

# DAS EINFAMILIEN HAUS

86/Die schönsten Küchen  
der Schweiz  
60/Bad & Wellness



24/Reportage: Am Lago Maggiore, 104/Neue Serie: Smart Home, 98/Portrait: «Küchen wecken Emotionen», 86/Swiss Kitchen Award, 117/6 Hausideen in Holz und Stein, 110/Licht im Aussenraum



# «Küchen wecken Emotionen»

**Michelle und Alain Bühler sind ein eingespieltes Team. Die beiden Geschwister leiten in der dritten Generation die Bühler Küchen AG in Bern. In ihren unterschiedlichen Stärken sehen sie die ideale Ergänzung.**

*Von Rebekka Haefeli (Text) und Gaëtan Bally (Fotos)*



Michelle und Alain Bühler leiten das Unternehmen in der dritten Generation.



«Es wird sehr viel Zeit aufgewendet, um die ideale Küche zu finden.»



«Der Stellenwert der Küche ist heute sehr hoch.»

> Ein Industriegebiet in der Stadt Bern, Nähe Stade de Suisse und Expo-Gelände. Hier befindet sich seit fast 70 Jahren die Bühler Küchen AG. Zum Traditionsunternehmen gehören eine eigene Produktion und eine grosse Ausstellung, in der die neusten Küchen glänzen. Geleitet wird die Firma von Michelle und Alain Bühler, den zwei Enkeln des Firmengründers. «Wir haben es nicht weit gebracht», stellen die beiden mit einem Augenzwinkern fest, als sie uns in der Ausstellung begrüssen. Die Anspielung bezieht sich freilich nicht auf ihren beruflichen Erfolg, sondern auf das geografische Fortkommen. «Wir sind im Nachbarhaus aufgewachsen, im Stockwerk über den Produktionswerkstätten», erzählen die Geschwister. Noch immer wohnen beide in der näheren Umgebung; den täglichen Arbeitsweg können sie zu Fuss zurücklegen.

**Praktisch, sauber, schön** Den Grundstein für das traditionsreiche Küchenbau-Unternehmen legte ihr Grossvater im Jahr 1949, kurz nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs. Die Zeiten waren schwierig, sein Entscheid war umso mutiger. «Unser Grossvater war ein begeisterter Fischer, Jäger und Hobbykoch. Er verbrachte viele Stunden in der Küche und zauberte feinste Mahlzeiten auf den Tisch», erinnern sich Michelle und Alain Bühler und lachen: «Das Aufräumen überliess er lieber anderen.» Der Grossvater, gelernter Möbelschreiner, entwickelte eine der ersten Einbauküchen der Schweiz. Das Label «Mutz-Küche», das er seinen Küchen verpasste, hat sich bis heute gehalten. Für die Fronten verwendete er farbige Kunstharzplatten; die Türchen versah er mit Aluprofilen und Gusscharnieren. Schon seine ersten «Mutz-Küchen» scheinen



«Eine Küche muss praktisch und einfach zu reinigen sein.»

von herausragender Qualität gewesen zu sein. «Noch heute rufen manchmal Leute an, die eine Reparatur an ihrer über 40-jährigen Einbauküche wünschen.» Seither hat sich vieles verändert. Die Bühler Küchen AG ist gewachsen – die Ansprüche der Kunden sind gestiegen. «Der Stellenwert der Küche ist heute sehr hoch», stellt Alain Bühler fest. «Eine Küche ist mehr als ein Arbeitsplatz. Sie hat sich geöffnet und wird als Wohnraum wahrgenommen. Wie früher in den Grossküchen wird heute in der Küche wieder gekocht, gegessen und gelebt.» Diese Entwicklung spiegle sich im Verhalten der Kundinnen und Kunden, die in die Ausstellung kommen. «Es wird sehr viel Zeit aufgewendet, um die ideale Küche zu finden. Und die Leute diskutieren viel. Küchen wecken Emotionen.» Dabei muss eine zeitgemässe Küche viele Anforderungen auf einmal erfüllen: «Eine Küche muss praktisch und einfach zu reinigen sein. Und ausserdem sollte sie einen hohen Designanspruch erfüllen.»

**Durchblick dank Virtual Reality** Am wichtigsten ist für Alain Bühler, dass die Abläufe in der Küche stimmen. Kundinnen und Kunden, die einen Neubau planen, gibt er den Tipp, sich selber beim Hantieren in der Küche zu beobachten. «Man sollte sich fragen: Was nervt mich jeden Tag? Was liebe ich an meiner jetzigen Küche?» Bei Neubauten sind die planerischen Freiheiten zwar gross. Man muss sich nicht an Gegebenheiten wie bestehende Wasser- oder Stromanschlüsse anpassen. Einschränkungen sind aber in der Regel durch das Budget vorhanden. «Empfehlenswert ist in jedem Fall, sich möglichst früh mit der Planung des Grundrisses zu befassen», sagt Alain Bühler, und seine Schwester



«Eine intensive Auseinandersetzung mit den Küchengeräten lohnt sich.»



«Unser Arbeitstag hat mehr als acht Stunden; wir investieren viel Freizeit.»

ergänzt: «Eine intensive Auseinandersetzung mit den Küchengeräten lohnt sich.» Neuere Technologien wie der Dampfgerar oder die Vakuumschublade zum Sous-Vide-Garen sind verlockend. «Bevor man hier investiert, sollte man sich fragen, ob man bereit ist, seine Kochgewohnheiten zu ändern.» Auch Veränderungen am Grundriss im Rahmen von Renovationen sollten gut überlegt sein. Ein Beispiel: «Die Öffnung der Küche hin zu den Wohnräumen hat Konsequenzen. Die Gäste stehen plötzlich mit am Herd und schauen in die Kochtöpfe, und der beste Dampfzug kann nicht verhindern, dass sich Essensgerüche verteilen.» Seine Aufgabe sieht Alain Bühler bei der Beratung darin, den Kundinnen und Kunden Denkanstöße zu geben, damit sie optimale Entscheidungen treffen können. Mitunter ist es für Laien allerdings schwierig, sich eine neue Küche nur aufgrund eines gezeichneten Planes vorzustellen. Dank Virtual Reality – dreidimensionalen Ansichten, die absolut realistisch wirken – sieht man, was man bekommt.

**Starker Familienzusammenhalt** Bei der Beratungstätigkeit kommt Alain Bühler sein technisches Verständnis als gelernter Möbelschreiner entgegen. Er hat zudem das Studium als Betriebswirtschaftler HF abgeschlossen. Für den heute 43-Jährigen war schon früh klar, dass er in die Firma der Eltern einsteigen würde. «Als Schüler war ich in den Sommerferien einmal mit einem Monteur unterwegs, der eine Küche zusammenbaute. Ich war beeindruckt: In kurzer Zeit war das Resultat der Arbeit sichtbar.» Von seinen Eltern oder den Grosseltern verspürte er aber nie einen Druck, ins Familienunternehmen einzutreten – genauso wenig wie seine

vier Jahre ältere Schwester. Michelle Bühler schloss die Wirtschaftsmittelschule ab und bildete sich später im Immobilienbereich weiter. Jahrelang arbeitete sie einen Tag pro Woche in der Firma der Eltern, während sie hauptberuflich an einem anderen Ort tätig war. Als «gute Seele» der Bühler Küchen AG galt damals eine ältere Sekretärin, die fast ihr ganzes Berufsleben in der Firma verbracht hatte. Als diese den Wunsch äusserte, sich pensionieren zu lassen, übernahm Michelle Bühler ihre Aufgaben. Die Geschwister einigten sich anschliessend darauf, die Geschäftsleitung partnerschaftlich zu übernehmen. Ihre Eltern sind heute zwar nicht mehr operativ in der Firma tätig, jedoch weiterhin Mitglieder im Verwaltungsrat.

**Präsident des Verbandes Küche Schweiz** Michelle und Alain Bühler wussten von klein auf, was es heisst, ein Familienunternehmen zu leiten. «Unser Arbeitstag hat mehr als acht Stunden; wir investieren viel Freizeit.» Die Arbeitsteilung ist klar. Michelle Bühler ist für die Administration, das Personal und die Finanzen zuständig. Alain Bühler leitet die Werkstatt, den Verkauf und das Marketing, und er ist häufig auf den Baustellen anzutreffen. Als Präsident des Branchenverbandes Küche Schweiz hat er ein zusätzliches Engagement, das ihn zeitlich fordert. Zu seinen Aufgaben gehört das Vernetzen von Küchenbauern, Zulieferern und Konsumenten. «Man muss ständig dranbleiben», sagt er, «die Branche entwickelt sich schnell.» Bleibt die Frage, was noch erfunden werden müsste. Michelle und Alain Bühler sind sich einig: «Die selbstreinigende Küche!» Kein Zweifel: Damit könnten sie sehr viele Kundinnen und Kunden glücklich machen. <



'Immer kochendes Wasser zur Hand, das empfand ich als sehr praktisch.'

## DER KOCHEND-WASSER-HAHN

Mit einem Quooker im Haus hat man immer 100°C kochendes Wasser verfügbar. Der Quooker Flex verfügt ausserdem über einen flexiblen Zugauslauf für warmes und kaltes Wasser. Er ist vielfach einsetzbar und äusserst sicher im Gebrauch.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns unter 043 4112030 oder besuchen Sie [www.quooker.ch](http://www.quooker.ch)



«Man muss ständig dranbleiben, die Branche entwickelt sich schnell.»

Kartellservice 175

**Quooker**  
DER KOCHENDWASSERHAHN