

SWISS
KITCHEN
AWARD



2023

Viel Applaus für Schweizer Küchen

Es war ein glamouröser Anlass, der 14. Küchenkongress im Trafo Baden am 17. November. Die mit grosser Spannung erwartete Verleihung der 6. Swiss Kitchen Awards ging emotional und feierlich über die Bühne.

Von Christine Vollmer und Rainer Klein/Küche Schweiz (Text), und Morris Schmid (Fotos)



> Der «Oscar» der Schweizer Küchenbranche wurde zum sechsten Mal verliehen, mit neuer Rekordbeteiligung: 103 Projekte wurden eingereicht, je acht Umbau- und acht Neubau-Projekte von einer Fachjury ausgewählt und ins Public Voting geschickt. Der Zuwachs an Projekteingaben (103, 34% mehr als 2021), aber auch der Erfolg des Public Votings mit 11431 Stimmen und mehr als 280 000 Seitenzugriffen sprechen für sich. Bemerkenswert ist die höhere Aufmerksamkeit und der Stimmenanteil aus dem Ausland. Schweizer Küchen berühren.

Moderation Sven Epiney Die Swiss Kitchen Awards haben sich als fester Bestand der Schweizer Küchen- und Architekturszene etabliert. Die mit grosser Spannung erwartete Preisverleihung, souverän moderiert von Sven Epiney, ist ein Höhepunkt für die Mitglieder des Branchenverbandes Küche Schweiz.

Ausgezeichnete Stimmung Schon bei der Begrüssung zum vorgängig stattfindenden Küchenkongress konstatierte Marc Herzog, Präsident Küche Schweiz, die ausgezeichnete Stimmung im Raum. Für konkrete Aussichten auf das Jahr 2024 fehle ihm die Glaskugel, doch immerhin ohne einen Streifen am Horizont und blicke

vorsichtig positiv in die Zukunft. Gerade in nicht so einfachen Zeiten sei der Austausch im Verband eine wichtige Plattform, um Input und Rüstzeug zu geben und sich den Herausforderungen des Marktes zu stellen.

Schweizer Küchenbau auf hohem Niveau Sie tut dies mit hervorragenden Leistungen, wie Jurypräsident Andrin Schweizer in der Laudatio betonte: «Wir – und damit spreche ich für die gesamte Fachjury – waren sehr beeindruckt von der Vielfalt und vor allem von der Qualität der eingereichten Küchenprojekte. ... 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 bereit sind, ziemlich viel Geld dafür auszugeben. Den 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.» <



Gold für das Projekt «Origami»

› Das Projekt «Origami» schafft es, einzelne charakterstarke Elemente in einem harmonischen Ganzen zu vereinen. Die Formgebung der Kochinsel ist angelehnt an die japanische Faltkunst Origami. Der Edelstahl-Monolith fügt sich trotz beeindruckender Grösse stimmig ins Gesamtkonzept ein. Durch die fugenlose Verarbeitung und dank der «Wirbelfinish-Oberfläche» spiegeln sich die umliegenden Materialien in den einzelnen Fragmenten und verbinden sich symbiotisch miteinander. Die Kaffeetische ist mit einem hochwertigen Naturstein ausgearbeitet und raffiniert mit LED-Lichtbändern ausgestattet, was für stimmungsvolle Akzente sorgt. Dank neuester Beschlagtechnik sind die Falttüren für die Kaffeetische/Backgeräte komfortabel bedienbar und erzeugen, geöffnet oder geschlossen, völlig unterschiedliche Stimmungen. Das Furnier der Fronten vermittelt ein edles Wohnambiente. Es erzeugt durch die Reliefoberfläche Spannung in der Optik und fasziniert in der Haptik. Neueste Technik und perfekte Verarbeitung runden das Konzept ab. ‹

Brunner Küchen AG
Bettwil, & VINOVA Architects GmbH, Zofingen

«Es gibt kein zweites solches Stück. Mit Franke fanden wir den richtigen Partner für die Fertigung, die Insel wirkt wie ein Diamant.»

Heinzmann Architekten



Silber für «La Luna»

› Beim Kochen den wunderschönen Ausblick geniessen oder nachts den Mond beobachten. Der Mond hat für die Küche wie auch für das ganze Haus eine besondere Bedeutung: Mit dem Nachhaltigkeitsgedanken wurde im ganzen Haus Fichte Mondholz eingesetzt und in der Küche mit dem Schweizer Holz Ulme ergänzt. Diese warme Materialkombination prägt das Gesamtbild im ganzen Haus. Wegen der beschränkten Platzverhältnisse galt es, eine minimalistische Küche zu planen, an der es aber an nichts fehlen sollte. So wurde in einem Schrank mit Einschubfronten Platz für den Backofen sowie eine zusätzlich Ablage- und Arbeitsfläche geschaffen. Auch ein Garderobenschrank hat in dieser Küche Platz gefunden. Die eingesetzten Massivholzschränke ergeben mit dem graphitgrauen Schrankinneren einen schönen Kontrast und die Eingriffprofile sowie die Edelstahlplatte als Abdeckung runden das schlichte und reduzierte Design der Küche ab. Eine Küche für Generationen mit nachhaltig eingesetzten Materialien und ein reduziertes Design, welches keine Wünsche offen lässt: Minimalistisch, schlicht, warm und langlebig. ‹

Stuber Team AG, Rotkreuz, & Barmettler Architekten GmbH, Cham
Gerd und Simone Stuber

«Dieses Zwei-Generationen-Haus ist aus Mondholz gebaut, im Innenausbau brachten wir Schweizer Ulme hinein.»

Gerd und Simone Stuber mit
Bauherrin Doris Mattmann (Mitte)





Bronze für «La Catrina – die Familienküche»

› Im Mittelpunkt der Küche steht der Monolith aus schwarzem Quarzit mit seinen goldenen geschwungenen Adern. Mit einem drehbaren Holzaufsatz wird die Insel zur Frühstücksbar der sechsköpfigen Familie erweitert. Gerahmt wird das Ensemble durch himmelblaue Schränke, die Platz für die Einbaugeräte bieten. Die Arbeitsfläche am Fenster, ebenfalls aus Quarzit, integriert ein Becken aus dem gleichen Material. In das Bild der Fronten fügen sich nahtlos die Griffmulden aus Eiche ein. Mit einer gläsernen Schiebetüre lässt sich die Vorbereitungszone von der Küche abtrennen. Wie im gesamten Ausbau des Hauses erzählen auch hier inhaltliche Raffinesse und Referenzen von dem mexikanisch-schweizerischen Hintergrund der Bauherrschaft. So verbirgt sich hinter den deckenhohen Fronten eine Tequila-Bar, die das Depot der bunten Vorhänge der langen Fensterfront integriert. Grosszügig und edel, doch niemals abgehoben, erlaubt die Küche Raum für die normalen Schwingungen des Familienalltags mit vier Kindern. ‹

Entwurf: Bureau Hindermann GmbH,
Zürich, & Erich Zellweger AG, Speicher

«Es hat Spass gemacht, etwas nicht
Alltägliches zu kreieren.»

Tobias Zellweger





Fachjury Gold Award für «Die Scheuenküche»

> Der Neubau interpretiert das Thema «Schüür» neu: Die Küche als versorgendes Herz im Hause steht nicht wie üblich als Einzeldesignobjekt für sich im Raum, sondern ist Bestandteil eines gesamten Hauskonzeptes. Rund 15 Häuser bilden eine örtliche Weilerzone und stehen in einem landwirtschaftlich geprägten Kontext. Dieser Historie fühlt sich auch der Neubau des Wohnhauses verpflichtet. Er nimmt die schlichte und rohe Wirkung einer Scheune durch die Materialauswahl auf eigene Weise auf. Der Boden ist aus roh belassenen Betonbodenplatten, die Wände wurden mit einem speziellen Verputz gestaltet. Sämtliche Schreinerarbeiten im Gebäude sind mit Altholz verarbeitet und hauchen den archaisch ruhig wirkenden Oberflächen von Boden, Wand und Decken Wärme und Behaglichkeit ein. Eine rohe, unfertige, eigene atmosphärische Wirkung entsteht. Betonlook und Altholz prägen ausdrucksstark den Innenraum. Die Küche wurde in einer interdisziplinären Zusammenarbeit mit Bauherrn, Architekt und Küchenbauer entwickelt. <

BE Architektur GmbH, Rieden, & Schäfer Schreinerei AG, Dielsdorf

«Boris hat mit diesem Haus jetzt schon den elften Award gewonnen.»

Lukas Vatter, Schäfer Schreinerei AG



> «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 skulpturale Qualität des Raumes, in welchem die Küche eingebettet ist, hat uns besonders fasziniert. Die Küche hat uns durch ihre Funktionalität und ihre konsequente Einfachheit überzeugt. Dadurch passt sie perfekt zur minimalistischen Reduziertheit des Hauses.» <

Aus der Laudatio des Jurypräsidenten Andrin Schweizer



Gold für «Nouvelle Cuisine»

> Die «Nouvelle Cuisine» befindet sich im renovierten Dachgeschoss in der Berner Altstadt in einem Gebäude, das 1630 erbaut wurde. Majestätisch steht sie mitten im Raum, präsentiert sich leicht und luftig mittig unter dem First mit einer raumhohen Skulptur und rückt damit ins Zentrum der Aufmerksamkeit.

Der integrierte, knapp gehaltene Treppenaufgang zur Galerie verschmilzt mit der Rückwand und der anschliessenden Sitzecke. Der eingebaute Geschirrspüler und eine Blindfront machen die Treppe für den Betrachter von vorne unsichtbar. Combi-Steamer mit Mikrowelle, Foodcenter, Kaffeemaschine sowie Küchenutensilien sind dezent hinter einer viertürigen Faltschiebewand untergebracht. Die Kochinsel schwebt dank einem filigranen Metallgestell über dem originalen Klinkerboden. Dieser war ausschlaggebend, dass die Fronten in grünem, feuchtestfest verleimten Topan ausgeführt wurden – ein schlichtes und wirkungsvolles Spiel zwischen alt und neu. Die versiegelte Betonabdeckung rundet das Gesamtkonzept taktvoll ab. Modernes und Antikes sind im Zusammenspiel eine wohlthuende Inspiration für den Alltag. <

Baumann + Eggimann AG, Zäziwil, & Architekt Bernhard von Erlach, Bern

Aus einem düsteren Dachstock wurde eine Refugium für eine fünfköpfige Familie und ihre Katzen.»

Roland Baumann



Silber für «Cucina vivace»

> Das umgebaute Haus gehört einer lebendigen Familie mit drei Mädchen. Sie kochen gerne zusammen und haben sich mit der offenen Raumgestaltung einen Herzenstraum erfüllt. Mit dem Entfernen von Wänden und geschickter Positionierung der Hochschränke wurde ein völlig neues Raumgefühl geschaffen. Das Erdgeschoss wurde mit einer fließenden Raumabfolge ohne Türen und Bodenwechsel aufgewertet. Die Kochinsel aus poliertem Quarzit schafft eine Verbindung zwischen Wohnen und Kochen. Jeder Platz in der Küche wurde entsprechend den Bedürfnissen der Familie bis ins letzte Detail durchdacht und massgefertigt. Das hochwertige, elegante Ergebnis verkörpert Italianità und lädt ein zur geselligen Tavolata. <

Albert Speck AG, Oberwil/ZG, & Hamoo Innenarchitektur, Baar

«Hier kocht eine italienische Mamma – und zwar sehr gut.»

Rahel Moos, Innenarchitektin





Bronze für «Haus am Hollenweg»

> Das Objekt «Haus am Hollenweg» verbindet kreative und funktionelle Architektur mit hochwertigem Schreinerhandwerk. Durch die nahtlosen Übergänge der Bereiche Entrée, Garderobe, Gäste WC, Küche, Aufbewahrung, Sitzgelegenheit und Bibliothek entsteht ein aussergewöhnliches und ganzheitliches Ergebnis. Gebogene Wand- und Möbelemente schaffen ein behagliches und ruhiges Raumerlebnis. Grossflächige, direkt in die Schreinerarbeit integrierte Verglasungen spenden grosszügig Licht.

Alle Oberflächen der Schreinerarbeiten sind in Eiche geräuchert furniert ausgeführt, die farblich angepassten Griffleisten aus Massivholz. Die Insel überzeugt zusätzlich durch vertikale Rillen, welche sich auch über die runden Ecken durchziehen. Farblich abgestimmte Beschläge unterstreichen die hochwertige Ausführung. Die Schreinerarbeit verfügt über eine indirekte LED-Beleuchtung, welche auf der ganzen Abwicklung von 18 Metern in der Blende integriert ist. Diese kann sowohl als Akzent- wie als Raumbeleuchtung verwendet werden. <

Weber AG, Seewen/SO, & Staehelin Meyer Architektur AG, Basel

«Als kleine Schreinerei können wir selten so richtig grosse Sachen machen, umso cooler ist der Award für uns.»

Marco Meier





Der Fachjury Gold Award in der Kategorie Bester Küchenumbau ging ebenfalls an die Weber AG für das Projekt «Haus am Hollenweg».

Das Lob der Jury

> «Mit absoluter Kompromisslosigkeit wurde hier ein Konzept bis ins letzte Detail konsequent umgesetzt. 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 Schreinerneinbauten integriert. 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.» <

Jurypräsident Andrin Schweizer
Andrin Schweizer Compagny

