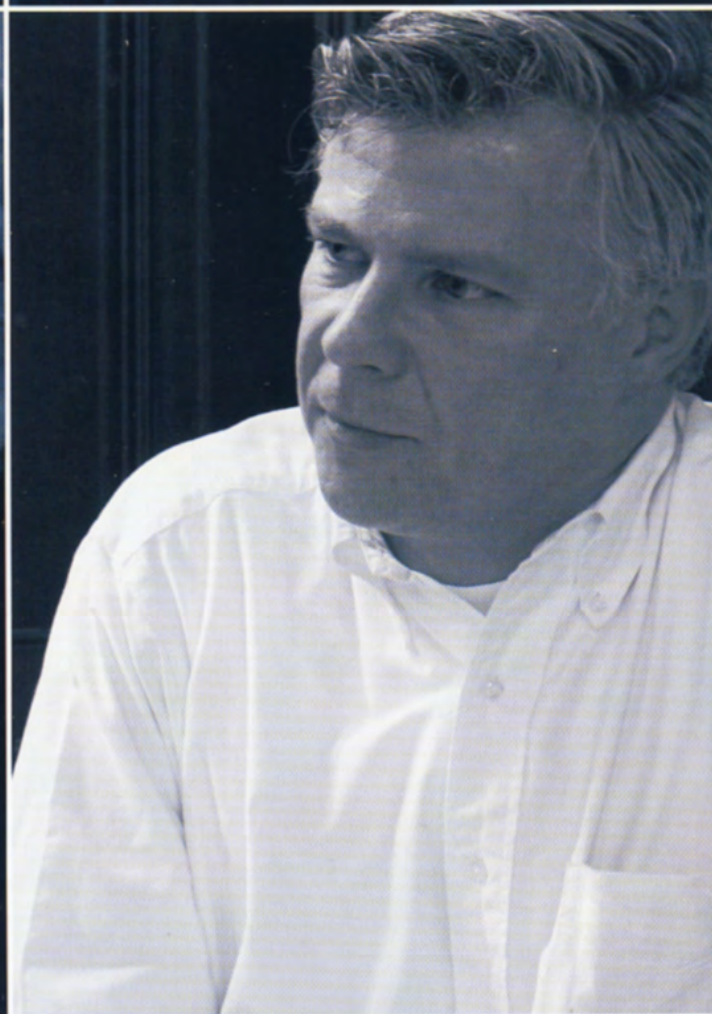
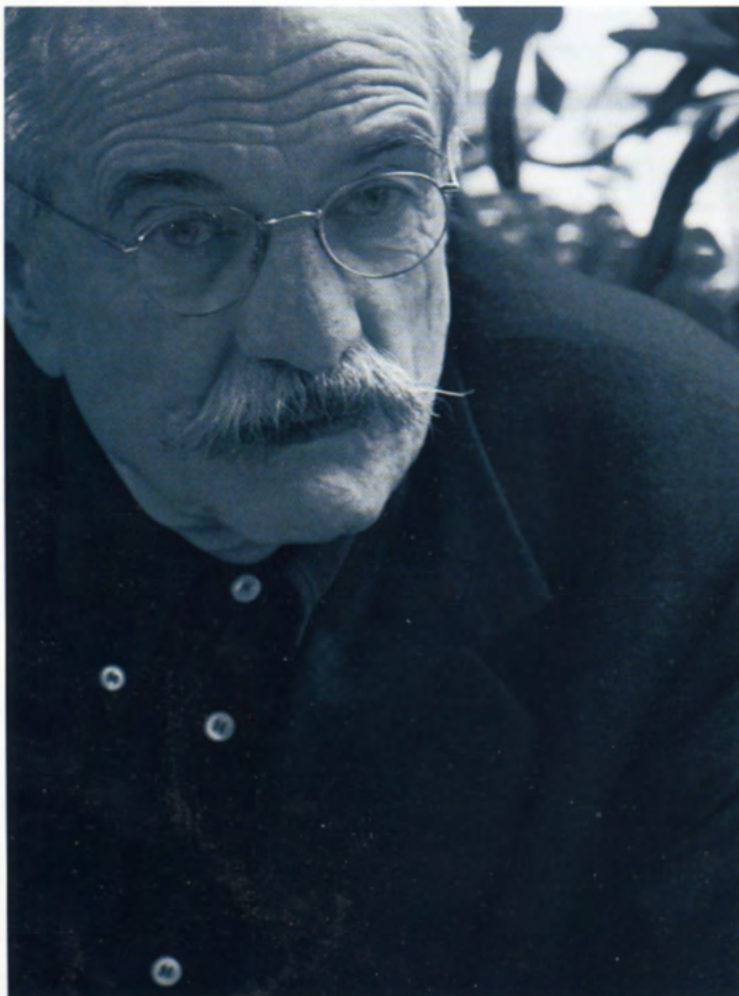




Willy Glaeser, bevor Sie sich aufs Altenteil zurückziehen, haben Sie noch schnell eine Küche aus Aluminium auf den Markt geworfen. Ist das pure Verwegenheit oder einfach eine Reaktion auf die Konzentration der Kräfte im Schweizer Küchenmarkt?

Glaeser: Was nicht verwegen ist, das interessiert mich grundsätzlich nicht! Ich sehe die AluQueen von Veriset allerdings eher als meinen bescheidenen Beitrag an ein qualitativ hochstehendes Kochen in diesem Land. Aluminium spielt als Material in der Wohnwelt schon länger eine wichtige Rolle, nur in der Küche hat es sich hier zu Lande nie wirklich durchgesetzt. Dabei ist es das Schweizer Metall schlechthin, und dank seiner Farbneutralität eignet es sich gerade im Kochbereich bestens. Das bestätigen auch die grossen Köche, oder kennen Sie vielleicht eine farbige Profiküche? Und irgendwie verstehe ich das Ganze auch als meinen ganz persönlichen Feldzug gegen die „Aldi-Kultur“ in unserer „Instant-Gesellschaft“. Wettstein (lacht): Das finde ich hervorragend! Wir sollten gemeinsam kämpfen gegen diese Anmassung der Siedlungsplaner, die einem die „Plättli“ aussuchen und bestimmen, wie die Küche aussieht, in der wir dann kochen sollen. Das ist würdelos, reiner „Scheinkomfort“ und pures „Scheindesign“.

Glaeser: Genau. Und dann sollte man auch nicht vergessen, dass in der Schweiz der Küchenmarkt völlig atomisiert ist. Die Key Players haben nicht das Sagen. Die grösste Unternehmung ist Forster Piatti. Die machen ein paar Küchen mehr als wir, aber auch das ist nichts. Denn die drei oder vier grössten Hersteller haben zusammen einen Anteil von lediglich 25 Prozent des Marktes. Das ist nicht viel. Der zweite Punkt ist, dass unsere Küchen zu 80 Prozent über den Fachhändler gehen. Wir stellen eigentlich nur die Elemente zur Verfügung.

Siebenmann: Dennoch ist die klassische Schweizer Küche eine Standardküche. Denn meine Art von Küchenbau, also die massgeschneiderte Küche, kann natürlich vom Preis her nicht mithalten.

Wettstein: Es ist nur bedingt eine Preisfrage. Das Problem ist vielmehr, dass sich Standardküchen einfach häufig sehr uninspiriert geben. Dabei wäre es gar nicht so schwierig, gute Standardlösungen anzubieten. Ich frage mich immer, weshalb es so schwierig ist, ergonomische Erkenntnisse in den Massenmarkt zu übertragen. Ich rede hier nicht von der Übertragung einer Sonderanfertigung in die Massenproduktion. Sondern von ganz einfachen Sachen: Viele Küchen haben in der oberen Reihe Türchen, die seitlich aufgemacht werden...

Wicki: ... und wenn die offen sind, sind sie mir dauernd im Weg. Absolut unpraktisch ist das. In meiner Hotelküche hat es deshalb kaum Oberschränke.

Wettstein: Und wenn schon, wären nach oben aufklappbare „Türli“ nicht unbedingt teurer. Erst durch diese Uninspiriertheit entsteht die Zweiklassengesellschaft in der Küche. Das wäre überhaupt nicht nötig. Schauen Sie sich die Autoindustrie an. Da funktioniert das: Ich behaupte, ein VW Golf ist heute ein besseres Auto als der Phaeton. Weil das Preis-Leistungs-Verhältnis einfach viel attraktiver ist.

Glaeser: Ich versuche natürlich, als Produktentwickler in die Tiefe zu gehen. Ich möchte auch, dass eine Küche wie eine Werkstatt funktioniert, in welcher man sich wohl fühlt und die zu grossen Taten motiviert. Man kann mit gestalterischen Eingriffen Funktionen optimieren und neue Aspekte einbringen. Aber von einer Revolution in der Küche, da sind wir noch weit entfernt... //



KRONENHALLE

Die Tafelrunde zum Thema Küche fand in der Zürcher Kronenhalle statt. Das Traditionslokal oberhalb des Bellevues gilt spätestens seit den 60er-Jahren als In-Lokal, nicht zuletzt auch deshalb, weil Friedrich Dürrenmatt hier während seiner grössten Erfolge am Schauspielhaus täglich einkehrte. Die Kronenhalle ist indes kein Literatur-Café, in welchem nur diskutiert wird (obwohl das viele Gäste tun, wie man anhand dieses Bildes gut sehen kann). Sie ist vielmehr ein vorzügliches Speiselokal mit einem ganz besonderen Ambiente. Die meisten Besucher, selbst wenn sie in New York, Paris oder Rom wohnen, sind Stammgäste. Denn jeder, der hier war, kommt wieder, auch wenn er/sie nur auf der Durchreise ist...

Glaeser: Genau, man kocht jetzt zusammen...

Siebenmann: ... nein, man kocht ja nicht wirklich, man ist einfach dabei! Wie früher, als man am Küchentisch beisammen sass und jeder etwas anderes machte.

Glaeser: Nein, nein, ich meinte schon gemeinsam kochen. Denn das ist neu, dass man heute zusammenarbeitet in der Küche, nicht so wie früher, als die Frau quasi eingesperrt war in ihrem Kabäuschen und alles allein machen musste.

Wettstein: Das hat eben mit dieser Ritualisierung zu tun. Das Paar oder die ganze Familie entwickelt in der Küche ihre eigenen, neuen Rituale – und hat Spass zusammen...

Siebenmann (unterbricht lachend): ... also das funktioniert nun weiss Gott nicht überall!

[...]

Hannes Wettstein, man wirft Ihnen zuweilen vor, dass Sie in Ihrer Entwurfsarbeit sehr puristisch, ja geradezu asketisch seien. Trotzdem entwerfen Sie Küchen für Geniesser. Kein Widerspruch?

Wettstein: (schmunzelt) Purismus bedeutet glücklicherweise nicht automatisch eine niedrige Komplexität, sondern meistens eine Bereicherung unseres Daseins. Nehmen Sie zum Beispiel eine mit „Gadgets“ voll gestopfte Wohnung. Ich würde mich da drin niemals wohlfühlen. Und die meisten unserer Mitmenschen wohl auch nicht. Ich habe lieber lesbare Strukturen, nehme also gerne eine gewisse Reduktion von Sinneseindrücken in Kauf. Wenn ich nun eine Küche entwerfe, ob für DADA (die Küchenlinie von Molteni, die Red.), für einen privaten Auftraggeber oder für mich selber, sehe ich sie in erster Linie als Arbeitsplatz, als eigentliche Werkbank, die mit dem nötigen Werkzeug versehen die an sie gestellte(n) Funktion(en) bestmöglich erfüllen sollte.

Wicki: Und genau da liegt das Problem. Denn die meisten Küchenbauer haben keine Ahnung vom Kochen. Es ist für mich zum Beispiel nicht nachvollziehbar, weshalb die Arbeitshöhen in privaten Küchen viel niedriger sind als in Profi-Küchen. So kann man doch nicht kochen! Als ich bei Hilda (die Spitzenköchin Hilda Veraguth vom „Da Veraguth“ in Sagogn, die Red.) jeweils Blätterteig wallen musste, da musste ich aufs „Kistli“ steigen. So war das.

Wettstein: Ja, die heutigen Küchen sind klar zu niedrig. Unsere Standardmasse stammen noch aus den 50er-Jahren. Das ist wie bei einer Corbusier-Liege. Die ist ja für heutige Verhältnisse und Körpergrössen auch zu klein und müsste eigentlich angepasst werden. Meine eigene Küche hat genau aus diesem Grund eine Höhe von fast 100 cm.

Siebenmann: Aber das hat sie nur, weil du dich vorher damit auseinander gesetzt hast. Und genau da liegt der Hase im Pfeffer, dass man sich unbedingt von einem Profi beraten lassen sollte. Und leider Gottes ist der Verkäufer von Standardküchen oft kein Küchenprofi.

[...]

Martin Siebenmann, Sie bauen massgeschneiderte Küchen für eine betuchte und ziemlich anspruchsvolle Kundschaft. Haben Sie einen guten Anwalt?

Siebenmann (lacht): Den brauche ich nicht. Ich hatte wegen meiner Küchen noch nie Streit mit einem meiner Kunden respektive einer meiner Kundinnen. Und das wird sich auch in Zukunft wohl nicht ändern. Denn ich entwickle ja nicht „meine“ Küche und verkaufe sie dann irgendwem, sondern ich erarbeite gemeinsam mit meinen Bauherrschaften deren Küche, indem ich die individuellen Bedürfnisse abkläre.

Wettstein: Das spiegelt auch etwas den Trend wider, dass die Leute – wenigstens diejenigen, die es sich leisten können – sorgfältiger geworden sind beim Einkaufen, dass sie sich grundsätzlich besser vorbereiten und vorinformieren.

Siebenmann: Die meisten wollen doch einfach die tollen Designküchen aus den „Heftli“. Die kommen zu mir und sagen, genau so muss es sein. Dabei vernachlässigen diese Küchen einen wichtigen Aspekt. Sie negieren, dass die Küche eine Werkstatt ist. Die Arbeitswege sind oft zu lang und die Abläufe nicht optimiert.

Glaeser: Und die „Heftli“ vergessen noch etwas ganz Zentrales: Von den rund 100'000 Küchen, die jedes Jahr in der Schweiz gebaut werden, befinden sich drei Viertel in Umbauprojekten. Und in diesen Umbauten hat es schlicht nicht genug Platz für diese Riesenküchen.

[...]

„VON EINER REVOLUTION SIND WIR WEIT ENTFERNT“

Was macht eine gute Küche aus? Was ist schlecht an Standardküchen? Gibt es so etwas wie die ideale Koch-Werkstatt? Die Köchin Françoise Wicki, der Küchenhersteller Willi Glaeser, der Schreiner Martin Siebenmann und der Produktgestalter Hannes Wettstein haben in der Zürcher Kronenhalle über diese und andere Fragen rund um die Küche debattiert. Einige Auszüge aus einer zuweilen recht impulsiv geführten Diskussion.

Moderation und Redaktion: Philipp Bitzer

Fotos: Aldo Todaro

Françoise Wicki, was bringt eine Profiköchin wie Sie dazu, in dieser Runde von „Amateur-Gastronomen“ mitzudiskutieren?

Françoise Wicki: (lacht) Na ja, es ist eine Ehre für mich, mit so erfahrenen Männern in aller Öffentlichkeit streiten zu dürfen! Nein, im Ernst. Ich finde es toll, dass jemand wie ich zum Thema Küchen gefragt werde. Ich habe zwar recht wenig Ahnung von der Gestaltung oder gar der Herstellung einer Küche. Aber dafür weiss ich umso genauer, was man als Köchin von einer Küche eigentlich erwarten dürfte. Ich sage extra dürfte, denn ich könnte in den wenigsten Schweizer Küchen arbeiten.

Hannes Wettstein: Also zuerst muss man klar unterscheiden zwischen der Küche für den privaten Gebrauch und derjenigen für Berufsleute. Es ist ein bisschen wie beim Radfahren. Der gleiche Dress und das gleiche Rennvelo machen aus einem Amateur noch lange keinen Profi. Und umgekehrt versteht es sich von selbst, dass sich ein Profi in einer Amateur-Küche nicht unbedingt wohl fühlen muss oder kann. Ich finde, dass man deshalb vorsichtig sein muss, woher man sich inspirieren lässt.

Willi Glaeser: Es ist allerdings nicht von der Hand zu weisen, dass in den letzten Jahren die Profiküche immer stärker als Inspirationsquelle für die „normale“, also die private Küche gedient hat. Ich meine diesen Trend hin zur offenen Wohnküche mit einer Insel. Auch die Werkzeuge, das Drumherum wie zum Beispiel Pfannen oder Messer, werden immer professioneller. Und damit natürlich auch teurer.

Martin Siebenmann: Wobei zu sagen ist, dass in einer teuren Küche nicht mehr oder besser gekocht würde. Im Gegenteil: Ich habe oft erlebt, dass gerade die sehr teuren Küchen kaum zum Kochen gebraucht werden...

Glaeser: Das ist allerdings erst so, seit die Männer beim Kauf der Küche nicht mehr nur bezahlen, sondern auch dreinreden. Die Küche ist dadurch nämlich zum Prestigeobjekt geworden – hier herrschen langsam Zustände wie beim Auto.

Wettstein: Ja, das ist heute zu einem eigentlichen Repräsentationszwang geworden und zeigt auch, wie stark sich unsere Vorstellungen vom Kochen in den eigenen vier Wänden verschoben haben. In den 60er-Jahren waren das Bad und die Küche noch klar definierte Funktionsräume. Inzwischen sind sie zu Orten geworden, die von Ritualen bestimmt werden.

Die Teilnehmer der Tafelrunde zum Thema Küche (im Uhrzeigersinn): Willi Glaeser, Präsident des VR von Wogg und Veriset, Françoise Wicki, Chefköchin im Hotel Palace Luzern, Martin Siebenmann, Inhaber der Schreinerei 7Möbel, Wallisellen, sowie Hannes Wettstein, Produktgestalter und Inhaber des Designstudio zed.