

# LANG LEBE DIE KÜCHE

VOM ISOLIERTEN RAUM ZUM WOHNMITTELPUNKT

Hier duftet es morgens nach frischem Kaffee, abends lässt man beim Kochen den Tag Revue passieren. Die Küche ist ein wichtiger Ort, an den man hohe Ansprüche stellt. So kommt es, dass für kaum einen anderen Raum die Anforderungen an die Produktion höher sind. Die Stucki Küchen AG weiss Funktionalität mit Design und Handwerk mit Technik zu verbinden. In Rufenacht zu Hause, werden auf zwei Produktionsflächen individuelle Küchenträume wahr.

## Schnitt für Schnitt zur individuellen Küche

Die Produktionsfläche besteht aus zwei Stockwerken. Im unteren finden die ersten Arbeitsschritte statt. Das Bereitstellen der Holzplatten – das sogenannte Vorkommissionieren – erledigt sich quasi über Nacht. «2014 haben wir auf ein vollautomatisches Flächenlager umgestellt», erklärt Sascha Uwer. Mittels Vakuumsystem holt die Maschine die benötigten Platten aus dem Lager und stapelt diese vor der Säge. «Diese Technologie hat unsere Logistik wesentlich vereinfacht. Wir lassen die Maschine meistens nachts laufen, damit wir am Morgen direkt mit dem Sägen beginnen können.» Ein weiterer Vorteil: Das System speichert das Restmaterial, sodass dieses später wiederverwendet werden kann. Überschüssige Stücke, die genug gross sind, bringt die Maschine automatisch wieder zurück ins Lager. Einmal zugeschnitten, erhält jedes einzelne Bauteil ein Etikett. So kann es mittels





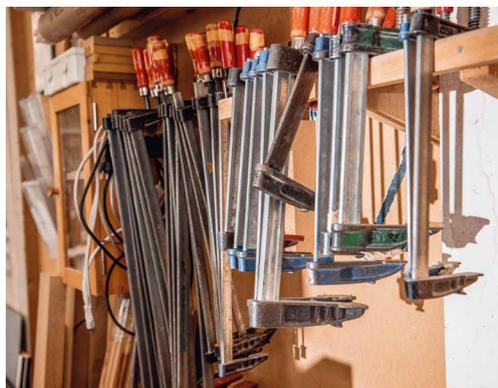
Code jederzeit dem entsprechenden Auftrag zugeordnet werden. «Die Technologie erfordert aber auch einiges an Wartungsarbeiten und setzt ein gewisses Know-how voraus. Damit niemand einrostet, rotieren unsere Mitarbeitenden alle zwei Wochen», erklärt Uwer. So bohrt eine andere Maschine die notwendigen Löcher und nimmt die Fräsbearbeitung vor. «Unsere Fräse verfügt über fünf Achsen. Somit können wir jede beliebige Form und Kontur umsetzen», schwärmt Sascha Uwer von den Möglichkeiten der modernen Technik.

#### Handwerkskunst, die erlernt sein will

Im oberen Stockwerk beginnt die eigentliche Handarbeit und damit auch der zeitintensivere Teil der Arbeiten. An der Werkbank werden Beschläge wie Scharniere angebracht, Korpusse zusammenschraubt und Schubladen zusammengesetzt. «Während der Zuschnitt einige Stunden dauert, beansprucht die Bearbeitung an der Werkbank rund drei Tage», erklärt Uwer. Die Mitarbeitenden leisten dabei Präzisionsarbeit. Die Toleranzgrenze ist minim. Sie liegt im Hundertstelmillimeterbereich. «Dieser Beruf erfordert viel Erfahrung. Es kommt nicht von ungefähr, dass eine vierjährige Schreinerlehre erforderlich ist, um das Handwerk zu erlernen», betont Uwer, dem die Nachwuchsförderung sehr am Herzen liegt.

#### Ort der Entschleunigung

Weitere Arbeit wartet Backstage in der Schaltzentrale, wie Sascha Uwer sein Büro nennt. Der 27-Jährige bildet die Schnittstelle zwischen Verkauf, Produktion und Montage. Dazu kommt das tägliche Geschäft mit Serviceanfragen. «Diese Vielfältigkeit fasziniert mich an meinem Job», so der gelernte Schreiner. Und durch den stetigen Wandel bleibe es spannend. Die Küche habe in den letzten 40 Jahren eine enorme Entwicklung durchlaufen. «Einst ein separater Raum, findet sie heute als Designelement ihren Platz im Herzen der Wohnung.» Wohnraum und Küche verschmelzen immer mehr und bilden ein Ganzes. «Damit sind auch die optischen Ansprüche gestiegen. Die Küche sollte mit dem Wohnraum harmonieren.» Die Küche hat sich vom Arbeitsort zur Begegnungszone gewandelt, zu einem geselligen Ort der Entschleunigung, einem Gegenpol zum hektischen Alltag. Hier kommen Menschen zusammen, kochen gemeinsam und nehmen sich Zeit zum Geniessen.



**DIE KÜCHE IST EINGEBAUT, ABER WIE WIRD SIE NUN RICHTIG GEPFLEGT? TIPPS UND TRICKS DER PROFIS AUF [VIVRE-MAGAZIN.CH/LEBENSDAUER](http://VIVRE-MAGAZIN.CH/LEBENSDAUER)** 

Diese Entwicklung wird durch die Technik unterstützt. «Damit meine ich nicht nur die Digitalisierung, sondern auch die Technik der Küche an sich. Wie etwa Schubladen, die sich von selbst wieder einziehen oder ein Gewicht von bis zu 60 Kilo tragen können.» Höhenverstellbare Kochinseln oder eingebaute Cheminées und Aquarien – die Möglichkeiten scheinen schier unbegrenzt. «Deswegen kommen die Leute zu uns. Wir sind auf individuelle Lösungen spezialisiert», sagt Uwer und fügt schmunzelnd hinzu: «Doch wir können auch Standard – wir sind flexibel und gehen gerne auf die jeweiligen Bedürfnisse und Budgetmöglichkeiten ein.»