

„Luxus wird gerade ersetzt durch ein neues Ideal“

Der Chef des Küchenherstellers Bulthaup, Marc Eckert, über die Zukunft des Kochens, das Wichtigste in jeder Küche und die Frage, wie teuer sie wirklich sein muss

INTERVIEW: ELISABETH DOSTERT

Marc Eckert empfängt im Bulthaup-Geschäft in der Münchner Innenstadt. Seit fast zwölf Jahren leitet der 51-jährige Jurist nun schon das Familienunternehmen, das im Jahr 1949 von seinem Großvater Martin Bulthaup gegründet wurde. Ende 2008 geriet die Firma in eine tiefe Krise, wurde zwischenzeitlich von Familienfremden geführt. Mittlerweile ist wieder Ruhe eingekehrt: Eckert zufolge verkauft das Unternehmen in diesem Jahr insgesamt etwa 7000 Küchen und macht Gewinn.

Herr Eckert, was gibt es bei Ihnen an Heiligabend zum Essen?
Marc Eckert: Ab einem gewissen Alter sind Geburtstage und Weihnachten vor allem für die Mutter. Wir verbringen Heiligabend traditionell bei meiner Mutter. Sie fragt mich vorher, was ich essen mag, und ich sag ihr dann mein Lieblingsgericht.

Das wäre?
Ich liebe Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat. Im Laufe der Jahre hat meine Mutter mir dann Reh angeboten.

Also was gibt's: Schnitzel oder Reh?
Ich hoffe Wiener Schnitzel. Da es nach meiner Mutter geht, vermutlich Reh.
Müssen Sie Ihr in der Küche helfen?
Nein. Ich bin gerade noch geeignet als Schnippelhilfe.

Viele Menschen, heißt es, haben in der Pandemie ihre Liebe zum Kochen entdeckt. Sie mögen es immer noch nicht? Müssen Sie Ihr in der Küche helfen?
Nein. Ich bin gerade noch geeignet als Schnippelhilfe.
Viele Menschen, heißt es, haben in der Pandemie ihre Liebe zum Kochen entdeckt. Sie mögen es immer noch nicht? Müssen Sie Ihr in der Küche helfen?
Nein. Ich bin gerade noch geeignet als Schnippelhilfe.
Viele Menschen, heißt es, haben in der Pandemie ihre Liebe zum Kochen entdeckt. Sie mögen es immer noch nicht? Müssen Sie Ihr in der Küche helfen?
Nein. Ich bin gerade noch geeignet als Schnippelhilfe.



Marc Eckert hat es nie bereut, in das Familienunternehmen eingetreten zu sein. Die Firma setzt mit knapp 600 Mitarbeitern etwa 120 Millionen Euro um. Er vergesse immer, was er gegessen habe, aber nie, mit wem und worüber gesprochen wurde. foto.04

Ohne zu kochen?

Mit oder ohne Kochen. Immer mehr soziale Aktivitäten finden in der Küche statt. Die Menschen haben eine große Sehnsucht nach diesem Ort der Wärme – und damit meine ich nicht den Herd als Gerät.

Alles, was Sie gerade beschrieben haben, ginge auch im Wohnzimmer. Warum die Küche?

Es ist nicht die Küche, es ist das Feuer, Feuer im Sinne von Wärme und Geborgenheit. Seit Tausenden Jahren treffen sich die Menschen an der Feuerstelle, dem Zentrum des sozialen Zusammenlebens. Am Lagerfeuer wurden Geschichten und Erfahrungen ausgetauscht, der Tag besprochen, geplaut, über die Zukunft geredet. Um das Feuer herum entsteht Vertrautheit, Gemeinschaft. Heute ist dieser Ort die Küche. In der Küche, besser noch am Küchentisch, wird diskutiert, gestritten, da machen die Kinder die Hausaufgaben, da findet das Leben statt.

Die Kücheninsel ist out?

Man kann auch um die Kücheninsel sitzen. Die Kücheninsel diente, so haben das mein Onkel Gerd Bulthaup und Ott Aicher immer gesagt, der Befreiung der Hausfrau. In der Frankfurter Küche, die in den 1920er Jahren entwickelt wurde, stand die Hausfrau mit dem Rücken zum Raum. Es fand keine Kommunikation statt. Die Kücheninsel war und ist immer noch ein starkes Zeichen der Demokratisierung, die Familie wurde um die Kücheninsel zusammengeführt, der eine schnippelt, die andere kocht.

Viele Frauen sind berufstätig, die Ernährungsgewohnheiten ändern sich. Menschen ernähren sich vegetarisch oder vegan. Wie geht Ihre Evolutionsgeschichte der Küche nun weiter?

Die Küche ist heute viel mehr als ein Produkt, das Qualität und Ästhetik auszeichnet. Es geht um das emotionale Erleben. In Zeiten von Digitalisierung und Globalisierung kann der Mensch mit allen fünf Sinnen an diesem Ort Ruhe finden und spüren. Im digitalen Zeitalter sehen sich die Menschen nach Analogem, Kochen ist sehr analog. Kochen ist Handwerk im wahren Sinne des Wortes. „Form follows function“, der Satz des berühmten US-Architekten Louis Sullivan, muss wie folgt fortgeschrieben werden: Die Form folgt einer Funktion, die dem emotionalen Wohl des Menschen dient.

Welche Gefühle soll das Produkt auslösen?

Glück. Das klassische typische Küchendreieck besteht aus Feuer, also Herd, Wasser und der Zubereitung. Das ist ein sehr technischer Ansatz, an dem sich bis heute viele Küchenplaner orientieren.

Was ist mit dem Kühlschrank?

Der fällt in die Kategorie Stauraum. Wer heute eine Küche kauft, denkt nicht nur an ein Objekt, an klare Linien und schöne Oberflächen, sondern vor allem an einen Ort, an dem er sich wohlfühlen und mit Fa-

milie und Freunden glücklich sein kann. Für Bulthaup stand schon immer im Vordergrund, wie die Küche im gesamtgesellschaftlichen Kontext aussehen muss. Wir fragen uns immer, welche Bedürfnisse haben die Menschen?

Und wie lautet Ihre Antwort?

Mein Dreieck lautet Wärme, Aufmerksamkeit und Nahrung, nicht nur im Sinne von Essen und Trinken, sondern vor allem zum Wohl von Leib und Seele. Das gemeinsame Essen von Nahrung ist doch das, was alle Kulturen und Religionen miteinander verbindet. Ich vergesse immer, was ich gegessen habe, aber ich vergesse nie, mit wem ich gegessen habe, worüber wir geredet haben, wie ich mich dabei gefühlt habe. Ob es Weihnachten Schnitzel oder Reh gibt, ist daher eigentlich egal.

Was kostet denn das Wohlgefühl von Bulthaup, wie viel kostet eine Küche?

Das Wohlgefühl entsteht, wenn die Küche individuell auf die emotionalen Bedürfnisse der Nutzer zugeschnitten ist, alles stimmig ist. Der Preis einer Bulthaup-Küche fängt bei 35.000 Euro an. Wobei etwa die

„Die Menschen suchen nach einem sicheren Rückzugsort, an dem sie das Gefühl haben, die Kontrolle zu haben.“

Hälfte auf Geräte entfällt, die stammen nicht von uns. Die Deutschen geben sehr viel Geld für Geräte aus, und die sind dann so komplex, dass sie keiner mehr versteht. Männer sind da ganz schlimm: Boys und Toys.

Alles, was Sie beschreiben, lässt sich auch in einer Küche von wenigen Tausend Euro erleben, oder?

Das ist eine gemeine Frage. Aber für mich stellt sich das ganz anders dar. Jedes Unternehmen muss für sich die Grundsatzentscheidung treffen: Quantität oder Qualität. Es gibt kein richtig oder falsch. Beides kann richtig sein. Wir setzen auf Qualität. Wenn man auf Quantität setzt, dann produziert man Küchen am laufenden Meter, optimiert die Prozesse, um Skaleneffekte zu erzeugen: Je mehr produziert wird, desto billiger wird das Produkt ...

... wie Ikea ...

... zum Beispiel. Das ist auch ein Weg, aber nicht unserer. Wenn ich auf Qualität setze wie wir, bewege ich mich in einer Nische, dann sage ich 99 Mal Nein und nur ein Mal Ja. Dann gibt es kein Fake-Furnier, da gibt es keine Signature-Küchen von Architekten, die ihren Namen auf den Griffen sehen wollen. Wir opfern die Qualität nicht auf dem Altar des Umsatzes. Wir produzieren im Jahr etwa 7000 Küchen, keine ist wie die andere. In jedem Material steckt die Seele unserer Mitarbeiter, des Lackiermeisters, des Furniermeisters. Das spürt der Kunde.

Alles interessant, aber nicht die Antwort auf meine Frage. Kann dieses Glücksgefühl nicht genauso in einer Küche für 5000 Euro entstehen? Die meisten Menschen können sich keine Küche von 35.000 Euro leisten.

Unsere Produkte werden nur bis zu einem bestimmten Grad in einer industriellen Manufaktur gefertigt. Dann kommt der Mensch. Die Handarbeit verleiht dem Produkt seine Aura. Ein Kunde von uns hat es einmal so ausgedrückt: Man spürt in jedem Detail einer Bulthaup-Küche den „Werkstolz“. Über dieses Wort habe ich mich gefreut, denn es spiegelt wider, dass wir jedes Möbelteil, jeden Topflappen, jedes Messer mit der gleichen Leidenschaft machen. Das Denken in Preisschildern ist mir zuwider. Ich mag dieses Labeling nicht. Genauso zuwider ist es mir, wenn man sagt, die Küche sei das Luxusobjekt der Deutschen. Luxus wird gerade ersetzt durch ein neues Ideal.

Es geht um die Qualität des Zusammenlebens. Ich muss nicht der reichste Mann auf dem Friedhof sein. Es geht doch nicht darum, viel zu haben, sondern das Richtige. Ich möchte mich am Ende des Lebens an die Momente der Qualität erinnern nicht an die Quantität, an Omars Marmelade und den Grießbrei in der Küche, wenn mein Kind mal weinend aus der Schule kommt. Wir gehen die Ipads und Handys weg und verbringen Zeit miteinander. Welchen Wert mein Heim für mich hat, ist eine höchst individuelle Sache. Die Atmosphäre in einem Raum ist die Stimmigkeit von Produkt und Mensch. Beides trägt dazu bei.

Ihr Onkel hat sich bei Ott Aicher Rat geholt, wo holen Sie sich Rat?

Ich frage Menschen, die nichts mit der Branche zu tun haben. Zum Beispiel Tohru Nakamura, einen Weltklassekoch. Er kann sehr komplexe Zusammenhänge sehr einfach beschreiben.

Was war denn beispielsweise ein wichtiger Rat von Nakamura?

Wie wichtig die Wasserstelle ist. Spitzenköche öffnen ohne Herd auskommen, jetzt meine ich wirklich das Gerät, das Steak ist ja in zehn Minuten gebraten, aber sie kommen keine zehn Minuten ohne Wasser aus. Spitzenköche brauchen Stunden für die Zubereitung, die sitzen um große Tische herum und schnippeln, schneiden und würzen. Und sie brauchen immer wieder Wasser. Unsere Überzeugung von der Zukunft der Küche hat sich verlagert von der Herdplatte zum Ort der Zubereitung. Es geht um die horizontale Fläche, an der die Menschen sitzen.

Haben Sie mal darüber nachgedacht, dass die Leute überhaupt keine Küche mehr brauchen, weil der Lieferdienst das Essen bringt?

Und der Sprachassistent frag mich, ob ich heute gerne Wiener Schnitzel essen möchte und das bringt dann die Drohne von meinem Lieblingslokal. Wir haben darüber nachgedacht. Aber Alexa und Siri werden menschliche Nähe nie ersetzen.