

# KÜCHE & BAD

TRENDMAGAZIN FÜR KÜCHE UND BAD

**KÜCHEN-TRENDS**

EXTRA – EuroCucina 20

KÜCHEN-INTERIORS – Gestaltungsideen 48

PLANUNG – Stauraum und mehr 100





# Nähe macht flexibel

«Wir leben Küche – mit ihr, für sie, in ihr. Sie ist unsere Leidenschaft.»

TEXT: Brigitte Kesselring | FOTOS: Herzog Küchen / herzog-kuechen.ch

Wenn es die meist volle Agenda und Zeit zulassen, steht Marc Herzog leidenschaftlich gerne auch einmal selbst in der Küche und stellt mit Kreativität und Können raffinierte Menüs zusammen. Alles wird dann sorgfältig und aus besten Zutaten frisch vor- und zubereitet: «Kochen ist für mich ein grosses Zelebrieren und Experimentieren», meint er lachend. Was dabei herauskommt, nennen seine Kinder zwar «Exotisches»; sie sind eher Fans von Mamas (ebenfalls ausgezeichnete) Alltagsküche. Doch Gäste geniessen die Kochkunst des «Küchenchefs»: Marc Herzog leitet in vierter Generation die Herzog Küchen AG im thurgauischen Unterhörstetten. Ein Familienunternehmen, das vor genau 110 Jahren als Schreinerei gegründet wurde und sich seit nunmehr über fünfzig Jahren auf den Küchenbau konzentriert. Erfolgreich, wie ein Blick auf das kontinuierliche Wachstum zeigt.

## INDUSTRIE- UND HANDWERKSBETRIEB

Die Küchenproduktion von Herzog umfasst einen industriellen und einen handwerklichen Teil. Die Manufaktur ist Zulieferer der seriellen Produktion und seit jeher eine Stärke des Unternehmens: Schreinerarbeiten

sind eine Grundvoraussetzung für individuelle Küchen-Innenarchitektur. «Das macht uns flexibel, wenn es um besondere Designwünsche, um Anbauten, Anpassungen oder Ergänzungsarbeiten geht», ergänzt Marc Herzog. Gleiches gilt für die regionale Ausrichtung des Unternehmens. Das Marktgebiet umfasst die östliche Deutschschweiz und wird über vier Standorte betreut: Am Hauptsitz in Unterhörstetten sowie an den Stützpunkten Gossau, Rapperswil-Jona und Schlieren ist man jeweils mit Ausstellungen präsent und damit ganz nah beim Kunden, nah beim Objekt, nah bei den Baustellen. «Kurze Wege, direkte Kommunikation, persönliches Vor-Ort-Sein, unkomplizierte Abwicklungen. Das sind Vorteile, die von privaten Bauherren ebenso geschätzt werden, wie von Investoren, Architekten und Planern anspruchsvoller Objekte.»

## DYNAMISCHER MARKT

Die Stärke des Unternehmens liegt seit Beginn in der Individualisierung der Küche – lange bevor sie den heutigen Stellenwert als Wohn- und Lebensraum eingenommen hat. Die Auswahl erfüllt nahezu alle Wünsche, die Wege vom Produktionsstandort zum Bauplatz sind kurz,



BEZUGSQUELLEN SEITE 119



**1-4\_**Küchen von Herzog werden individuell geplant, gebaut, ausgerüstet. Die Individualisierung der Küche gehört seit über fünfzig Jahren zu den Kernkompetenzen. **5\_**Marc Herzog leitet das Familienunternehmen Herzog Küchen AG, Unterhörstetten, in vierter Generation.

die Reaktionsfähigkeit schnell, die Nähe zum Kunden ist unbezahlbar. Alleine aus der Geografie heraus ist man ökologisch unterwegs, aber auch sonst sind die meisten Lieferanten in Europa angesiedelt. Und über 20% des Energiebedarfs stammt aus den Solaranlagen auf den Dächern der Produktionshallen.

#### KUNDENWÜNSCHE

Auf die Frage, welche Entwicklungen heute den Küchenkauf bestimmen, erläutert Marc Herzog: «Kunden haben heute einen breiten, globalen Ideenhorizont und viele Ideenlieferanten: Sie informieren sich im weltweiten Netz, ihre Quellen sind international und damit kommen sie zu uns, und wir entwickeln gemeinsam die einzigartige Lösung. Die Küche hat heute als Raum und Teil des offenen Wohnens eine zentrale Bedeutung und das wirkt sich auf die steigende Individualisierung und die Materialisierungsvielfalt aus. Das ist positiv für uns, da wir seit jeher eine immense Auswahl bieten und nie ein fixes Sortiment hatten. 30% sind Sonderausführungen. Wichtig ist jedoch, und das wird oft vergessen, dass sich die Küche als Arbeitsplatz nicht gross

verändert hat. Nach wie vor wird hier gerüstet, gekocht, angerichtet. Die Küche ist immer noch da als Lager für Vorräte, Stauraum für sämtliche Kochutensilien und Geräte sowie Entsorgungsstation. Die grosse Herausforderung liegt in der Beratung: Die Küche ist nicht nur Design, sondern vor allem ein Arbeitsplatz, an dem es um Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit, um Hitze und Kälte, Wasser und Lebensmittel geht. Nicht jedes Material ist dafür geeignet und nicht jede Planungs-idee, so schön sie auch sein mag, entspricht den ergonomischen Grundsätzen.» Auch die Infrastruktur der Küche hat sich grundsätzlich nicht verändert: Es braucht Stauraum, eine Spüle, Geräte zum Kühlen und Kochen, Arbeitsflächen und Entsorgungselemente. Was sich verändert und entwickelt hat, sind insbesondere Materialien, Technologien, Bedienungssysteme und der Komfort. Im elektronischen Bereich zeigt sich der grösste Wandel: In der Bedienung der Geräte, der Automatisierung der Kochvorgänge, der Vernetzung der Geräte. Sie sparen Zeit, vereinfachen die Zubereitung und verbessern die Qualität des Endproduktes.



BEZUGSQUELLEN SEITE 119



2



3



4



5

### DIE KÜCHE VON HEUTE UND MORGEN

Die Küche als Wohnraum, die Entwicklungen im Materialbereich, neue Technologien und die globalen Ideengeber haben zu einer unglaublichen Vielfalt der Wünsche geführt. Parallel dazu sind die Anforderungen an die Kompetenz der Beratung enorm gestiegen. «Die Qualität der Dienstleistungen ist ausschlaggebend für die Güte einer Küche. Genau darin liegt unsere Stärke: In der Nähe zum Markt und zum Kunden; in der kompetenten Beratung, im Kundenservice, in der eigenen Produktion; in der schnellen Reaktionsfähigkeit, in kurzen Wegen. Allesamt unbezahlbare Vorteile in der Hektik unserer Zeit.» Gefragt zu den Veränderungen, die das Äussere der Küchen bestimmen, antwortet Marc Herzog: «Die Kunden sind mutiger geworden. Es ist nicht mehr nur die Farbe 'Weiss, weil man damit nichts falsch machen kann', im Gegenteil: Die Küche zum Leben darf Farbe zeigen. Dunklere Töne sind gefragt, haptisch sinnliche Frontflächen, gekonnter Material-Mix, Industrial-Look... Die Küche wird definitiv als Teil der Wohnwelt gestaltet. Mit der Verknappung des Wohnraumes und zunehmend verdichtetem Bauen wird es jedoch vermehrt darauf ankommen, Küchen smart zu machen. Klein aber fein und mit allem Komfort.»

### IHRE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG?

«Alles muss heute schnell gehen – doch Verfügbarkeit braucht mehr Zeit. Die Küche als Wohlfühlort kann nicht husch, husch konzipiert, geplant, gebaut werden: Schade, dass man sich gerade für diesen wichtigen Lebensbereich nicht mehr Zeit und Ruhe nimmt. Das gilt nicht nur für die Planungszeit, sondern auch für das Leben in der Küche danach.» ■

1-3\_Küchen entstehen bei Herzog industriell auf modernsten Produktionsanlagen und werden in der angeschlossenen Schreinerei in handwerklicher Qualitätsarbeit vollendet. 4\_Massarbeit bis zum Schluss: Die sorgfältige Montage durch eigene Monteure ist selbstverständlich. 5\_Herzog Küchen bieten an vier Standorten Ausstellungen und «Full-Service» in Kundennähe.