

AUSGABE 02/2021

# baURUNDSCHAU



RAUM FÜR BEWEGUNG  
SPORT UND ARCHITEKTUR IM ALLTAG

BIORHYTHMUS UND LICHT | ÜBERGÄNGE IM FOKUS | MATERIAL UND KLIMA | SMART BUILDING



# BIS INS DETAIL DURCHDACHT

## HERAUSFORDERUNGEN FÜR OUTDOOR-KÜCHEN

Interview mit Benjamin Zbären von Georg Lutz

«Jede Küche ist ein singulärer Auftritt» – dieser Leitsatz gilt für die Verantwortlichen bei Zbären auch beim Thema Outdoor-Küchen. Gleichzeitig ist eine Küche im Garten auch ein atmosphärisch besonderer Kommunikationsraum mit spezifischen Herausforderungen. Wir führten dazu ein Hintergrundgespräch mit Benjamin Zbären, dem Geschäftsführer der Zbären Kreativküchen AG.

**S**ie bezeichnen Ihre Outdoor-Lösung nicht als Küche, sondern als «stimmungsvollen Gesellschaftsraum». Was verstehen Sie darunter?

Wenn man im Freien kocht oder zusammen ein Essen zelebriert, geschieht dies ja meist in der Freizeit. Wir wollen es uns gut gehen lassen, brauchen eine stimmungsvolle Atmosphäre. In der Innenkü-

che sind wir ja dann oft vom Arbeitsalltag geprägt. Wir stehen nicht selten unter Stress, wenn wir schnell ein Mittagessen zubereiten oder es beim Frühstück nur zu einem schnellen Kaffee reicht.

**Kochen im Freien hat sicher nicht nur für mich immer noch viel mit Campingurlaub zu tun. Es ist Urlaub man streift**

**die Zwänge des Alltags ab, aber viele Küchengeräte und auch die Möbel kommen sehr abgerüstet daher.**

Das ist bei uns überhaupt nicht. Unsere Kunden haben den gleichen Komfort wie in einer Innenraumlösung zur Verfügung. Wir machen da keine Kompromisse. Aber, da liegen Sie richtig, unsere Stimmung im Garten, ist oft eine ganz andere. Darauf



Die Blockküche in Graubünden passt zu dem Bergpanorama.



Benjamin Zbären ist Geschäftsführer der Zbären Kreativküchen AG.



Jeder Funktionsraum ist klar aufgeteilt und besticht durch passendes Design.

gilt es als Lösungsanbieter für Outdoor-Küchen einzugehen. Wenn ich nur schnell etwas zubereiten will, koche ich meist nicht im Garten oder auf der Terrasse. Dort bin ich, wenn ich Freunde, beispielsweise am Samstagabend zu einem festlichen Menü einlade. Dort muss die Qualität in jeder Hinsicht stimmen.

**Es geht um Kommunikation und Präsentation. Bedeutet das nicht eine andere Hierarchie, oft steht ein Grill im Mittelpunkt. Wir sitzen wieder um das Feuer, ist das nicht ein uraltes Bild?**

Ja, ich habe das Feuer, um das wir uns kommunikativ setzen. Das Wetter ist schön wir geniessen einen lauen Sommerabend. Da kommt Phantasie ins Spiel.

**Eine Aussenlösung muss Wind und Wetter aushalten. Gleichzeitig legen Sie einen sehr grossen Wert auf Designqualität. Ist das nicht ein Widerspruch?**

Das ist, ohne Frage, eine Herausforderung. Es gibt Lösungen, die schliessen sich direkt an die Gebäudehülle an. Wir sprechen hier von überdachten Terrassen oder Wintergärten. Da kann man die Gratwanderung zwischen Design und Material gut bewältigen. Inselelösungen im Freien brauchen wetterbeständige Materialien. Da darf es keine Kompromisse geben. Das beginnt bei ganz alltäglichen Herausforderungen. So sollte bei Gartenmöbeln das Kondenswasser ablaufen. Es ist auch klar eine Aussenküche braucht mehr Pflege und Wartung. Dies ist ein wichtiger Aspekt

bei der Kundenberatung. Wir kennen das ja auch von unseren Autos. Diese leiden im Freien auch mehr, als wenn es in einer Garage steht.

**Sie arbeiten aber vermutlich mit etwas anderen Materialien im Innen und Aussenraum?**

Nicht unbedingt, es geht um Themen wie Wasser und UV-Strahlung den Materialien zusetzt. Sie reagieren ja oft sehr unterschiedlich. Das gilt es im Griff zu haben. Nehmen Sie nur das Beispiel Natursteine. Sie entwickeln sich im Freien ganz anders als im Innenraum. Meist werden die Materialien mit der Zeit stumpf. Genau aus diesem Grund braucht es mehr Pflege und Wartung.

**«Bei uns ist jede Lösung ein Unikat.»**

**Eine Outdoor-Küche ist oft auch eine Brücke zwischen Aussen- und Innenraum. Das ist noch eine Herausforderung. Aus welchen Aufgabenfeldern besteht diese?**

Hier braucht es oft andere Partner, beispielsweise Gartenarchitekten. Wichtig ist aber, egal ob Aussenlösung oder einen Innenlösung ansteht, dass sich die unterschiedlichen Beteiligten regelmässig austauschen.

**Auf Ihrer Webseite bildet die Küche im Garten einen Halbkreis. Ist das eine typische Lösung und aus welchen Gründen?**

Das ist keine typische Lösung. Bei uns ist jede Lösung ein Unikat. Hier stehen massive Blöcke im Vordergrund, die in einem Halbkreis angeordnet sind. Jeder Block beinhaltet einen Funktionsraum. So befindet sich in einem Block der Grill. Das war ursprünglich ein preisgekröntes Projekt auf der Giardina. Heute steht die Küche in Graubünden in Morissen. Dort hat man einen unglaublichen Blick auf die Berge. Das passt zu der Blockformation der Küche.

**Die Wohnkultur und der Gartenraum gehören zu den Profiteuren der Pandemie. Man meidet eher den öffentlichen Raum – gleichzeitig wird das Private immer öffentlicher. Kann man so den Zeitgeist während und kurz nach der Pandemie zusammenfassen?**

Ja, das spüren wir im Gespräch mit unseren Kunden. Die eigenen vier Wände sind fast schon zwangsläufig wichtiger geworden. Man hat schlicht mehr Zeit sich mit seinem Innenraum zu beschäftigen. Man ist oft im Home Office und durfte phasenweise wenige Gäste empfangen. Da sieht man dann eher Renovierungspotenziale wie vor der Pandemie. Man will sich Zuhause noch mehr wohl fühlen. Aber ich glaube, dass nach der Pandemie dieser Trend sich wieder auf einem Normalmass einpendelt. ●

📍 Zbären Kreativküchen AG | Bahnhofstrasse 26 | CH-3777 Saanenmöser | Tel. +41 (0)33 744 33 77 | design@zbären.ch | www.zbaeren.ch

📍 Zbären Kreativküchen AG | Gerechtigkeitsgasse 29 | CH-3011 Bern | Tel. +41 (0)31 311 18 80 | design@zbären.ch | www.zbaeren.ch