

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 18 (2005)
Heft: 4

Artikel: Die Küche lüftet ihr Geheimnis : fünf Typen von Küchen zum Wohnen
Autor: Eschbach, Andrea
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-122610>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Die Küche lüftet ihr Geheimnis

Text: Andrea Eschbach
Fotos: Marcel Meury



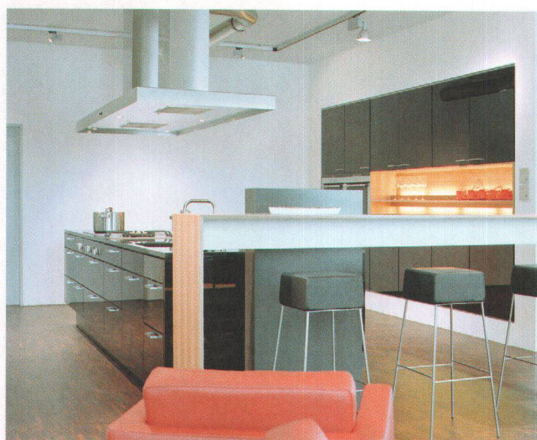
Immer mehr Menschen bauen ihre Küche zum Zentrum ihres Wohnens aus. Selbstbewusst rücken Gourmets den Induktionsherd näher zum Wohnraum, stolz zeigen Singles, was sie auf der Platte haben. Die zeitgenössische Küche versteckt sich nicht mehr, sie ist ein Wohnraum, der so vielfältig genutzt wird wie kaum ein anderer.

• Kochbücher finden reissenden Absatz, Kochsendungen boomen, Kochkurse führen lange Wartelisten. Mit der neuen Lust am Kochen wurde die Küche zum Vorzeigobjekt und zum neuen Repräsentationsraum. «Die Menschen wollen nicht nur einen teuren Wagen vor der Türe stehen haben, sondern drinnen eine schicke Küche vorweisen», sagt Michael Weiss. Der Geschäftsführer von Alno Schweiz macht eine Entwicklung aus, die auch andere Hersteller beobachten: Eine kleine, aber reiche Käufer-schaft setzt mit der Wahl ihrer Küche auf Prestigegewinn und will mit ihr beeindrucken – durch Grosszügigkeit und edle Hölzer, Touchscreen-Bildschirme und hoch gerüstete Kochinseln. Der Wunsch nach mehr braucht Platz: Eine Luxusküche, egal ob von Wiesmann, Poggenpohl oder Boffi, breitet sich schnell auf 40 Quadratmeter aus.

Von den 33 Prozent der Schweizer, die über Wohneigentum verfügen, wächst der Anteil derer, die sich eine Luxusküche leisten. «Dabei bevorzugt man immer häufiger die offene Küche», erklärt Martin Sulzer, Marketingleiter Küche beim Bad- und Küchenhersteller Sanitas Troesch. Mehr und mehr erobert die Küche Terrain – wie zuvor schon das Bad – und breitet sich in den Wohnraum aus. Diese Lösung hat sich vor allem bei privaten Bauherrschaften im gehobenen Wohnungsbau durchgesetzt.

Offene Küche, offenes Portemonnaie

Bescheidenere private Bauprojekte sehen zwar keine ebenso platzfressenden wie teuren Edelküchen vor, aber auch hier ist das Leben in die Küche zurückgekehrt: Die Mieter wünschen sich heute mehrheitlich eine Küche, in der sie zu zweit hantieren, gemeinsam kochen und essen können. «Die Küche ist das Herz der Wohnung», sagt Daniel Fleischmann, Architekt vom Zürcher Büro Architektick, «sie ist nach wie vor die Schaltzentrale», ein Raum, in dem ferngesehen und gearbeitet, gespielt und geredet, aber auch gekocht und gegessen wird. Dieses Bild entspricht der Schweizer Wirklichkeit allerdings nur beschränkt. Im



Staat der Mieter muss sich das Gros der Bevölkerung mit Küchen unter zehn Quadratmetern begnügen. Mehr Platz ist in Sicht: Die Wohnfläche pro Person hat in den letzten Jahren leicht zugenommen: Ende 2000, ergab eine Untersuchung des Statistikamts der Stadt Zürich, beanspruchte jeder Zürcher 40 Quadratmeter Nettowohnfläche – das sind gut 7 Prozent mehr als vor zehn Jahren. Auch wurden in den letzten Jahren häufig kleinere Wohnungen zugunsten grösserer umgebaut. Wir haben mehr Luft und davon profitiert auch der Küchenraum. Auch wer keine Loft oder Villa besitzt, will nicht mehr auf kleinstmöglichem Raum am Herd stehen, weggesperrt von Familie und Gästen.

«Der minimale Platz, den eine Küche einnehmen muss, ist inzwischen zu klein», sagt Fleischmann: Seit 1974 schreibt das Gesetz für Ein- und Zweipersonenhaushalte karge 5 Quadratmeter Küche vor, für Haushalte mit drei Personen gnädigerweise einen halben Quadratmeter mehr. Da wird es selbst für jene Küchenmöbel mit einer Normbreite von 55 Zentimetern eng, die Hans Hilfiker einst speziell für die Schweiz entwickelt hatte. Die Schweizer Norm wird mehr und mehr vom Masssystem der Nachbarländer verdrängt: Dort gelten seit jeher 60 Zentimeter.

Was Mieter und Vermieter wünschen

«Der Trend bewegt sich eindeutig zu grösseren Küchen hin», bestätigt Winfried Schumann vom Küchen-Verband Schweiz. Und Stefan Zindel, Geschäftsführer des Küchenherstellers Forster, fügt hinzu: «Was früher nur der Loft vorbehalten war, hat heute auch in normale Wohnungen Einzug gehalten.» Die Migros-Pensionskasse Zürich zum Beispiel, Besitzerin von 11 548 Wohnungen, gibt an, die Küche in Attika-Wohnungen zum Wohnraum hin zu öffnen. Mit einer komfortablen, offenen Küche lässt sich offenbar auch der Wert der Wohnung steigern.

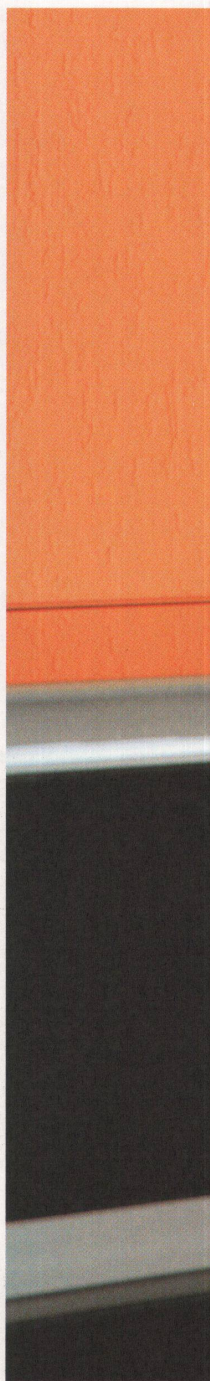
Nicht alle folgen dem Trend zur offenen Küche. Häufig ist es schwierig, die Bauherrschaft von den Vorteilen zu überzeugen: «Pflegeleichte Plättli sind gefragter als Parkett», erklärt Fleischmann die nach wie vor beliebte Trennung. Viele Mieter wollen Gerüche, Dampf und schmutziges Geschirr lieber fern halten können.

Marlis Corrà, Projektleiterin bei der Allgemeinen Baugenossenschaft Zürich, stellt fest, die Mieter ihrer 4250 preisgünstigen Wohnungen wünschten nach wie vor geschlossene Küchen. Grosse Küchen sind aber auch eine Frage der Baukosten: «Bei Umbauten gibt es nach wie vor Küchen mit einer Grundfläche von 8 Quadratmetern», sagt Kurt Sauter, Projektleiter der Migros-Pensionskasse Zürich. Manchmal haben die Mieter die Möglichkeit, selbst zu →

Die offene Küche

Der deutsche Hersteller Poggenpohl, tonangebend bei den Küchenmarken, nennt seine neue Küche nicht umsonst «Integration». Dahinter verbirgt sich die Idee von der Küche als Multifunktionsraum: Arbeitsplatz, Büro, Erlebnis-Ort und Repräsentationsraum in einem. Das Konzept wurde kürzlich vom Chicago Athenaeum Museum of Architecture and Design mit dem «Good Design»-Award ausgezeichnet. Die Fronten einer streng geometrischen Poggenpohl-Küche bestehen aus Edelhölzern wie

Schweizer Birnbaum, Walnuss oder auffällig gestreiftem Zebrano. Kombiniert werden die Hölzer mit hochglänzenden Fronten aus Aluminium, Glas oder dem Acrylwerkstoff Parapan. Hoch- und Oberschränke scheinen in der Wand zu verschwinden. Individuell einsetzbare, raumhohe Vorsatzschalen erlauben eine Küchenplanung unabhängig von baulichen Gegebenheiten. Poggenpohl integriert Multimedia- und Lounge-Möbel und leitet so die Küche nahtlos in den Wohnraum über – zeitgeistige Gemütlichkeit inbegriffen. --> Preis: 70 000 bis 80 000 Franken.



Die Profi-Küche

Für Gourmet-Hobbyköche sind Spezialgeräte heute ebenso wichtig wie ein Multimedia-Bildschirm. In der Kochclub-Küche der Firma Waser in Hergiswil finden Wochenend-Girardets selbstverständlich einen Steamer vor, einen Wok und sogar ein Teppan-Yaki, ein japanischer Flächengrill. Selbstredend verfügt das Unikat über einen Wärme- und einen Weintemperierschrank. Eine vollautomatische Kaffeemaschine sorgt für den perfekten Schaum auf dem Ristretto. Die Kochinsel mit gross-

zügiger Arbeitsfläche, die ebenfalls an professionelle Küchen in der Gastronomie erinnert, benötigt viel Raum. Ordnungssysteme unterstützen die Küchenfee, schliesslich besteht Kochen zu einem nicht unerheblichen Part aus Timing. Die Fronten der Küche sind aus hochglänzendem Acrylglas, eine Chromstahlarbeitsplatte und Chromstahlgriffe setzen zusätzlich brillante Effekte. Produziert wird die Profi-Küche, an der selbst Besitzer von Gourmet-Restaurants ihre Freude hätten, von der Firma Elbau im appenzellischen Bühler. --> Preis: 150 000 Franken.





Die Küche für alle

Für alle jene, die (noch?) keine Villa besitzen, sondern wie die Mehrheit der Schweizer in weniger geräumigen Mietwohnungen wohnen, gibt es eine Variante der «Frankfurter Küche». Der Küchenhersteller Piatti aus Dietlikon hat mit «Primo» einen Bestseller im Programm. Günstig, funktional und gut gestaltet soll die minimalistische Einbauküche sein – genau wie ihr historisches Vorbild aus den Zwanzigerjahren. Schnörkellose Linienführung, frontbündige Abdeckung und quad-

ratische Möbel mit Würfelleffekt bieten Design zum Normalpreis. Die jüngste Variante der «Primo»-Küche orientiert sich an den neusten Trends: Das frisch lancierte Modell ist ohne jede Griffe. Der Sockel kann auf Wunsch aufgewertet werden: Dieses oft unbeachtete Möbelteil erhält etwa mit Orange einen Farbtupfer. Dem gestiegenen Kundenwunsch nach Individualisierung kommt Piatti mit einer Überarbeitung der Farbpalette nach: Die kubische Küche aus pflegeleichtem Kunstharz ist in über 30 Farben erhältlich.
--> Preis: 10 000 bis 25 000 Franken.



Die Küche der Zukunft

Ein Leben ohne Kühlschrank? Nicht mehr vorstellbar. In den 80 Jahren seit seiner Verbreitung ist das Gerät in seiner Entwicklung erstarrt, obwohl sich die Lebensformen ebenso verändert haben wie unsere Essgewohnheiten und die Technologie. Forster Küchen- und Kühltechnik, Arbon, beauftragte Studierende des Fachbereichs Industrial Design der FHA Nordwestschweiz, den Küchenhelfer neu zu denken. Für zwölf Visionen konnten sich die Studierenden und ihre Lehrkräfte (Werner

Baumhagl und Nicole Schneider) im Projekt «Freeze 2020» erwärmen, sie reichen vom tragbaren Kühlmodul im Hightech-Textilstrumpf bis zum Sideboard mit verschiebbarer isolierenden Manschette. Valerie Meyer und Corina Zuberbühler entwarfen mit «K072» ein Kühlsystem für gemeinschaftliche Kocherlebnisse: Der von beiden Seiten zugängliche Balken ist mit schubladenähnlichen Kühlmodulen und einem schwebenden, höhenverstellbaren Kühlelement für schnell zu verbrauchende Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch ausgestattet.

→ entscheiden. Die Stiftung zur Erhaltung von preisgünstigen Wohn- und Gewerbebauten Zürich (HP 9/2004) etwa überlässt es in ihrem Haus an der Kanzleistrasse in Zürich dem Mieter, ob er eine offene oder eine geschlossene Küche will – dank einer Lösung des Architekturbüros von Hauenstein La Roche und Schedler, die beides ermöglicht. «Wenn sich die Geschirrberge stapeln, zieht man einfach die Schiebetüre hinter sich zu», erklärt Matthias Hauenstein. Auch in der Überbauung Hegianwandweg in Zürich (Beilage zu HP 10/03) durften die Mieter mitbestimmen: «Die Mieter konnten die Wand zwischen Küche und Wohnzimmer festlegen», sagt Matthias Müller vom Zürcher Büro EM2N, «und fast alle entschieden sich für eine offene Küche.»

Kuschelraum für Grossfamilien

Ob offen oder nicht, beide Modelle sind nicht neu: Bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts kannte man die grossräumige Küche mit reich verzierten Koch- und Backherden, die nicht nur Arbeitsplatz für die Hausfrau, sondern auch behaglich beheizter Aufenthaltsraum für die gesamte Familie war. Mittelpunkt war – wie schon in der vorindustriellen, bäuerlichen Gesellschaft – die Feuerstelle, hier spielte sich ein Grossteil des Lebens ab. Auch die trist-beengte Arbeiterküche war Wohnküche und Allzweckraum.

Die Arbeitsteilung innerhalb der Familien, eine Folge der Industrialisierung, und der Bau von Genossenschaftssiedlungen ebneten dem Jahrhundertwurf den Weg: Im Jahr 1926 konzipierte die österreichische Architektin Margarete Schütte-Lihotzky ein Haushaltssystem, das die Trennung der Funktionen im Innenraum fortsetzte. Die Hygienebewegung beschleunigte die Entwicklung. Sie forderte Kleinküchen anstelle der (unhygienischen) Wohnküchen. Inspiriert durch ihren Ehemann Wilhelm Schütte, der an der «Wohnung für ein Existenzminimum» arbeitete, entwickelte die Architektin das Prinzip, auf minimalem Raum eine maximale Ausstattung unterzubringen. Die revolutionäre «Frankfurter Küche», entworfen für den sozialen Wohnungsbau in Frankfurt am Main, damals Zentrum des funktionalen Städtebaus, machte aus Bewohnern Nutzer. Nach dem Vorbild F. W. Taylors rationalisierte Schütte-Lihotzky mit der Stoppuhr in der Hand die Arbeitsabläufe im 6,5 Quadratmeter kleinen «Kochraum als Laboratorium». Die vom Rest der Wohnung durch eine Schiebetür getrennte Arbeitsküche wurde Modell für alle Einbauküchen. «Ein Griff und ich hab's», lautete der Slogan.

Ein Labor, in dem Generationen kochten

Diesem Rezept lebte man bis in die Sechzigerjahre nach und exerzierte es in allen möglichen Varianten durch. Spültrog, Herd und Kühlschrank galten als magisches Dreieck der Küche, ein Organisationsprinzip der Küchenplanung, an dem bis heute nicht gerüttelt wird. Die Küchen waren Musterbeispiele der Effizienz – mit pflegeleichten Oberflächen, Einbauschränken und modernen Haushaltsgeräten. Die Küche war ausschliesslich das Territorium der Hausfrau. Während im europäischen Ausland lange Zeit vor allem Standardküchen produziert wurden, gehörte die individuelle Einbauküche in der Schweiz zur Grundausstattung. Erst mit dem sprunghaft gestiegenen Wohnungsbedarf in den Fünfziger- und Sechzigerjahren, der zum Bau von tausenden von Mietwohnungen führte, entstand auch in der Schweiz eine Industrie, die serienmässig Küchenmöbel herstellte. In den Sechziger- und Siebzigerjahren erinnerte man sich, von Einzelexperimenten wie

Luigi Colanis futuristischer Kugelküche für Poggenpohl einmal abgesehen, der Grossküche – und verabschiedete sich vom wandfüllenden Einbaumöbel. Mit zunehmender Berufstätigkeit der Frauen und der Auflösung der Kleinfamilie tauchte die Küche aus ihrem Kulissendasein auf und öffnete sich: Kochen und Essen wurden erneut mit Wohnen in Verbindung gebracht, das einsame und ungestörte Rüsten, Kochen und Abwaschen hinter verschlossenen Türen war wieder zum Auslaufmodell geworden.

Aber schon Schütte-Lihotzky hatte die Küche – obwohl vom Wohnraum klar getrennt – zum Herzstück der Wohnung erhoben. In ihrem Entwurf zur «Frankfurter Küche» verband eine breite Schiebetüre die Küchenzelle mit dem Wohnraum, in dem auch gegessen wurde. Bis heute be-rufen sich Küchenbauer im günstigeren Segment auf die gut organisierte Laborküche als Vorbild.

Küchenhersteller wie Piatti, Forster und Veriset führen kompakte Küchen im Programm, die effizient, funktional und ästhetisch gelungen sind. Statt starrer Küchenzeilen setzen die Hersteller auf aufgelockerte Lösungen – alles günstig ausgeleuchtet und übersichtlich eingeteilt, mit praktischen Schubladen und grosszügigen Stauräumen.

Reif für die Kochinsel

Neben den preisgünstigen Kunstharzoberflächen ist, wie bei den Edelküchen, ein Materialmix aus Aluminium, Edelstahl, Granit, Naturstein und Glas auch in kleineren Küchen im Kommen. Und ohne Rüst- oder Kochinsel kommen Köche wie Köchinnen kaum mehr aus. Farblich überwiegen für das Gros der Kunden nach wie vor Weiss und elegantes Grau; Rot, Orange oder Blau setzen jedoch vermehrt modische Akzente. Nicht allein die Grundrisse entscheiden über die Wahl der Küche. Mitbestimmend sind auch Lebens- und Ernährungsgewohnheiten. Und die sind heute sehr unterschiedlich. Zeitersparnis bieten Kaffee im Pappbecher und Hamburger und Fritten im Stehen, das Zauberwort der Gegenseite heisst Slow Food, eine Bewegung, die das bewusste Geniessen und Kochen als gesellschaftliches Ereignis zelebriert. «Die Schere zwischen dem Mikrowellen-Anwender und dem Hobbykoch öffnet sich immer weiter», beobachtet Thomas Wiesmann, Berater beim Zürcher Küchenbauer Wiesmann.

Dem tragen die Küchen Rechnung: Neben der Wohnküche gibt es die Küche für den vollzeitberufstätigen Single, deren wichtigste Utensilien Kühlschrank, Kaffeemaschine und Mikrowelle sind, sowie die halb-professionelle Küche, die dem ehrgeizigen Freizeit-Koch erlaubt, fast wie in der Restaurantküche zu werkeln. Das Interesse der Massenmedien am Kochen und an den Köchen hat diesen Trend befördert. Effizient, langlebig und hochwertig soll eine solche Küche sein, ausgestattet mit Multimedia-Kombinationen und Geräten, die viel Komfort bieten – von der Eismaschine über Induktionskochfelder bis zum Steamer. In einer solchen Lifestyle-Profiküche sind Edelstahl, Glasfronten und Keramikfliesen von Vorteil.

Nischenprodukt Stahlküche

Auf eine solche Profiküche setzt die Forster Küchen- und Kühltechnik, die pro Jahr rund 3000 Tonnen Stahl zu etwa 4100 Küchen verarbeitet. Das hygienische, pflegeleichte, nässeunempfindliche Material ist robust, die Küchen leben länger als 30 Jahre und sind vollständig rezyklierbar. «Unsere Küchen werden zu Autos, Stahlteilen – oder wieder zu Küchen», sagt Stefan Zindel. Was damals aus →

→ pragmatischen Gründen gewählt wurde, gilt heute wieder als schick: Die klare Formsprache der Stahlküchen ist ebenso modern wie zeitlos. 95 Prozent der Forster-Küchen werden über Mund-zu-Mund-Propaganda verkauft. Ein Zugeständnis an den wechselnden Geschmack der Käuferschaft ist die Farbkollektion: Ausser in verschiedenen Grautönen sind die Küchen in Violett, Orange oder Giftgrün erhältlich. Billig sind sie alle nicht: 60 000 Franken und mehr kann den Privatkunden eine Forster-Küche kosten. «Wenn es um den reinen Preis geht, dann müssen wir kämpfen», gibt Zindel zu. «Aber wir hoffen, dass sich immer mehr Kunden, wenn sie zwischen einem neuen Auto und einer neuen Küche abwägen müssen, doch für unsere Edelstahlküche entscheiden.»

Marketing-Instrument Showroom

Nischenprodukt oder traditionelle Holzküche: Der Markt bleibt umkämpft, auch wenn es der gebeutelten Branche wieder etwas besser geht. Rund 110 000 Küchen wurden 2004 in der Schweiz verkauft. Die Anzahl hat sich gegenüber dem Vorjahr um etwa 1,5 Prozent erhöht, der Jahresumsatz der Schweizer Küchenbauer lag im Jahr 2004 bei rund 1,5 Milliarden Franken. Ein leichter Aufwärtstrend also, der die Branche hoffen lässt.

Die Kunden, ob Privatleute oder professionelle Bauherren, wollen umworben sein. Und so locken die Küchenhersteller mit aufwändigen Showrooms kaufkräftige Kundschaft an. Der deutsche Küchenhersteller Poggenpohl etwa, dessen Kunden über ein vergleichsweise hohes Einkommen verfügen, hat ein Netz von knapp 30 Fachhandelspartnern über die Schweiz gespannt. Wiedererkennbarkeit der Mar-

ke ist das oberste Ziel: «Die Kunden sollen erkennen, dass sie bei Poggenpohl sind – egal, ob sie sich in New York oder in Rotkreuz befinden», sagt Stephanie Pfenninger, Kommunikationsleiterin der Poggenpohl Gruppe Schweiz. Auch ihr Kollege Martin Sulzer, Marketingleiter Küche von Sanitas Troesch, lobt die Showrooms als hervorragendes Instrument, um Kunden auf sich aufmerksam zu machen: «Die Ausstellungen sind die Visitenkarte unseres Unternehmens.» Der eigene Showroom oder mindestens eine Ausstellung bei den Fachhändlern ist ein Muss, erklären die Küchenhersteller unisono.

In der Küche findet das Leben statt. Das war schon immer so. Doch die Idee einer Küche als Multifunktionsraum, der Treffpunkt, Arbeitsraum, Konzertsaal, Home-Office, Repräsentationsraum und perfekt funktionierende Küche sein will, wie es beispielsweise Poggenpohl vormacht, ist noch längst kein Allgemeingut. Das verhindern nicht nur die zu knappen Grundrisse, sondern auch die Preise. Während im Objektbereich, wo Hersteller wie Sanitas Troesch, Piatti, Forster und Veriset stark sind, fertig installierte Küchen samt Geräten – je nach Ausstattung – zwischen 8000 und 15 000 Franken kosten, kommen im Privatbereich die Küchen auf 15 000 bis 30 000 Franken. Edelküchen im oberen Segment kosten schnell zwischen 50 000 und 80 000 Franken – die Preise sind nach oben offen.

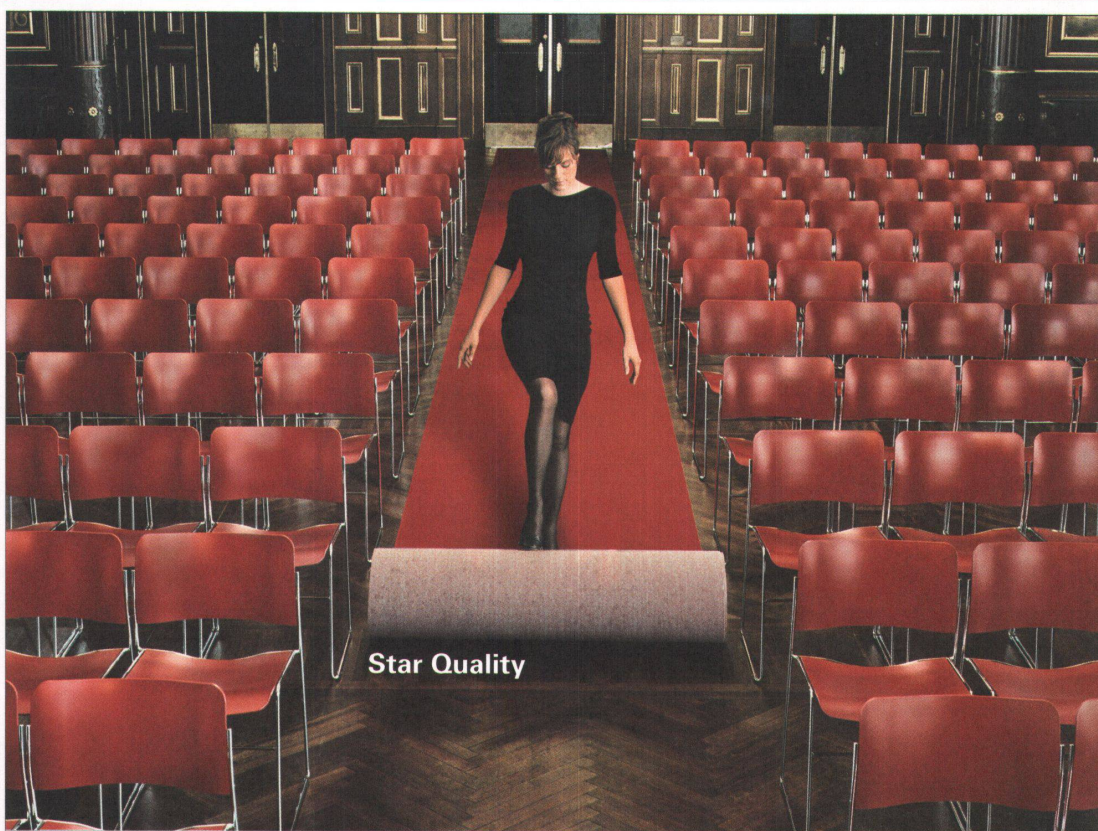
Der Privatkunde wird sich seinen Küchentraum wohl ein- bis zweimal in seinem Leben verwirklichen. «Für diese langlebige Investition ist er dann auch bereit, etwas mehr zu bezahlen», sagt Judith Meyer, Marketing- und Kommunikationsplanerin bei Piatti, «denn was sind schon 5000 Franken mehr für die nächsten 20 Jahre?» •

Wer in Schweizer Küchen das Sagen hat

Nach der Übernahme der Bruno Piatti AG im vergangenen Jahr ist die 1954 gegründete Arbonia-Forster Gruppe, Arbon, mit einem Anteil von knapp 20 Prozent grösster Schweizer Küchenbauer. Arbonia-Forster verkaufte im Jahr 2004 rund 20 000 Küchen, Piatti steuerte etwa 4000 Küchen bei. Der Umsatz der Division Küchen/Kühlen lag bei 204,7 Millionen Franken.

Auf Arbonia-Forster folgen Sanitas Troesch, Veriset und Alno Schweiz. Sanitas Troesch verkaufte rund 8500 Küchen für 120 Millionen Franken. Sanitas Troesch wurde im Januar 2005 an die französische Saint-Gobain-Gruppe verkauft. Veriset, drittgrösster Produzent der Schweiz, mauserte sich vom Sanierungsfall zum Vorzeigeunternehmen. Veriset verkaufte 2004 etwa 7500 Küchen und Alno Schweiz, Tochter der deutschen Alno AG, stattete 5500 Haushalte mit Küchen aus.

Die Mitglieder des Küchen-Verbands Schweiz verkauften 2004 – in Stückzahlen – rund 30 Prozent der Küchen in der Schweiz; auf Importe entfielen ebenfalls 30 Prozent, den Rest steuerten die übrigen Schweizer Produzenten bei.



Star Quality

Der **40/4** von David Rowland ist mit einer Stapelhöhe von 120 cm für 40 Stühle unerreich. Die ausserordentliche Vielfalt möglicher Detailausführungen ist ein weiterer Grund, weshalb bis heute weltweit über acht Millionen Exemplare produziert wurden.

HOWE
...unlimited

40/4



www.howe.com

zingg-lamprecht
GUTES DESIGN IM GANZEN HAUS

Zingg-Lamprecht AG

Zentrum für Design- und Objektmöbel
Stationsstrasse 1-3 · 8306 Brüttisellen · Tel.: 043 255 70 50 · Fax: 043 255 70 98
Ey 25 · 3063 Ittigen-Bern · Tel.: 031 922 52 52 · Fax: 031 922 52 55

info@zingg-lamprecht.ch · www.zingg-lamprecht.ch