



Baden, 16.11.2023

LAUDATIO – FACHJURY an die Fachjury Gold Award Gewinner

Guten Abend miteinander

Es ist mir eine Ehre und Freude, als Präsident der Fachjury den beiden Teams ganz herzlich zu gratulieren.

Wir – und damit spreche ich für die gesamte Fachjury - waren sehr beeindruckt von der Vielfalt und vor allem von der Qualität der eingereichten Küchenprojekte.

Aus all diesen großartigen Küchen zwei Gewinner zu bestimmen, war ehrlich gesagt, nicht ganz einfach.

Ich glaube, man kann mit Fug und Recht behaupten, dass sich der Küchenbau in der Schweiz auf absolutem Top-Niveau befindet. Dies dank der Innovationskraft und dem Anspruch an Qualität von Ihnen allen hier. Und nicht zuletzt auch, weil die Küche es geschafft hat, zum Statussymbol zu werden und Herr und Frau Schweizer (mich eingeschlossen) bereit sind, ziemlich viel Geld dafür auszugeben.

Den beiden Gewinnerteams gebührt allergrösster Respekt und sie werden zurecht hier auf der Bühne gefeiert. Aber ich glaube, Sie alle hier im Saal dürfen sich gegenseitig oder auch sich selbst für Ihre Leistungen auf die Schulter klopfen.

Kaum ein Raum hat in den vergangenen Jahrhunderten eine so wechselhafte und beeindruckende Karriere hingelegt wie die Küche.

Noch vor einigen Jahrhunderten waren Haus und Küche nicht zu trennen. Die meisten Häuser bestanden aus nur einem Raum, in dem das ganze Leben stattfand und in dessen Zentrum die Küche lag – wobei Küche vielleicht ein etwas grosses Wort ist. Es war vielmehr eine bessere Feuerstelle.

Dann hat sich die Küche mehr und mehr aus dem Zentrum des Hauses und aus der Mitte des Lebens verabschiedet. Aus hygienischen Gründen, aber vor allem auch aus Sicherheitsgründen, denn die Küche war immer wieder für verheerende Brände verantwortlich.

Küchen wurden in separaten Räumen, in einigen Gegenden sogar in separaten Gebäuden untergebracht. In herrschaftlichen Häusern wanderten sie in den Keller.



Moderne Gerätschaften und vor allem die Elektrizität machten dann die Küche nach und nach hygienischer und risikoärmer.

In den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts hat – und jetzt muss ich schnell spicken – **Margarete Schütte Lihotzky** die Küche komplett neu entworfen. Ihre sogenannte «Frankfurter Küche» war genauso praktisch und durchdacht wie ein industrieller Arbeitsplatz. Abläufe wurden optimiert. So geht das berühmte Funktions-Dreieck Kochen – Kühlen – Spülen auf die Frankfurter Küche zurück. Und auch das Prinzip der Addition von genormten Einbauelementen, mit dem wir noch immer arbeiten, war die Idee von Schütte Lihotzky.

Eigentlich traurig, dass kaum jemand von uns den Namen der Erfinderin noch kennt. Ich würde mal behaupten, dass wir den Namen nicht vergessen hätten, wenn der Erfinder ein Mann gewesen wäre. Und vermutlich würden wir unsere Küchen noch heute nach ihm benennen.

Aber seit einigen Jahren hat die Küche ihr kleines Kämmerchen verlassen und ist an ihren angestammten Ort zurückgekehrt - ins Zentrum des Hauses. Die Küche ist endlich wieder Lebensmittelpunkt geworden.

Besonders deutlich wird dies beim Fachjury Gold-Award Preisträger für die schönste Küche.

SCHEUNENKÜCHE von BE Architektur aus Rieden bei Baden.

Noch einmal herzlichen Glückwunsch.

Anwesend sind:

- Boris Egli von BE Architektur
- Lukas Vatter von der Schreinerei Schäfer in Dielsdorf
- Und die Bauherrschaft, Andres Joelle und Manuel Muggli

BE steht für Boris Egli, aber laut der Website auch für «be» also sein. Und ich finde das gerade bei diesem Projekt unglaublich passend.

Die Küche befindet sich in einem Neubau im Zürcherischen Reppischtal. «Wohnscheune» nennt Boris Egli das Haus. Es ist als moderne Interpretation einer landwirtschaftlichen Bautypologie zu lesen.

Die Küche selbst ist ohne das Haus nicht denkbar. Küche und Haus bilden eine gestalterische Symbiose – sind quasi eins. Der Kreis der Küchenevolution schliesst sich.



Als versorgendes Herz des Hauses. So beschreibt der Architekt diese Küche. Und das bringt es unserer Meinung nach ziemlich auf den Punkt.

Die skulpturale Qualität des Raumes, in welchem die Küche eingebettet ist, hat uns besonders fasziniert. In das Gebäudevolumen wurden die Raumfunktionen als lesbare Körper gestellt und gestapelt. Der dadurch entstandene Negativraum bildet den quasi öffentlichen Raum, in dem sich Wohnräume, Erschliessung und eben auch die Küche befinden.

Und obwohl der Raum mit seiner grauen Betonoptik eine schon fast brutale Rohheit aufweist, welche schnell kühl und abweisend wirken könnte, hat man diese Gefahr durch den Einsatz von Altholz bei der Küche und allen anderen Schreinereinbauten gekonnt umschifft und hat es geschafft, eine archaische Rustikalität und Gemütlichkeit zu erzeugen.

Die Küche hat uns durch ihre Funktionalität und ihre konsequente Einfachheit überzeugt. Dadurch passt sie perfekt zur minimalistischen Reduziertheit des Hauses.

Herzliche Gratulation an BE Architektur für diese inspirierende Küche.

Wer je umgebaut hat – und damit kenne ich mich ein wenig aus – weiss, dass nichts so befriedigend ist wie das Gefühl, dass man das Optimum aus einem bestehenden Raum herausgeholt hat. Der weiss aber auch, dass man bei Umbauten immer wieder – eigentlich so gut wie immer - Kompromisse eingehen muss. Dass Dinge oft nicht so umgesetzt werden können, wie geplant oder gehofft. Das macht Umbauen herausfordernd, aber auch spannend.

Umso mehr beeindruckt war die Fachjury von der Gewinnerküche, die in der Kategorie «Bester Küchenumbau» eingereicht wurde.

Von wegen Kompromiss! Mit absoluter Kompromisslosigkeit wurde hier ein Konzept bis ins letzte Detail konsequent umgesetzt.

Herzlichen Glückwunsch an:

HAUS AM HOLLENWEG in Arlesheim von **Weber AG, Küchen und Innenausbau** in Seewen.
Entworfen wurde die Küche von Staehelin Meyer Architektur in Basel.



Anwesend sind:

- Severin & Marcel Weber (Inhaber) und Marco Meier (Projektleiter) von Weber Küchen und Innenausbau
(Sie verkörpern die dritte Generation der Firma, die 1946 gegründet wurde)
- Jonas Staehelin und Nicolas Harter von Staehelin Meyer Architektur

Der Kücheneinbau, dem wir unseren Preis verleihen, ist viel mehr als nur eine Küche. Der Einbau kann - ohne zu übertreiben - als architektonischer Eingriff bezeichnet werden.

Geschwungene Wand- und Möbelemente aus leicht geräucherter Eiche strukturieren den vorhandenen Raum und schaffen so unterschiedliche Zonen: Neben der eigentlichen Küche auch Reduit, Eingangsbereich, und Garderobe. So wurde ein elegantes und ruhiges Raumerlebnis mit sehr hoher Aufenthaltsqualität geschaffen. Grossflächige Verglasungen wurden geschickt und mit beeindruckender Präzision in die Schreinereinbauten integriert.

Alle Oberflächen der Schreinerarbeiten sind, wie gesagt, in Räuchereiche-Furnier ausgeführt. Die Griffleisten wiederum sind aus Massivholz.

Die Insel überzeugt zusätzlich durch vertikal eingefräste Nuten, die auch um die abgerundeten Ecken laufen. Als Arbeitsplatte hat sich das Team für Neolith entschieden, welcher den Farbton des Bodenbelags aufnimmt und dadurch zur optischen Harmonie der Küche beiträgt.

Auch bei dieser Küche ist es gelungen, aus an sich leblosen Materialien wie Holz, Stein, Metall und Glas einen Ort zu schaffen, der mit Emotionen gefüllt wird. Wo man sich wohl fühlt. Wo das Leben stattfindet. All das, was eine gute Küche ausmacht.

Noch einmal herzlichen Glückwunsch an das Team.