



DER PROFI IM GESPRÄCH.

14

ROLAND VOGT IST EIN ALTER HASE IM PLANEN UND VERKAUFEN VON MASSKÜCHEN. WIR HABEN IHN IN SEINEM REICH, DER FIRMA MUNDART KÜCHEN & HAUSHALTGERÄTE AG, IN WETTINGEN BESUCHT UND IHN MIT FRAGEN AUS ALLEN BEREICHEN DER KÜCHENPLANUNG KONFRONTIERT. IN DEN ANTWORTEN WIDERSPIEGELT SICH DIE GROSSE ERFAHRUNG DES KÜCHENPROFIS.

Text: Bozena Pioseczny
Bilder: Mundart

Was ist bei der Küchenplanung elementar?

Zusammenhänge im Raum aufzeigen, dem Kunden soziales Kommunikationsverhalten im Zusammenhang mit Kochen und Familie näherbringen. Ein Profi bekommt zunächst einen Rahmen und lernt die individuellen Vorlieben des künftigen Küchennutzers kennen, sei dies ein Hobbykoch oder ein Koch mit ausgeprägtem ökologischem Verhalten. Man versucht, die Wünsche des Kunden zu optimieren und sie in den planerischen Prozess einzubinden.

Wie zukunftsorientiert kann man eine Küche planen?

Mein Anliegen ist es, die Küche möglichst zeitlos zu gestalten, ohne das Experimentieren mit neuartigen Materialien zu vernachlässigen. Die Funktion hat einfach immer das Zepter in der Hand und darf nie ausser Acht gelassen werden. Die Küche soll wandelbar bleiben. Ich bediene mich einfacher Ausdrucksformen und ästhetischer

Elemente, ohne radikal zu wirken. Die Fragmente einer Küche multiplizieren sich zu einer Endlösung.

Die Küche definiert sich als Ort der Begegnung und der Kommunikation ...

Raumtransparenz wie beispielsweise bei einer offenen Küche bedeutet, dass Raumfunktionen ineinanderfließen und miteinander kommunizieren. Die Tendenz ist, das Material und die Formensprache einer Wohnung als wiederholendes Element im gesamten Objekt zu verfolgen, um ein homogenes Bild entstehen zu lassen. Der Mensch tendiert eher zum Einheitlichen, er hat gerne alle Kochutensilien in seiner Nähe.

Wie grenzen Sie die Freiheit bei der Arbeitsflächengrösse ein?

Die meisten glauben, eine enorme Fläche zwischen dem Waschbecken und dem Kochbereich haben zu müssen, wobei die Tiefe entscheidend ist. Wenn ich einen Schritt von Kochfeld und Becken entfernt stehen möchte, muss ich meine Rüstfläche einfach in die Tiefe erweitern, um ein optimales und effektives Arbeiten zu erreichen. Ich schiebe die Schüssel, welche nun fertig vorbereitet ist, fort, ohne einen Schritt zu machen.

Was sind die Vorteile einer offenen Küche?

Inselküchen sind einfach und kompakt, ohne subtil zu wirken. Das Elementarste sind die Transparenz und die soziale Kommunikation. Das Kommunizieren zwischen Koch und Gast kann unmittelbar stattfinden, was enorm wichtig ist.

Wird immer noch anhand des Frankfurter Modells von 1926 geplant?

Ja, jede Mutter hatte eben die U-förmige Küche, ihre Kilometerleistung war enorm. Man ist an 60 cm Tiefe gewöhnt und dementsprechend an eine ausgedehnte Länge. Dies führt jedoch zur Unübersichtlichkeit und Chaos.

Wie sensibilisieren Sie den künftigen Nutzer auf Licht und Entfaltung von Material, Farbe und Oberflächenstruktur?

«Man versucht, die Wünsche des Kunden zu optimieren und sie in den planerischen Prozess einzubinden.»

Roland Vogt

Das natürliche Licht ist für unsere Planung elementar, es wird nie zugebaut. Das funktionale Licht ist eine wichtige Komponente, zum Schluss kümmern wir uns um Effektbeleuchtung. Das Hauptmerkmal liegt in der horizontalen Fläche. Die vertikalen Flächen werden eher «vernachlässigt».

Zu welchem Frontenmaterial raten Sie?

Bei einer Familie ist die Küche ein Treffpunkt und bleibt funktionsorientiert. Der Banker braucht mehr Hightech, er baut sich eher ein Spielzeug zusammen, mit steuerbarem Gefüge. Insgesamt ist es doch eher eine Geschmackssache.

Wie komponieren Sie Materialien?

Viele Materialien lassen sich in Kombinationen ausschliessen. Ein Material soll möglichst langfristig gewählt werden. Es gibt eine Multiplikation von Ideen, wobei das Ganze als Einheit verstanden werden soll. Oft suche ich gemeinsam mit dem Kunden ein Muster aus, welches er mitnimmt und austestet. So lernt man sich selber besser kennen und seine Ansprüche zu definieren.

Kann zauberhaftes Kochen erst in einer Hightech-Küche stattfinden?

Nein. Man braucht nicht viel; bloss den Koch, Teller und die ungebrochene Leidenschaft.

Welche Geräteauswahl empfehlen Sie?

Eine grosse Familie braucht eher einen kleinen Kühlschrank, da sie alle zwei Tage einkaufen geht. Eine kleine Familie einen grösseren, da sie langfristiger mit Vorräten planen kann. Hinzu kommen eine Kochstelle, ein Steamer und ein Dampfzug. Ein Geschirrspüler ist eher zu vernachlässigen, da dieser die «soziale Pflege» untereinander stört.

Gefahrenquellen für Kinder ... sind Reinigungsmittel und salzhaltige Geschirrspülmittel.

Welches ist die kleinste Küche? Die grösste? Schrillste? Männlichste und Weiblichste?

Kleinste: Schrankküche. Grösste: zwei Küchen, eine als Showküche. Schrillste: Betonküche – geil!
(Er verstummt zum ersten Mal während des Interviews ...)
Männlichste: Kran mit hin und her beweglichen Lüftungsgeräten, Rollmöbel. Weiblichste: eine leise Küche, subtil, Weiss in Weiss, beim genaueren Hinsehen werden immer wieder neue Funktionen entdeckt. Eine solche Küche wird immer wieder neu erlebt, sie ist einfach diskreter.

Roland Vogt, besten Dank für dieses informative Gespräch.



Roland Vogt ist Mitglied der Geschäftsleitung der Mundart Küchen & Haushaltgeräte AG in Wettingen. Zusammen mit seinen rund fünfzehn Mitarbeitern plant, entwickelt und realisiert er Küchen in allen Preisklassen.

15