

VON WEGEN KÜCHE

75 JAHRE STÖCKLIN

3

EDITORIAL

4

MEILENSTEINE

10

FEIERN À LA STÖCKLIN

14

EIN BRAND ENTWICKELT SICH

16

AUSSERORDENTLICHE KÜCHENGESCHICHTEN

22

«MAN DARF SICH NICHT AUSRUHEN»

28

EIN BLICK INS JAHR 2028

32

ÜBER DEN TELLERRAND

34

ALLE WEGE FÜHREN NACH AESCH

38

VON FEUERSTELLEN UND KÜCHENINSELN

42

«DIE PRÜFUNG WÜRDE ICH NICHT MEHR BESTEHEN»

44

EIN LEHRLING NAMENS MOHAMMAD

46

WOHIN GEHT DIE REISE?

48

RACE - EINE GELUNGENE PREMIERE

50

ZAHLEN & FAKTEN

52

DAS WAR ERST DER ANFANG



EDITORIAL

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

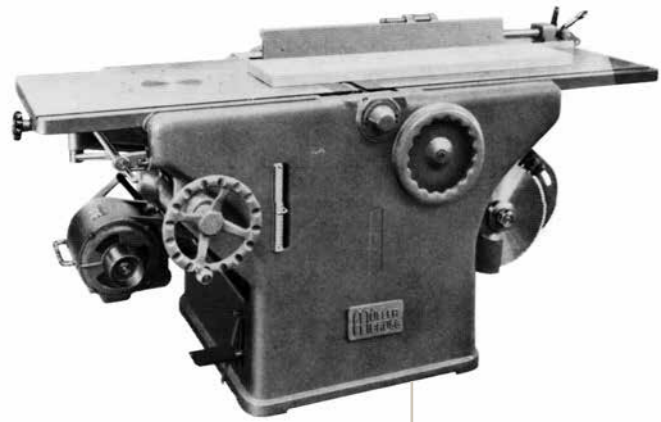
Sich stolz zu zeigen, gehört nicht zu den Werten, welche die Firma Stöcklin auszeichnen. Aber wenn ich Ihnen heute unsere Festschrift zum 75-Jahr-Jubiläum präsentiere, so bin ich, das muss ich unumwunden zugeben, ganz schön stolz. Stolz auf das Erreichte, stolz, ein Teil der Geschichte dieses Unternehmens zu sein - und nicht zuletzt: stolz auf meine Kinder.

Denn in dieser Hinsicht bin ich vom Glück gesegnet. Dani und Sarah in der Firma zu wissen und zu sehen, wie sie das weiterführen, was mein Vater begonnen hat, das erfüllt mich wirklich mit Glücksgefühlen; nicht zuletzt, weil sie es in meinem Sinn und Geist tun.

Ich bin mit dieser Firma fast ebenso lang wie mein Vater verbunden, aber nun bin ich froh und dankbar, dass ich die Führung abgeben durfte. Mich dünkt, dass einem mit zunehmendem Alter und zunehmender Erfahrung die Entscheidungen immer schwerer fallen. Plötzlich tauchen tausend «Wenn» und «Aber» auf, die es vorher nicht gegeben hat. Dani und Sarah gehen die Sache hingegen so an, wie es sich gehört: mit jugendlichem Elan. Das gefällt mir.

Ich wünsche Ihnen eine unterhaltsame Lektüre und viel Spass

Käthi Hofer, Verwaltungsratspräsidentin



MEILENSTEINE

1943 KANN KAUM ALS EIN GUTES JAHR GELTEN. IN STALINGRAD TOBT EINE FÜRCHTERLICHE SCHLACHT UND IN NAZIDEUTSCHLAND SPRICHT REICHSMINISTER GOEBBELS VOM TOTALEN KRIEG.

IMMERHIN GIBT ES AUCH GANZ ANDERE NACHRICHTEN. ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY VERÖFFENTLICHT IN NEW YORK DIE ERSTE AUSGABE VON «LE PETIT PRINCE». UND IN DER SCHWEIZ EXPERIMENTIERT EIN GEWISSER ALBERT HOFMANN MIT EINER SUBSTANZ NAMENS LSD.



*Diplomierter Schreinermeister.
Ernst Stöcklin, Binningen, erwarb sich bei der
22. Meisterprüfung des Verbandes Schweizerischer
Schreinermeister und Möbelfabrikanten das Eidgenös-
sische Schreinermeister-Diplom.*



1943

Auch der Schreiner Ernst Stöcklin ist sehr konkret vom Krieg betroffen. Er leistet nämlich von 1939 bis 1945 in der Füs. Kp. III/52 Aktivdienst. Im Frühling 43 erhält er neun Tage Urlaub. Der Zweck dieses Urlaubs ist die Gründung einer eigenen Firma.

Das Domizil des jungen Unternehmens befindet sich an der Schlossgasse in Binningen, BL. Stöcklins Vision ist die Herstellung von besonders schönen, gediegenen, nach einem neuen klassischen Wohnstil strebenden Möbeln.



1944

Die ersten Jahre sind geprägt von nach wie vor vielen Diensttagen sowie von mehreren Umzügen. Zudem erweist sich die Beschaffung von Holzbearbeitungsmaschinen als schwierig. Immerhin erhält Ernst Stöcklin 1944 einen Kredit für die Anschaffung einer kombinierten Hobel-, Kehl- Kreissäge und Bohrmaschine, sie wird sofort zum Stolz der Firma.



Ernst Stöcklin besteht die höhere Fachprüfung und erhält sein Diplom als Schreinermeister.

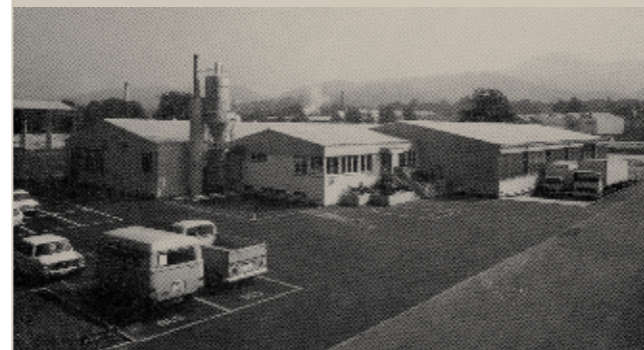
1948

1952

Erstmals beschäftigt er sich mit dem Gedanken - und ersten Versuchen - der Herstellung von Exklusiv-Küchen. Erfolg stellt sich jedoch nicht ein.

1960

Ernst Stöcklin beschäftigt inzwischen fünf Mitarbeitende und unternimmt erneut Küchen-Gehversuche, diesmal mit Serienküchen.

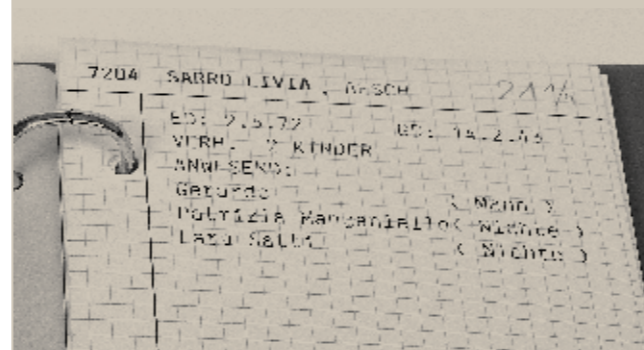


1962

Ein als Probelauf deklarierter Auftrag der Firma Troesch (die 40 Jahre später zu Sanitas-Troesch fusioniert) erweist sich als wichtiger Anschlag. Stöcklin liefert die bestellten 300 Küchen-Oberbauten fristgerecht und in ausgezeichnete Qualität. In der Folge wird die Zusammenarbeit zwischen Stöcklin und der Firma Troesch vertraglich geregelt. Dies bedeutet den entscheidenden Durchbruch: Stöcklin wird von einer Schreinerei zu einer industriell fertigenden Küchenmöbelfabrik.

1963

Der Hauptsitz des Unternehmens ist nun in Arlesheim. Im Parterre befindet sich der Betrieb, im ersten Stock das Büro und die Privatwohnung. Stöcklin beschäftigt bereits rund 10 Mitarbeitende.



1964

Die erste Durchlaufmaschine wird angeschafft: Kanten werden nun automatisch aufgeleimt. Umstellung des Fabrikationsprinzips auf Zwischenlager. Im Jahr darauf kann bereits eine zweite Durchlaufmaschine in Betrieb genommen werden, ein Doppelendprofiler.

1966

Inzwischen ist Ernst Stöcklin ganz auf Küchen spezialisiert. Während der Rezession flattert – erneut von Troesch – ein Grossauftrag von zunächst 500 Küchen auf seinen Tisch; zum Schluss sollten es 3000 sein.

Da sich der Produktionsstandort Arlesheim in einer Wohnzone befindet, wird das Material neu im Materiallager in Breitenbach zugeschnitten und von dort zur Fertigung nach Arlesheim gefahren. Danach gehts wieder nach Breitenbach, wo die Möbel geputzt, palettisiert, geschruppft und ausgeliefert werden. Die Schruppmaschine ist in der Möbelwelt eine Neuheit. Sie wird einige Jahre später ihren Dienst in einer spektakulären Explosion quittieren. Glücklicherweise kommen dabei keine Personen zu Schaden.

1969

Mit 19 Jahren tritt Tochter Katharina Hofer-Stöcklin, genannt Käthi, in die Firma ein. Sie studiert zu dieser Zeit Innenarchitektur und absolviert gerade ein Praktikum. Dementsprechend sollte der Einsatz im elterlichen Betrieb eigentlich nur vorübergehender Natur sein...

1971

Ernst Stöcklin erwirbt im Aescher Industriegebiet «In den Weiden» eine Parzelle von 5000 Quadratmetern im Baurechtsvertrag. Baubeginn ist im Juni.

1972

Der neue Standort am Weidenring 31 wird im April 1972 bezogen, bereits im Juni erfolgt die erste Montage. Im September findet eine offizielle Eröffnung statt, und zwar, wie es sich für Ernst Stöcklin gehört, in Form eines grossen Fests inklusive Tag der offenen Tür. Stöcklin beschäftigt nun 27 Mitarbeitende – und es werden laufend mehr.

1973

Während die Konkurrenz noch nicht einmal die Prospekte bestellt hat (so hält es jedenfalls ein Chronist der Zeit genüsslich fest), lässt sich Ernst Stöcklin den ersten Computer ins Haus liefern. Die spezifische Software wird innerhalb von anderthalb Jahren selbst erarbeitet. Sie umfasst die Materialbewirtschaftung, die Stücklistenauflösung und die Zeitwirtschaft. Stöcklin erweist sich somit als eigentlicher Taktgeber der Innovation.

1974

Die Ölkrise sorgt für eine Rezession, die auch an Stöcklin nicht spurlos vorübergeht. Der Betrieb muss um 50% redimensioniert werden. Auch der langjährige Partner Troesch bestellt deutlich weniger und startet eine eigene Produktion. Stöcklins Versuch, andere Kleinmöbel herzustellen, erweist sich als ungenügender Lückenbüsser.

1978

Käthi Hofers Ehemann Gusti Hofer tritt in die Firma ein. Er wird seine Frau in den folgenden Jahren tatkräftig unterstützen und ihr auch in unpopulären Entscheidungen zur Seite stehen.

1975

Nach einem klassischen Familienzweist tritt der als Nachfolger vorgesehene Sohn Niklaus Stöcklin aus der Firma aus – für den Firmengründer eine riesige Enttäuschung.

1982

Die Krise ist noch nicht ausgestanden. Der Unternehmensumsatz sinkt noch einmal markant.

1986

Bau eines neuen Fabrikations- und Bürogebäudes – Stöcklin glaubt an die Zukunft.

1976

Selbst in der Krise bleibt Stöcklin innovativ. Im Jahr 1976 gelingt es, auch die Teile-Kalkulation mittels Computer auszuführen.

1987

Die Einzelfirma wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt.



GESCHÄFTSLEITUNG



1992

Die klare Konzentration auf Küchenmöbel und Wandschränke erweist sich als richtig. Der Umsatz ist wieder auf Vorkrisenniveau angestiegen.

1999

Tod von Ernst Stöcklin mit 81 Jahren. Er hat die Firma fast bis zuletzt als klassischer Patron geleitet. Mit der Nachfolgeplanung hat er sich nicht weiter auseinandergesetzt.



2000

Nach Regelung des Erbes übernimmt Käthi Hofer das Unternehmen als Eigentümerin und Geschäftsführerin. Immerhin wird dieser Sprung ins kalte Wasser insofern etwas abgemildert, als sie in den 30 Jahren ihrer Arbeit für die Firma praktisch alle Bereiche und Tätigkeiten ausgeübt hat, inklusive Auslieferung auf der Baustelle per Sattelschlepper. Käthi Hofer kennt den Betrieb von der Pike auf.



2003

Die BLKB ehrt Käthi Hofer als erste Frau mit dem Wirtschaftspreis. In der Laudatio heisst es: «In Anerkennung Ihrer Leistungen als Unternehmerin und multifunktionale Managerin. Sie sind mit Ihrem Unternehmen ein Beispiel für viele Betriebe im Kanton BL: Ein Betrieb, der sich über Jahre einen Markt erarbeitet hat. Ein Betrieb, der zwar in der Öffentlichkeit kaum bekannt ist, der aber ein stabiles, erfolgreiches Unternehmen bildet und vielfältige, sichere Arbeitsplätze schafft.»



STÖCKLIN KÜCHENMÖBEL 4000 ARLESHEIM	TEIL	PROFILMASS	WERKSTOFF
MB* 1:10	FLÄCHEN	KARTEN	LEHREN
DATE 9.7.04	1	1	BR.
NAME K.O. B.	2	4	





2016



Das operative Geschäft der Stocklin Küchenmöbelfabrik AG wird in die Stocklin Möbel AG überführt. Dani Hofer übernimmt nach einer gut durchdachten Übergangszeit die Leitung der Firma in dritter Generation.

2017

Sarah Hofer tritt als Assistentin im Einkauf in die Firma ein und übernimmt später zusätzlich die Marketingaufgaben.

2018

Erstmals ist Stocklin mit einem eigenen Stand an der Swissbau präsent. Wiederum wird die gesamte IT-Infrastruktur erneuert.

2004

Die Geschäftsleitung wird auf vier Personen erweitert.

2006

Um- und Neubau inklusive Ausstellung.

2008

Erneuerung der gesamten IT-Infrastruktur.

2010

Stocklin wendet als erste Firma der Schweiz die neue Lasertechnologie in der Kantenverarbeitung an.

2012

Bedeutende Investitionen in den Maschinenpark: Ein CNC-gesteuerter Frontbohr- und Montageautomat, ein CNC-gesteuerter Bohr-, Fräs- und Dübelautomat sowie ein doppelseitiger Formatier- und Kantenbearbeitungsautomat mit Lasertechnologie und PU-Verleimung werden angeschafft. Stocklin zählt damit zu den modernsten Produktionsstätten der Branche.

2013

Erschütternde und positive Nachrichten prägen das Jahr: Auf der einen Seite schlägt das Schicksal mit dem unerwartet frühen Tod von Gusti Hofer zu. Auf der anderen Seite feiert das Unternehmen Erfolge: Als Schweizer Erstanbieterin liefert Stocklin das Schubladensystem «Legrabox» in Oriongrau aus. Zugleich gilt es, die Neuvanschaffung einer Kantenverleim- und Nachbearbeitungsmaschine Novimat zu vermelden. Desgleichen den Firmeneintritt von Gusti und Käthis Sohn Dani Hofer.



	Lohn Lehr.	Lohn. Fertm.	Total	Unkost	Soi- Kos
3	3.45		65.25	58.25	
20	-		94.50	94.50	
			214.-	214.-	
			39.45	39.45	
			5.50	5.50	
			45.40	45.40	
			181.95	181.95	
			167.50	165.50	
403			151.-	239.10	131.50
			61.-	19.50	4.-
			12.-		
			17.45		
			42.45		
450	29.25	10.25	157.90	8.-	208.140
403			142.00	8.40	151.-
			781.-		
	12.-				12.-
	50.-	5.-	17.45		42.45
			65.40		
416	26.50	3.20	3.145	3.55	19.50
644	178.-	14.40	339.50		39.45
	8370	6140	10.-		101.45
422	193.25	10.-	287.60	37.25	48.05
417	1350	- 65			48.05
	1350	1.65	8.25	1.60	145.25
	22.-	1.10			50.-
430	4150	5.45	1830	10.-	50.-
	150.20	4.50	227.50		82.60
	320.-				50.-
594	91	594.05	866.140	4.22.40	50.-
			3307.90	1030	42.50
			285.60	2048	35
			5911	40	433.05
			118.05	881.15	9439.25

DAS SAGEN KUNDEN

«Stocklin überzeugt uns als innovativer, verlässlicher und qualitativ sehr guter Lieferant. Wie wir selbst, ist es ein Familienbetrieb, was nicht zuletzt kurze Entscheidungswege zur Folge hat. Gemeinsame Werte wie Kundenorientierung, Partnerschaftlichkeit, Ehrlichkeit, aber auch die Freude am Schönen machen uns zu echten Partnern.» Gerd Stuber, Stuber Team AG, Rotkreuz

FEIERN À LA STÖCKLIN

DASS MAN IM HAUSE STÖCKLIN-HOFER EINEM GUTEN FEST NIE ABGENEIGT IST, IST KEIN GEHEIMNIS. SCHON DER FIRMENGRÜNDER WUSSTE ZU FEIERN. DIESE TRADITION WIRD BIS HEUTE HOCHGEHALTEN.

Traditionen

Als 1972 der neue Firmensitz eröffnet wurde, geschah dies «mit einem grossen Fest in bekannter ST-Perfektion - samt Tag der offenen Tür», wie es in den Stöcklin-Memoiren heisst. Und bereits früher hatte Ernst Stöcklin damit begonnen, auf dem Hof Blütenen den 1. August jeweils mit einem Riesenfest zu begehen. Es ist typisch für die Denkweise der Familie, dass dazu jeweils alle Mitarbeitenden eingeladen sind. So ist es auch heute noch. Seit Mitte der 80er Jahre wird auch Weihnachten jeweils mit dem ganzen Personal gefeiert, und seit 1999 gibt es zudem jährlich einen Firmenausflug, der zur Freude der Belegschaft an einem Arbeitstag stattfindet. Ein gutes Team ist eben Gold wert.

Fünfzig Jahre KH

Das Jahr 1999 war geprägt von der Krankheit und dem Tod von Ernst Stöcklin. Käthi Hofer hatte dementsprechend wenig Lust, den anstehenden fünfzigsten Geburtstag gross zu feiern. Neben der Trauer galt es ja, das Erbe zu regeln und die Nachfolge anzutreten. «Aber drei Wochen vor meinem Fünfzigsten hat es bei mir «Klick!» gemacht und ich habe realisiert: Fünfzig wirst du nur einmal!», erzählt sie.



DAS SAGEN GESCHÄFTSPARTNER

Gemeinsame Werte wie Leistungsorientierung, Innovation und Integrität prägen unsere Partnerschaft seit Jahrzehnten. Als Hausbank dürfen wir heute bereits der dritten Generation unser Vertrauen beweisen. **Jürg Zumbrunn**, Basellandschaftliche Kantonalbank, Leiter Unternehmenskunden, Arlesheim

Also wurde schnell eine Einladung entworfen und an rund 100 Freunde, Verwandte, Geschäftspartner und natürlich an alle Mitarbeitenden versandt. «Da mein Geburtstag auf einen Mittwoch fiel, rechnete ich nicht mit allzu viel Besuch», erinnert sie sich. «Denkste! Es kamen bis auf zwei sämtliche Eingeladenen!» Und so feierten auch in diesem traurigen und komplizierten Jahr gut 100 Personen ein rauschendes Fest.

Die Skulptur

Fünf Jahre später gab es erneut Grund zu feiern. Käthi Hofer hatte 2003 als erste Frau den Wirtschaftspreis der Kantonalbank erhalten. Mit einem Teil dieses Preises wurde beim Holzbildhauer Matthias Mäder eine Skulptur in Auftrag gegeben. Zu ihrer Einweihung wurden 2004 wiederum zahlreiche Gäste eingeladen - und weil es gleichzeitig Käthi Hofers fünfundfünfzigster Geburtstag war, benamste man die Sache «Zwei-Gründ-Fescht». Die Skulptur bildet bis heute das Schmuckstück im Haupteingang des Stöcklin-Sitzes.

Der Toi-Toi-Blues

Viele Gäste aus dem Verwandten- und Freundeskreis der Hofers, die beteiligten Unternehmen, Kunden und Lieferanten und natürlich die Belegschaft feierten im Januar 2007 die Eröffnung des neuen Gebäudeteils im 1. Obergeschoss. Der Um- und Neubau hatte sich herausfordernd gestaltet, man musste unter erschwerten Bedingungen arbeiten, und während zwei Monaten standen lediglich zwei Toi-Toi-Toiletten zur Verfügung. Dementsprechend war am Fest einiges an Erleichterung zu spüren.

Schnapszahl

2009 galt es, 66 Jahre Stöcklin zu feiern. Dieses Jubiläum wurde mit exakt 66 VIP-Gästen begangen. Das Fest mit vielen kulinarischen und anderen Höhepunkten wurde, um die Schnapszahl gebührend zu inszenieren, am 11.11. von 18.18 bis 22.22 Uhr durchgeführt.



Aber auch die Belegschaft erhielt Gelegenheit zu feiern: Mit den Mitarbeitenden und ihren Familien reiste man mit zwei Cars für zwei Tage ins Berner Oberland. Auch dieses Ereignis dürfte manchem noch in feuchtfröhlicher Erinnerung geblieben sein.

Sechzig Jahre und ein bisschen weise

Käthi Hofers Sechzigster ist ihr selbst als Fest der Superlative in Erinnerung: «Verwandte, Freunde, Geschäftspartner, Mitarbeitende, es war ein Abend voller Überraschungen und mit einem Geschenk, das wiederum von Mathias Maeder gestaltet wurde», erzählt sie. Einige Jahre habe es danach in einer Küche in der Ausstellung gehangen. Inzwischen hat es eine neue Heimat auf Hof Blütenen gefunden.

Gusti Hofer und der Männerchor

Gustis fünfundsechzigster Geburtstag wurde 2010 mit einem herrlichen Abend gefeiert, nicht zuletzt mit einigen Liedern, die der Männerchor Aesch unter Mitwirkung aller Gäste darbot. In diesem Männerchor zu singen, war Gustis mit viel Herzblut betriebenes Hobby. Im Jahr darauf veranstaltete der Chor sein Jahreskonzert in den Stöcklin-Fabrikhallen. «Es war wunderschön», erinnert sich Käthi Hofer, «viele Aescher und Aescherinnen genossen das Konzert und den anschliessenden Aperó im 2. Stock.»



Stöcklin geht fremd...

Als es im Jahr 2013 die 70 Jahre Stöcklin zu feiern galt, ging man für einmal «fremd». Der Anlass fand in Basel statt, im «EOIPSO», dem heutigen «Werk 8». Käthi Hofer erinnert sich: «Ein toller Anlass mit einem ganz speziellen Referenten: Pater Dr. Dr. H.J. Zoche, der uns in einer launigen Rede seine Gedanken zur Ethik in der Wirtschaft vermittelte.» Allerdings hatte dieser Anlass auch eine traurige Komponente, denn es war der erste dieser Art ohne Gusti Hofer.

...Und kommt zurück

Der fünfundsechzigste Geburtstag wurde hingegen wieder in Aesch gefeiert, am 25. Januar 2019 zwar erst, aber dafür im wahrsten Sinne des Wortes «InHouse».



EIN BRAND ENTWICKELT SICH

BEREITS DAS ALLERERSTE STÖCKLIN-LOGO ZEIGT DEN WILLEN ZU EINEM PROFESSIONELLEN AUFTRITT. DAS HAT SICH BIS HEUTE NICHT GEÄNDERT.

Zwar ist der Ausdruck «Corporate Identity» ein Kind unserer Zeit, aber Stöcklin hat seit Jahrzehnten auf einen sauberen Firmenauftritt geachtet. Die Bereitschaft, in ein professionelles Corporate Design zu investieren, zeichnet Stöcklin aus. Das Unternehmen agierte in Sachen visueller Kommunikation jederzeit vorbildlich. Gekannte Broschüren, gut gemachte Information, ausserordentliche Kundengeschenke: In Sachen Werbung wurde nie gespart und das hat sich auch gelohnt.

Die Logos der Anfangszeiten waren reduziert, ohne Schnickschnack, der Name stand im Vordergrund, ganz zu Beginn ergänzt durch einen stilisierten Stuhl. Der Schriftzug war in Serifen gehalten, das wirkte seriös und hochwertig.

Nachdem der Hauptsitz 1963 nach Arlesheim verlegt worden war und ab 1966 nur noch Küchenmöbel produziert wurden, hat man die Schrift in leicht modernisierter Form übernommen, manchmal ergänzt durch den Zusatz «Küchenmöbelfabrik» sowie die Adresse. Auf visuelle Elemente wurde ganz verzichtet.



1943



1966



1987



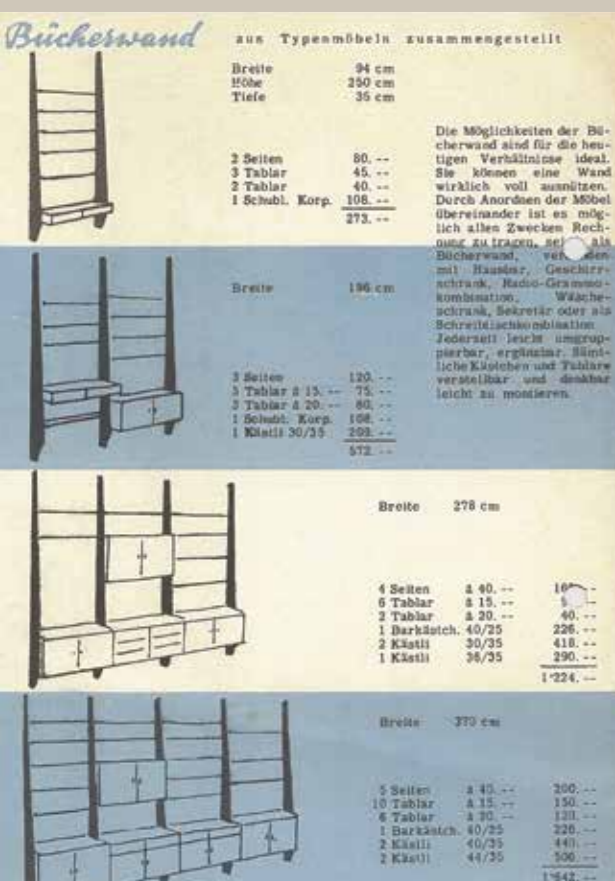
2006

1972 wurde das Logo neu gestaltet. Die Farbe Hellblau dominierte, die nun verwendete Schrift «Stencil» hiess bei Stöcklin «Chishte-Schrift». 1987 ergänzte man den Schriftzug stolz durch den Zusatz «Küchenmöbelfabrik AG».

Nach der Übernahme der Firma durch Käthi Hofer wurde es Zeit für einen neuen Auftritt und ein neues Logo. Ab 2006 trat Stöcklin mit einer nüchternen Groteskschrift auf. Die damit symbolisierte Gradlinigkeit stand für die Strategie der Firma in einem veränderten Marktumfeld. Ergänzt wurde der Schriftzug nun wieder durch ein grafisches Element: Rote Kreise umspielten die letzte Silbe des Namens. Sie standen für eine verstärkte Dynamik - Stöcklin war «in» wie «innovativ».

Das aktuelle Logo ist im Zuge der Geschäftsübernahme durch Dani entwickelt worden. Seit 2017 steht es für eine angepasste Strategie und einen neuen Chef: moderner, jünger, wohnlicher und nicht zuletzt auf die Zielgruppe Frauen ausgerichtet. Es hebt sich deutlich von der Konkurrenz ab und symbolisiert die schnelllebige Dynamik der heutigen Zeit.

Geblieben ist die sorgfältige Pflege eines hochwertigen Corporate Designs, das Bewusstsein für die Relevanz einer professionellen Kommunikation und der Wille zu einer markanten Präsenz bei Kunden, Lieferanten und Partnern.



ALS KÜCHENHERSTELLER ÜBERLÄSST STÖCKLIN DEN KONTAKT MIT DEM ENDKUNDEN BEKANNTLICH PARTNERFIRMEN. ABER MANCHMAL IST ALLES GANZ ANDERS.

AUSSERORDENTLICHE KÜCHENGESCHICHTEN



Mit seiner Firma R.C. Andreae Ltd. ist Valentin Andreae seit Jahrzehnten im Süsswarengeschäft etabliert. In einem alten Arlesheimer Patrizierhaus wohnt er zusammen mit seiner Frau Christine, die ein Coiffeurgeschäft betreibt. An den Wochenenden lebt auch Charles im Haus, ein Sohn aus erster Ehe, der sich von seinem Down-Syndrom nicht behindern lässt.

«Der Bau meiner neuen Küche ist nun schon zwei Jahre her und ich bin total happy», sagt Christine Andreae. Dass es eine Stöcklin-Küche ist, ist alles andere als Zufall: «Mein Mann und Käthi Hofer sind zusammen zur Schule gegangen und treffen sich noch heute regelmässig, auch mit weiteren Schulkameraden», erzählt sie. Eines Tages habe Käthi Hofer zu einem Rundgang in der Fabrik eingeladen und ihr Mann sei so begeistert gewesen, dass er unbedingt eine neue Küche gewollt habe.

Wände raus!

«Ich habe gesagt: Wenn schon, dann aber richtig, dann möchte ich mehr Raum», erzählt Christine Andreae. Nach Konsultation des von Käthi Hofer empfohlenen lokalen Küchenbauers Meier+Tüscher AG und eines befreundeten Architekten sowie nach diversen Gesprächen mit Ihrem Mann habe sie schliesslich grünes Licht erhalten. «Wir haben anderthalb Wände rausgerissen und die Küche von Grund auf neu ausgelegt.»

Die Idee von mehr Platz ist denn auch deutlich spürbar. Übergangslos bilden das Wohnzimmer mit Sitzgruppe, der Essbereich mit einem riesigen Tisch und die Küche eine entspannte, raumgreifende Einheit. Dabei ist die grosse Insel ein sehr wichtiges Element: Sie dient nicht nur als Anrichte und Arbeitsfläche, sondern kann auch mal als Bar für ein Apéro verwendet werden. Aber nicht nur das: «Wenn wir Gäste haben, bin ich bei den Leuten und wenn ich koche, kann ich TV schauen», schwärmt Christine Andreae.

Handverlesen

Bei der Farbe ist sie keine Kompromisse eingegangen: «Das musste die gleiche sein wie im Wohnzimmer, aber zum Glück gibt es diese RAL-Normen, so passt alles perfekt.» Die Arbeitsflächen sind aus schwarzem Granit mit hellgrauen Einsprengseln. «Das harmoniert gut mit unserem geölten Eichenboden und seinem altherwürdigen Fischgrat, finde ich.» Für die Küche selbst hat sie grosse Bodenplatten gewählt, die den Eindruck einer schlichten, aber gediegenen Gradlinigkeit noch verstärken.

Fürs Kochen gibt es einige moderne Gerätschaften wie den Kombi-Steamer oder die Vakuuier-Schublade.

Edel und währschaft

«Sous-vide, das ist natürlich spannend, ich habe zu Beginn alles ausprobiert, aber für frische Spargeln beispielsweise bin ich am Schluss wieder bei der herkömmlichen Methode gelandet», erzählt Christine Andreae lachend. Nicht verzichten möchte sie auf die grosse Tellerwärm-Schublade, wo man auch mal ein Gericht warmhalten könne. «Ich koche nicht wahnsinnig viel, sagt sie, und mein Mann schon gar nicht. Wir gehen oft auswärts essen, das darf dann auch mal richtig edel sein.» Zu Hause koche sie eher währschaft: «Ein schönes Filet etwa mit Rosmarinkartoffeln; es gibt auch mal Ossobuco oder Fisch mit Kartoffeln aus dem Steamer.»



Antoine Kaufmann ist Winzer. Nach 20 Jahren in der Provence haben er und seine Frau Irene 2017 die Domaine Nussbaumer in der Nähe von Aesch übernommen. Im Rahmen der sofort in die Wege geleiteten Renovationsarbeiten wurde auch eine neue Küche eingebaut.



«Wir legen Wert auf Qualität und lokale Partner», sagt Antoine Kaufmann bestimmt, «und das galt auch für den Hersteller und den Schreiner der neuen Küche.» Eine Freundin des Hauses hatte bereits eine Stöcklin-Küche und so nahm man Kontakt auf. Nach einer erfreulichen ersten Begegnung mit Dani Hofer begann man mit der Planung. Seit Sommer 2018 ist die Küche in Betrieb.

Der Chef heisst Irene

«Meine Frau ist definitiv der Chef in der Küche», verrät Kaufmann. Gutes Essen und Wein sei natürlich von vornherein eine symbiotische Beziehung. Zudem habe seine chinesisch-malaysische Frau neben verschiedenen beruflichen Aktivitäten auch eine Sommelière-Ausbildung absolviert. «Sie bekommt hier nicht alle Gemüse, die sie möchte, aber zusammen mit unserer Südfrankreich-Vergangenheit entsteht eine asiatisch-mediterrane Fusions-Küche», berichtet er enthusiastisch. Top-Spezialität sei ein Wolfsbarsch in Salzkruste, dazu gebe es beispielsweise den Le Blanc von der Domaine Nussbaumer.

Zwei Räume

Ein Teil der neuen Küche befindet sich im dafür ursprünglich vorgesehenen Raum: «Er ist sehr klein, deshalb haben wir dort jetzt lediglich den Ofen, den Dampfgarer, das Lavabo und so weiter, die eigentliche Schaltzentrale.» Der zweite Teil jedoch ist in grosszügiger Weise in den lichtdurchfluteten Wohnraum integriert. «Hier haben wir eine Insel und eine lange Theke an der Wand. So haben wir vom Essplatz aus jederzeit Zugriff auf alles.» Der viele Stauraum sei wichtig, denn natürlich habe man viele Gläser, «aber auch Irenes asiatisches Geschirr braucht viel Platz.» Besonders praktisch sei der integrierte Tellerwärmer. «Mit dem kann man im Übrigen auch mal etwas warmhalten, oder ihn gar zum Niedergaren benutzen», schwärmt Kaufmann.

Repräsentativ

Der zweite Küchenraum soll sich insbesondere bewähren, wenn Gäste da sind. Unmittelbar nach Fertigstellung konnte Kaufmann zwar noch nicht über grosse Erfahrungen damit berichten. «Aber der Raum macht bereits jetzt Freude; und er erfüllt durchaus auch repräsentative Funktion, denn wir haben ja schon mal Weinjournalisten zu Besuch. Mit seinem schlichten, zeitlosen Look und der funktionalen Anmutung passt der Raum perfekt zu uns, finde ich.»



Tom Ryhiner arbeitet bei Oettinger Davidoff. Seine Gattin Dominique ist Hausärztin. Sie leben zusammen mit ihren zwei Kindern (7 und 9) in Basel. Anlass für den Einbau einer neuen Küche war die Renovation des 60-jährigen Hauses, für welche Ryhiners Cousine Ella – eine Architektin – verantwortlich zeichnete.

«Der Name Stöcklin war uns natürlich bereits geläufig», erzählt Tom Ryhiner, «denn wir sind um zwei Ecken verschwägert. Deshalb wussten wir schon, dass es eine Stöcklin-Küche werden soll, bevor wir uns für einen Schreiner entschieden hatten.» Dementsprechend ist man auch in den Genuss einer persönlichen Beratung direkt vor Ort gekommen. Im Showroom hat Dani Hofer die Möglichkeiten bezüglich Farben und Materialien vorgeführt. Für die Farbwahl war insbesondere das Gesamtfarbkonzept des Hauses massgeblich. Das unkomplizierte Weiss passt dementsprechend perfekt. In Sachen Material galt das Hauptaugenmerk einer unkomplizierten Reinigung. Insbesondere die Oberflächen – Chromstahl poliert – sollten den hygienischen Bedingungen einer Familienküche gerecht werden. «Die Vorzüge eines qualitativ hochwertigen Produkts sind dabei natürlich offensichtlich», sagt Ryhiner.

Platz gegeben

Die räumlichen Verhältnisse und auch der Bodenbelag waren vorgegeben. «Was uns konzeptionell besonders wichtig war, ist die Offenheit gegenüber dem Esszimmer», erzählt Ryhiner. «Deshalb auch die grosszügige Anrichte, so wird die Küche zu einem Ort der Begegnung. Die offene Küche ist unser Lebensmittelpunkt, hier wird vorbereitet, gekocht und gelebt, es muss schön sein, aber auch praktisch.» Dies gilt natürlich auch für die Küchengeräte. «Wir haben nichts Spektakuläres», berichtet Ryhiner, «einen Ofen mit eingebautem Temperaturmesser, einen Steamer. Das bewährt sich alles vorzüglich, auch wenn wir Gäste haben, was oft vorkommt. Nach drei Jahren kann ich sagen, dass wir wirklich sehr zufrieden sind.»

Wer kocht?

Am Herd steht mehrheitlich Dominique Ryhiner, unter anderem erlaubt es ihre Teilzeitarbeit, mehr Zeit zu Hause zu verbringen. Am Weekend steht Ryhiner selbst aber durchaus auch am Herd. «Auch kochen wir oft zusammen, und da kommt uns der Platz zugute.» Tatsächlich gibt es nicht nur die Anrichte, sondern auch Arbeitsplätze links und rechts des Spülbeckens, so dass man problemlos zu zweit hantieren kann.

Besondere Menü-Spezialitäten haben die Ryhiners nicht. «Eine abwechslungsreiche Ernährung ist uns beiden wichtig. Es soll frisch und ausgewogen sein, gut und gesund, halt», berichtet er. «Fleisch braucht es nicht jeden Tag zu geben, aber ein schöner Braten ist halt schon etwas Feines. Im Ofen mit Temperaturkontrolle gelingt er besonders gut.»

UND DANN DAS

Beim Vereinbaren eines Termins für mein Vorstellungsgespräch hatte ich auf die Frage nach meinem Alter meinen Jahrgang angegeben: 39. Beim Vorstellungsgespräch selbst nahmen Herr Stöcklin und Frau Hofer sehr entspannt auf dem Sofa Platz. Dies ganz im Gegensatz zu mir, denn ich hatte panische Angst vor den beiden riesigen Daggen, welche mich in ihrer Höhe überragten und meine Körpernähe suchten.

Trotzdem verlief das Gespräch erfreulich. Aber ganz zum Schluss schaute mich Herr Stöcklin mit seinem forschenden Blick an und fragte: «Haben Sie alle Fragen wahrheitsgetreu beantwortet? Auch bezüglich Ihres Alters?» – «Selbstverständlich», antwortete ich, «Jahrgang 39, ich bin jetzt 52.» Es entstand eine peinliche Stille. Dann sagte Herr Stöcklin lachend: «Nun, dann habe ich wohl Alter und Jahrgang verwechselt!» Verena Jacottet

DAS SAGEN GESCHÄFTSPARTNER

«Stöcklin bietet in einem wirtschaftlich extrem schwierigen Umfeld ein bemerkenswertes Paket mit Qualität, Technologie, Service und Zuverlässigkeit.

Zudem gibt es kaum andere Hersteller, welche so offen für Innovationen sind.»

Beni Weber, Peka Metall AG, Mosen

«MAN DARF SICH NICHT AUSRUHEN»

WO STEHT DIE FIRMA STÖCKLIN HEUTE?

WAS BEDEUTET ES, MIT FAMILIENANGEHÖRIGEN

ZUSAMMENZUARBEITEN? WIE BLICKT DIE

INHABERFAMILIE IN DIE ZUKUNFT? KÄTHI, DANI

UND SARAH HOFER IM GESPRÄCH.



Stöcklin feiert 2018 den fünfundsiebzigsten Geburtstag. In der langen Geschichte des Unternehmens gab es Auf's und Abs. Wie geht es der Firma heute?

KH: «Es geht ihr sehr gut!»

DH: «Die Verwaltungsratspräsidentin hat gesprochen! Aber es stimmt schon. Wir sind zwar Schweizer und finden immer einen Grund zum Klagen, aber wir dürfen zufrieden sein. Es läuft gut, wir sind gesund finanziert und unabhängig. Das «Swiss Label» hebt uns im Markt ab, wir haben ein hochwertiges Produkt, hinter dem wir 100% stehen können. Ausserdem ist es uns gelungen, auf Marktveränderungen zu reagieren.»

SH: «Und ich denke, das zeichnet uns aus: Wir waren eben parat. Es ist ja durchaus eine Gefahr, dass man einschläft.»

KH: «Richtig, man darf nicht einschlafen und nicht einmal ausruhen. Genau deswegen ist es richtig, dass ein Unternehmen rechtzeitig in junge Hände übergeben wird.»



Sie haben ja den Generationswechsel frühzeitig eingeleitet. Fällt es Ihnen leicht, die Jungen machen zu lassen.

KH: «Ja, das fällt mir leicht. Ich habe sozusagen am eigenen Leib erfahren, wie es ist, wenn die Übergabe nicht geplant ist. Nach dem Tod meines Vaters musste ich die Firma von heute auf morgen führen. Gleichzeitig war mir klar, dass ich sie umbauen muss; sein Führungsstil war zwar erfolgreich gewesen, aber nicht sonderlich zukunftsfähig. Die Zeiten ändern sich und Änderungen brauchen Zeit. Als ich meinerseits langsam in ein Alter kam, wusste ich, dass ich die Firma mit warmen Händen übergeben wollte.»

DH: «Wir haben uns zwei Jahre gegeben, es sind dann drei geworden, aber dafür sind wir nun gut aufgestellt. Ich freue mich auch, dass Sarah mit an Bord ist. Klar ist das nicht völlig unproblematisch, aber ich versuche halt zu unterscheiden, wann ich den Chef-Hut aufhabe und wann ich einfach nur der Bruder bin.»

KH: «Das finde ich gut mit dem Chef-Hut. Harmlos ist das nicht, denn eigenem Blut begegnet man grundsätzlich ja schon anders...»

SH: «Aber ich denke, dem Dani und mir gelingt das ganz gut bisher.»

Sarah, erzählen Sie, Ihr Einstieg in die Firma war ja zunächst nicht geplant...

SH: «Richtig. Ich wollte eigentlich nur ein bisschen reinschnuppern. Aber es hat mir sofort gefallen und ich habe auch gesehen, dass das geht mit einem gewissen organisatorischen Abstand zu Dani. Der hat dann aber trotzdem den Chef rausgehängt und mich zu einer Marketing-Ausbildung überredet. Das hat er aber sehr sympathisch gemacht, mit einer tollen Flasche Wein.»

DH: «Ich finde Weiterbildung extrem wichtig, meine Mutter hatte diese Möglichkeit in jungen Jahren nicht. Mit Sarah kommt jetzt

ein sehr wertvolles Element rein bei Stöcklin, nämlich der Dienstleistungsgedanke. Sarah hat ihre Karriere ja in der Gastronomie gestartet, und ich bin der Auffassung, jeder, der verkauft, sollte mal im Service gearbeitet haben. Dass Sarah da top war, weiss ich. Ein solches Verständnis will ich im Haus haben: Wir servieren unseren Kunden, was wir zubereitet haben. Dieser Dienstleistungs-Gedanke ist mir wichtig.»

Haben Sie für diese Familien-Business-Angelegenheiten eigentlich eine Strategie?

KH: «Inzwischen schon, ja. Wir haben uns diesbezüglich auch begleiten lassen. Übrigens ist die Charta mit den Unternehmenswerten, welche wir unseren neuen Mitarbeitenden jeweils aushändigen, eine Folge dieser Familien-Arbeit. Denn das sind unsere Werte.»

SH: «Nehmen Sie zum Beispiel das Stichwort «soziale Verantwortung». Das ist nicht einfach irgendwelches Blabla, sondern wir leben das. Wir haben eine Verantwortung für die Menschen, die hier arbeiten. Sie sollen sich wohl fühlen - auch wenn sie dafür natürlich auch selber etwas tun müssen.»

DH: «Mir ist auch wichtig, für unsere Leute da zu sein, wenns mal nicht nur um jobrelevante Themen geht. Zudem setzen wir wie in der Vergangenheit auch in Zukunft alles daran, dass wir nicht gleich Kündigungen aussprechen müssen, wenns mal nicht so gut läuft.»

KH: «Manchmal brauchts auch einfach eine Geste. Mein Vater hatte sich in guten Zeiten einen Traum erfüllt und einen Lamborghini gekauft. Als es während der Ölkrise über eine längere Zeit ganz düster aussah, hat er ihn verkauft und fuhr einen Fiat Cinquecento. Davon hatte kein Arbeiter mehr Geld zur Verfügung, aber das war eine symbolische Geste, die ihre Wirkung nicht verfehlt hat.»

Ein weiteres Stichwort auf der Charta lautet «Leistungsfreude». Das dürfte auch etwas sein, was die Familie Hofer vorlebt, oder?

KH: «Richtig. Ohne Freude an der Leistung und an dem, was man macht, geht es nicht. Und natürlich, wenn man selbst bereit ist, mehr zu tun, dann darf man auch etwas verlangen.»

DH: «Wichtig ist, dass sich die Geschäftsleitung mit Herzblut einsetzt, ob man jetzt präsent ist oder nicht.»

SH: «Da hast du gleich den nächsten Punkt angesprochen: Präsenz. Mich selber dünkt persönliche Anwesenheit schon sehr wichtig. Das ist mit ein Grund, warum unsere Mutter immer noch ein derart starkes Gewicht hat. Sie ist ja auch heute noch immer wieder im Haus und hat eine grosse Präsenz.»

DH: «Und sie besticht auch nach wie vor durch ihr Auftreten: Wenn sie einen Raum betritt, ist sie sofort das Center of Attraction.»

KÄTHI HOFER GANZ PRIVAT

Über Käthi Hofers Hundeliebhabe braucht wohl kaum eigens berichtet zu werden. Mit ihren treuen Gefährten unternimmt sie Wanderungen und betreibt klassischen Hundesport. Zudem betätigt sich Yvi bei der Jagd-Nachsuche als verlässliche Fahrtenleserin.

Ansonsten kann man Käthi Hofer mit Fug und Recht als Nomadin bezeichnen: Neben ihrem eigentlichen Wohnsitz in Hofstetten, SO, verbringt sie viel Zeit in Burg, BL, und im Berner Oberland, wo sie in Schönried einen Rückzugsort findet. Den wohlverdienten Ruhestand - wobei es sich bei ihr ja definitiv eher um einen Unruhestand handelt - genießt sie bisweilen auch auf einem Schiff, welches auf dem Neuenburgersee vor Anker liegt.

Regelmässig besucht sie mit ihrem langjährigen guten Freund und neuen Lebenspartner Albert den 600 Hektaren grossen Landwirtschaftsbetrieb «Le Cluzeau» im Herzen von Frankreich. Dort gibt es unzählige Kühe, Hühner, Schafe und sogar Hirsche. Mit einem besonders prächtigen Exemplar namens Hubert hat sie richtiggehend Freundschaft geschlossen. Und zwar mit Zustimmung von Yara und Yvi!



UND DANN DAS

Der damalige Geschäftsführer der Firma Comusoft erzählte mit Vergnügen die Geschichte seines ersten Besuches bei uns: Er habe sich auf die Chance gefreut, dem grossen Chef von Stöcklin seine Produkte vorstellen zu können, habe aber gleichzeitig etwas Angst gehabt, weil er von dessen Lieblingen, zwei grossen deutschen Doggen, gehört hatte. Als er aus dem Lift gekommen sei, hätten beide Hunde auf dem Teppich gelegen und sich intensiv mit je einem grossen Knochen beschäftigt. Ihm sei das Herz in die Hose gerutscht und er habe gedacht: «Das sind sicher die Überreste des letzten Besuchers...» Käthi Hofer

EIN WORT ZUR FIRMENKULTUR

DIE HUNDE HABEN DAS WORT

Schön ist sie geworden, die Festschrift. Es ist alles da: Meilensteine aus 75 Jahren, ein grosses Interview mit den Hofers, Visionen, ein Artikel über die Geschichte der Küche, zukunfts-trächtige Trends, Berichte über Kundenküchen, Gespräche mit Mitarbeitenden und vieles mehr. Gewürzt ist das Ganze mit Statements von Geschäftspartnern sowie mit einigen lustigen Anekdoten.

Was wir aber ein bisschen vermissen, ist die Würdigung unserer Vorgänger: Ernst Stöcklins legendäre Doggen Hester und Hunter beispielsweise. Sie haben ja nicht nur dem einen oder anderen Besucher Angst eingejagt, wie einige Anekdoten zeigen, sie haben die Firma auch geprägt. Genau so wie ihre Kollegen Burga

und Elgg. Nicht zu vergessen unsere Schäfer-Vorgänger Fenja und Twenn oder Käthis Jack Russel «Jacky» und seine Airedale-Terrier-Kollegin «Tessa». Und natürlich muss die ruhmreiche «Baggi» erwähnt werden, die auch schon mal einen Angestellten ins Fudli gebissen hat, weil er zu früh Feierabend machte.

Wir tun sowas selbstverständlich nicht, sondern sehen unsere Rolle darin, ein gepflegtes Ambiente der familiären Entspannung zu verbreiten. Damit sind wir ein wichtiger Teil der Kultur dieser Firma - und darauf sind wir ganz schön stolz!

Wuff!

Yara, Yvi & Unique

Ein ganz anderes Thema: Stöcklin hat verschiedentlich einen grossen Innovationsgeist bewiesen. Wie stellen Sie sicher, dass das so bleibt?

SH: «Man muss dranbleiben, Messen besuchen, versuchen zu spüren, wohin sich der Markt entwickelt. Dazu muss man halt eben auch mal über den Tellerrand schauen!»

KH: «Ja, innovativ und wach bleiben, das ist extrem wichtig. Mein Vater hat 1973 den ersten Computer ins Haus geholt. Andere hatten da noch nicht mal begonnen, die Prospekte zu studieren. Ein weiteres Beispiel sind die fugenlosen Laserkanten, deren Einführung in der Schweiz übrigens zu Unrecht von anderen reklamiert wird. Wir haben zudem immer auch eigene Ideen entwickelt: Unser Sockelsteller beispielsweise hat sich in der Schweiz am Markt durchgesetzt. Inzwischen wurden über eine Million davon eingesetzt.»

DH: «Vieles inhouse zu fertigen, ist ebenfalls ein wichtiger Innovationstreiber. Dadurch konnten wir beispielsweise unsere Durchlaufzeit auf ein extrem tiefes Niveau schrauben. Unsere Race-Küchen sind nach drei Tagen versandfertig! Ein solches Tempo erfordert Effizienz, ausgezeichnete Planung, aber auch ein hohes Mass an Flexibilität. Und damit sind wir beim Thema der Mitarbeitenden, die da natürlich mitmachen müssen.»

KH: «Da kommt uns dann zugute, dass wir viele hervorragende und teilweise äusserst langjährige Mitarbeitende haben. Das ist sehr wertvoll.»

DH: «Genau. Deshalb werden wir ihnen in Zukunft noch vermehrt Weiterbildungen ermöglichen; das ist dann grad nochmal ein Faktor beim Thema Innovation.»

Und wohin geht die Reise nun? Was sind die nächsten Projekte?

SH: «Da gibt es viele Ansatzpunkte in diversen Bereichen. Etwas, das wir unmittelbar jetzt angehen, ist die Art und Weise, wie wir mit unseren Kunden kommunizieren.»

DH: «Es geht dabei darum, dass wir die Endkunden besser verstehen wollen, um unseren Kunden eine bessere Kommunikation mit ihnen zu ermöglichen. In diesem Zusammenhang führen wir derzeit ein neues CRM ein, also ein Customer-Relationship-Management, allerdings ganz ohne Marketinggeschwafel. Das wird auch ein Bewertungssystem enthalten. Wir wollen das Ganze an der InHouse19 vorstellen. Natürlich haben wir noch einige Pfeile mehr im Köcher, die nichts mit Kommunikation zu tun haben, sondern mit Produktion. Aber darüber möchte ich noch nichts verraten.»

KH: «Wir werden uns aber auch ganz trivial mit dem Thema Raum auseinandersetzen müssen. Der seinerzeit scheinbar so grosszügig geplante Neubau erreicht nämlich bereits seine Kapazitätsgrenzen. Wir werden also vorderhand nicht einschlafen.»

Ein passendes Schlusswort. Vielen Dank für das Gespräch!

DANI HOFER GANZ PRIVAT

Dani lebt mit seiner Frau Sabrina, Tochter Giulia (6) und Hund Barolo im wunderschön gelegenen Hofstetten (SO), dessen Lebensqualität er sehr zu schätzen weiss. Als Genussmensch liebt er nicht nur gutes Essen - und kocht auch gerne zusammen mit Sabrina - sondern ist ein ausgesprochener Weinliebhaber. Seine besondere Aufmerksamkeit gilt europäischen Gewächsen, von der Toscana über das Burgenland nach Burgund und Bordeaux bis ins Priorat. In letzter Zeit befasst er sich vermehrt auch mit Weinen aus der Schweiz, welche seiner Meinung nach immer interessanter werden. Abschalten in der Freizeit mit seiner Familie und Freunden ist ihm wichtig. Vor allem auch, weil nicht ganz so viel Zeit dafür bleibt. Dabei würde er auch gerne mehr reisen, denn reisen schaffe unvergessliche Erlebnisse. Die Begeisterung für die Fasnacht hingegen lässt er sich nicht nehmen. Im Dorf werden die Schnitzelbänke seiner Clique «Hinterblibene» geschätzt. Das Flair für den Reim habe er im Übrigen von seiner Mutter geerbt, erzählt er. Das kann man auch jährlich am 1. August erleben, wenn er seine Ansprache in Versform vorträgt.



UND DANN DAS

Vor Jahren, als ich noch Angestellter bei der Firma Mörgeli Küchen war, wollten wir den Sockel in der gleichen Farbe wie die Fronten. Das gab einen kleinen Aufstand: «Was die Kunden heute alles wünschen und möchten! Es gibt braune Sockel und basta», hiess es. So war das damals.
Erwin Meister, Meister Küchen, Uhwiesen



DAS SAGEN KUNDEN

«Als Kunde seit 25 Jahren habe ich alle drei Generationen erlebt: den legendären Patron, mit dem man harte, aber gute Diskussionen führte, Käthi Hofer, die mit so viel Herzblut unterwegs war, sich immer Zeit genommen hat und interessiert war an Kommentaren zur neuesten Kollektion, und jetzt Dani Hofer, der einen nahtlosen Übergang geschafft hat und die Geschichte des Unternehmens in unverkennbarer Handschrift weiterschreibt.»
Hanspeter Zbinden, Element Küchen AG, Hunzenschwil

EIN BLICK INS JAHR 2028

«WER VISIONEN HAT, SOLLTE ZUM ARZT GEHEN», LAUTET EINE POINTIERTE AUSSAGE DES DEUTSCHEN SPITZENPOLITIKERS HELMUT SCHMIDT. AUF DER ANDEREN SEITE GEHÖRT EINE MUTIGE VORSTELLUNG VON EINER NICHT ALLZU NAHEN ZUKUNFT MIT ZU DEN WICHTIGSTEN TRIEBFEDERN EINES UNTERNEHMENS. EINIGE KADERMITARBEITENDE VON STÖCKLIN HABEN SICH ANLÄSSLICH EINES WORKSHOPS IM MÄRZ EINE SOLCHE VORSTELLUNG GEMACHT. DABEI DURFTEN SIE FREI DRAUFLOS FABULIEREN, WO STÖCKLIN IM JAHR 2028 STEHEN KÖNNTE.

Was dabei herausgekommen ist, darf zu einem Teil denn auch ins Reich der Dichtung verwiesen werden. Dazu gehört beispielsweise die Vorstellung, dass Stöcklin im Jahr 2028 nicht nur jährlich 4500 Einbauküchen fertigt, sondern darüber hinaus nicht weniger als 1400 Büroeinrichtungen. Dank einer überaus erfolgreichen Lancierung der Marke «Stöcklin Office» habe man den Umsatz seit 2018 praktisch verdoppeln können, heisst es. Treu geblieben wäre Stöcklin dabei aber der Philosophie, den Fachhandel zu beliefern. Vertriebspartner bei den Büromöbeln ist in dieser Vision nämlich eine landesweit bekannte, alteingesessene Möbelhauskette.

Büromöbel?

Die Fantasie einer Ausweitung des Möbelprogramms hat es offenbar verschiedenen Kadermitgliedern angetan. Nach Herzenslust wird sie weitergesponnen. Neu fertige man im Jahr 2028 nämlich nicht nur Büro-, sondern auch Wohnzimmerelemente wie Sideboards, Bücherregale oder Wandschränke, heisst es in einer anderen Vision. Zum Kundenkreis gehören neben Möbelhäusern, Innenarchitekten und Bauherren sogar Krankenhäuser und Labore! Eine andere Fantasie sieht sogar Badezimmermöbel im Programm von Stöcklin. Sie werden per Drohne ausgeliefert! Weitergesponnen wird in diesem Zusammenhang aber auch der Gedanke einer vertieften Zusammenarbeit mit Partnerfirmen. So entstünden Komponenten für Wohn-, Schlaf- und Badezimmer. Dank verschiedener Kollaborationen komme das Unternehmen auf einen jährlichen Ausstoss von sagenhaften 50 000 Elementen!

Innovationen

Natürlich wurde auch über künftige Innovationen fantasiert. Da ist etwa die Rede von einer Nischenstrategie im traditionellen Küchenmöbel-Bereich: Stöcklin biete 2028 zu einem geringen Aufpreis eine übertiefe Küche. Sie besticht mit einer um 10 cm grösseren Nutztiefe. In einer anderen Vision gibt es eine Küchenmöbellinie namens «Trendy-Creativ». Dabei werden Möbel gemeinsam mit dem Kunden in einem Workshop-Raum kreiert, modelliert und für die weitere Verarbeitung vorbereitet; die Aufbereitungskosten werden zwischen Kunde und Stöcklin geteilt. Vielleicht näher an der Realität ist eine geheimnisvolle Innovation beim Kantenleimen. Die neue Technologie trägt den Namen «Easy» - mehr wird indes nicht verraten. Besonders fantasievoll ist der Gedanke an eine andere Innovation: das revolutionäre Küchenprogramm «Tissue». Dabei werden die Fronten aus einem stoffähnlichen Material gefertigt, das sich durch Knopfdruck aufrollen lässt und den Zugang zum reichhaltigen Innenleben der Küchenmöbel frei gebe. Hergestellt wird es durch haus-eigene Näherinnen. Schwere Fronten, Scharniere und Klappenbeschläge gehörten damit der Vergangenheit an.

Industrie 4.0

Ebenfalls nahe an einer möglichen Realität des Jahres 2028 bewegen sich zahlreiche Gedanken rund um das Thema Industrie 4.0. Mehrere Protagonisten sehen eine vermehrte Automatisierung. So sei der straffe Kernprozess künftig geprägt von einem komplexen Netzwerk von Maschinen und Beschickungsrobotern; auch die Überwachung der Produktion erfolge durch Roboter. Das bedingt natürlich eine ausgeklügelte Software im Hintergrund: Es gibt einen durchgängigen Datenfluss vom Prozess der Bestellung (selbstverständlich können Kunden via Internet bestellen) über Produktion und Lieferung bis zur Rechnungsstellung. Die IT umfasst IDM-Daten, EanCom und ein cleveres ERP-System. Darüber hinaus hat Stöcklin in der Zwischenzeit ein eigenes BIM-System (Building Information Modeling) entwickelt. Dabei handelt es sich um ein aus der Baubranche stammendes Modell für eine optimierte Planung, Ausführung und Bewirtschaftung von Bauteilen mit Hilfe von Software. Dabei besticht Stöcklin mit einem durchgehenden Customer Journey und einem ausgeklügelten Leadmanagement. Der Kunde kann sich voll und ganz auf seine Kernkompetenzen Lieferung und Montage konzentrieren; Stöcklin als Marke bleibt nach wie vor im Hintergrund.

Wachstum

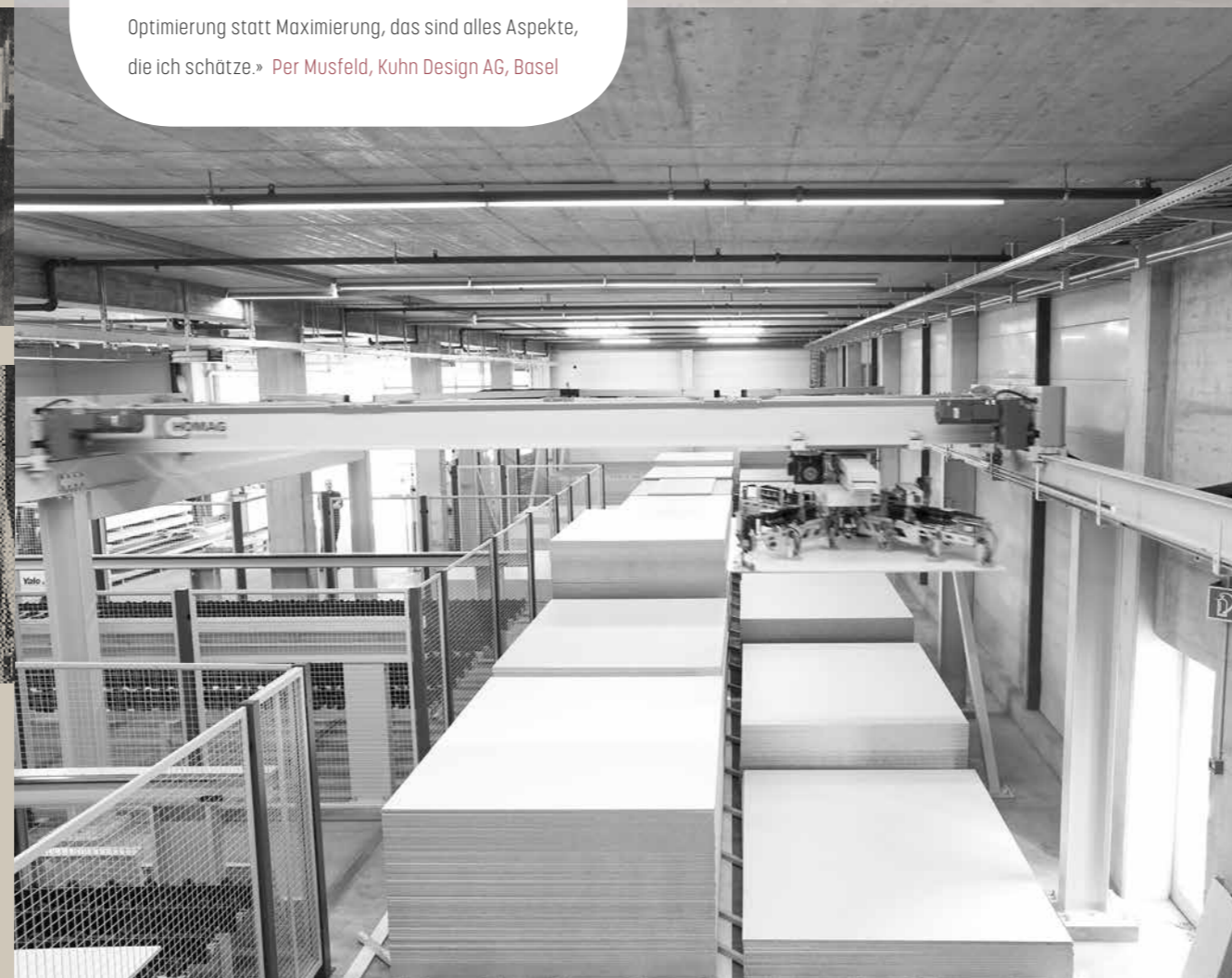
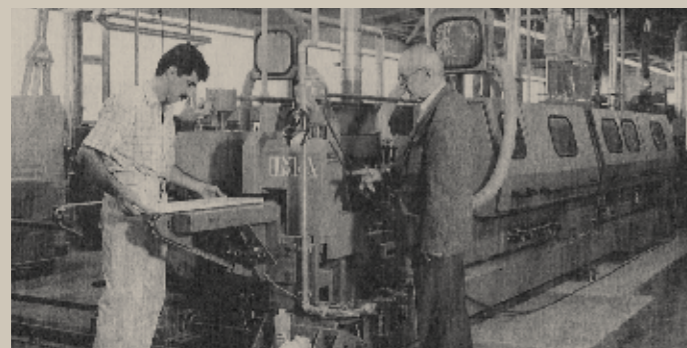
Die vielleicht prägendsten Aspekte der verschiedenen Visionen drehen sich um das Thema Wachstum, manche realistisch, andere vielleicht etwas überschwänglich. In einer der Visionen wird 2028 in einem Zweischichtbetrieb gearbeitet. Stöcklin besitzt inzwischen eine Lagerhalle in unmittelbarer Nähe, sucht aber einen neuen Produktionsstandort. Ein anderer Visionär denkt, dass 2028 ein neues Verwaltungsgebäude auf der anderen Strassen-seite entstanden sei.

Die Schreinerei sei inzwischen ausgebaut worden, um der vermehrten Nachfrage nach Speziallösungen gerecht zu werden; aber auch die Administration sei grösser geworden. Weiter wurden AVOR und die gesamte Marketingabteilung erweitert. Es habe eine starke Verlagerung der Arbeitsplätze von der Werkstatt ins Büro stattgefunden. Dieser Prozess sei einerseits durch konsequente Weiterbildung der Mitarbeitenden aufgefangen worden, andererseits aber auch durch ein raffiniertes Springerkonzept, das dafür Sorge, dass Mitarbeitende an mehreren Arbeitsplätzen eingesetzt werden können.



DAS SAGEN KUNDEN

«Mein Vater pflegte eine gute Beziehung zu Käthi Hofer, ich zu Dani - das ist, was Familienunternehmen ausmacht. Dani Hofers klare Linie, der Fokus auf Qualität, die Ausrichtung auf Langfristigkeit, das Streben nach Optimierung statt Maximierung, das sind alles Aspekte, die ich schätze.» Per Musfeld, Kuhn Design AG, Basel



Realismus zum Schluss

In der Philosophie des Unternehmens habe sich in den letzten zehn Jahren nicht viel verändert, heisst es in einer weiteren Vision. Auch 2028 werde auf langjährige Geschäftsbeziehungen Rücksicht genommen, und nach wie vor sei Stöcklin zu 100% in Familienbesitz. Und: Mit Giulia Hofer arbeite - vorläufig während der Schulferien - bereits die vierte Generation im Familienbetrieb!

Müssen Kadermitarbeitende von Stöcklin wegen dieser Ideen zum Arzt? Mit Sicherheit nicht. Die Visionen mögen realitätsferne Komponenten enthalten, als Fluchtpunkte können sie nichtsdestotrotz entstehende Herausforderungen dingfest machen und künftige Handlungsfelder aufzeigen. Falsch ist es auf keinen Fall, an die Zukunft denken...

DAS SAGEN GESCHÄFTSPARTNER

Die Firma Stöcklin versteht es eindrucklich, traditionelle Werte eines Familienunternehmens mit Innovation und den Anforderungen der Veränderungskultur zu verbinden. Unsere Unternehmen - beide in dritter Generation inhabergeführt - verbindet eine langjährige, von Respekt und Wertschätzung geprägte Partnerschaft.

Patrick Oeschger, OPO Oeschger AG, Kloten

ÜBER DEN TELLERRAND

UND DANN DAS

An meinem allerersten Arbeitstag, dem 1. August 1977, mussten wir einen Ölwechsel machen. Ich kniete auf dem Boden und hatte gerade die Leitungen gelöst, als ein anderer Helfer - ein Dienstkollege von Herrn Stöcklin - aus Versehen die Ölpumpe anstellte. Das heisse Hydrauliköl schoss über meinen Kopf und den ganzen Körper, ich sah aus wie nach einem Bad in der Fritteuse. «In dieser Firma werde ich keine Woche alt», schrie ich. Es wurden dann 36 Jahre. Herr Stöcklin erzählte diese Geschichte jeweils an den Firmenessen und schloss mit dem Satz: «Er ist immer noch hier.» Urs Käser

WAS HAT EINE KRÄUTERHEXE MIT STÖCKLIN ZU TUN? WIESO PUTZEN MITARBEITENDE EINES KÜCHENFABRIKANTEN AUTOS? UND WAS HABEN DIE HOFERS MIT HÜTEN AM HUT?

Die Antworten auf diese Fragen haben eines gemeinsam: Die Philosophie der Inhaberfamilie, auch einmal über den Tellerrand hinaus zu schauen, Aspekte mit einzubeziehen, die vielleicht nicht auf den allerersten Blick mit der Fabrikation von Küchen zu tun haben.

Raus aus der Küche

Aber vielleicht eben doch. Denn Küchen weisen ein Design auf, und wo Design im Spiel ist, da ist immer auch ein kreativer Kopf am Werk. Wie die Künstlerin Sibylle Pasche, die im Gesamtkatalog 2014 portraitiert worden ist. Ihre Arbeiten aus Marmor spielen mit Licht und Schatten - und erinnern an die Eleganz einer schönen Küche.

«Raus aus der Küche» hiess die betreffende Serie von Frauenportraits damals. Da wurde auch Madlen Arnold vorgestellt, die ihren Sommer auf der Alp verbrachte, um Käse herzustellen. Oder Caroline Felber, die sich als Hutmacherin einen Namen gemacht hat. Ähnlich wie eine gute Küche, kombinieren ihre Kreationen nützliches Handwerk mit zauberhaftem Design.



Leidenschaften

Oder im aktuellen Katalog, wo wir unter dem Stichwort «Passion» eine Reihe von Persönlichkeiten kennen lernen, die eine besondere Leidenschaft pflegen. Die Familie Reinhard etwa, die im Sarneraatal ein Chalet aus mehrere hundert Jahre altem Fassadenholz bauen liess - und diese Rustikalität mit einer modernen, top funktionalen Küche kombiniert. Oder den Förster Roger Zimmermann. Er leitet den Forstbetrieb Dorneckberg, wo jährlich rund 5000 Kubikmeter Holz geschlagen werden, unter anderem für den Möbelbau. Sein Lieblingsbaum ist die Eiche, die bis zu 1000 Jahre alt werden kann, was ihn zum Nachdenken anregt. Weiter werden vorgestellt: ein 17-Punkte-Koch, ein Sommelier, ein Patisserie - und ein Messermacher, dessen Produkte genau wie eine schöne Küche eine einzigartige Verbindung von Kunsthandwerk und Gebrauchsgegenstand darstellen.



Neuheiten mal anders

Auch bei der Präsentation von Neuheiten schaut Stöcklin immer mal wieder über den Tellerrand hinaus. Sei es mit ungewöhnlichen Auftritten - man denke etwa an StöcklinOnTour (s. S. 35) -, sei es mit dem Engagement von interessanten Rednern, spannenden Partnerfirmen oder aussergewöhnlichen Gästen. So braute etwa bei der InHouse 2015 die Kräuterhexe Madelaine Lötscher in ihrem Hexentopf für die Stöcklin-Gäste verschiedene Kostproben. Beliebt waren auch die ungewöhnlichen musikalischen Darbietungen des Trios Voice Three.

Und die Sache mit den Autos?

Um ihren Kunden ein sympathisches Plus zu bieten, hat sich Stöcklin öfter mal etwas Aussergewöhnliches einfallen lassen. Waren Sie schon mit von der Partie, als man der Kundschaft beispielsweise während der Swissbau einen ganz besonderen Service bot? Die Kunden erhielten nicht nur einen Parkplatz bei Stöcklin und wurden nach einem feinen «Zmorge» per Shuttle zur Messe gefahren, sondern während Ihrer Abwesenheit wurde auch noch ihr Auto gereinigt. Solche Ideen erfordern nicht nur die Fähigkeit, über den Tellerrand hinaus zu denken, sondern auch das Engagement von Mitarbeitenden, die bereit sind, Extraeinsätze zu leisten. Dass Stöcklin sie hat, kommt nicht von ungefähr...



ALLE WEGE FÜHREN NACH AESCH

DIE STÖCKLININHOUSE IST BEI VIELEN UNSERER PARTNER BEREITS ZUR GESCHÄTZTEN TRADITION GEWORDEN. WIR HABEN ABER ZWEI, DREI ANLÄUFE GEBRAUCHT, UM HERAUSZUFINDEN, WIE WIR NEUHEITEN AM LIEBSTEN PRÄSENTIEREN.

2008

Alles begann im Herbst 2008 mit einer Präsentation, die Stöcklin kurz, bündig und emotionslos «Neuheiten 2009» nannte. Die vielen Besucher und zahlreiche positive Reaktionen haben Mut gemacht, diesen Gedanken weiter auszubauen.

2011

Drei Jahre später taucht dann erstmals der Begriff Inhouse auf, und zwar in Form eines Wortspiels: StöcklinHouse. Viele fanden das eine bestechende Kreation. Andere weniger. Zu letzteren gehörte Dani Hofer.

Im Jahr darauf haben wir sozusagen das Gegenteil gemacht. Statt einzuladen, chauffierten wir unsere Neuheiten per Lastwagen in die Regionen. Bern, Winterthur, Densingen, Chur... StöcklinOnTour hiess das und war ein grosser Erfolg. Allerdings auch mit grossem Aufwand verbunden.

2012

2015

Der 2-Jahres-Rhythmus wird geboren. Unser eigenes Event im Wechsel mit der Swissbau durchzuführen, bewährt sich. Neben spannenden Gastreferenten hatte diesmal eine Kräuterhexe ihren Auftritt. Zudem präsentierten 18 ausgesuchte Partnerfirmen die Trends für die Küche von morgen.

2017

So geht Küche: Erstmals wurden die StöcklinInHouse-Gäste von Dani Hofer als Geschäftsleiter begrüsst - mit bemerkenswert gewählter Krawattenfarbe übrigens. Insgesamt fast 600 Gäste nutzten die Gelegenheit, die laufende Produktion in Augenschein zu nehmen, unsere Dauerausstellung zu begutachten, die Partnermesse mit bekannten Zulieferfirmen zu besuchen - und sich von einem Sternekoch verwöhnen zu lassen. Etliche zogen sich anschliessend in die Davidoff Smokers Lounge zurück.

2019

«Rocks» verteilen wir viele diesen Januar. Hart wars hoffentlich trotzdem für niemanden. Vielmehr hat Stöcklin (hoffentlich) ihr Versprechen eingelöst und sind als Altersgenossen von Janis Joplin und Mick Jagger frischer und frecher dahergekommen als je zuvor - und vielleicht sogar ein bisschen provokant.



DAS SAGEN GESCHÄFTSPARTNER

«Bei Stöcklin steht der Mensch im Mittelpunkt, sei es als Mitarbeiter, Kunde oder Partner. Zudem zeichnet sich das Familienunternehmen durch Werte aus, die wir schätzen: Vertrauen, langfristige Ausrichtung, Gradlinigkeit, Handschlagqualität. Und nicht zuletzt fordert uns Stöcklin. Das hält uns fit.» Markus Fink, Julius Blum GmbH, A-Höchst

SCHÖNE HOLZFUSSBÖDEN GIBT ES FÜR JEDEN RAUM DES HAUSES. HEUTE KÖNNEN MODERNE EINRICHTER ECHTHOLZ AUCH FÜR STARK BEANSPRUCHTE RÄUME WIE DIE KÜCHE EINSETZEN.

UND DANN DAS

Bei einem Vorstellungsgespräch war mir Judicael Kopp, ein bescheidener junger Mann, ausserordentlich sympathisch. Ich fragte ihn, ob er sich als Schreiner mit etwas CNC-Erfahrung den ausgeschriebenen Job in der Arbeitsvorbereitung denn zutraue. «Ich wusste gar nicht, dass ein Avor-Mitarbeiter gesucht ist, ich bewerbe mich ja nur als Schreiner», antwortete er. Die Anstellung erfolgte trotzdem und Judicael arbeitete rund 13 Jahre erfolgreich in der Avor. Heute ist er als Mitarbeiter ERP immer noch bei uns und wir dürfen ihm am 1. Februar 2019 zum 15-Jährigen gratulieren.

Kathi Hofer

UND DANN DAS

Vor vielen Jahren, noch zu Ernst Stöcklins Zeiten, rief ich um 6.00 Uhr früh an, um in einer Aktion 1 bis 5 LKWs beschichteten Spanplatten zu offerieren. Stöcklin sass mit seiner Familie in der Küche. Er feilschte und dealte mit mir und entschied schliesslich: «Bring sie!» Das war dann die Bestellung. George Kuratle

VON FEUERSTELLEN UND KÜCHENINSELN

ALLES BEGANN DAMIT, DASS DER STEINZEITLICHE MENSCH LERNT, DAS FEUER ZU BEHERRSCHEN. SEIT DIESER ZEIT SPIEGELT DIE ENTWICKLUNG DES ORTES, AN DEM SPEISEN ZUBEREITET WERDEN, DIE ENTWICKLUNG DER GESELLSCHAFT UND DER FORMEN DES ZUSAMMENLEBENS.

Von der Steinzeit bis zur antiken Welt

Die ersten Kochstellen, die man entdeckt hat, befanden sich vor rund 10 000 Jahren in Anatolien, dem Nahen Osten und Mesopotamien. In Jericho wurde eine Anlage gefunden, die darauf hinweist, dass im Innenfeld der Siedlung eine Gross- oder Gemeinschaftsküche genutzt wurde. Es gab offene Feuerstellen, aber auch erste Öfen. Kochgeschirr hingegen konnte bisher nicht ausgegraben werden. Die Speisen wurden im Feuer geröstet, in der Asche gebacken oder auf heissen Steinen erwärmt.

Im antiken Griechenland, also rund 600 bis 200 Jahre vor unserer Zeitrechnung, finden sich erstmals Küchen, die in einem separaten Raum eingerichtet waren. Dieser Luxus war aber den Wohlhabenden vorbehalten. In römischen Villen gab es dann bereits gut eingerichtete Küchen, vom Rest des Hauses getrennt, um vor dem Rauch zu schützen. In den Städten des römischen Imperiums konnte man Bäckereien und öffentliche, gemeinsam genutzte Küchen.

Viel Rauch im Mittelalter

Im frühen europäischen Mittelalter sind die Küchen der unterschiedlichen Bevölkerungsschichten sehr verschieden: Bei den Adeligen befand sich die Küche meist in einem separaten Haus, in Burgenanlagen oft sogar in einer Vorburg. Bei der einfachen Bevölkerung, die in Langhäusern wohnte, befand sich in der Mitte des Hauses eine offene Feuerstelle unter dem höchsten Punkt des Gebäudes. Ein Loch im Dach sorgte dafür, dass der Rauch abziehen konnte. Die Feuerstelle war gleichzeitig Wärme- und Lichtquelle.

Gekocht wurde auf offenem Feuer, was natürlich für erheblichen Russ sorgte. Deshalb werden mittelalterliche Küchen oft «Schwarzküchen» genannt. In ländlichen Gegenden fanden sich solche Einrichtungen bis Mitte des 20. Jahrhunderts!

Mit dem Aufkommen des Kamins rückte die Küche dann jedoch nach und nach an die Wand. Erste Ziegelherde tauchten auf. Der Kamin diente gleichzeitig als Räucherammer. Bei den Küchenutensilien wechselte man von Keramik zu Eisen, Kupfer und Bronze. Es gab dreibeinige Töpfe, aber auch Kessel, die an einem Haken über dem Feuer aufgehängt wurden. Da so die Höhe über dem Feuer variiert werden konnte, wurde erstmals eine Temperaturkontrolle möglich.

Am Hof des Königs

Bereits im Spätmittelalter entwickelte sich die Küche vor allem in Herrschaftshäusern weiter. Dies kann man aus zeitgenössischen Kochbüchern schliessen. Deren Rezepte mussten reich bebildert sein, weil praktisch niemand lesen konnte. Langsam setzte sich der Backofen durch und es gab ein Waschbecken zur Säuberung von Speisen. Auch tauchten erste Küchenmöbel auf, Regale etwa, die zur Aufbewahrung von Geschirr und Küchenutensilien dienten. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts wandelte sich die Kochstelle erneut. Man verfügte nun über Herde, die an drei Seiten ummauert waren. Gelochte Eisenplatten, in die die Töpfe gestellt werden konnten, ersetzten den Kesselhaken. An den Höfen entstand eine eigentliche Hochkultur des Kochens; so erreichte die französische Küche am Hof Ludwig des Vierzehnten (1638–1715) ihre erste Blüte. Auch gab es erste Spitzenköche. Der bekannteste unter ihnen diente dem Prinzen von Condé auf Schloss Chantilly und nannte sich François Vatel. Er stammte ursprünglich aus Zürich!

Vom Barock ins 19. Jahrhundert

Im 18. Jahrhundert entstand der geschlossene Feuerherd, der so genannte Castrolherd, nach dem französischen Wort Casserole. Sein Schöpfer hiess François de Cuvilliers. Diese Erfindung wurde von Benjamin Thompson, dem Grafen Rumford, weiter verfeinert. Sein Ziel war es, auch ärmere Bevölkerungsschichten an der Küchenneuheit teilhaben zu lassen. Der nach ihm benannte Rumfordherd hatte nicht zuletzt den Vorteil, dass er wesentlich weniger Brennmaterial benötigte.

Waren diese Herde noch gemauert, tauchten im 19. Jahrhundert erstmals Metallherde auf, wenn auch nur in wohlhabenden Haushalten. Nach wie vor war noch kein fliessendes Wasser vorhanden; trotzdem tauchte erstmals der Gedanke von Hygiene auf. Haushaltsgegenstände wurden nun penibel gereinigt. Die Herrschaftsküche war typischerweise von den Räumen der Noblessen getrennt, sodass sie nicht durch Geräusche oder Gerüche belästigt wurden. Auch konnte das Küchenpersonal seine Wirkungsstätte direkt betreten. Die «Kochmaschinen», wie sie im Geist der Zeit genannt wurden, waren bereits ausgefeilte Herde mit mehreren Kochlöchern, Brat- und Dörröfen sowie einem «Schiff», in dem Wasser erhitzt werden konnte. Feines, verzinnertes Kupfergeschirr hatte die gusseisernen Töpfe abgelöst. Später, als die Vergiftungsgefahr durch Zinn erkannt worden war, wurde es aus Aluminium und Nickel gefertigt. Das Essgeschirr hingegen war in noblen Häusern längst aus Porzellan gefertigt; und zu besonderen Anlässen holte man das Tafelsilber hervor.



20. Jahrhundert

Nach und nach wurden nun Haushalte mit Anschlüssen für fließendes Wasser ausgestattet und an die Kanalisation angeschlossen. Doch das blieb nicht die einzige Neuerung! 1925 wurde in den USA ein Gasherd zum Patent angemeldet. Aber noch viel stärker ist das 20. Jahrhundert durch den Siegeszug der Elektrizität geprägt. Bereits 1893 war auf der Weltausstellung in Chicago ein elektrisch betriebener Herd vorgestellt worden. Diese Neuerung fand in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts langsam Verbreitung. Überhaupt brachte die Industrialisierung zunehmend neue Maschinen in die Küche, welche die Arbeit erleichterten, vom Warmwasserboiler bis zum Schnellkochtopf. Zunehmend musste das Kochen schnell gehen, nicht zuletzt, weil vor allem in ärmeren Schichten auch die Frauen ausser Haus arbeiten mussten. Für die Küche und das Kochen bestand folglich Optimierungsbedarf. Dies führte zu einem der wichtigsten Meilensteine in der Entwicklung der Küche.

Die Frankfurter Küche

Es war die Architektin Margarete Schütte-Lihotzky, welche nach umfangreichen Analysen von Kochabläufen 1926 eine Küche vorstellte, die als «Frankfurter Küche» in die Geschichte einging. Die Architektin hatte den Auftrag zu dieser Entwicklung im Rahmen des Frankfurter Wohnbauprogramms erhalten. Dort ging es im Zuge des Rationalisierungsgedankens um den Massenzohnungsbau. Schütte-Lihotzky nahm die so genannte Mitropaküche der damaligen Eisenbahn-Speisewagen zum Vorbild. Die resultierende, vorgefertigte Küche war lediglich 1,90 x 3,40 Meter gross. Die wesentlichen Arbeitsgänge Aufbereitung, Zubereitung und Reinigung sollten mit möglichst geringen Arbeitswegen erledigt werden können. Die Arbeitsstätten Herd, Vorratshaltung und Spüle waren dementsprechend zweckmässig angeordnet. Die Frankfurter Küche war explizit nicht als Wohn-, sondern ausschliesslich als Arbeitsküche konzipiert - eine Unterscheidung, die bis in unsere Tage nachwirkt.

Das Konzept wurde insbesondere in den USA, der Schweiz und in Schweden gut aufgenommen und vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg weiterentwickelt. So war eine modifizierte Variante der Frankfurter Küche in den 50er- und 60er- Jahren als «Schwedeküche» weit verbreitet. In der Schweiz war die Frankfurter Küche mitverantwortlich für die Entwicklung der so genannten Schweizer Norm 55-60-90, die an der Expo 1964 in Lausanne vorgestellt wurde. Sie ist seither nicht verändert worden und führte zu einer Mass-System-Differenz zwischen der Schweiz und ihren Nachbarländern, die bis heute nicht wirklich bereinigt ist.

Nach dem Weltkrieg

Nach den umfangreichen Zerstörungen, welche der Zweite Weltkrieg mit sich gebracht hatte, galt es, rasch funktionale und preiswerte Wohnungen zu bauen. Das beschleunigte die Entwicklung von normierten Küchen, welche schnell eingebaut werden konnten. Praktisch, sauber und pflegeleicht, das waren die wichtigsten Anforderungen. Wurden die Küchen zunächst hauptsächlich in Weiss hergestellt (davon zeugt noch heute der Begriff Weissware), sollten in der Folge freundliche Pastelltöne den Eindruck einer reinen Arbeitsstätte mindern. Die Normierung ermöglichte es auch, Einbaumöbel und -geräte zu verwenden und zu kombinieren. Einbauküchen sahen in weiten Teilen Europas überall praktisch gleich aus. Funktionalität und Übersichtlichkeit war die Devise. Nach und nach ermöglichten neue, wasserabweisende Oberflächenmaterialien eine leichtere Reinigung und zusätzliche Farben sorgten für eine wenigstens angedeutete Individualisierung. Dieser doppelte Trend - normierte Einbauküchen auf der einen, individuell gestaltete Wohnküchen auf der anderen Seite - setzt sich bis heute fort. Vorderhand blieben aber mehrheitlich die rationelle Handhabung, die ergonomischen Qualitäten und der Hygieneanspruch die wichtigsten Kriterien. Erst mit den 70er-Jahren wurden vermehrt Designkriterien und damit auch soziale und emotionale Aspekte in die Küchenplanung aufgenommen. Warme, später auch modisch poppige Farben, aber auch holzimitierende Dekors sorgten für ein auf grössere Wohnlichkeit und Kommunikation ausgerichtetes Ambiente. Verschiedene Vorstellungen von Gemütlichkeit hielten Einzug. Erstmals tauchte auch die Idee einer Kücheninsel auf.



Die moderne Küche

Während die preiswerten Einbauküchen gerade in günstigeren Wohnungen und Wohnblocks noch heute fast ausschliesslich funktionale und ergonomische Aspekte umsetzen und sich vor allem optimal in die betreffenden Wohnkonzepte einfügen müssen, erfüllt die moderne Individualküche weitergehende Ansprüche - wird sie doch wieder zu einem Ort des sozialen Lebens. Dementsprechend wird sie immer seltener in einem separaten Raum untergebracht, sondern vielmehr gegenüber dem Wohnraum offen konzipiert. Es wird gemeinsam gekocht, gegessen und gelebt. Ein neues Bewusstsein, Genuss, saisonale und frische Produkte halten Einzug. Kochen ist kein notwendiges Übel mehr, sondern ein kultureller, emotional geprägter Akt, welcher durchaus auch repräsentative Aspekte aufweist. Edle Utensilien vergegenwärtigen dies ebenso wie hochwertiges Design und die verwendeten Materialien. Die Küche rückt wieder ins Zentrum der Wohnung, ist in den Alltag integriert und findet somit zurück zu ihrem ursprünglichen Dasein als Dreh- und Angelpunkt des gemeinsamen Lebens.

DIE FRANKFURTER KÜCHE

«Neben dem Arbeitstisch, der vor dem Fenster steht, befindet sich links der nach aussen entlüftbare Speiseschrank. Rechts des Arbeitsplatzes reihen sich die Spülvorrichtung und Geschirrschränke mit Glastüren der Längswand. An die Spüle schliesst eine Arbeitsplatte an, unter der sich ein Vorratsschrank mit Schütten befindet. Hierauf folgt der Topfschrank und in der Ecke der Besenschrank. Der dreiflämmige Gasherd mit Backrohr sowie die Kochmaschine sind auf der gegenüberliegenden Seite angeordnet.

Der Gang in der Küche ist 0,90 m breit. Der schmale Gang ermöglicht kurze Wege von der einen auf die andere Seite. Durch eine breite Schiebetür gelangt man in den Wohn- und Essraum. Um das Prinzip der kurzen Wege auch ausserhalb der Küche zu erfüllen, wird der Weg zwischen Küche und Esstisch auf drei Meter festgelegt.»

Aus: «Entwicklung des Küchendesigns» (www.pop-zeitschrift.de/2017/11/01/kuechendesign)

LANGJÄHRIGE MITARBEITENDE SIND FÜR EINEN ARBEITGEBER EIN WICHTIGES QUALITÄTSMERKMAL. BEI STÖCKLIN IST MARKUS HERREN REKORDHALTER. ER IST SEIT 35 JAHREN IM UNTERNHEMEN.

«DIE PRÜFUNG WÜRDE ICH NICHT MEHR BESTEHEN»

Nach der Schreinerlehre absolvierte Markus Herren die Rekrutenschule. Es folgte eine längere Zeit der erfolglosen Stellensuche. Das war 1983. Schliesslich meldete er sich bei einem Büro für Temporärstellen. Dieses vermittelte ihm einen auf drei Monate befristeten Job bei Stöcklin. «Ich stamme aus Aesch, aber ich wusste gar nicht, dass wir eine Küchenbaufirma hatten», erzählt er lachend. Und dann stellte sich auch noch heraus, dass er mit jemandem aus der Firma durchaus bekannt war: «Ich hatte bei Gusti Hofer geschnuppert, der hatte früher eine Metzgerei - wo übrigens auch mein Vater gearbeitet hatte.»

Aus 3 Monaten werden 35 Jahre

Zufallsbekanntschaften hin oder her - Herren scheint sich bewährt zu haben. Denn nach Ablauf der drei Monate bot man ihm eine Festanstellung an. «Aber als Schreiner habe ich bei Stöcklin eigentlich gar nie gearbeitet», erzählt er. Die meiste Zeit war er an der Kreissäge, um Leisten zu schneiden. Später lernte er, die CNC- und die Kantenleimmaschine zu bedienen. In der Kantenbearbeitung ist er auch heute noch ab und zu tätig. «Aufgrund meiner Erfahrung kann ich als Springer eingesetzt werden», erzählt er, aber sein Haupteinsatzgebiet sei immer noch an der Kreissäge: Die Fronten der Elemente mit Schubladen kommen als ganze Türen aus der Kantenleimmaschine; Herren's Aufgabe ist es dann, diese aufzuschneiden, damit die einzelnen Schubladenfronten ihrerseits Kanten bekommen. Danach gehen sie weiter zum bohren.

Zeiten ändern sich

Die Arbeit habe sich einerseits nur wenig verändert, obwohl es strenger geworden sei, wie sich Herren ausdrückt. Aber andererseits falle die Einführung der computergesteuerten Maschinen in seine Zeit. «Der Schreiner braucht heute Kompetenzen, von denen wir seinerzeit noch nichts wussten. Jedenfalls würde ich die Prüfung heute bestimmt nicht mehr bestehen», sagt er schmunzelnd. Er habe diese Entwicklung miterlebt und sei eigentlich die ganze Zeit mitgelaufen, habe von Kollegen gelernt, die Weiterbildungen besucht haben. «Ich selbst habe nie irgendwelche Kurse besucht.»

Und die Chefs?

«Die machen es gut, die Jungen», kommt spontan als Antwort auf eine entsprechende Frage. Natürlich sei es heute ganz anders als zu Zeiten des Patrons. «Der Stöcklin war natürlich schon eine Hausnummer, der wurde auch mal laut und hat einen zusammen-

JAGEN, FISCHEN, SPAZIEREN

Markus Herren, Jahrgang 1963, ist Vater zweier Kinder. Im Sommer trifft man ihn beim Fischen an der Birs, im Oktober ist er oft im Elsass zum Jagen. Genauer: Er betätigt sich mit seinen beiden Hunden als Treiber. Mit ihnen - es sind Kleine Münsterländer - unternimmt er das ganze Jahr über ausgedehnte Spaziergänge.

gestaucht, wenn man einen Fehler gemacht hat. Aber dann war es vorbei und auch wieder gut.» Imponiert hat Markus Herren, dass es der Patron auch in der schlimmsten Krise, als Kurzarbeit eingeführt werden musste, geschafft habe, niemanden zu entlassen. «Der hat seinen Lamborghini verkauft, aber entlassen hat er keinen! Schon sehr korrekt der Mann.»

Beim Übergang zur Ära Käthi Hofer habe man eigentlich gar nicht gross etwas bemerkt. «Das lief einfach weiter, wie wenn nichts wäre.» Sicher sei ihr zugutegekommen, dass sie schon seit längerem in der Firma gearbeitet habe.

Und jetzt eben der Dani. «Den habe ich schon als kleines Kind gekannt, ist schon komisch, ihn jetzt als Chef zu haben», erzählt Herren lachend. «Aber er macht es wirklich gut. Ein sehr menschlicher Boss, muss ich sagen.»

Von Iglus und Trottinetten

Firmenfeste und nicht zuletzt auch Firmenausflüge seien in all den Jahren immer wieder besondere Highlights gewesen, erzählt Herren. So erinnert er sich gerne an drei Tage, die man anlässlich eines runden Jubiläums in Engelberg verbracht habe. «Wir machten Wellness, bauten ein Iglu, waren Schlitteln und Schneeschuhlaufen, das war wirklich grossartig.» Aber auch die alljährlichen Ausflüge und Firmenbesichtigungen seien toll. «Man kann miteinander schwatzen, hat mal Zeit, das ist wirklich schön. Ah, ja, und einmal waren wir auf dem Wasserfallen und sind per Trottinett runtergefahren. Der Einzige, der dabei gestürzt ist, war übrigens der Chef.»

Firmenanlässe seien aber nicht die einzige Gelegenheit, sich ausserhalb der Arbeit zu sehen, erzählt Herren weiter. Das Team, in dem er arbeite, gehe auch mal gemeinsam grillieren. «Und die Aescher machen zusammen den Banntag, das ist ein alter Baselbieter Brauch. An diesem Tag schreitet man die Grenzen der Gemeinde ab. Anschliessend isst und trinkt man etwas miteinander. Da sind wir jeweils drei, vier Stöcklin-Leute.»





DAS SAGEN KUNDEN

«Ich bin wirklich überzeugt vom Produkt. Denn Stöcklin agiert nahe am Schreinerberuf und nahe am Kunden. Dazu kommt die typische Verarbeitungsqualität eines Schweizer Familienunternehmens. Da Dani und ich ausserdem zusammen in der Lehre waren – genau genommen war er mein «Unterstift» –, verbindet uns eine echte Partnerschaft.»

Patrick Burri, B. Siegenthaler AG, Bern

EIN LEHRLING NAMENS MOHAMMAD

DASS STÖCKLIN HEUTE WIEDER EIN LEHRBETRIEB IST, DAFÜR SORGTE DER ERFAHRENE AUSBILDNER UND NEUE BETRIEBSLEITER HUBERT KERN SCHON VOR SEINEM STELLENANTRITT. SEIN ERSTER SCHÜTZLING IM HAUS IST MOHAMMAD SHECH (22). WIR HABEN DIE BEIDEN ZU EINEM INTERVIEW GEBETEN.

Herr Shech, Ihr Aussehen und Ihr Name verraten es: Sie sind kein Baselbieter. Woher stammen Sie? Erzählen Sie uns Ihre Geschichte.

Mohammad Shech: «Ich stamme aus dem Norden Syriens und bin vor viereinhalb Jahren als Kriegsflüchtling in die Schweiz gekommen. Unser Weg führte zunächst zu Fuss durch die Türkei. Von dort aus sind wir dann nach Basel geflogen.»

Sie sagen «wir»?

Mohammad Shech: «Ja, ich war zusammen mit meiner Schwester, ihrem Mann und einem Onkel unterwegs. Meine Mutter lebte bereits in der Schweiz. Wir waren zuerst zwanzig Tage in einem Heim, dann erhielten wir eine Flüchtlingswohnung in der Nähe von Riehen, wo wir auch jetzt noch leben.»

Und wie sind Sie zu Stöcklin gekommen?

Mohammad Shech: «Meine Deutschlehrerin hat mir geholfen, Bewerbungsschreiben zu verfassen. So konnte ich bei Stöcklin zuerst eine Vorlehre absolvieren, seit August 2017 mache ich nun eine Lehre als Schreinerpraktiker EBA.»

Hubert Kern: «Er hat vor mir angefangen, ich selbst bin nämlich erst seit Oktober 2017 im Haus. Es war ein Vorschlag von Dani Hofer, Mohammad eine Lehre zu ermöglichen. Unsere Idee ist, dass er jetzt erst mal diese zweijährige Lehre abschliesst, danach sollte er meiner Meinung nach die komplette Schreinerlehre machen, also die Ausbildung vervollständigen, damit er künftig eine Familie ernähren kann.»

Wie klingt das für Sie, Herr Shech?

Mohammad Shech: «Eins nach dem anderen. Jetzt möchte ich erst mal das hier abschliessen, dann sehen wir weiter. Die Prüfung ist im Juni 2019. Da bin ich angemeldet, habe aber grossen Respekt, es ist eine grosse und schwierige Prüfung.»

Hubert Kern: «Handwerklich sollte das kein Problem sein, da ist Mohammad schon sehr gut, er leistet wirklich tolle Arbeit. Auch in Bereichen wie Mathematik haben wir schon grosse Fortschritte gemacht. Der Haken ist nach wie vor die Sprache.»

Das erstaunt nicht. Was ist denn eigentlich Ihre Muttersprache?

Mohammad Shech: «Kurdisch. Ich spreche auch Arabisch. Aber Deutsch ist eine schwierige Sprache, sehr weit weg. Zwei Mal pro Woche bin ich im Deutsch-Kurs. Ich komme vorwärts, aber nicht sehr schnell.»

Wie sind Sie denn in der Schweiz und am Arbeitsplatz aufgenommen worden? Spüren Sie Fremdenfeindlichkeit?

Mohammad Shech: «Nein, ich erlebe keine Ressentiments. Hier sowieso nicht, aber auch privat kaum. Es geht recht gut, ich fühle mich wohl hier. Jedenfalls möchte ich nicht in meine Heimat zurück.»

Hubert Kern: «Wissen Sie, Stöcklin ist eine Multikulti-Firma. Ich hab's kurz überschlagen, wenn ich nicht irre, gibts bei uns 7 verschiedene Nationalitäten. Von da her ist Mohammads Herkunft hier kein Problem.»

Wie erleben Sie denn die Schweizer? Nicht nur hier, sondern auch in Ihrer Freizeit, im Ausgang?

Mohammad Shech: «Es gibt gute Menschen und weniger gute, wie überall. Was mir auffällt, ist, dass Schweizer nicht so gut feiern können. Ausländer lachen mehr, haben mehr Spass. Ihr seid sehr ernst ...»

Hubert Kern (lacht): «Und Schweizer sind pünktlich! Das musst du noch lernen, ein Timing richtig einzuschätzen und dass man Hausaufgaben rechtzeitig angehen und abliefern muss!»



Da schimpft jetzt der Chef!

Hubert Kern: «Ja, aber wie gesagt, rein von der Arbeit her ist das wirklich sensationell, wie gut Mohammad vorwärtskommt. Er arbeitet zuverlässig, lernt sehr schnell, vor allem visuell, war schon an vielen verschiedenen Themen dran: Tablare und Auszüge montieren, Kanten leimen, Möbel verpacken, er kann die Dübelmaschine bedienen. In der Gruppe macht er normale Schreinerarbeiten, baut Möbel zusammen, bearbeitet Fronten. Aktuell wechselt er zwischen verschiedenen Einzelplätzen. Er war aber auch schon auf Montage.»

Was gefällt Ihnen denn am besten, Herr Shech?

Mohammad Shech: «Eigentlich alles, es ist interessant, ich arbeite gern hier, und Hubert als Chef ist sehr okay. Schade ist nur, dass ich einen derart langen Arbeitsweg habe. Ich muss ja um 7 Uhr anfangen und mit dem ÖV hierherkommen. Da steht man früh auf ...»

Und was machen Sie in Ihrer Freizeit?

Mohammad Shech: «Ich chillen gern in Basel oder besuche meine Familie. Einer meiner Brüder lebt in Solothurn, ein anderer in Schaffhausen. Und am Samstag spiele ich Fussball.»

Herr Shech, Herr Kern, herzlichen Dank für das Gespräch.

AUF MESSEN UND IN FACHZEITSCHRIFTEN, ABER AUCH ANLÄSSLICH VON AWARDS LASSEN SICH KÜCHENTRENDS ENTDECKEN. WAS IST EINE KURZLEBIGE MODEERSCHENUNG, WAS WIRD DIE ZUKUNFT PRÄGEN, AUF WELCHEN ZUG MUSS MAN AUFSPRINGEN? EINIGE AUSBLICKE ZUR KÜCHE DER UNMITTELBAREN ZUKUNFT.

WOHIN GEHT DIE REISE?

Wärme und Lifestyle

Mehr Holz! Rainer Klein, Geschäftsführer des Branchenverbands «Küche Schweiz», betont in einem Interview mit «Wohnen Schweiz 1/18», dass man gegenwärtig wieder mehr Holz in den verschiedensten Formen sehe. Es gebe also einen Trend zu mehr Natürlichkeit: «Heute wird bei den Materialien in der Küche wieder Wärme gesucht, nicht nur das Helle, Glatte, Kühle.» Diese Veränderung geschehe aber langsam, noch immer dominiere in den Küchen derzeit Weiss und Beige.

Gleichzeitig sieht Klein eine Fortsetzung der Bewegung zu mehr Emotionalität: «Die Küche wird zunehmend offen Richtung Wohn- und Essraum, in den öffentlichen Bereich einer Wohneinheit, in der sich Gäste aufhalten, Menschen sich unterhalten und verweilen.» Die Küche werde somit zu einem Lifestyle-Objekt. «Was früher das Auto vor der Garage war, kann heute die Küche im Wohnraum sein.»

Schliesslich betont er, dass die Küche immer mehr Technologie enthalte. Durchschnittlich seien gegenwärtig fünf bis sechs Einbaugeräte verbaut. Und diese Geräte würden in Zukunft mehr und mehr digitalisiert, die Küche der Zukunft lasse sich aus der Ferne steuern.

Digitalisierung

Ganz ähnlich sieht es Alain Bühler, Präsident des Branchenverbandes und Inhaber der Bühler Küchen AG, in einer Kolumne in der bauRUNDschau 1/18. Er betont, dass die Digitalisierung der Küche selbst bereits eine Realität sei: «Die Leistungsfähigkeit der Kücheneinbaugeräte, aber auch anderer elektronischer Einheiten, zum Beispiel Lichtsteuerung oder Lüftung, steigt überproportional schnell an.» Diesem Trend steht er allerdings mit einer gewissen Skepsis gegenüber: «Kritisch zu betrachten ist die Tatsache, dass die Kücheneinbaugeräte in der Lage sind, Daten zu «sammeln und an Dritte weiterzugeben.» Hier seien die Gerätehersteller gefordert. Es müsse dem Nutzer die Entscheidung überlassen werden, «ob, wann und welche Daten sein Heim verlassen».

Bereits im Jahr zuvor hatte er darauf hingewiesen, dass die Vernetzung der Gerätschaften in der Küche zwar mehrere Vorteile mit sich bringe: «Fehler können durch Fernwartung von den Herstellern behoben werden. Updates versorgen die Geräte mit Zusatzfunktionen und tragen zu erhöhter Effizienz bei», schrieb er in der bauRUNDschau 1/17. Wem aber auf der anderen Seite Sprachsteuerung zu weit gehe, wer automatisierte Bestellvorschläge des Kühlschranks für unnötig halte, könne seine Küche auch weiterhin klassisch handhaben.

DAS SAGEN GESCHÄFTSPARTNER

Treue, Aufrichtigkeit, Innovationsbereitschaft – das sind Werte, welche die Familie Stöcklin-Hofer auszeichnen. Die Freundschaft, die sich aus einer 35 Jahre währenden Lieferantenbeziehung ergeben hat, wird heute von der jüngsten Generation weitergepflegt.

George Kuratle, Kuratle & Jaecker AG, Leibstadt

UND DANN DAS

Vor vielen Jahren stürmte ein Kunde wegen einer Reklamation ziemlich wütend unser Avor-Büro. Er hat uns nach Strich und Faden zusammengestaucht und uns erklärt, was die Firma Stöcklin für einen Stuss geliefert habe. In meiner damaligen Funktion als Avor-Chefin wollte ich ihm eine Lösung offerieren, aber er unterbrach mich: «Ich spreche nicht mit einer Frau, wo ist hier der Chef?»

Der Kunde ist uns trotz allem noch lange erhalten geblieben und hat später, nachdem er registriert hat, dass auch Frauen Chef sein können, sogar mit mir gesprochen.

Kathi Hofer

Die Küche als Wohnraum

Einen Trend zur Integration der Küche in die Wohnlandschaft beobachtet Gesa Friederike Kuis auf mediaplanet.com. Unter dem Titel «Küchentrends - zwischen modernen Koch-Oasen und urbanen Landhausküchen» berichtet sie über die Rückkehr der Küche zu ihrer Funktion als Lebensmittelpunkt, als Ort der Gemütlichkeit, der Gemeinschaft und der Kommunikation. Dabei werde vor allem auch das Design der Küchenelemente immer wichtiger, da es zum persönlichen Einrichtungsstil und den eigenen Bedürfnissen passen sollte. Das zeige sich in den gestalterischen Elementen, im Design sowie der Farb- und Formgebung des Interieurs. Gefragt sei, was individuell gefällt, dem zukünftigen Küchenbesitzer sei alles erlaubt, um seinen eigenen Stil zu verwirklichen. So seien zwar nach wie vor Weiss-, Creme- oder Hellbrauntöne wichtig, aber sie würden oft mit leuchtenden Trendfarben wie Kiwi-Grün, Ozean-Blau oder Curry-Gelb kombiniert.

Beim Material sieht Kuis neben Hochglanz-Lack zunehmend Materialien wie Acryl und Glas mit ihren spannenden Lichtreflexen im Aufschwung. «Die Linienführung der Küchenmöbel ist dagegen modern, grafisch und minimalistisch, was für eine zeitlose, elegante Optik sorgt», schreibt sie.

Auf der anderen Seite gebe es auch eine Tendenz zur urbanen Landhausküche, die mit natürlichen und hellen Materialien und stimmungsvollem Licht für Gemütlichkeit Sorge. Dazu passen Küchenaccessoires nostalgischer Art, etwa aus Steingut oder Keramik.

Praktisches

Dem Weg in die Moderne entspricht andererseits die zunehmende Einführung smarter Werkstoffe, etwa Nanotechnologie für Glas und weitere Oberflächen und Beschichtungen. Desgleichen gehören Geräte wie Steamer und Vakuümiergeräte mit Sous-Vide-Funktionen immer mehr zum Alltag. Auf der anderen Seite muss eine Küche natürlich auch heute noch elementare praktische Funktionen berücksichtigen. Dies betont Meta Hiltbrand, Gastronomin, TV-Köchin und Fachjurorin beim Swiss Kitchen Award in einem Artikel in «traumhaus» («Funktionalität ist das A und O», März/April 2018). «Alles, was ich zum Kochen brauche, muss innerhalb von drei Schritten erreichbar sein», betont sie. Weiter plädiert sie für ein grosses und widerstandsfähiges Spülbecken, «sodass auch sperriges Geschirr darin ausgespült werden kann». Überhaupt ist Platz ein Thema, das sie verschiedentlich anspricht. Das Kochfeld selbst solle nicht allzu viel Raum einnehmen. In ihrer eigenen Küche habe sie «links und rechts mindestens nochmal so viel Arbeitsfläche wie das Kochfeld gross ist, sodass ich auf der einen Seite Platz für die Zutaten und andere Vorbereitungen habe und auf der anderen Seite die Teller zum Anrichten bereitstehen».

RACE – EINE GELUNGENE PREMIERE

MIT DEM PROGRAMM «RACE» BIETET STÖCKLIN EINEN GANZ BESONDEREN SERVICE: INNERHALB VON VIER ARBEITSTAGEN AB BESTELLDATUM STEHEN DIE KÜCHENELEMENTE ABHOLBEREIT AUF DER RAMPE. AUF WUNSCH KANN DER SCHREINERKUNDE DIE KÜCHE NUN SOFORT ABHOLEN ODER SIE WIRD EINEN TAG SPÄTER AUSGELIEFERT. DAS IST BESONDERS DANN VON VORTEIL, WENN BEISPIELSWEISE NACH EINEM FEUER ODER WASSERSCHADEN NOT AM MANN IST. DIE MEHRKOSTEN SIND GERING UND ES STEHEN VERSCHIEDENE FARBEN UND FRONTEN ZUR AUSWAHL.

Von diesem Angebot hat unlängst Heinz von Rotz, Schreiner in Sarnen, profitiert. «Das Projekt betraf eine Skihütte im Hasliberg, Berner Oberland, die einer Genossenschaft mit starkem Bezug zum Alpina Club Sarnen gehört», berichtet von Rotz. Bis anhin hatte man in der Hütte auf einem Holzherd gekocht. 2017 entschied die Generalversammlung des Vereins, dass eine Küche installiert werden soll. Da das Gebäude jedoch nur im Sommer per Privatstrasse erschlossen ist, musste es schnell gehen: «Im Moment, als ich den Auftrag erhielt, hatte ich noch drei Wochen Zeit. Dann würde die Hütte erstmals wieder belegt sein.»

Drei Firmen geben Gas

Tatsächlich konnte von Rotz den Termin einhalten. Alle beteiligten Firmen haben pünktlich geliefert: Stöcklin, Element-Küchen und natürlich auch von Rotz selber. Von der Bestellung bis zur Übergabe der montierten Küche habe es etwa zwei Wochen gedauert, das sei natürlich viel schneller als üblich. Und: «Der Kunde ist sehr zufrieden. Er hat in Rekordzeit zu einem vertretbaren Mehrpreis eine bestens funktionierende Küche in Schweizer Qualität erhalten. Es war das allererste Mal, dass ich eine Stöcklin-Küche verbaut habe», zeigt sich auch von Rotz selbst zufrieden, «aber einen solchen Erfolg merkt man sich natürlich.»

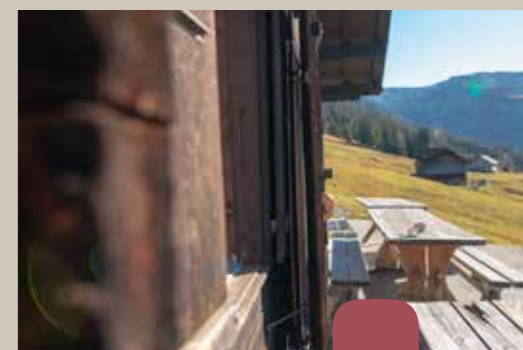
Bedürfnisgerecht

Es war die Element-Küchen AG in Kriens, welche von Rotz auf das Angebot der «Race»-Küchen von Stöcklin aufmerksam gemacht hat. «Die haben eine gute Ausstellung und ein recht umfangreiches Angebot mit mehreren Programmen», berichtet von Rotz. Für die Bedürfnisse einer Skihütte, in der für bis zu dreissig Personen gekocht wird, waren die Kriterien der Robustheit und Pflegeleichtigkeit gegeben. «Es wurden zwei Backöfen installiert sowie zwei grosse Abwaschbecken», erzählt der Schreiner. «Auch die Platten des Induktionsherds sind grösser als üblich, sodass man etwas grössere Pfannen gebrauchen kann.»

UND DANN DAS

Mein Vater war ein sehr pünktlicher Mensch und bestand auf Einhaltung der offiziellen Arbeitszeit. Wie früher üblich, war zu diesem Zweck eine Sirene installiert, die den Arbeitsbeginn und den Feierabend auf die Sekunde genau sehr laut anzeigte. Als ein langjähriger Mitarbeiter ausnahmsweise früher Feierabend machte und nach ordnungsgemäsem Ausstempeln nach Hause wollte, setzte ihm unsere damalige Fabrikhündin «Baggi» nach und zwickte ihn kurz und bündig in seinen Allerwertesten. Ganz offensichtlich duldeten die Prinzipien seines Herrchens gemäss Baggi keine Ausnahme.

Kathi Hofer



DAS SAGEN KUNDEN

«Werte wie Treue, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit, ein Produkt, das in Sachen Qualität und Technik auf dem neusten Stand ist, kurze Nachlieferzeiten und die Bereitschaft, auch Spezialanfertigungen möglich zu machen – es ist kein Wunder, dass Stöcklin viele langjährige Kunden wie uns hat.» Erwin Meister, Meister Küchen GmbH, Uhwiesen

ZAHLEN & FAKTEN

IM JUBILÄUMSJAHR

STÖCKLIN, DAS IST EINE JAHRESPRODUKTION MIT TEILWEISE RECHT EINDRÜCKLICHEN ZAHLEN. EINIGE DAVON HABEN WIR IN DER FOLGE FÜR SIE AUSGESUCHT. STÖCKLIN, DAS IST ABER AUCH EINE AUSSTELLUNG MIT TOPAKTUELLEN MUSTERKÜCHEN, UNZÄHLIGEN FRONTFARBEN-, ARBEITSPLETTEN- UND GRIFFMUSTERN. ABER STÖCKLIN IST NICHTS OHNE DIE MITARBEITENDEN, DIE UNS TEILWEISE SEIT VIELEN JAHREN DIE TREUE HALTEN.

55 Derzeit arbeiten bei Stöcklin 55 Mitarbeitende, 46 Männer und 9 Frauen. 35 sind in der Produktion tätig, 19 in der AVOR und Administration. Neu ist 1 Aussendienst-Mitarbeiter. Unsere Mitarbeitenden kommen aus 7 verschiedenen Ländern. Dazu kommen die beiden Airedale-Terrier Yara und Yvi sowie die Dackeldame Unique, genannt Mausi, als Bodyguards und Muntermacher.

100 Bis heute ist Stöcklin zu 100% in Familienbesitz. Das gehört ebenso zu unserer Philosophie, wie das klare Bekenntnis zum Produktionsstandort Schweiz und zu Werten wie Unabhängigkeit oder soziale Verantwortung. Wussten Sie, dass Stöcklin als familienfreundlicher Betrieb zertifiziert ist?

3 960 So viele Küchen produzieren wir derzeit für über 160 Kunden und Partner in der ganzen Schweiz.

4 147 Die Postleitzahl von Aesch (BL) steht für unseren Standort, dem wir auch weiterhin die Treue zu halten gedenken. Die Nähe der Grenzen zu Frankreich und Deutschland empfinden wir als Vorteil. Die Region ist weltoffen - und wir sind es auch.

15 798

Verkaufsartikel stehen in unserem Preisbuch 2018, und im neuen Preisbuch ab 2019 kommen nochmals fast 1500 Artikel dazu.

Bei uns an Lager sind 1820 Artikel in Losgrößen zwischen 3 (z.B. Wäsche-Faltboxen) und 12 000 Stk. (z.B. Scharniere), die wir zum kommissionsweisen Rüsten brauchen. Dabei ist Schüttware wie Dübel und Schrauben noch nicht einmal eingerechnet. Die Lagerbewirtschaftung erfolgt mittels ERP.

20 700

Zirka 20 700 Kilo Pellets verbraucht unsere umweltfreundliche Heizung. Nachhaltigkeit wird aber auch sonst grossgeschrieben bei Stöcklin: Wärmerückgewinnung bei Kompressoren und PEFC-zertifizierte Spanplatten.

37 000

Das ist erstens das Output unserer beiden Schubladenpressen; alle Aussen- und Innenschubladen werden kommissionsweise gefertigt. Zweitens werden 33 200 Platten auf unseren horizontalen Plattenaufteilsägen zugeschnitten und etikettiert. Und drittens werden bei uns 30 000 Korpusse zusammengebaut, mit Beschlägen versehen und automatisch in der Korpuspresse verpresst.

41 800

Küchen-Elemente werden gefertigt.

83 600

Frontteile werden per CNC gefertigt: genaue Kontrolle und Reinigung, Bohren und Montieren der Scharniere bzw. der Schubladen-Frontbefestigungen sowie Griffbohrungen.

146 300

Korpusteile verlassen unser CNC-Bohr-, Fräs- und Beschlägecenter.

390 000

Laufmeter Kanten werden auf unseren beiden Kantenleimautomaten aufgebracht, beidseitig sind es 270 000, einseitig 120 000 Laufmeter. Wahlweise mittels Lasertechnologie oder konventioneller PU-Verleimung. Alle Kanten werden vollautomatisch auf servogesteuerten Fräsaggregaten nachbearbeitet.

76 738

Zeichen stehen in dieser Festschrift, die sie hoffentlich mit Vergnügen gelesen haben.





DAS WAR ERST DER ANFANG

Es soll ja Menschen geben, die eine Lektüre grundsätzlich zuhinterst beginnen. In diesem Sinn: herzlich willkommen! Sie halten die Festschrift zum 75-Jahr-Jubiläum von Stöcklin in Händen. Und wir finden, es lohnt sich, noch weitere Texte zu lesen als nur diesen hier.

Einige befassen sich mit der Vergangenheit, andere mit der Gegenwart. Und andere wiederum mit der Zukunft. Das ist richtig so, denn ein solches Firmenjubiläum ist idealerweise weit mehr als ein nostalgisch verklärter Blick in die Vergangenheit. Klar, das darf durchaus auch sein, vor allem, wenn die Geschichte einer Firma gespickt ist mit spannenden Begebenheiten (kleiner Tipp: Lassen Sie sich die Anekdoten unter dem Titel «Und dann das» schmecken!) Vor allem aber ist ein Firmenjubiläum Anlass, mutig nach vorne zu blicken. Vielleicht nicht grad 75 Jahre, denn das Jahr 2093 (!) klingt dann doch ein bisschen furchterregend. Aber auf das, was uns bevorsteht.

Wir sind zuversichtlich, dass Stöcklin auch für die kommenden Jahre sehr gut aufgestellt ist. Unser Maschinenpark ist à jour, unsere Kundenorientierung gepflegt, die geplanten Marketingaktivitäten zukunftsgerichtet und unsere Kunden und Lieferanten sind echte Partner - das zeigen viele Statements, die wir auf den vorangehenden Seiten abdrucken durften. Aber das, was uns am meisten darin bestärkt, optimistisch durchzustarten, sind unsere Mitarbeitenden: pures Gold.

Und deshalb sind wir sicher: 75 Jahre Stöcklin, das war erst der Anfang!
Dani und Sarah Hofer