenschluss von Küchen-, Geräte- und Zulieferfirmen, lanciert eine Werbekampagne. Mit Fernsehspots und Inseraten zeigt er die rasante Entwicklung der Technik im Küchenbereich auf, um so den Appetit auf eine neue Küche zu wecken. Dank der neu aufgeschalteten Homepage [www.neue-kueche.ch](http://www.neue-kueche.ch) sollen die Kunden auch gleich den richtigen Fachmann für ihre Pläne finden. Das neue Portal listet über 150 Schweizer Küchenspezialisten nach Namen und Region auf. Auch alle Bestandteile einer Küche – Geräte,



Spülen, Armaturen, Abdeckungen – lassen sich dort gut vergleichen. Neben weiteren Informationen findet sich zudem ein Online-Küchenplaner. Und zu guter Letzt erkennt man die Schweizer Küchenspezialisten nun auch einfach an einer neuen Qualitätsmarke. (pd)