

In der Küche läuft es



TAG DER KÜCHENNEUHEITEN. Der Verband Küche Schweiz ruft und die Küchenspezialisten samt Zulieferanten kommen. Nachdem die Veranstaltung zuletzt vertagt werden musste, traf sich die Branche vergangene Woche in Safenwil AG wieder zum Tag der Küchenneuheiten.

Er hatte die Lacher auf seiner Seite. Als Urs Jäger, Geschäftsführer von Soda Fresh, die Bühne im Classic-Car-Museum in Safenwil betrat, schickte er seinen Ausführungen erst mal etwas voraus: «Ich suche einen Service-Techniker im Aussendienst, dringend. Wenn hier also jemand mit seinem Job nicht zufrieden ist, kann er bei mir anfangen», sagt Jäger. Die Stimmung ist gelöst. Sowohl bei den anwesenden Küchenspezialisten, als auch in der Branche insgesamt. «Das Geschäft mit den Küchen läuft nach wie vor gut», ist allenthalben von den Akteuren zu vernehmen.

Intelligenz für mehr Freiraum

Allerdings: Auch ein gutes Geschäft verändert sich und damit ist auch das Ziel des Anlasses von vergangener Woche klar: Relevante Trends für die Branche zu vermitteln und sich vor Ort inspirieren zu lassen für das tägliche Geschäft. Die rund 500 Teilnehmenden konnten durch die 20 Kurzreferate und die Präsentationen der 32 Aussteller den Eindruck gewinnen, dass die Technik in der Küche künftig intelligenter wird. Beispiele dafür stellte Felix Hächler von Electrolux vor. Das neue Kochfeld mit dem treffenden Namen Total Flex erkennt Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Form und Grösse und aktiviert automatisch die passende Kochfläche, egal, wo der Topf auf dem Feld platziert wird. «Der Kunde muss nicht mühsam die Kochzonen suchen gehen», erklärt Hächler dem Plenum.

Intelligente Steuerungen können auch andersherum wirken, indem der Benutzer aktiv in Programme eingreift, das Gerät darauf reagiert und die Parameter entsprechend verändert. Konkret kommt das beim Geschirrspüler Quick Select zum Einsatz. «Der Kunde wählt, wie viel Zeit er investieren möchte», sagt Hächler und das Gerät justiert dementsprechend den Programmablauf. Endlich möchte man sagen, denn wer kennt es nicht, dass man eine gefühlte Ewigkeit warten muss, bis das energiesparende Programm des Geschirrspülers durchgelaufen ist.

Gesund und nachhaltig

Gesprudelt hat in Safenwil auch das Wasser in der Küche. Es geht um die Alleskönner. Hähne, die einen Wasserkocher überflüssig machen und das Schleppen der Harassen mit Mineralwasser ebenso. Anbieter wie Soda Fresh, Quooker und Grohe haben dazu ihre Produkte weiterentwickelt. Dazu gehört auch die Aufbereitung von Wasser.

Frischen und bekömmlichen Genuss von Hahnenwasser ohne Fremd- und Schadstoffe verspricht etwa das Zürcher Unternehmen Evodrop. «Für hochwertige Küchen ist es nicht vorstellbar, dass sie in Zukunft keinen Filter haben werden», sagt Dino Novia von Evodrop. Das Trinkwasser sei längst nicht so gut, wie viele denken.

www.kueche-schweiz.ch ?

christian härtel