

KÜCHEN

KITCHEN STORIES
Neu- und Umbauten
in der Schweiz und in
Deutschland

KULINARISCHER
STREIFZUG
Vom Meeresgrund bis
auf den Berggipfel

ZUKUNFT
Ist die Küche von
morgen mobil, ein
Möbel oder
Hightech pur?

ES IST SERVIERT!

TECHNIK, INNOVATION UND DESIGN SIND
BODEN, FÜLLUNG UND TOPPING EINER KÜCHE





Kombiniert: Eine mit amerikanischem Nussbaum gestaltete Nische setzt einen eleganten Kontrast zu den weissen Hochglanzfronten.

ADRIAN BERNHARD



Akzentuiert: Schwarze Glasfronten, eine Arbeitsfläche aus Chromnickelstahl und schwarze Hochschränke – Purismus und klare Linien bestimmen diese Küche.



Minimalistisch: Die mattschwarzen Fronten und Seiten stehen in Kontrast zur weissen Abdeckung aus Keramik. Die aufgesetzte Bartheke in gebürstetem Altholz verleiht der Küche Wärme.

Tradition und Vision

Ein Interview mit Adrian Bernhard, dem Geschäftsführer von BRUNNER KÜCHEN, über das Herz des Hauses, den Standort Schweiz und die Zukunft der Küche.

Interview: Britta Limper

Brunner Küchen schaut bereits auf eine sehr lange Geschichte zurück. Was bedeutet Ihnen das?

ADRIAN BERNHARD: Unsere 47-jährige Firmengeschichte ist uns als Firma, aber auch mir persönlich sehr wichtig. Die Wurzeln sind nicht erst entstanden, als Ernst Brunner das Unternehmen gegründet hat, sondern bereits als sein Grossvater Plazid Brunner hier seine Schreinerei gehabt hat. Wir wissen, woher wir kommen, und werden das nicht vergessen. Wir haben aus der alten Schreinerei ein Museum gemacht, in dem die alten Werkzeuge, Maschinen und die Werkbank gezeigt werden.

Was zeichnet die Küchen von Brunner aus?

AB: Flexibilität, Individualität, Funktionalität, Qualität und gutes Design sind miteinander vereint. Wir planen im Team gemeinsam mit dem Kunden seine individuelle Küche, produzieren und montieren alles selbst. Es liegt also alles in einer Hand, wo-

durch wir auch die Qualität selbst in der Hand haben. Bei uns in Bettwil arbeiten 46 gelernte Fachkräfte, darunter sechs Lehrlinge.

Was gilt es allgemein bei der Planung einer Küche zu beachten?

AB: Die Funktionalität und die Kundenbedürfnisse sind zentral. Die Abläufe müssen auf den Kunden zugeschnitten sein. Sicherlich sind auch genügend Stauraum und eine sinnvolle Inneneinteilung sehr wichtig. Da die Küche ein zentraler Ort im Wohnen ist und meistens mit dem Wohnraum verschmilzt, kommt es auch auf das Design und die Material- und Farbwahl an. Unsere Berater, die alle leidenschaftliche Hobbyköche sind, beraten und führen die Kunden professionell durch den ganzen Planungsprozess – von der Bedarfsanalyse bis zur fertigen Küche.

Es gibt also keinen für alle Küchen gültigen Plan?

AB: Nein. Klar gibt es Faustregeln, aber die sind nicht allgemein gültig. Manche bevorzugen es anders oder der Raum hat andere

Vorgaben. Der Kunde muss sich wohlfühlen. Natürlich achten wir zum Beispiel darauf, dass es bei einem Backofen eine Abstellfläche für ein Blech gibt, dass der Kühlschrank in der Nähe vom Spülen und vom Kochen ist ... Das sind Erfahrungswerte, die wir miteinbringen, aber letzten Endes entscheidet der Kunde.

Sie halten ganz bewusst am Produktionsstandort Schweiz fest. Was sind die Vorteile?

AB: Für mich selbst ist es wichtig, weil ich mein Geld in der Schweiz verdiene. So können wir mit Arbeitsplätzen wieder etwas zurückgeben. Zudem sind ganz klar die Qualität und die Flexibilität Vorteile. Als Schweizer Hersteller mit ausgesuchten Partnern im Zulieferbereich haben wir die Qualität selbst in der Hand und sind nur wenig auf die Qualität Dritter angewiesen. Eine schnelle Reaktionszeit ist durch unsere eigenen Monteure und Servicemonteure ebenfalls gewährleistet. Und wir sind betreffend Formen und Massen bei den Küchenmöbeln absolut flexibel. Geht nicht, gibts bei uns nicht. Wenn wir dann



Bis ins Detail: Das Handwerk spielt im Küchenbau bei Brunner Küchen noch immer eine wichtige Rolle.

Oberflächen: In der eigenen Spritzkammer wird ein Frontteil einer Küche lackiert.

Hand in Hand: Modernste Maschinen und Handarbeit ergeben die perfekte Küche.

«Als Schweizer Hersteller mit ausgesuchten Partnern haben wir die Qualität selbst in der Hand.»

ADRIAN BERNHARD

trotzdem mal «geht nicht» sagen, ist es auch mit Sicherheit nicht möglich. Die Qualität zeigt sich in der langjährigen Funktionalität und in der Langlebigkeit unserer Küchen. Ich nenne es immer das Rundumsorglospaket. Der Kunde hat uns als Ansprechpartner, die Küche wird hier in der Schweiz hergestellt, und wenn anschliessend mal ein Problem mit der Küche besteht, können wir sie reparieren, ein Ersatzteil liefern oder etwas wiederherstellen.

Was hat sich an der Herstellung einer Küche in den letzten Jahren verändert?

AB: Vieles ist wie früher. Auch hier sind Tradition und Geschichte wichtig. Aber die Digitalisierung hält in der Produktion Einzug. Aktuell sind wir in den letzten Zügen im Projekt Durchgängigkeit. Das bedeutet, dass die Projektleiter die Küche dreidimensional planen und die Beschläge wie auch die Verbindungen einlesen. Anschliessend wird jedes

Werkstück, das zugeschnitten wird, mit einer Etikette versehen. Die Informationen darauf zeigen auf, welche weiteren Bearbeitungsschritte nötig sind. Der Strichcode wird an den CNC-Maschinen eingelesen und das Werkstück wird bearbeitet. Was sich nicht geändert hat und sehr wichtig für unseren Qualitätsstandard ist, sind die Kontrolle und der letzte Schliff durch die qualifizierten Mitarbeiter.

Was sind derzeit die Trends im Küchenbereich?

AB: Was Farbe anbelangt, sind es Erd- und Naturtöne. Zudem liegt das Mixen von Materialien im Trend. Bei den Arbeitsplatten sind Keramik und Chromstahl die Favoriten und wieder vermehrt Granit. Marmorisierte Oberflächen sind ebenfalls wieder gefragt. Die Küchenform ist nach wie vor kubisch, aber es kommen auch wieder organische Formen, bei denen das Schreinerhandwerk gefordert ist. Der grösste Teil der Küchen ist

noch immer grifflos oder mit Griffmulden, aber wir spüren einen Trend zurück zum Griff und haben daher auch gerade unser Griffsortiment überarbeitet und erweitert.

Wie sieht es bei den Grundrissen aus?

AB: Da ist noch immer die offene Küche ein Thema, am liebsten mit einer Insellösung. Dabei spielt es keine Rolle, ob es eine Koch-, Rüst- oder Spülinsel ist.

Worauf könnten Sie selbst in einer Küche nie verzichten?

AB: Im Gerätebereich sind es der Combi Steam und ein grosser Kühlschrank. Und ich liebe unsere Kochinsel. Man kann beim Kochen mit Familie und Gästen kommunizieren und einen Apéro servieren – die Kochinsel verwandelt sich im Nu in ein Buffet.

www.brunner-kuochen.ch