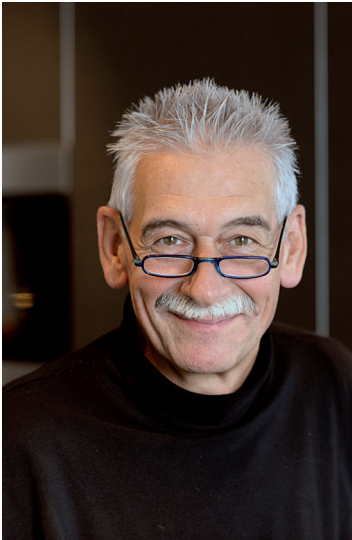


Thomas Wiesmann - Ein Portrait



Gross, weisses Haar und ein buschiger Schnauz. Überlegte und klare Worte, Worte, auf die man sich verlassen kann: Thomas Wiesmann und seine Firma Wiesmann Küchen sind ein Gütesiegel für Schönheit, Eleganz und Stil, für Funktionalität und Ergonomie, für Qualität und Zuverlässigkeit.

Thomas Wiesmann ist ein Mensch, wie von einem anderen Planeten. In einer Welt, in der alles immer schneller gehen muss, wo vieles nur Angeberei aus einer gut geöhlten PR-Maschinerie scheint, wo Versprechen gemacht werden, die enttäuschen, bevor sie ganz ausgesprochen sind: Thomas Wiesmann ist anders.

Bereits mit 25 Jahren gründete der junge Schreiner sein Geschäft, weil es ihm nur so möglich war, Küchen so zu bauen, wie er es für richtig befand. Der Erfolg von Wiesmann Küchen im Zürcher Seefeld mit der firmeneigenen Manufaktur in Örlikon gibt ihm recht: Seit Jahren gehört Wiesmann Küchen zur ersten Liga im Küchenbau. Dies zum einen, weil Thomas Wiesmann es versteht, seiner Kundschaft zuzuhören. Was will die Kundschaft? Was sind ihre Bedürfnisse und was passt zu diesen Menschen? Zum anderen, weil er keine 0815 Lösungen zulässt, weil er selber Ästhet und gleichzeitig Perfektionist ist.

„Warum werden Küchen immer wieder so gebaut, dass man gegen die Wand kochen muss“, fragt Thomas Wiesmann. Zwar würden Mauern heruntergerissen und spreche man heute gerne von der offenen Küche, stellt aber Herd und Spüle aus unerfindlichen Gründen weiterhin gegen die Wand. Wiesmann dreht das Ganze um: „Eine Küche ist doch wie eine Bühne“, sagt er. „Und wenn man kocht oder Gemüse rüstet, dann muss man auch hinausblicken können!“, zu den Kindern, auf die Gäste oder auch einfach nur zum Fenster hinaus - ins Grüne.

Thomas Wiesmann gestikuliert, seine Hände unterstreichen seine Worte. Ruhig, fast bedächtig, aber bestimmt.

So hinterfragt er vieles, was man seit Jahren immer und immer noch und gedankenlos einfach so baut und hinstellt. Warum haben alle Herde vier Platten, obwohl man meist höchstens zwei braucht, wenn es hoch kommt drei? Warum haben Spültische nach wie vor ein kleines Zusatzbecken, obwohl hier in der Regel nur nasse Schwämme und Bürsten vor sich hin miefen? Details? Wichtige Details!

Thomas Wiesmann nimmt nichts für gegeben. Allerdings argumentiert er und überredet nicht. Wenn die Kundschaft das Zusatzbecken will, dann bekommt sie das Zusatzbecken. Wiesmann designt eine Küche nicht um des Designs Willen, sondern einzig für die Kundschaft. So ist jede Wiesmann Küche ein Unikat, der Kundschaft quasi auf den Leib geplant und gebaut.

Nur beste Möbel – hier setzt Wiesmann auf bulthaup – und nur beste Geräte und Materialien werden eingesetzt. Aber nichts kommt ab der Stange: In der Wiesmann Manufaktur lässt Thomas Wiesmann Spezialanfertigungen herstellen, hier werden veritable Erfindungen gemacht und hier wird quasi das Unmögliche möglich. Und dies – auch das ist Wiesmann – nur mit den besten Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, die ihm jahrelang zur Seite stehen. Thomas Wiesmann hatte nie das Interesse, seine Firma auszubauen. „Wachsen wollen wir schon“, sagt er mit seinem jugendlichen Blitzen in den Augen, „aber nur qualitativ. Was uns interessiert, ist gut zu sein, die Besten zu sein. Und mit meinen Leuten geht das. Die sind intelligent, interessiert und immer dabei.“



Der Seefelder Küchenbauer bietet seinen Leuten, was wenige Firmen bieten: Eine wöchentliche Supervision und eine Weiterbildung, die es in sich hat: Alle zwei Jahre werden Laden und Manufaktur für eine Woche geschlossen und die gesamte Belegschaft reist – Nota bene zusammen mit der Supervisorin und einem Koch und auch mit Partnerinnen und Partner – in ein Haus in der Provence. Hier bearbeiten sie jeweils all die Fragen, die im hektischen Alltag untergehen. Hier können sie sich damit auseinandersetzen, wie sie sich verändern möchten, hier kann geklärt werden, wie es weitergeht, was man besser oder anders machen könnte und möchte. Und hier ist der Chef nicht nur Chef, sondern Teil des Ganzen, muss Farbe bekennen, wie alle andern auch.

Das macht Thomas Wiesmann zusammen mit seinem Team seit bald 15 Jahren. Und – auch dies ist eine Besonderheit – zusammen mit seiner Frau Trudy Speck Wiesmann. Einer Frau, die fähig ist, in all diesen Momenten nicht Frau des Chefs zu sein, sondern Teil des Teams. Die Mitarbeitenden schätzen diese Woche des Lernens und der Reflektion und danken es offensichtlich mit einer heute selten gewordenen – man wagt das Wort kaum in den Mund zu nehmen – mit einer selten gewordenen Treue zur Firma.

Thomas Wiesmann – er ist anders, tatsächlich anders.

Charlotte Heer Grau