

RAUM UND WOHNEN

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN

ARCHITEKTUR – Weniger ist Meer 34
Tafelware – Für den Schüsselmoment 94
EXTRA – Küchen & Geräte 72



ADRIAN BERNHARD - CEO BRUNNER KÜCHEN AG

«Innovationen wird es auch weiterhin geben»

Von der Designerküche bis hin zum schlichten Einbaumodell: In der Brunner Küchen-Manufaktur in Bettwil wird die Küche gebaut, die perfekt zum Kunden passt. Adrian Bernhard leitet seit vier Jahren die Geschicke des Aargauer Unternehmens. Im Gespräch verrät er, welche Farben und Materialien besonders gefragt sind und was man vor dem Kauf einer Küche bedenken sollte.

Welche Trends beobachten Sie im Bereich der Küche? Was Farbe anbelangt, sind ganz klar Erd- und Naturtöne angesagt. Der Trend, wie wir ihn spüren, kombiniert verschiedene Materialien wie Holz oder Chromstahl. Die Küche wird noch offener, verschmilzt mehr und mehr mit dem Wohnbereich, was die Koch-, Spül- oder Rüstinsel verstärkt in den Blickpunkt rückt. Am häufigsten gefragt werden immer noch grifflose Modelle, aber wir beobachten auch ein Revival von Knöpfen und Griffen sowie die Rückkehr von Granitplatten bzw. den Wunsch nach Marmorstrukturen.

Aufgrund sich verändernder Lebensweisen ist momentan auch immer wieder die mobile oder gemeinschaftlich genutzte Küche im Gespräch – ein Trend, den Sie spüren? Eigentlich nicht. Wir beobachten diesen Trend natürlich, er hat mit dem Wohnungsbau und dem mobilen Lebensstil vor allem im urbanen Bereich zu tun. Aber das betrifft nur einen kleinen Teil unserer Gesellschaft. Hauptsächlich gefragt ist immer noch das Modell Familie mit der Küche als Wohnmittelpunkt. Trotzdem sind diese Zukunftsthemen für uns sehr wichtig und wir müssen uns damit auseinandersetzen. Die Digitalisierung ist ein weiteres solches Thema.

Da Sie es gerade ansprechen: Ist die Digitalisierung in der Küche sinnvoll und wenn ja, in welchem Bereich? Darauf kann ich keine allgemeine Antwort geben. Es gibt Menschen, die finden es gut, dass ihr Backofen mit Automatikprogrammen läuft. Aber es gibt auch die anderen, die zu viel Technik im Alltag ablehnen. Die Generation, die bereits mit dem Thema aufwächst, wird kommen. Und wenn sie die komplett digitalisierte Küche will, wird es unsere Aufgabe sein, das aufzuzeigen, was technisch möglich ist - um im Anschluss zu entscheiden, was sinnvoll und für den einzelnen ein Mehrwert ist. Jeder setzt bei dem Thema andere Prioritäten. Für mich besteht der grösste Nutzen im Bereich der Geräte-Steuerung. Denn ganz ehrlich, was gibt es einfacheres, als dem Gerät zu sagen, was es machen soll?

Tresen, Stauraum, Arbeitsfläche – welche Elemente sollte eine Küche unbedingt mitbringen, also auf was kann man nicht verzichten? Auf eine

praktische Küche. Design und Funktion müssen immer zusammen betrachtet werden. Niemand ist glücklich mit einer schönen Küche, die von den Abläufen her nicht funktioniert. Das sorgt nur für Unzufriedenheit. Deshalb ist die Funktion für uns extrem wichtig. Was die Fragen nach genug Stauraum, genug Arbeitsfläche, kurze Wege zum Kühlschrank oder zum Backofen einschliesst. Für uns sind das die zentralen Themen, hier fangen wir an, eine Küche zu planen.

Was sollte man in ein Beratungsgespräch bei Ihnen mitbringen? Eigentlich nur einen Grundriss. Und ich sage den Leuten immer: Ihr müsst wissen, wie ihr kocht! Idealerweise sollte man sich Gedanken darüber machen, was in der jetzigen Küche gut ist und welche Abläufe passen. Uns gibt das bereits eine sehr gute Basis. Natürlich sind dann noch viele weitere Fragen zu klären. Zum Beispiel für wie viele Personen gekocht wird oder wer sich am Kochprozess beteiligt. Erst danach können wir mit der konkreten Planung beginnen. Bevor die Planung abgeschlossen ist und die Küche in Produktion geht, waren die meisten KundInnen mehrmals hier.

Gibt es in der Küche überhaupt noch Innovationspotential und wenn ja, wo? Wir haben eine Vision, aber die werde ich (noch) nicht preisgeben. Die Frage, ob es noch Innovationen geben kann, wird immer wieder gestellt. Als beispielsweise der Kombisteamer auf den Markt kam, hiess es, jetzt hat man alles erfunden. Was sollte da noch kommen? Die Antwort gab Miele mit dem Dialoggarer. Die Suche nach pflegeleichten, robusten Materialien haben die Anti-Fingerprint-Fronten beantwortet oder die «Xrange»-Oberflächen von Suter Inox. Wenn ich mich umschaue, sehe ich immer noch viel Bewegung in der Küchenbranche – Innovationen wird es auch weiterhin geben und die Bedürfnisse der Menschen werden bestimmen, was sich durchsetzen kann. ■



BRUNNER.CH