

Nur die Qualität sollte in Stein gemeisselt sein! – Die Küche 2015

Die Wiesmann Küchen AG hat ein starkes und intensives Jahr hinter sich und ein bereits gut gefülltes Auftragsbuch für 2015. Da lohnt sich die Frage an den Chef von Wiesmann Küchen nach dem Trend dieses Jahr im Küchenbau.

«Der Trend im Küchenbau ist genau so, wie der Trend 2014, 2013 oder 1984, denn der Trend im Küchenbau heisst: Gehen Sie auf die Leute zu, versuchen Sie herauszufinden, was diese wollen und was sie brauchen.» Thomas Wiesmann, der Chef und Gründer der Wiesmann Küchen AG hat etwas gegen diese alljährlich neu aufgeworfene Frage. Die Küche sei kein Modeartikel. Dieser hochtechnisierte und komplexe Raum in Häusern und Wohnungen unterliege anderen Massstäben, als andere Produkte auf dem Markt.

Es gehe nicht darum, ob sie rot, grün oder weiss sei, aus Holz, Alu oder Stahl. Es gehe darum, für wen sie gebaut werde. Die Spezialität von Thomas Wiesmann ist es denn auch, der Kundschaft eine Küche möglichst auf den Leib zu planen, so dass sie einzigartig ist, wie die Kundschaft selbst. Es sei seltsam, sagt Thomas Wiesmann: «Irgendwie wie bei der Mode. Es gibt eine Fülle an Möglichkeiten, man kann heute alles tragen – und trotzdem laufen alle uniformierter herum». Das beobachtet Thomas Wiesmann im Küchenbau auch: «Wir sprechen von der Wichtigkeit des Individuums, von der Individualität, aber mehr und mehr gleicht sich eine Küche der anderen». Hier müsse man der Kundschaft dabei behilflich sein, sie beim Planungsprozess begleiten, ihre Bedürfnisse eruieren, ihnen manchmal auch Mut machen, zu ihren Bedürfnissen zu stehen: «Zu IHREN Bedürfnissen», doppelt Wiesmann nach. Denn wir alle würden manchmal unsere eigenen Bedürfnisse mit dem verwechseln, was zurzeit als gerade «In» angepriesen werde. So mache man seine Kunden nicht glücklich.

Thomas Wiesmann ist darum immer auch auf der Suche nach Innovationen, die er für seine Kundschaft nutzbar machen kann. Zurzeit lasse ihn aber wenig aufhorchen. Vielleicht liege die Zukunft eher in den Dingen, die Bestand haben.

Was Bestand hatte, waren die Natursteine. Hier werde eines neu interessant: Der Quarzit – auch für Arbeitsplatten. Früher war es unmöglich, diesen Stein wirtschaftlich zu bearbeiten. Neu gäbe es aber Werkzeuge, welche selbst diesen harten Stein zu überdimensionalen Arbeitsplatten fräsen kann. Dies eröffne neue Möglichkeiten: «Diese Steine haben ein sehr ruhige, harmonische und gleichzeitig extrem widerstandsfähige Oberfläche».

Anders als die Turbulenzen auf dem Finanzmarkt. Wie sich diese auf das Geschäftsjahr auswirken werden, bleibe abzuwarten, das sei wie ein Blick in die Glaskugel, meint Thomas Wiesmann. «Wir setzen weiter auf das, was wir gut können und gut machen: Küchen, die einzig auf die Bewohnerinnen und Bewohner ausgerichtet sind. Wir setzen auf den Dialog mit unserer Kundschaft, auf unsere Top-Mitarbeiter und auf unser jetzt über 40jähriges Know-how, das ist der Quarzit, auf dem wir stehen».

Weitere Informationen: Thomas Wiesmann
Wiesmann-Küchen AG, Dufourstrasse 171, CH-8008 Zürich, bulthaup Partner
Tel.: +41/44/383'45'00
info@wiesmann-kuechen.ch
Hochauflösendes Bildmaterial www.wiesmann-kuechen.ch/presse

©Fotos Wiesmann Küchen – Fotograf: Marco Blessano Fotografie, Uster