



EVEREST: definitive Verschmelzung
von Klasse, Schönheit und Funktionalität

bulthaupt b1: Die Ästhetik
der schlichten Form

Wiesmann Küchen entwickelt in den Küchen
von Betty Bossy ein völlig neues Umluftsystem

Über Küchen, Kröpfchen und das Klima.



Thomas Wiesmann: «Die Küche ist für mich der wichtigste Ort im Haus».

Und auch über meinen Stolz: Auf mein Team, unsere Arbeit und diese erste Ausgabe von Wiesmann Magazin.

(cheg) Die Küche ist für mich der wichtigste Ort im Haus. Ich sage das nicht nur, weil ich Küchen plane, baue und verkaufe. Ich sage dies, weil die Küche auf mich schon immer eine ganz eigene Anziehungskraft ausübte.

Die Küche meiner Mutter war riesig. Sie verbrachte Stunden in diesem Raum. Grosse Töpfe standen auf dem Herd und dampften stundenlang vor sich hin. Noch eindrücklicher war ihre überdimensionierte, gusseiserne Fritierpfanne. Da wurden Salbei-Müsli und Kartoffelkroketten, Krapfen und manch weitere Leckerei im heissen Öl ertränkt. Das Wort Dampfzug existierte nicht. Der Duft, der nach solchen Aktionen

in der Luft hing, hielt sich jeweils bis zur nächsten Brätlerei.

Der Dampfzug ist zu einem wichtigen Bestandteil unserer Küchen geworden. Selten aber wird mit einem Gerät mehr Unfug getrieben, als mit dieser Dunstabzugshaube. Manchmal sehe ich überdimensionierte Ungetüme. Wenn man sie startet ist es, wie wenn ein Flugzeug losdröhnt und man versteht sein eigenes Wort nicht mehr.

Einer Studie der Schweizerischen Agentur für Energieeffizienz S.A.F.E. zufolge entfallen annähernd 50% unseres Energieverbrauchs auf die Küche: Tiefkühlen, Kühlen, Kochen und Spülen. Hier kann mit guten Geräten, der sinnvollen Bauweise und der richtigen Anwendung Energie gespart werden. Nicht enthalten in dieser Bilanz sind erstaunlicherweise die Dunstabzugshauben. Hierzu gibt es einiges zu sagen *(Seite 8)*.

Unsere Lebensgewohnheiten haben sich geändert. Das muss Auswirkungen auf den Bau von Küchen haben. Hat es zum Teil ja auch. Aber es genügt nun mal nicht, einfach eine Mauer nieder zu reissen, wenn man eine offene Küche will. Das ist unnötige Kosmetik, die kostet und niemandem

etwas bringt. Genau dies wird aber oft gemacht. Unsere veränderten Lebensgewohnheiten und das Bewusstsein, dass wir energietechnisch so nicht weiterfahren können, muss nachhaltiger auf die Küchenplanung und den Küchenbau auswirken. *(Seite 7)*.

Alles in Allem: Im Wiesmann Magazin dreht sich alles um die Küche. Aber nicht nur. Es dreht sich auch um mein exzellentes Team, ohne das Wiesmann Küchen nicht denkbar wäre. Mit ihrer Intelligenz, ihrer Kreativität, ihrer Lust sich weiterzubilden, mit ihrem Experimentiergeist, ihrer Flexibilität und ihrer Zuverlässigkeit sind meine Leute *1A (Seite 5)*.

Sie sehen: Ich bin stolz. Auf mein Team, auf meine Firma und auf unsere neuste Kreation, die Küche der Zukunft: Everest.

Und nicht zuletzt: Ich bin stolz, Ihnen diese erste Ausgabe von Wiesmann Magazin überreichen zu können.

Thomas Wiesmann
Wiesmann Küchen

Everest: Eine Weltneuheit im Küchenbau.

Everest, ein Megalith von bizarrer Schönheit. Ein einziges stilvolles, klassisches Möbel mit durchgehender Granitabdeckung steht im Raum. Mehr nicht. Und doch ist alles Küche! Mit einer kleinen Handbewegung ist die Spüle mit dem versenkbaren Hahn hervorgezaubert. Mit einem Tippen vom kleinen Finger fährt der Dampfzug hoch. Pfanne auf die unsichtbare Platte gestellt und schon können Sie kochen.

(*cheg*) Induktionskochen auf dem Granit. Eine carbonbeschichtete Granitplatte macht es möglich. Keine Rillen, keine Fugen, kein Chrom und kein Glas. Nur eine einzige, schöne, glatte Fläche! Ein absolutes Novum: Die Kochstellen bleiben unsichtbar. Kühlschränke ersetzen den Kühlschrank. Sie sind – wie der Geschirrspüler oder die anderen Schubladen – mit Touch-Automatik versehen.

Everest ist keine Küche für jedermann oder jede Frau. Everest ist einzigartig. Eine stupende Verbindung von Klasse, Schönheit und Funktionalität. Everest zeigt, dass es Wiesmann-Küchen ernst ist mit ihrem Motto: «Sie wollen Ihre Küche? – Wir wollen Ihre Zufriedenheit. Kaum etwas ist unmöglich!»

...und über Everest hinaus!

Everest ist das Nonplusultra im Küchenbau. Aber bereits geht man bei Wiesmann Küchen einen Schritt höher: Die Perfektionierung des Perfekten: Die Komfortebene von Everest wird ausgebaut. Die Vision steht, die ersten Planungsskizzen sind bereit. Im Frühling 2009 kommt eine geradezu geniale Ausweitung der Möglichkeiten in Kombination mit Everest auf den Markt.

Technische Daten

- Grösse: 300 x 125 x 93
- Granitplatte Nero Africa Impala – carbonbeschichtet
- Spülbecken Granit Nero Africa Impala
- 3 Induktionsplatten
- Kombisteamer mit direktem Wasseranschluss und -ablauf
- Versenkbarer Dampfzug
- Versenkbarer Wasserhahn
- Zwei 75 l Kühlschränke
- Geschirrspülmaschine
- Alle Schubladen (inklusive Kühl-, Geschirrspül- und Abfalleimer) sind mit einer Touch-Automatik versehen.

Preis auf Anfrage



Man kann sehr viel über die Küche Everest erzählen oder schreiben, noch besser aber ist es, sie hautnah zu erleben.

Das Induktionskochen auf Granit ist bis jetzt mit drei polierten Granitarten machbar: Blue Eyes, Nero Assoluto und Nero Africa Impala.

EVEREST ist zu sehen bei:
 Polzer, Manessestrasse 2, 8003 Zürich
 Tel. +41 (0)44 297 90 00. www.polzer.ch
 Öffnungszeiten: Mo-Fr 10.00-19.00,
 Sa 10.00-16.00 Uhr.



Wesentliches

Wer die Ausstellungsräume im Zürcher Seefeld betritt, steht gewissermassen bereits mitten in der Philosophie von Thomas Wiesmann: Man realisiert gar nicht, dass man in einer Küche steht.

Hier trifft man auf eine überschaubare Auswahl von realistischen, realisierbaren und kombinierbaren Varianten dessen, was man sich eines Tages im eigenen Heim vorstellen kann: Nicht ein Fremdkörper, nicht wie ein kühles Ausstellungsobjekt aus dem Hochglanzprospekt, sondern der spezielle, einzigartige Ort im Haus, wo man sich richtig wohl fühlt.

Öffnungszeiten Ausstellung:
Mo-Fr 09.00-12.00 Uhr, 14.00-17.00 Uhr.



Realistische Ansichten: Die Ausstellung an der Dufourstrasse.

bulthaup b1



Formvollendet: bulthaup b1.

Klarheit, Schönheit, Funktionalität, schlichte Formen: Mit anderen Worten: Die Reduktion auf das Wesentliche. Das steht für Wiesmann seit jeher im Zentrum. Darum trifft man in den Ausstellungsräumen von Wiesmann auf die Küche b1 von bulthaup. Kein Firlefanz kein Schnickschnack. Und – wie alle Ausstellungsküchen und – Geräte bei Wiesmanns – sie ist auch bekochbar, man kann sie ausprobieren, testen.

Ultimativ

Das Highlight in der Ausstellung ist das Kochen auf dem Granit. Möglich gemacht mittels einer neuen Technik: Die Beschichtung von Granit mit Carbon.

Der Granit kann so auf 4 mm herunter geschliffen werden, mit dem Ergebnis, dass es keinerlei Energieverlust mehr gibt. Es ist energetisch, sicherheitstechnisch und ästhetisch eine neue und geniale Lösung und machte eine Küche wie zum Beispiel Everest überhaupt erst möglich.

Grosse, durchgehende Flächen – zusammen mit dem Granitbecken – eine Augenweide. Kein Glas und keine Keramik, kein Silikon und keine Fugen! Kochen auf dem zukunftsweisendsten Granit ist wohl eine der schönsten Entdeckungen.



Geniale Lösung: Kochen auf Granit.

«ufe & abe»



Vielseitig: Der Hubtisch ideeW.

Ein bleibender Wert in der Ausstellung ist der Hubtisch aus der Linie ideeW von Wiesmann Küchen. Am Morgen schnell stehend frühstücken? Später mit den Kinder sitzend Mittagessen und am gleichen Tisch am Abend den Apéro servieren. Mit einem kleinen Druck des Fingers wird der Hubtisch auf die Höhe hoch oder runter gefahren, in der er gebraucht wird. Die Option, eine Ablagefläche in der Küche zu haben, die so variabel genutzt werden kann, ist Luxus pur. Unter anderem auch für Paare, die nicht grad gleich gross sind!

idee^W

Lust auf Bildung



Das Wiesmann-Team in der Toscana auf Einkaufstour: Weiterbildung macht Hunger.

Über Weiterbildung wird viel geredet. Bei Wiesmann Küchen wird gehandelt. Weiterbildung wird seit über 12 Jahren mit Lust wichtig genommen. Und wirklich alle profitieren.

(cheg) Jedes zweite Jahr macht Wiesmann Küchen für eine Woche den Laden dicht und reist irgendwohin. Nicht gerade mit Kind und Kegel. Aber doch, die Partnerin, der Partner reist mit. Auch mit dabei sind jeweils eine Supervisorin und ein Koch.

Logo, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erhalten regelmässig technische Weiterbildungen. Aber genauso gross geschrieben, wie das technische Know-how wird bei Wiesmann Küchen das soziale Wissen –

Thomas Wiesmann hat das bereits vor 12 Jahren erkannt. Seither ist die Supervisorin Ruth Gresser praktisch Teil der Crew.

Die Themen, die angegangen werden, legt das Team zusammen mit Thomas Wiesmann und der Teamleiterin Trudy Speck fest: Was können wir an unserer Zusammenarbeit verbessern? Wo wollen wir stärker werden? Jemand möchte sich verändern. Welche neuen Aufgaben könnten in der Firma übernommen werden?

Es ist eine Weiterbildung, von der manch ein Angestellter nur träumt. Und es sind hohe Kosten. Aber Thomas Wiesmann weiss, dass sich diese Investition für alle Beteiligten lohnt.

Das bedeutet nicht, dass bei Wiesmann Küchen immer Friede, Freude Eierkuchen herrscht. Aber das Team kann mit Friktionen besser umgehen, das einzelne Mitglied funktioniert autonomer, es weiss sehr genau, wo seine Kompetenzen sind und scheut sich nicht, sich mit guten Ideen und Vorschlägen einzubringen.

Drei Leute haben Wiesmann Küchen 2007 verlassen. Lilian Meyer Burkhard und Dani Burkhard-Meyer nach 13 und Sandra Ackermann nach 3 Jahren.

Wir danken ihnen für ihre langjährige und ausgezeichnete Mitarbeit.

Für die drei Arbeitsbereiche konnten drei Neue für die Kombüse Wiesmann angeheuert werden. Drei Neue, die sich in kürzester Zeit gut eingearbeitet haben und gut auf Kurs sind.

Ursula Schnyder ist für die Administration, die Buchhaltung, das Versicherungswesen und das Personal zuständig.

Samuel Lienhart ist unser technischer Zeichner.

Gregor Preis ist die Verstärkung in der Werkstatt in Örlikon: Service und Montage ist sein Hauptgebiet.



Ursula Schnyder



Samuel Lienhart



Gregor Preis

Gaggenau: «Dinge möglich machen, von denen wir träumen.»

Wiesmann Küchen bestehen aus Komponenten und Materialien, welche den höchsten Ansprüchen genügen müssen. Partner und Lieferanten werden deshalb sorgfältig ausgesucht. Die Firma Gaggenau ist seit Jahren ein erfolgreiches Beispiel.

(cc) Eine gute Küche ist mehr als nur eine optisch gelungene «Verpackung» für Küchengeräte. Wie bei diesen spielen längst auch beim Möbel Funktionalität und Ergonomie eine entscheidende Rolle. Und natürlich das Design. Denn es ist mit Voraussetzung dafür, dass sich Menschen in einer Küche wohlfühlen, dass eine genussvolle Atmosphäre entstehen kann. Gagge-



Der Backofen BO 280 von Gaggenau ist das Gerät der Geniesser und Ästheten.

nau stellt auch in Sachen Qualität und Ästhetik höchste Anforderungen.

So beginnt für Gaggenau die Qualität eines Gerätes mit dem Material, den Details und den Oberflächen, die gekonnt in das Design und die Funktionalität der Kücheneinbaugeräte integriert werden. Diese Prinzipien sind auch in das neue Design der Kücheneinbaugeräte übernommen worden. Dabei steht das edle Design in Verbindung mit einer einfachen Handhabung im Vordergrund.

Design im Mittelpunkt

Seit Jahren gilt Gaggenau als Porsche unter den Kücheneinbaugeräten und hat bereits mehrere Design-Preise, darunter den renommierten «Good Design Award» des Athenaeum Museum of Architecture and Design in Chicago oder den internationalen «iF product design award» gewonnen.

Bei Gaggenau stehen vor allem Ästhetik und High-Tech im Vordergrund des Designkonzeptes. In Bezug auf Funktionalität und Innovation sind Profiküchen das Vorbild. Gaggenau integriert darin sein Design: Glas-klar, souverän und schön und verwendet dafür nur bestes Material: gehärtetes Glas, Edelstahl und Aluminium.

Backofen für Geniesser und Ästheten

Der Backofen BO 280 im neuen, internationalen Einbau-Maß 76 cm (30 Zoll) und mit 103 Liter extragrossem Nutzvolumen ist für wirklich grosses Gargut. Universal-Beheizungssystem mit Memory-Funktion und 17 Heizmethoden, mit elektronischer Temperaturregelung von 30°C bis 300°C und Ist-Temperaturanzeige «Thermo-Test»: Der Backofen BO 280 bietet professionelle Anwendungsvielfalt von der Alltagsküche bis zur anspruchsvollen Gourmetküche. Mit Drehspieß und Kerntemperaturfühler mit Abschaltautomatik, für optimale Ergebnisse bei der Fleischzubereitung und beim Backen mit kontinuierlich gleicher Qualität. Auf Wunsch mit Backstein und seinem eigenen Heizkörper. Dank elektronischer Temperaturregelung von 30°C bis 300°C herrschen immer exakte Temperaturen. Grosszügige Panorama-Fenster und starke Halogenbeleuchtung von oben und von der Seite bieten einen optimal ausgeleuchteten Backraum und bieten eine einmalige Einsicht ins Gerät und dienen zur Kontrolle des Garvorganges. Weitere Highlights des Gerätes sind die einfache Bedienung über das neue LCD-Funktionsdisplay mit Digitaluhr und Timer-Funktionen sowie das Selbstreinigungsprogramm.



Gaggenau: höchste Ansprüche im Einsatz in einer Wiesmann Küche.

Selbst Hiltl kocht mit Gaggenau

Europas ältestes vegetarisches Restaurant präsentiert sich in umgebauten Räumen und neu mit einem Kochatelier. Dieses wurde komplett mit Hausgeräten von Gaggenau eingerichtet. Die Zusammenarbeit der beiden Traditionsunternehmen entstand aufgrund der beidseitig hohen Ansprüche an ihre Produkte, wobei für Gaggenau vor allem das positive Image und das einzigartige Gastronomie-Konzept von Hiltl überzeugt.

www.gaggenau.ch

«Man könnte meinen, manch Küchen-Designer sei selbst nie in einer Küche gestanden.»

Darum prüfe, wer sich ewig bindet. Dieser Sinnspruch ist nicht nur im zwischenmenschlichen Bereich wichtig, er gilt ganz besonders auch beim Küchenbau: Die Küche ist das Zentrum eines Hauses oder einer Wohnung. Sie ist vom ersten Moment an Teil unseres Alltags und bleibt es die nächsten 20 bis 30 Jahre.

(*cheg*) Die Öffnung der Küche hin zur Wohnzone ist heute fast eine Selbstverständlichkeit. In aller Mund ist auch die Rede von der «Kommunikativen Küche». Nach wie vor aber werden Küchen gebaut, wie vor 30 Jahren. Es werden zwar Mauern herunter gerissen oder nicht gebaut, dann aber – gedankenlos – stellt man eine 0815-Winkelküche rein oder, genauso schlimm, eine Kochinsel (nicht zu verwechseln mit der Inselküche!). Man könnte meinen, manch Küchen-Designer sei selbst nie in einer Küche gestanden.

Fauxpas Winkelküche

Die Kinder sitzen bereits am Tisch, Vater hantiert mit dem Rücken zu den Kindern und muss sich schier den Hals verrenken, um gleichzeitig das Essen fertig zu bekommen und mit den Kindern in Kontakt zu bleiben. Für Gäste ist diese Situation ge-



Eine Küche ist Teil unseres Alltags und bleibt es auch die nächsten 20 bis 30 Jahre.

nauso unangenehm, mit dem Rücken der Gastgeberin kommunizieren zu müssen. «Es ist, wie, wenn ein Orchester mit dem Rücken zum Publikum spielt», argumentiert Thomas Wiesmann gerne.

Fauxpas Kochinsel

Unsere Kochgewohnheiten haben sich geändert. In der Regel stehen wir nicht mehr stundenlang vor einem Kochtopf. Aber –

um das Bild zu veranschaulichen, wieder aus der Perspektive eines Gastes: Auf dem Herd steht ein kleines Töpfchen, darüber rauscht ein überdimensionierter Dampfzug und die Gastgeberin steht wiederum mit dem Rücken zum Gast, weil sie mit Rüsten beschäftigt ist. Das nennt sich dann «Kommunikatives Kochen».

...drum prüfe

Eine offene Küche, wirklich kommunikatives Kochen braucht eine völlig neue Herangehensweise an den Küchenbau. Und: Es gibt keine Patentlösungen. Die hohe Kunst im richtigen Küchenbau beginnt mit der Analyse der Bedürfnisse und Gewohnheiten von Bewohnern, der Analyse der architektonischen Begebenheit und dem Umfeld.

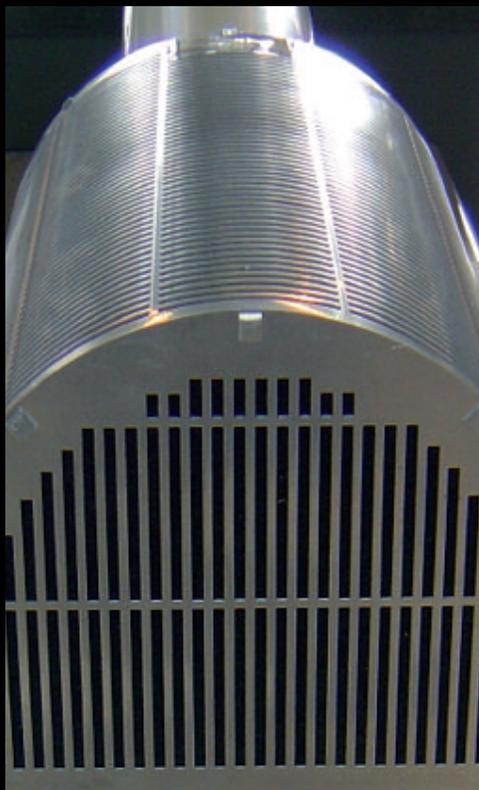
Wie kann ein Fenster integriert werden, aus dem man auch während der Arbeit hinaus blicken kann? Wo steht ein Kochherd wirklich sinnvoll und wo der Schüttstein? Hier, bei den richtigen Fragen, beginnt der gute Küchenbau. Wenn schon Geld für eine neue Küche ausgeben, dann überlegt. Darum: Prüfe, wer sich ewig bindet!

Wiesmann Küchen entwickelt in den Küchen von Betty Bossy ein völlig neues Umluftsystem.

Immer noch werden Tausende von Küchen mit einer falschen Ablüftung gebaut. Ungetüme von Dunstabzugshauben werden über Kochinseln gehängt. Abgesehen davon, dass diese Deckenmonster nicht schön sind und einen oft in der Sicht hängen, sind sie in mancherlei Hinsicht nicht effizient.

(*cheg*) Da wird Energie zu Warmluft umgewandelt und diese zurück in die Umwelt geblasen. Unsinnig, nicht ökonomisch, nicht ökologisch und unästhetisch. Dies das Fazit von Küchenplaner Thomas Wiesmann: «An das Thema Lüftungssystem müssen wir heute ganz anders herangehen, weil heute einerseits anders gekocht wird und andererseits neue Geräte die Situation in der Küche teils revolutioniert haben».

Wer in der Küche mit einem Kombisteamer arbeitet, braucht nur noch 2 Kochplatten. Ein Steamer reduziert das Kochen auf dem Herd um 30%. Das muss sich auf den Bau der Dunstabzüge auswirken, ist Wiesmann überzeugt. Aber nach wie vor würden riesige Hauben über Kochinseln gehängt. «Da rauscht der Motor und die Haube ist in der Regel auf Augenhöhe. Der Ausblick also nicht gewährt. Davon abgesehen ist die Haube auch ablufttechnisch unsinnig. Jede Tür, die geöffnet wird, jeder



Prototyp: Das neue Lüftungssystem.

Mensch, der sich bewegt verursacht Luftströmungen und die Abluft wird nicht korrekt abgezogen. Um Abluft also einigermaßen zu führen, braucht es einen Motor, der dreimal mehr leistet. Diese Leistung jagt man letztlich sinnlos in die Umwelt hinaus.

Der Geräuschpegel, die hohen Stromkosten, die niedere Energieeffizienz und die ästhetische Seite. Vier negative Faktoren zuviel und Gründe genug für Thomas Wiesmann in eine neue Richtung zu denken.

Plasma und Ionisierung

In den Küchen von Betty Bossy in Basel testen Wiesmann Küchen mit Basler Technikern ein ganz neues Umluftsystem. Zwei Systeme werden kombiniert. Grob gesagt: Dem Dampf wird Feuchtigkeit und Geruch mittels eines Plasmasystems entzogen und so zu Frischluft neutralisiert. Diese wird in den Gesamtraum geblasen und vom Ionisierungssystem übernommen, welches 24 Stunden auf einem sehr tiefen Energielevel läuft. Die Wärme des Raumes wird so zurückbehalten und die Luft ist, als ob man frisch gelüftet hätte.

Zukunftweisend

Die gereinigte Luft geht mit der gleichen Temperatur zurück in die Umwelt und der Prozess braucht weniger Energie. Das System ist in der Entwicklungsphase, aber es ist zukunftsweisend – auch für die private Küche.


wiesmann
küchen



Von der Beratung über die Planung bis zur Umsetzung und Nachkontrolle: Wir bieten Ihnen die ganze Palette für den wichtigsten Raum in Ihrer Wohnung oder Ihrem Haus. Wir bauen Ihnen die Küche, in der Sie sich bei jedem Handgriff wohl fühlen. Jede Wiesmann Küche ist ein Unikat!

Wiesmann Küchen, Dufourstrasse 93,
8008 Zürich, Telefon 044 383 45 00,
Telefax 044 383 46 40

info@wiesmann-kuechen.ch
www.wiesmann-kuechen.ch

Öffnungszeiten Ausstellung:

Montag bis Freitag 09.00-12.00 Uhr,
14.00-17.00 Uhr. Samstag- oder
Abendtermine nach telefonischer
Vereinbarung.