



«Innovation hat bei uns Tradition.»

Die Brunner Küchen AG in Bettwil blickt auf mehr als 50 erfolgreiche Jahre Unternehmensgeschichte im Küchenbau zurück. Wir haben uns gefragt: «Kann man die Küche überhaupt noch neu erfinden?»

Interview + Redaktion: Silvia Steidinger, Fotos: Brunner Küchen AG

1 Zeitgemäss und präzis ausgeführt zeigt sich diese Küche aus abwechselnd glattem und strukturiertem Eichenholz.

2 Immer wieder beweist Brunner Küchen einen hervorragenden Riecher für kommende Trends – oder defininiert diese gleich selbst mit. Hier eine konsequent umgesetzte Küche im aktuell beliebten Landhausstil.

3 Origami, die Siegerküche des Swiss Kitchen Awards, repräsentiert die Experimentierfreude und das Vermögen des Unternehmens, diese virtuos und in höchster Qualität in die Realität umzusetzen.

Die Antwort auf die eingangs gestellte Frage kommt bei Adrian Bernhard ohne Zögern: Mit jedem neuen Projekt. Im Gespräch mit dem Inhaber und Geschäftsführer der Brunner Küchen AG richten wir den Scheinwerfer auf die vielfältigen Küchenunikate, die das Unternehmen in beeindruckender Teamarbeit von A bis Z inhouse realisiert.

Beginnen wir für einen ersten Eindruck mit ein paar kurzen «Aufwärm-Fragen»: Naturholz oder farbige Fronten?
Naturholz.

Push-to-open oder elegante Griffleiste?
Push-to-open.

Messing oder Chromstahl?

Das kommt auf das Einsatzgebiet an.

Bei der Entwicklung einer Küche: Plan von A bis Z verfolgen oder improvisieren?
Von A bis Z improvisieren.

Brunner Küchen steht für massgeschreinerte Küchenunikate. Was zeichnet eure Arbeit sonst noch aus?

Unser Anspruch ist es, die optimale Küchenlösung für jeden individuellen Kundenwunsch zu finden – von der Planung über die Gestaltung bis zur Produktion und Montage. Wir lieben die Herausforderung, nicht alltägliche Projekte in höchster Qualität zu realisieren – wo andere «nein» sagen (müssen), setzen wir an.

Nehmen wir an, ich möchte meine Küche erneuern. Welche Fragen muss ich mir stellen, bevor ich auf euch zukomme?

Wichtige Fragen vorab sind: Was ist an der aktuellen Küche gut? Funktionieren die Arbeitsabläufe, stimmt die Anordnung von Wasser, von Koch- und Arbeitsbereich, der Geräte? Diese Erkenntnisse sollte man notieren, ebenso was fehlt (Stauraum, Arbeitsfläche etc.) und was konkret verbessert werden muss. Diese und weitere Fragen werden dann gemeinsam mit unseren Küchenberatern mittels detaillierter Bedarfsabklärung erarbeitet. Bereits eine Vorstellung bezüglich Designs, Farben, Materialien etc. zu haben, ist nicht notwendig. Manchmal ist es überfordernd, wenn man sich im Vorfeld schon auf einen Stil festzulegen versucht. In unserer Ausstellung gibt es die unterschiedlichsten Küchen zur Veranschaulichung der Möglichkeiten; viel Inspiration, um dann die individuelle Lösung der eigenen Küche zu entdecken und zu definieren.

Welche Materialien und Oberflächenbehandlungen sind bei euch erhältlich? Was könnt ihr im eigenen Betrieb umsetzen?

Da wir alles inhouse produzieren, sind wir maximal flexibel, was Verarbeitung, Masse und Materialien angeht. Wir sind neugierig und offen für Neuheiten – und immer für Experimente zu haben. Wir arbeiten mit dem modernsten Maschinenpark, mit dem sich uns beinahe unendliche Möglichkeiten der Oberflächenbehandlung auftun, wie zum Beispiel sägeroh für alle Holzarten oder «Shabby chic»-Optiken. Zudem haben wir ein eigenes Spritzwerk, wo wir Oberflächen in allen erhältlichen Farben (NCS, RAL etc.) bearbeiten können. >





«Jede Küche ist einzigartig,
so wie der Kunde und
die Kundin.»

Adrian Bernhard, Inhaber und
Geschäftsführer Brunner Küchen



4 Bei der Auswahl der Werkstoffe legt Brunner Küchen Wert auf regionale Rohstoffe, FSC-zertifiziertes Massivholz oder Echtholzurniere.

5 In der hauseigenen Lackiererei werden Oberflächen in allen Farben umgesetzt. Eine Destillieranlage sorgt für die Lösemittelrückgewinnung von Lackresten.

6 Vom Entwurf über die Produktion bis hin zur Montage entwickelt und setzt Brunner Küchen individuelle Wünsche, Trends und innovative Ideen um.

> **Gibt es ein spezielles eurer Küchenprojekte, das dich besonders stolz macht?** Die Origami-Küche, mit der wir gemeinsam mit Vinova Architects den Swiss Kitchen Award 2023 für die schönste Küche gewonnen haben. Dieses Projekt ist eine Meisterleistung in Bezug auf die Zusammenarbeit mit unseren Partnern und bezüglich des Konzepts, dessen Herzstück eine von der japanischen Falte Kunst Origami inspirierte Kochinsel aus massivem Chromstahl ist.

Woher nehmt ihr eure Gestaltungsansätze? Was inspiriert euch? Mein Grundsatz lautet, mit offenen Augen durchs Leben gehen. Die Natur bietet uns viel Inspiration in Bezug auf Farbkombinationen. Wir versuchen zudem bewusst ausserhalb der «Box Küche» zu denken. Wir schauen über den Tellerrand hinaus und beobachten, was es in anderen Bereichen wie in der Mode oder in der Floristik für Materialien, Farben und Formen gibt.

Welche aktuellen Designtrends sind zurzeit zu erkennen und (wie) setzt ihr diese in Projekten um? Matte Oberflächen sind im Moment in allen Bereichen zu sehen. Beliebt sind auch Designs mit strukturierten Natursteinoberflächen. Wir realisieren geprägte Furnieroberflächen und Reliefoberflächen und auch das Revival der Landhausküche setzen wir konsequent um.

Gibt es Materialien, von denen ihr für den Einsatz in der Küche abratet?

Grundsätzlich sind keine Materialien heikel – Materialien haben Eigenschaften. Es gehört zu unserer Aufgabe herauszufinden, welche Eigenschaft für welche Kundschaft geeignet ist. Allerdings verarbeiten wir keine Materialien, die unserem Qualitätsstandard und Anspruch nicht standhalten, denn unser Credo ist: Nie zulasten der Qualität.

Über die Brunner Küchen AG

1972 gründete Ernst Brunner in Bettwil die Firma Brunner Küchenbau, nachdem er während drei Jahren in seiner Freizeit die nicht mehr benutzte Schreinerei seines Grossvaters erneuert hatte. Heute, rund 50 Jahre später, beschäftigt der einstige «Einschreiner-Betrieb» 47 Mitarbeitende. Als einer der wenigen Küchenbauer in der Schweiz fertigt die Brunner Küchen AG jedes einzelne Stück einer jeden Küche in der hauseigenen Schreinerei an. Möglich ist dies dank hervorragend ausgebildeter Fachleute; entsprechend investiert die Firma in den Nachwuchs und in ein wertschätzendes Arbeitsumfeld. Mitarbeitende im 30. oder 40. Firmenjahr sind keine Seltenheit. Die Kombination aus motiviertem und qualifiziertem Fachpersonal und hochmodernem Maschinenpark bildet denn auch die Zauberformel des Unternehmens – ergänzt durch den ausgeprägt hohen eigenen Anspruch an Qualität und dem Drang, Bewährtes immer wieder neu zu denken, weiterzuentwickeln und umzusetzen.
www.brunner-kuechen.ch