



**SWISS KITCHEN AWARD.** Das Publikum hat gewählt: Die schönste Küche der Schweiz trägt den Namen Black Island. Der Titel für den besten Küchenumbau geht an das Projekt Orea+. Etwas haben die beiden Siegerprojekte gemeinsam: eine Kochinsel als Blickfang.

## Inseln der Schönheit

Rund 300 Anwesende waren am letzten Donnerstag in der Trafo-Halle in Baden AG voller Spannung. Sie warteten darauf, dass Moderator Sven Epiney die Sieger des Swiss Kitchen Awards 2019 bekannt gab. Der von Küche Schweiz durchgeführte Wettbewerb stiess auch bei seiner vierten Durchführung auf grosses Interesse. Um 18.30 Uhr war dann die Katze aus dem Sack.

Den Preis für die schönste Küche konnte die Speck Schreinerei aus Oberwil bei Zug entgegennehmen. Black Island heisst die «Miss Schweiz» der Küchen, und sie macht mit einer grossen schwarzen Kochinsel als

Blickfang ihrem Namen alle Ehre. Die Insel mit den weiss geölten Griffpräsuren in Eiche bildet einen Kontrast zu den in Weiss-tanne gehaltenen Wänden und Decken.

Über Gold für den besten Küchenumbau konnte sich die Orea AG aus dem luzernischen Root freuen. Ihr Projekt mit dem Namen Orea+ überzeugte das Publikum durch die zeitgemässe und grosszügige Raumanordnung sowie die variabel nutzbare Orea Wall. Diese Wand mit Tablarnuten ist, wie auch die Schränke, in sägeroher Eiche ausgeführt und verleiht der Küche eine edle und doch robuste Note.

### Kreuz und quer schraffiert

Neben dem Publikumspreis wurde auch der Fachjury-Award vergeben. Die Auszeichnung für die schönste Küche ging an das Projekt

Criss-Cross der Itel AG Innenausbau in Basadingen TG. Der englische Begriff Criss-Cross steht für eine Schraffur, bedeutet aber auch kreuz und quer. Zwei Begriffe, welche die Relieffronten in Nussbaum kurz und prägnant auf den Punkt bringen. Das harmonische Erscheinungsbild der Küche wird abgerundet durch mit brüniertem Messing hinterlegte Griffprofile.

Als besten Küchenumbau prämierte die Jury das Projekt «Black ist beautiful», eingereicht von den Niedermann Walti Architekten in Zürich, ausgeführt von der Moser Küchen AG in Appenzel. Die ehemals geschlossene Küche wurde zu einer offenen Wohnküche mit Insel umgebaut. In edlem Schwarz mit goldenen Akzenten fügt sie sich nahtlos in die Strukturen des denkmalgeschützten Einfamilienhauses ein.



Marcel und Roland Speck (v. l.) von der Schreinerei Speck freuen sich über Gold für Black Island.

David Spielhofer, Viola Quenzer und Kilian Reichenbach von Orea (v. l.) mit der Küche vor (l.) und nach dem Umbau.

Die neue «Miss Schweiz» der Küchen heisst Black Island und wurde von der Albert Speck AG realisiert.

Die Moderatoren Sven Epiney und Gabriela Amgarten führten charmant und mit viel Humor durch den Tag.

Die fünfköpfige Jury bestand aus Remo Derungs (Präsident), Inhaber und Geschäftsführer der Gasser, Derungs Innenarchitekturen GmbH, Christine Vollmer, Chefredaktorin der Zeitschriften «Das Einfamilienhaus» und «Häuser modernisieren», Jan Geipel, Architekt und Kurator des Designers Saturday 2018, Spitzenkoch Andreas Caminada und Roger Lindauer, Inhaber und Geschäftsführer der Lindauer AG sowie Publikums- und Jury-Award-Gewinner 2017.

### 72 Projekte eingereicht

72 Projekte waren für den diesjährigen Swiss Kitchen Award eingereicht worden: 37 in der Kategorie «Schönste Küche» und 35 in der Kategorie «Bester Küchenumbau». Die Gewinner wurden in zwei Verfahren ermittelt. Einerseits beurteilte die Fachjury die Projekte und kürte je einen Sieger pro Kategorie. Diese erhielten am Donnerstag den «Fachjury-Award». Daneben nominiert die Jury acht Finalisten pro Kategorie für die



Publikumsabstimmung. Die Sieger wurden per Online-Voting ermittelt.

Als Vorgabe galt, dass die teilnehmenden Firmen in der Schweiz zu Hause sein oder eine Schweizer Niederlassung haben müssen und die jeweiligen Projekte in der Schweiz für Kunden realisiert wurden. 80 Prozent der Projekte stammten von Küchenproduzenten oder -händlern und Importeuren, 20 Prozent der Projekteingaben kamen von Architekten oder Innenarchitekten. Die Westschweizer Küchenprofis gaben 10 Prozent der Projekte ein.

### World-Café als Diskussionsforum

Die Verleihung des Swiss Kitchen Awards fand im Rahmen des Küchenkongresses statt. Dieser hat auch bei seiner 11. Durchführung nichts an Spannung verloren. Dieses Mal bereicherte Küche Schweiz den Anlass durch ein World-Café, eine von amerikanischen Unternehmensberatern entwickelte Workshop-Methode. Dabei konnten die Teilnehmenden in wechselnder Zusammensetzung über zentrale Themen der Branche wie beispielsweise den Fachkräftemangel diskutieren. Die Aussagen wurden an eine





Die Fachjury kürte das Projekt Criss-Cross von der Itel AG Innenausbau zur schönsten Küche.

Bilder: Küche Schweiz

## RANGLISTE

### Schönste Küche

**Gold Publikum:** Black Island, Albert Speck AG, Oberwil ZG

**Silber Publikum:** La Cheffe, Blattmann und Odermatt AG, Morgarten ZG

**Bronze Publikum:** Opus, Bucher Architekten AG, Emmenbrücke LU (F & F Küchen AG, Root LU / Stöcklin AG, Aesch BL)

**Gold Jury:** Criss-Cross, Itel AG Innenausbau, Basadingen TG

### Bester Küchenumbau

**Gold Publikum:** Orea+, Orea AG, Zürich

**Silber Publikum:** Küche im Hochstuhhaus, Schneider Innenausbau AG, Dieterswil BE (Urech Architekten, Köniz BE)

**Silber Publikum:** Inside/Outside, Du Studio, Zürich (Küng AG, Emmen LU)

**Gold Jury:** Black is beautiful, Niedermann Walti Architekten, Zürich (Moser Küchen AG, Appenzell).

Notizwand geschrieben und dienten der folgenden Gruppe als Gesprächsgrundlage. Besonderes Interesse weckte bei den Anwesenden die Frage, wie es gelingt, Mitarbeitende zu gewinnen und diese auch zu halten. Dabei fielen immer wieder die Stichworte flexible Arbeitszeiten, Vertrauen und Wertschätzung.

Zum Thema der Mitarbeitergewinnung machte sich auch Barbara Aeschlimann in ihrem Vortrag «Der Mensch macht den Unterschied – oder brauchen wir bald eine Tinder-App zur Rekrutierung?» Gedanken.

Die Geschäftsführerin der Zürcher Gesellschaft für Personal-Management (ZGP) hielt fest: «Bei der Suche nach Mitarbeitenden sollte man Geschichten erzählen und die Besonderheiten des Unternehmens aufzeigen.» Dabei könne es sich durchaus auch um Themen handeln, die abgelöst vom Arbeitsprozess stattfänden. Der Teamgeist sei ein solch wichtiges Kriterium. Aeschlimann riet zudem: «Haben Sie keine Angst vor den sozialen Medien.»

Urs Etter, Inhaber des Beratungsunternehmens Resultcom GmbH, wies in seinem

Ramon Gubler, Urs Itel und Robert Wyttenbach von der Itel AG Innenausbau freuen sich über Jury-Gold.



Vortrag «Mit Dialogkompetenz zur Kundenbegeisterung und -bindung» auf die Wichtigkeit der Kommunikation hin. Er bezog dies sowohl auf den Bereich der Kundenbindung als auch auf die interne Kommunikation. Damit gewinne man Vertrauen und zeige die Wertschätzung. Man erinnere sich: Im World-Café sei beides als so wichtig eingestuft worden.

### Gleich und gleich ...

Der Mentalist und Mind-Hacker Norman Alexander widmete sich ebenfalls dem Thema Vertrauen. Sein Referat stand unter dem Titel: «Verkaufen Sie keine Produkte, sondern Vertrauen – so tickt Ihr Gegenüber.» Alexander stellte die beiden Sprichworte «Gegensätze ziehen sich an» und «Gleich und gleich gesellt sich gern» in den Raum und wollte vom Publikum wissen, welche dieser Aussagen mehr zutreffe. Die Frage beantwortete er dann gleich selber. Es sei ganz klar, dass man sich von Leuten angezogen fühle, die einem ähnlich seien. «Das schafft Vertrauen und ein Gefühl des Verstandenwerdens.» Und genau dies seien die Bausteine, um eine Beziehung zu einem Menschen aufzubauen. Um die Bedürfnisse seines Gegenübers erkennen zu können, seien drei Dinge notwendig: Beobachtung, Menschenkenntnis und Intuition. Wie gut man einen Menschen «lesen» kann, zeigte er an verschiedenen verblüffenden Vorführungen. So bat er einen Mann aus dem Publikum, vier aufrecht stehende, oben geschlossene Papierrollen zu arrangieren. Dabei sollte er sich merken, in welcher der Rollen sich das Messer mit nach oben gerichteter Klinge befindet. Anhand der Mimik

des Mannes erriet Alexander den Standort des Messers und schlug, ohne zu zögern, mit der flachen Hand auf die leeren, ungefählichen Papierrollen.

### Statistisches 5-Gang-Menü

Ein «Statistisches 5-Gang-Menü» servierte Rick Trap, Sektionschef Konjunkturerhebungen beim Bundesamt für Statistik. Er hielt fest, dass die 3968 Unternehmen im Bereich des Küchenbaus mit ihren 50 680 Beschäftigten beachtliche 25 Milliarden Franken Umsatz pro Jahr erwirtschaften. Die Wichtigkeit der Küche zeigte er unter anderem daran auf, dass Frauen während eines Jahres im Durchschnitt rund 43 Arbeitstage und Männer rund 23 Arbeitstage in der Küche verbringen. Er befand deshalb: «Küche ist Leben.» Den Wert der Küche strich auch

Remo Derungs in seiner Laudatio für die Sieger heraus. Sie sei schon immer der Mittelpunkt des Lebens gewesen, erklärte er. In früheren Zeiten sei sie wegen des Herdes der einzige Ort im Haus gewesen, der geheizt war. Heute treffe der Aspekt mit der Wärme immer noch zu, nun jedoch im übertragenen Sinn: In der Küche herrsche eine warme Atmosphäre, weil man dort meist viel Zeit mit der Familie verbringe.

Die Küchenbranche habe stürmische Zeiten hinter sich, resümierte Alain Bühler, Präsident des Verbands Küche Schweiz, doch nun sei man in einer Stabilisierungsphase. Und in Bezug auf die Zukunft bestehe durchaus Grund zur Hoffnung. MH

→ [www.küche-schweiz.ch](http://www.küche-schweiz.ch)

→ [www.swiss-kitchen-award.ch](http://www.swiss-kitchen-award.ch)



«Black ist beautiful»  
von Daniela Niedermann und Gabriel Walti. Unten rechts: vor dem Umbau.

