



Bilder: Küche Schweiz

SWISS KITCHEN AWARD 2023. Vor mehreren Hundert Gästen übergab «Küche Schweiz» vergangenen Donnerstag in Baden AG die Preise für die schönste Küche und den besten Küchenumbau in diesem Jahr. Die Wahl der Fachjury fiel auf zwei Projekte mit viel Holz.

Zwischen Familienhort und Kunstobjekt

Wer weiss? Vielleicht prüft und rangiert in wenigen Jahren schon ein kühler Algorithmus die vielen eingereichten Küchenprojekte? Doch beim sechsten Swiss Kitchen Award war es eine Jury aus Fleisch und Blut und noch keine künstliche Intelligenz, welche die eingereichten Dossiers prüfte.

Unter der Leitung von Präsident Andrin Schweizer nahm sich die Jury einen Tag Zeit, die 107 Bewerbungen um die schönste Küche der Schweiz respektive den besten

Küchenumbau 2023 zu sichten und daraus jeweils acht nominierte Projekte auszuwählen. Daraus wiederum wählt das Publikum je die drei ersten Plätze und die Jury unabhängig davon noch ein Gewinnerprojekt pro Kategorie.

Die Küchenbranche feiert sich

Am vergangenen Donnerstag war es nun so weit, die Swiss Kitchen Awards zu überreichen. Im Trafo in Baden AG feierte der

Branchenverband Küche Schweiz die Preisverleihung. Nicht nur die hohe Zahl eingereicherter Projekte zeigte, wie gross das Interesse an dem Preis ist, sondern auch die stattliche Anzahl von mehr als 400 Gästen vor Ort. «Es gibt wohl keinen Anlass, an dem so viel Schweizer Küchenkompetenz an einem Ort versammelt ist», war an dem Abend zu hören. Networking war denn auch ein Gebot der Stunde. In locker-witziger Weise führte erneut Radio- und Fern-

Die schönste Küche
beim Publikumsvoting:
«Origami» von Brunner
Küchen AG, Bettwil AG.



Die Gewinnerteams der
Fachjurypreise (v. l.):
Lukas Vatter und Boris
Egli («Schönste Küche
2023»); Marcel Weber,
Marco Meier, Severin
Weber, Stephan Meyer
und Jonas Staehelin
(«Bester Küchenumbau
2023»).

Der beste Küchen-
umbau aus Sicht
des Online-Votings:
«Nouvelle Cuisine» von
Baumann + Eggimann
aus Zäziwil BE.



Die Siegerprojekte
der Jury: «Scheunen-
küche» in der
Kategorie Neubau (l.)
und «Haus am
Hollenweg» in der
Kategorie Umbau (r.).

Bilder: Küche Schweiz

sehmoderator Sven Epiney durch den Abend. Die jeweils schönste Küche und den besten Küchenumbau hat die Fachjury aus den acht nominierten Projekten ausgewählt. Wie Jurypräsident Andrin Schweizer vor der Bekanntgabe der Preisträger erklärte, zeigten sich der Jury zwei Tendenzen: Einerseits gebe es viele Küchen, die sichtlich den Mittelpunkt des Familienlebens darstellten, andererseits habe es auch Projekte unter den eingereichten 107, bei denen die Ästhetik und weniger die Funktion im Zentrum stünden.

Die Küche als das Herz des Hauses

Beim Award für die «Beste Küche 2023» wählte die Jury das Projekt «Scheuenküche». Eingereicht hatte es Boris Egli von BE Architektur aus Rieden bei Baden AG. Ge-

fertigt hat die Küche die Schäfer Schreinerei AG in Dielsdorf ZH. Die Küche ist in einem Neubau in einem landwirtschaftlich geprägten Weiler. Die Jury war vom ganzen Konzept des Neubaus überzeugt. «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 auf den Punkt», fand die Jury.

 Porträts aller
nominierten Küchen



In der Kategorie Umbau holte sich das Projekt «Haus am Hollenweg» den Jury-Preis. Hergestellt hat die Küche die Schreinerei Weber AG in Seewen SO. Bei Umbauten sei es häufig so, dass Kompromisse gemacht

werden müssten, nicht so beim Siegerprojekt, ist die Jury der Meinung. «Mit absoluter Kompromisslosigkeit wurde hier ein Konzept bis ins letzte Detail konsequent umgesetzt.» Mit grossem Jubel nahmen die Preisträger die Awards entgegen. Besonders gross war die Freude bei den Vertretern der Schreinerei Weber, holte ihre Küche doch im Publikumswettbewerb noch eine Bronze-Medaille.

Das Publikum hat andere Favoriten

An der Online-Abstimmung auf der Website des Awards wurden dieses Jahr 11 431 gültige Stimmen abgegeben. Das sind 52 Prozent mehr als noch 2021. Auch dies zeigt laut Küche Schweiz das grosse Interesse am Preis. Bemerkenswert ist, dass das Publikum andere Projekte auf den ersten Rang

setzte als die Fachjury. Folgende Projekte schnitten beim Publikum am besten ab:

Schönste Küche 2023 (Publikum)

- **Gold:** «Origami» von Brunner Küchen AG, Bettwil AG (Architekt: Vinova Architects GmbH, Zofingen)
- **Silber:** «La Luna» von Stuber Team AG, Rotkreuz ZG (Architekt: Barmettler Architekten GmbH, Cham)
- **Bronze:** «La Catrina» von Erich Zellweger AG, Speicher AR (Architekt: Bureau Hindermann GmbH, Zürich)

Bester Küchenumbau 2023 (Publikum)

- **Gold:** «Nouvelle Cuisine» von Baumann + Eggimann AG, Zäziwil BE (Architekt: Bernhard von Erlach, Bern)
- **Silber:** «Cucina Vivace» von Albert Speck AG, Oberwil ZG (Architekt: Hamoo Innenarchitektur, Baar ZG)
- **Bronze:** «Haus am Hollenweg» von Schreinerei Weber AG, Seewen SO (Architekt: Staehelin Meyer Architektur AG, Basel)

Moderatorin Fabienne Gyr befragt Küche-Schweiz-Präsident Marc Herzog zur derzeitigen Situation auf dem Küchenmarkt.



Bild: Küche Schweiz

Verhaltener Optimismus

Wie geht es der Branche? Auch diese Frage beschäftigte die Gäste an dem Abend. Marc Herzog, Präsident von Küche Schweiz, zeichnete ein vorsichtig positives Bild, auch wenn der Markt in diesem Jahr um 10 Prozent zurückgegangen sei und die Aussichten für

2024 durchzogen seien. «Es zeigt sich ein Silberstreifen am Horizont», sagte Herzog. Allein schon das zu erwartende Bevölkerungswachstum sei ein positiver Treiber, denn alle bräuchten Wohnraum.

STEFAN HILZINGER

→ www.kueche-schweiz.ch



Bild: Küche Schweiz

Technologie-Evangelist Sven Körner vermittelte dem Publikum einen Eindruck der Möglichkeiten künstlicher Intelligenz.

Probieren geht über Studieren

Vor der Verleihung der Awards sprach im Rahmen des 14. Küchenkongresses der Softwareingenieur und «Technologie-Evangelist» Sven Körner über die Möglichkeiten des Einsatzes von künstlicher Intelligenz (KI) im Allgemeinen und im Küchenbau im Speziellen. Körner, der seit mehr als zehn Jahren

auf diesem Gebiet forscht und entwickelt, hielt zunächst fest, dass die Möglichkeiten der KI kurzfristig überschätzt und langfristig unterschätzt werden. Für ihn führt kein Weg daran vorbei, KI-Angebote wie ChatGPT selbst auszuprobieren. Als Forscher und Softwareentwickler würden sie von zehn Projekten deren

neun wieder einstampfen. Aus den Gesprächen mit Küchenbauern im Vorfeld des Anlasses sieht er doch da und dort gewisse Möglichkeiten, KI einzusetzen, etwa im Bereich der Planung oder im Bereich Design. «Aber ich bin kein Experte. Die Expertinnen und Experten sind Sie, die mit den Sachen täglich zu tun haben und die dann mit Vorschlägen kommen, wo eine Aufgabe durch KI besser und schneller erledigt werden könnte.» Laut Körner sind mühsame, «schwere» Arbeiten leicht für KI, etwa das systematische Durchforsten von seitenweisen Vertragsbestimmungen. Dagegen sind einfache Dinge für uns Menschen für KI nur schwer zu erledigen. Aktuell sieht er den Einsatz von KI bei mühsamen Routinearbeiten. Grossfirmen machen bereits Gebrauch davon. Doch es lohne sich auch für KMU-Betriebe, sich an die Möglichkeiten von KI heranzutasten. «KI liefert dann einen Benefit, wenn man die Sache gut kennt, um die es geht», zitierte Körner seinen französischen Kollegen François Chollet. HIL

→ www.semantha.de