



PHOTOS: ZVG

ZBÄREN-KÜCHE

## UNVERGLEICHLICHE KÜCHE – MIT UNVERGLEICHLICHER AUSSICHT

Sie kommt aus den Bergen – genauer gesagt aus dem Simmental – und steht nun in Zürich West. Eine Zbären-Küche. Mit Blick über den ehemals industriellen Westen Zürichs bis hin zum von Hügeln eingebetteten Zürichsee.

Wie immer, wenn Zbären Kreativküchen AG eine Küche designt, stand auch in diesem Fall die Umgebung Pate. So orientierte sich der Entwurf von Zbären – der Name steht nicht nur für die Manufaktur, sondern genauso für die beiden Brüder, die das Unternehmen gemeinsam leiten und jede Küche selbst zeichnen – am Industrial Style, der für Zürich-West noch heute prägend ist. Entstanden ist eine Einheit aus Industrie-Chic, in Form von Doppel-T-Trägern aus Metall und schwarzen Wandfliesen, kombiniert mit Eichenholz. Die bereits vorhandene Backsteinmauer fügt sich harmonisch ins Bild ein.

HANDWERK MIT INNOVATIONSKRAFT

Genau 43 Liftfahr-Sekunden trennen Besucher vom zweistöckigen Penthouse im 23. Stockwerk des Hardturm Parks, wo die Küche steht. Trotz grosszügigem Grundriss war nur wenig Platz fürs Kochen vorgesehen. Der Schöpfer der Küche, Benjamin Zbären, meint dazu: «Wir finden immer und für alles eine Lösung. Ein Nein gibt es bei uns nicht.» Alles wird nach Mass gefertigt von Schreibern mit langjähriger Erfahrung. Zbären ist die Geschichte einer kleinen Dorfschreinerei, die zum renommierten Küchenbauer mit rund 30 Mitarbeitenden wird – und Zbären-Küchen in Häusern in den USA, auf den Bermudas, in Monaco, in London oder auch in Russland.

LIEBE ZUM DETAIL UND FINESSE

Die Geschichte einer Küche beginnt immer gleich: Einer der beiden Zbären-Brüder lernt den Kunden, seine Wünsche sowie das Objekt kennen. Es folgen genaue Zeichnungen der Küche und Materialmuster. Auf Visualisierungen und 3D-Animationen wartet man dagegen vergeblich. «Keine Visualisierung kann die Seele unserer Küchen abbilden.» Das ist die Haltung Zbärens. Im Falle der Hardturm-Park-Küche war die Kundin begeistert von den Vorschlägen und der Liebe zum Detail. So wurden selbst die Einlagen der Besteck-Schubladen von Hand gefertigt – mit Holz, dessen Maserung sich stimmig ins Gesamtbild einfügt.

JEDE KÜCHE EIN UNIKAT

Zbären Kreativküchen AG gestaltet pro Jahr 40 bis 50 Küchen. Die Küchen aus dem Berner Oberland sind sie so begehrt, dass dafür schon ganze Hausteile angebaut wurden. Doch was macht Zbären-Küchen so einzigartig? «Unsere Inspiration nehmen wir aus der kraftvollen Berglandschaft in Gstaad sowie der Umgebung, in welcher die Küche stehen wird», erklärt Benjamin Zbären. Diese Inspiration aus den Bergen bringt Zbären seit kurzem näher zu den Kunden. Genauer nach Bern, wo seit einiger Zeit ein Showroom zum «Küchen-Träumen» einlädt. Im Showroom stehen die Chancen auch gut, dass man von einem der beiden Zbären-Brüder persönlich beraten wird. Und wer es bevorzugt, gleich selbst eine Prise der inspirierenden Bergluft einzuatmen, der macht sich auf den Weg nach Saanenmöser. An den Ort, wo auch die Entstehung der Penthouse-Küche in Zürich-West ihren Lauf nahm.



LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK  
SHOWROOMS IN BERN UND SAANENMÖSER

«Die Seele einer Küche muss man spüren», pflegt man bei Zbären zu sagen. Die beiden Showrooms bieten dazu die Chance. Gut möglich, dass man sich dort gleich in eine Zbären-Küche verliebt.

Showroom Bern, Gerechtigkeitsgasse 29, Tel. 031 311 18 80;  
Di-Fr 10-12 und 14-17 Uhr;  
Showroom Saanenmöser, Bahnhofstrasse 26, Tel. 033 744 33 77;  
Mo-Fr 8-12 und 14-17 Uhr.  
design@zbaeren.ch  
www.zbaeren.ch



Gijtipong «Gap» Thangsubutr, Schweizer Meister in «Latte Art», und Dominique Niederhauser, Nespresso Coffee Ambassador, zeigten ihre Barista-Tricks.



PHOTOS: ZVG

NESPRESSO EVENT

### DAS PRINZIP BARISTA

Die Kombination aus Kaffee und Milch ist für viele früh morgens ein Heiligtum. Inspiriert von der Handwerkskunst der Baristas, hat Nespresso Kaffees entwickelt, die gut mit Milch harmonieren. Das Ergebnis sind die Limited Editions BARISTA Chiaro, Scuro und Corto. Um das Barista-Erlebnis zu Hause zu perfektionieren, hat Nespresso zwei Maschinen lanciert: Die Creatista Plus macht dank ihrer Dampfdüsen-Technologie den perfekten Milchschaum. Die Lattissima One ist eine kleine Alleskönnerin – mit nur einem Knopfdruck gibt's von Cappuccino bis Ristretto alles.

BEST CHOICE



CHROMSTAHL-STÜCK  
CREATISTA PLUS

Ob ein Cappuccino oder ein Espresso Macchiato – dank der einzigartigen Dampfdüsentechologie bereitet die Creatista Plus stets den erstklassigen Milchschaum zu, der die perfekte Textur hat. Prima für zu Hause und easy bei der Reinigung.

Nespresso Boutique  
Bleicherweg 5, Zürich  
www.nespresso.ch