baurundschau



RICHARD NEUTRA | HERAUSFORDERUNG KLIMAWANDEL | TORE UND TÜREN | KÜCHENTRENDS



IN DER PROFESSIONELLEN RUHE LIEGT DIE KRAFT

MIT LUXUSKÜCHEN INNOVATIV DURCH DIE KRISE

Interview mit Benjamin Zbären von Georg Lutz

Es ist ein Traum, der aber hart erarbeitet werden musste: in Handarbeit gefertigte Küchen-Meisterwerke aus auserlesenen Materialien erfolgreich auf den Markt zu bringen. Im Berner Oberland agiert weltweit ein Familienunternehmen mit einem erfolgreichen Brand. Wir sprachen mit Benjamin Zbären, Geschäftsführer bei Zbären Kreativküchen AG, über die Unternehmensphilosophie und aktuelle Herausforderungen.

üche ist in Ihrem Hause nicht einfach ein Produkt, sondern ein Versprechen. Ein Versprechen für was?

Unsere Philosophie kann ich ganz einfach in einem Satz zusammenfassen: Wenn wir eine Küche machen, suchen wir immer nach der bestmöglichen Lösung für den Kunden und für die Situation vor Ort.

Es geht zunächst um eine Idee oder durchaus auch utopische Vorstellung. Da fällt mir der berühmte Satz von Antoine de Saint-Exupéry ein: «Wenn Du ein Schiff bauen willst, dann trommle nicht Männer zusammen, um Holz zu beschaffen, Aufgaben zu vergeben und die Arbeit einzuteilen, sondern lehre die Männer die Sehnsucht nach dem weiten, endlosen Meer.»

Das ist richtig, ja. Und es geht zusätzlich auch um ein Lebensgefühl. Dieses Gefühl repräsentiert die Küche mit ihrer atmosphärischen Ausstrahlung, wenn sie eingebaut ist. Es gibt grundsätzlich zwei Vorstellungswelten. Kunden, die wollen

einfach nur eine Küche haben-ohne Frage bei uns eine sehr gute Küche. Es gibt aber auch Kunden, die wollen noch viel mehr. Beispielsweise soll eine Küche einen gesellschaftlichen Status symbolisieren, sprich, ein Aushängeschild sein.

Gehen Sie mit Ihrem Vorstellungsrucksack auch zum Kunden oder kommt er so zu Ihnen?

Das ist sehr unterschiedlich. Mal gehen wir zum Kunden, mal kommt der Kunde in unseren Showroom. Dann bespricht man

das Vorgehen. Es gibt auch Stolpersteine. Beispielsweise gibt es beste Theorie-Varianten, aber es passt in der Praxis nicht. Wir denken mit dem Kunden in mehreren Szenarien. Eine Küche kann bei uns nicht schnell geplant werden. Der Kunde muss an jedem Punkt immer Ja oder Nein sagen können. Das ist oft ein längerer Prozess.

Können Sie das in einem klaren Bild zusammenfassen?

Wir unternehmen mit dem Kunden eine Reise mit mehreren Etappen.

Wie sehen die Etappen genau aus?

Erst gibt es ein grundlegendes Gespräch, um eine erste Vorstellungsskizze zu haben, dann arbeiten wir meistens an verschiedenen Varianten und dann setzen wir uns wieder mit dem Kunden zusammen und besprechen die Vor- und Nachteile. Schlussendlich wird gemeinsam erörtert, was jetzt für den Kunden die beste Lösung ist. So gibt es einerseits die ästhetisch schönste Variante und es gibt andererseits eine praktische Variante. Die Kunst besteht nun darin, das Beste aus beiden Welten zusammenzubringen und es dann passgenau für den Kunden zu realisieren. So werden die Pläne immer detaillierter. Parallel besprechen wir die Materialien und die Gerätschaften, die dann auch wichtig sind.

Holz ist immer noch Ihr zentrales Material. Warum immer noch oder schon wieder Holz?

In der letzten Zeit hat Holz eine Renaissance erlebt, das sieht man auch, wenn man in die Medien schaut. Jetzt werden sogar Holzhochhäuser in der Schweiz gebaut, das ist ein richtiger Trend. Da kann ich nur zustimmen. Für mich persönlich strahlt Holz eine gewisse Ruhe aus, eine Bodenständigkeit und damit verbunden eine gewisse Sicherheit und Geborgenheit, die der Mensch gerade in diesen Zeiten auch sucht. Zudem ist es ein natürlich nachwachsender Rohstoff, der nicht ausgeht, wenn man richtig damit wirtschaftet.

Küche ist heute in Ihrem High-End-Segment ein Prestigeobjekt. An welchen Punkten lässt sich dies belegen?

Das hängt mit der Architektur zusammen. Sie ist offener geworden. Die Küche

integriert sich in offene Wohnlandschaften. Dadurch wird sie automatisch noch mehr zum Wohnraum. Küche ist noch der frühere Funktionsraum – inzwischen aber noch sehr viel mehr. Das Leben spielt sich in der Küche ab. Der Dreiklang heisst: Kommunikation, Wohlfühlen und Gemeinsamkeit.

«Wir unternehmen mit dem Kunden eine Reise mit mehreren Etappen.»

Wie kommen der rustikale und barocke Landhausstil mit moderner Technik klar, beispielsweise der Steuerungstechnik? Das ist kein Widerspruch. Generell kann man schon sagen, für die Küche braucht man eigentlich nur so viel Technologie wie nötig. Ich weiss natürlich nicht, wo die Zukunft hingeht, aber man merkt schon öfter, dass Kunden dann trotzdem lieber was nehmen, bei dem sie sich auch bei der Bedienung sicher fühlen. Es muss ja auch praktisch sein bei der Zubereitung des Essens: Ich will ja kein digitales, sondern analoges Essen.

Hier ist ein Beispiel gefragt...

Im Moment ist der eher nüchterne Landhausstil, mit weiss gestrichenen Möbeln ein Trend. Bei den Gerätschaften setzt man durchaus auf moderne Lösungen. Das Digitale darf aber nicht auf der Stufe der Spielerei stehen bleiben. Akzeptiert wird nur etwas mit echtem Mehrwert und einfacher Bedienung. Es kann aber auch hochwertiger analoger Purismus sein. Da gibt es am Backofen nur einen Drehknopf und ein physikalisches Messinstrument, das die Temperatur regelt beziehungsweise anzeigt.



Für hochwertige Lösungen aus Ihrem Hause braucht es gut ausgebildete Fachkräfte und Weiterbildungsmöglichkeiten. Wie sind Sie hier aufgestellt?

Wenn unsere Mitarbeiter eine Weiterbildung machen wollen, unterstützen wir das. Was für uns sehr wichtig ist, ist das handwerkliche Können. Es wird allerdings immer schwieriger, Leute zu finden, die wirklich auch noch Berufsstolz haben und dazu das handwerkliche Können umsetzen. Wir bilden selber Lehrlinge aus und wir haben einen gewissen Bekanntheitsgrad in der Region. Das kommt uns entgegen.

Im Zeichen der Corona-Krise erleben wir eine neue Wertigkeit der eigenen vier Wände. Das sollte Ihrem Haus Auftrieb geben. Andrerseits schwächeln verschiedene Luxusbrands. Wie sieht das bei Ihnen aus?

Wir sind eigentlich gut durchgekommen. Natürlich gibt es mal Probleme mit Marken, die im Ausland produziert werden. Wir produzieren in der Schweiz und wollen möglichst wenig im Ausland einkaufen. Darum hatten wir in der Corona-Zeit wenig bis gar keine Einschränkungen.

(i) MANUFAKTUR | Zbären Kreativküchen AG | Sagistrasse 11 | CH-3775 Lenk | Tel. +41 (0) 33 736 37 37 (i) SHOWROOM BERN | Zbären Kreativküchen AG | Gerechtigkeitsgasse 29 | CH-3011 Bern | Tel. +41 (0) 31 311 18 80 (i) SHOWROOM SAANENMÖSER | Zbären Kreativküchen AG | Bahnhofstrasse 26 | CH-3777 Saanenmöser | Tel. +41 (0) 33 744 33 77

Seite 106 // bauRUNDSCHAU

Ausgabe 03/2020 // Seite 107