

«Wir sind immer auf der Suche nach dem Besten»

TEXT: HANS-UELI TSCHANZ | FOTOS: RAPHAËL FAUX

Es liest sich wie das Drehbuch zu einem Film: Die Geschichte vom einfachen Schreiner an der Lenk i.S., der seine vielköpfige Familie irgendwie ernähren muss und so unweisend durch die Gründung der Schreinerei Zbären den Grundstein für eine faszinierende, mittlerweile über 70-jährige Firmengeschichte legt. Die heutige 3. Generation Zbären, Matthias und Benjamin, haben ihren Grossvater Johann noch gekannt.

Johann Zbären betreute damals neben der Schreinerei das Bestattungswesen an der Lenk. Die Söhne Hans und Enrico haben 1975 die Schreinerei von Vater Johann übernommen. Hans war später Totengräber, da der Anfang auch finanziell sehr schwierig war, war jeder zusätzliche Verdienst willkommen. Schwester Vreni erledigte das Büro. Der kleine Familienbetrieb wurde mutig und mit viel Enthusiasmus ausgebaut. Enrico Zbären absolvierte die Meisterschule und dem Erfolg schien plötzlich nichts mehr im Wege zu stehen. Es wurde erst einmal die ganze Palette von Schreinereiarbeiten angeboten, bevor man beschloss, sich vor allem auf den Küchenbau zu spezialisieren. Heute beschäftigt Zbären Kreativküchen AG 35 Mitarbeiter, der alte Standort am Berghang ob der Lenk i.S. wurde längst zu klein und mit einer Produktionshalle im Talboden ersetzt. In Saanenmöser steht seit 2003 ein Showroom und seit 2015 ein weiterer in der Stadt Bern. Im Gespräch äussern sich die Söhne von Enrico Zbären, Matthias und Benjamin, seit 2006 in 3. Generation für den Betrieb verantwortlich, zu den vielfältigen Herausforderungen der Zukunft – in einem Markt, wo die technische Entwicklung in schwindelerregendem Tempo voranschreitet.

Benjamin und Matthias Zbären, Hand aufs Herz, wie steht s mit Ihrer Kochkunst?

(Schmunzeln) Das müssen Sie unsere Familien und unsere Gäste fragen. Aber wir würden sagen: ziemlich gut!

Kochen Sie mit Gas oder Induktion?

MATTHIAS ZBÄREN Mit Induktion.

BENJAMIN ZBÄREN Mit Gas.



FROM THE HEART OF THE SWISS ALPS

Artisan carpentry is still practiced in the idyllic Simmental valley of Switzerland. Our pride in masterful craftsmanship is reflected in each custom kitchen we deliver.

We find our inspiration in the raw beauty of the local landscape with its majestic mountains and untouched valleys. Whether our kitchens are installed in a modern penthouse or a cosy chalet, our customers witness our passion to make their individual design dreams come true with a unique kitchen.

Zbären kitchens are made from the best quality materials and manufactured with a combination of first class craftsmanship and our state-of-the-art machinery. Our workshop in the heart of the Swiss Alps delivers custom-made kitchens to homes across the world.

ZBÄREN
SWISS KITCHEN MANUFACTURE

Visit one of our showrooms in Saanenmöser or Bern
www.zbaeren.ch | +41 (0)33 744 33 77

Was empfehlen Sie Ihren Kunden?

Kommt darauf an. Induktion ist nicht so langlebig, eher pflegeleichter und reagiert schnell, wie Gas übrigens auch. Kochen mit Gas bietet einfach ein anderes, spezielles Koch-Feeling. Gastechnik ist langlebiger da nicht elektronisch.

Wie bilden Sie sich weiter, um auf dem neusten Stand der Entwicklung zu bleiben?

Auf Fachmessen, im Gespräch mit Kunden und Lieferanten, indem wir immer wieder selber etwas ausprobieren. Wir sind vom Naturell her neugierige Menschen.

Behält der Kunde am Ende immer Recht?

Das kann man so nicht sagen. Die einen sind gut im Bild, andere wiederum nicht. Generell aber sind unsere Auftraggeber heute besser informiert als früher. Es gibt Ausnahmen. Als beispielsweise die japanischen Grillplatten – Teppanyaki – hierzulande neu auf den Markt kamen, im Jahre 2003, zeigten wir diese in unserer Küchenausstellung. Noch im Jahr 2009, also 6 Jahre später, war das Gerät noch kaum bekannt, heute gehts aber mit allen Neuheiten viel schneller. Aber auch heute ist das Produkt kaum bekannt. In der Regel ist es aber so, wenn etwas Neues auf den Markt kommt, dauert es nicht lange, bis Architekten und Kunden darüber Bescheid wissen.

Was ist der letzte «Schrei» auf dem Küchenmarkt?

Der Dialoggarer von Miele. Sensorgestützt befindet sich das Gerät permanent im Dialog mit jedem einzelnen Lebensmittel. Der Dialoggarer kann so verschiedene Lebensmittel – wie Fleisch, Fisch oder Brot – gleichzeitig auf den Punkt garen, backen, erwärmen oder auftauen. Das Fleisch wird im ganzen Volumen gegart und nicht wie herkömmlich von aussen nach innen. Sie können zum Beispiel einen Fisch in einem Eiswürfel garen. Der Eiswürfel ist noch da, und der Fisch ist fertig. Das Gerät ist ganz neu in der Schweiz. Der Markt wird entscheiden, ob es einem Bedürfnis entspricht.

Werden bei der Entwicklung von neuen Küchentechnologien Starköche zur Beratung beigezogen?

Ja. Nicht nur bei der Entwicklung, sondern anschliessend auch für die Promotion. Wie zum Beispiel der Starkoch Andreas Camiada bei V-Zug.

Wie wichtig ist das Thema Energie im Gespräch mit Kunden?

Ob ein Gerät – sei es ein Kühlschrank oder ein Geschirrspüler – ein paar Kilowatt mehr oder weniger verbraucht, ist in einem Haus mit Hamam und Swimmingpool eher nebensächlich. Bei einfacheren Küchen oder beim Austausch von alten Geräten hin und wieder aber schon.



Zusammenpassen und zusammenstellen von Altholzbrettern für eine Küchenfront

Ist Zbären Küchen eine Adresse nur für reiche Leute?

Wenn es geografisch weit weg ist, dann vielleicht ja. Aber hier in der Region, in unserer Heimat, designen und produzieren wir auf Wunsch sehr gerne auch für die Einheimischen die Küchen. Dabei gilt es zu berücksichtigen, dass wir alles selber produzieren. Wir bieten nicht ein Produkt an, welches wir auswärts einkaufen. Alles wird bei uns an der Lenk von einheimischen Mitarbeitern produziert und das hat dann halt manchmal seinen Preis. Für uns gilt: Wir sind hier aufgewachsen und alle unsere Mitarbeiter sind aus der Region, obwohl wir theoretisch standortunabhängig produzieren könnten. Die Wertschöpfung muss in unserer Region bleiben. Wir beschäftigen aktuell 35 Mitarbeiter.

Sind Zbären Küchen auch international gefragt?

Die ersten internationalen Aufträge kamen aus London, den Bermudainseln und New York. Aktuell in Planung ist ein Auftrag in der Stadt Moskau. Auch in diesem Fall produzieren und montieren wir alles mit unseren eigenen Leuten. Mittlerweile verfügen wir über eine schöne Anzahl internationaler Kontakte, die nicht übers Saanenland laufen. Das war früher anders und hat sich mit der Zeit so entwickelt.

Wo sind Ihre grössten Herausforderungen für die Zukunft?

Die Challenge ist in verschiedener Hinsicht gross. Einmal bei der Marktentwicklung, die sich extrem rasch verändert und bei den Trends, die dichter aufeinanderfolgen. Dann wird es entscheidend sein, dass wir qualitativ gute Mitarbeiter halten können. Denn mehr Aufträge reinholen

wäre das eine, aber da wir alles selber produzieren, müssen wir auch weiterhin die Arbeitskräfte haben, die termin- und qualitätsgerecht produzieren können. Und last but not least müssen wir auf der technischen Seite à jour bleiben. Die Geräteentwicklung bei unseren Lieferanten zu überblicken, wird immer anspruchsvoller.

Wo befinden sich die modernsten Hersteller von Küchengeräten auf der Welt?

In den USA und in Deutschland. Die Schweiz ist mit V-Zug ebenfalls auf einem technisch und qualitätsmässig hohen Niveau. Auch da wird enorm viel investiert und automatisiert, um international mithalten zu können.

Was bewegt sich diesbezüglich in den asiatischen Ländern?

Die Multikonzerne in Asien sind zum Teil bei uns noch wenig bekannt im Küchenbau. Samsung drängt jetzt mit grossem Tempo auf den Markt. Die haben vom TV bis zum Handy alles im Sortiment, bieten also die ganze technologische Vernetzung in einem. Irgendwann werden sie etabliert sein, was den Europäern heute schon Sorgen bereitet. Es gibt zum Glück auf dem internationalen Markt auch die Antithese zum Modernen. Ein Produkt aus Paris zum Beispiel, ein rein handgemachter Herd. Für Liebhaber das Herzstück eines modernen Küchendesigns. Handbedient mit Induktion und Gas in einem.

Matthias und Benjamin Zbären, wir danken Ihnen für dieses Gespräch



ZBÄREN KREATIVKÜCHEN

E “Always on the lookout for the very best”

It reads like a screenplay: the story of a simple joiner from Lenk i.S. who has to find a way of feeding his large family and by founding the Zbären joiner's workshop unknowingly lays the foundation for a fascinating company history which now dates back more than 70 years. The third generation of the Zbären family currently involved in running the business, Matthias and Benjamin, knew their grandfather Johann personally. At that time, Johann Zbären was in charge of both the joiner's workshop and the burial services in Lenk i.S. Johann's sons, Hans and Enrico, took over the joiner's workshop from him in 1975. Hans later worked as a gravedigger; because the beginning was also very difficult financially, any additional income was welcome. His sister Vreni ran the office. The small family company was expanded bravely and with great enthusiasm. Enrico

Zbären completed the master school, and suddenly it appeared as though nothing stood in the way of success any longer. Initially, the whole range of joinery work was offered before the decision was made to mainly specialise in kitchen manufacturing. Zbären Kreativküchen AG currently has 35 employees, the old site on the mountainside above Lenk i.S. had long become too small and has been replaced with a production facility on the valley floor. A showroom has existed in Saanenmöser since 2003 and there has been another one in the City of Bern since 2015. In an interview, Enrico Zbären's sons, Matthias and Benjamin, who have been responsible for the company since 2006 as third generation managers, talk about the many different future challenges in a market in which technological development is progressing at a dizzying pace.

ZBÄREN KREATIVKÜCHEN

F «Toujours à la recherche du meilleur»

On dirait le scénario d'un film: c'est l'histoire d'un simple menuisier de la Lenk, au Simmental, qui doit nourrir sa nombreuse famille et qui, sans le savoir, en fondant la menuiserie Zbären, pose la première pierre de la fascinante histoire d'une entreprise, âgée maintenant de plus de 70 ans. La génération actuelle de Zbären, Matthias et Benjamin, continuent encore leur grand-père Johann. Outre son atelier de menuiserie, Johann Zbären était responsable des pompes funèbres de la Lenk. Ses fils Hans et Enrico reprirent la menuiserie en 1975. Par la suite, Hans devint fossoyeur, car, les débuts étant financièrement très difficiles, tout revenu complémentaire était le bienvenu. Leur sœur Vreni tenait le bureau. La petite entreprise familiale fut courageusement développée, avec beaucoup d'enthousiasme. Enrico Zbären

obtint sa maîtrise et tout sembla soudain lui réussir. En un premier temps fut proposé tout l'éventail de travaux de menuiserie, avant que l'on ne décide de se spécialiser dans la construction de cuisines. Aujourd'hui, Zbären Kreativküchen AG emploie trente-cinq collaborateurs. L'ancien site, situé à flanc de montagne au-dessus de la Lenk, étant devenu trop petit, il fut remplacé par une halle de production dans le fond de la vallée. En 2003 un espace d'exposition fut ouvert à Saanenmöser, et en 2015, un second, dans la ville de Berne. Au cours de notre entretien, les fils d'Enrico Zbären, Matthias et Benjamin, responsables de l'exploitation en troisième génération, s'expriment sur les nombreux défis à venir, sur un marché où le développement technique avance à un rythme vertigineux.

ZBÄREN | SWISS KITCHEN MANUFACTURE

LIVING IN GSTAAD

SAANENLAND





