

Thomas Wiesmann – Der andere Küchenplaner in der Schweiz – Ein Portrait

Wenn er spricht, spricht er auch immer mit den Händen. Diese bewegen sich aber ruhig und unterstreichen die Art, wie er spricht, der Gründer und Chef von Wiesmann Küchen. Thomas Wiesmann wirkt überlegt, manchmal fast bedächtig. Da ist selbst in der Hektik kaum etwas von Unruhe.

So hat er seine Firma aufgebaut und so führt er sie. Dabei könnte man meinen, so ein Mensch müsse zerspringen vor Ungeduld, denn immer ist da eine neue Idee. Der Hubtisch IDEE W zum Beispiel, diese Arbeitsplatte, die sich stufenlos verstellen lässt, je nachdem ob sie als Frühstückstisch, Mittagstisch für die Kinder oder als Apérobar für die Gäste am Abend gebraucht wird, oder ganz einfach damit man eine Arbeitsplatte auf der richtigen Höhe hat. Die Insel EVEREST, heute praktisch immer mit dem Lichtband IDEE W von Thomas Wiesmann. Oder das COVERT REDUIT, der begehbare Schrank für die Küche, wo alles in nächster Nähe versorgt werden kann, was man nicht braucht. Schöpfungen von Wiesmann Küchen, geplant und erstellt in der firmeneigenen Manufaktur, die mehr und mehr Aufsehen erregen und mehr und mehr gewünscht werden. Es geht Thomas Wiesmann und seinen Mitarbeitenden immer darum, die Küche noch ergonomischer, noch energiesparender, noch praktischer zu machen und nie darf dabei die Ästhetik leiden.

Thomas Wiesmann ist weit herum bekannt als der Küchenplaner, auf den man sich verlassen kann. Kundinnen und Kunden erwähnen aber neben der guten Qualität vor allem eines: Das Ausschlaggebende sei die gute Beratung. Man habe nicht das Gefühl, zu irgendetwas überredet worden zu sein. Thomas Wiesmann komme sehr wohl auch mit anderen Vorschlägen. Aber er argumentiere und erkläre, warum er sich zum Beispiel eine andere Gestaltung vorstellen könne. Und oft stelle sich heraus, dass seine Argumente Hand und Fuss haben.

Thomas Wiesmann kann zuhören. Letztlich ist das sein Markenzeichen. Die Küche ist sein Thema, aber er stellt den Menschen in den Mittelpunkt seiner Arbeit. Es seien die Kundinnen und Kunden, die für Jahre in und mit ihrer Küche leben müssten, meint Wiesmann – und nicht er. Und darum nehme er sich Zeit, sehr viel Zeit, um herauszufinden, was der einzelnen Kundin wichtig ist, was für Lebensgewohnheiten ein Kunde hat. Seine Erstberatung findet darum möglichst vor Ort statt, da, wo die neue Küche entstehen soll. Und auch die Offerte wird schliesslich hier besprochen, immer.

Seine Kunden stehen im Mittelpunkt, aber auch seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Beste Qualität bekomme man nur mit besten Leuten. Darum versuche er auch, ein bester Chef zu sein, sagt Thomas Wiesmann. Weiterbildung muss möglich sein. Alle zwei Jahre werde zudem der Laden und die Manufaktur geschlossen und die gesamte Belegschaft zieht sich für eine ganze Woche, zusammen mit einer Supervisorin und einem Koch in die Provence zurück. Teambuilding ist dann das grosse Thema und die Auseinandersetzung mit der eigenen Arbeit. Man setzt sich mit Fragen auseinander über Zusammenarbeit und Arbeitsablauf, was gut und was weniger gut funktioniert hat, was neue Ziele sein oder ob man im Betrieb neue Aufgaben übernehmen könnte. Das macht dieser stille, wilde Chef nun bereits über 15 Jahre so und seine Mitarbeitenden schätzen diese Woche des Lernens und der Reflektion. Auch weil sie wissen, dass dieses Angebot wohl einzigartig ist, in der Schweiz. Vor allem in einem KMU.

«Nein, ich bin kein Engel, bewahre», lacht Thomas Wiesmann, «aber ich versuche schon immer, ein guter Mensch und ein guter Chef zu sein. Wenn ich professionelle Leute will und ein hoch stehendes Produkt verkaufen möchte, muss ich doch vor allem immer als gutes Beispiel voran gehen.»