

»DIE KÜCHE IST EIN MAGISCHER ORT«

Für Bulthaup-Chef Marc Eckert ist der Herd das moderne Lagerfeuer und die Küche die »Herzkammer der Familie«. Im LIVING-Interview spricht der Unternehmer über den besonderen Wert von Traditionen, altem Handwerk und den tröstlichen Geruch von Apfelkuchen. **INTERVIEW MARLENE MAYER**

Eigentlich war er ganz zufrieden, damals als Rechtsanwalt in München, erzählt Marc Eckert. Als es dann aber darum ging, das Familienunternehmen zu übernehmen und Gerd Bulthaup in der Geschäftsführung abzulösen, wog die Verbundenheit mit dem Thema Küche doch schwerer. Seit mittlerweile 15 Jahren und in dritter Generation führt Eckert nun die Geschäfte des Luxusküchenherstellers Bulthaup – ein Unternehmen, das international agiert, dabei aber lokal in Bayern und bewusst traditionell produziert. Der Fokus auf altes Handwerk und lang bewährte Verfahrenstechniken trifft hier auf modernen Gestaltungswillen, vor allem aber auf den Versuch, mit den eigenen Produkten etwas von Bedeutung zu schaffen.

QUALITÄT, DIE BERÜHRT

Schließlich ist die Küche schon immer ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen, oder, so Eckert, an dem »sich die menschliche Energie verdichtet« – die klassischen, schlauchartigen Einbauküchen des 20. Jahrhunderts sind für ihn eher ein kultureller Ausrutscher. Im LIVING-Gespräch erzählt der Küchenprofi von Innovationen, die gar keine sind, vom emotionalen Nutzen des Designs und der Bedeutung echter, alter Handwerkskunst.

LIVING Worin besteht die Bedeutung der Küche als Raum für Sie?

MARC ECKERT Die Menschen haben sich schon immer am Feuer getroffen – nicht nur um zu essen, sondern um über die Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft zu sprechen. Das Feuer hat eine archaische Funktion, gibt Licht, Wärme und Sicherheit. Heute hat der Herd das übernommen, die Funktion ist aber geblieben.

Seither hat sich in der Küche einiges verändert. Man darf sich die Küche aber nicht nur als Korpi, Fronten und Arbeitsplatte vorstellen. Man darf nicht nur diesen streng funktionalen Ort sehen, sondern muss die Bedeutung der Küche in den Blick nehmen. Und die ist, dass sich die Gemeinschaft versammelt, um zu kochen, aber vor allem, um zu kommunizieren. Da wird geliebt, gelacht, gestritten, man macht Urlaubspläne, man macht Lebenspläne. Es ist der Ort, an dem sich die menschliche Energie verdichtet.

Aber kann das in unserer modernen Zeit mit all den Technologien überhaupt noch gelingen? Eigentlich nicht mehr, weil die Küche sich schon seit vielen Jahrzehnten zu einem sehr produktiven, funktionalen Ort entwickelt hat. Das fing in gewisser Weise 1926 mit der

Frankfurter Küche an, wo man diesen hochfunktionalen Ort für die Hausfrau geschaffen hat. Das war damals das Bild der häuslichen Gemeinschaft: Der Mann sitzt im Speisezimmer und wartet auf die Frau, die so schnell und so effizient wie möglich zu kochen hat, ähnlich wie in einem Automobilwerk.

Die Frankfurter Küche erinnert Sie an ein Automobilwerk?

Ja, das war die Zeit von Henry Ford, arbeitswissenschaftliche Aspekte standen generell im Vordergrund. Das wurde auch in die Küche übertragen und man hat die Frau quasi ans Fließband gestellt. Ein fürchterliches gesellschaftliches Bild, aber das war nun mal Realität. Diese Entwicklung entstand auch im Zuge der Bauhausbewegung, wo alles sehr protestantisch, funktional und ergonomisch war. Natürlich hat das bedeutende funktionale Aspekte hervorgebracht. Aber man hat die eigentliche Magie der Küche damit eben unterbrochen.

Und worin besteht diese Magie?

Darin, dass sie ein Ort der Kommunikation und der Zusammenführung ist. Ich glaube nicht, dass das Funktionale den Menschen im Kern berührt. Die Menschen wollen einen Ort, an dem sie nicht unter Stress und Leistungsdruck stehen, an dem sie einfach sein können. >

Foto: © Florian Jaenicke



Familiensache
Seit 15 Jahren führt Marc Eckert die Geschäfte bei Bulthaup – und damit in dritter Generation.



> Mittlerweile hat sich die Küche den Weg aus dem Schrank heraus in die Mitte des Wohnraums wieder zurückerobert? Richtig, die Mauern fallen wieder weg. An der Kücheninsel wird wieder gemeinsam gekocht – im Sinne eines kommunikativen Akts. Es geht nicht nur um Arbeit, um Funktionieren und Leisten, sondern ums Sein und Austauschen.

Was sind für Sie gerade die größten Innovationen auf dem Küchensektor? Ich finde, es gibt in dieser gesamten Küchenindustrie, inklusive Geräte, erstaunlich wenig bis gar keine echten Innovationen. Denn eine neue Schrankwand, ein neues Material, eine neue Farbe oder ein neuer Griff – das sind ja keine echten Innovationen. Es sind immer noch Schrankwände. Echte Innovationen entstehen nur dann, wenn die Erfahrungen der Menschen verändert werden.

Wie sieht die ideale Küche also für Sie aus? Ich kenne die ideale Küche noch nicht. Ich arbeite daran, aber ich kenne sie noch nicht. Wenn ich darüber nachdenke, habe ich aber immer das Bild einer Sushi-Bar im Kopf. Der

»In der Küche wird geliebt, gelacht, gestritten. Die Küche ist der Ort, an dem sich die menschliche Energie verdichtet.«

MARC ECKERT CEO Bulthaup

Koch ist den Gästen an der Bar frontal zugewandt. Gestik und Mimik spielen eine große Rolle, ebenso die Faszination für das Handwerk des Sushi-Meisters. Das ist ein sehr offener, menschlicher, kommunikativer Rahmen. Sicher gilt »form follows function«, aber zuallererst muss die Form dem emotionalen Nutzen des Menschen dienen.

Sie haben einmal gesagt, Perfektion langweilt Sie. Nein, Perfektion langweilt mich nicht. Im Gegenteil: Ich bin besessen von Perfektion. Bezogen auf das Produkt, die Verarbeitung des Materials, den Radius einer Kante. Das

Gestalterische Freiheit
Mit der »b3« setzt Bulthaup auf ein ausgeklügeltes Baukastensystem aus dem eine Vielzahl von individuellen Küchenlösungen gestaltet werden kann.

heutige Küchenbild als Luxusobjekt langweilt mich. Aber die Küche darf keine perfekte, museale Umgebung sein. Das Nicht-Perfekte, das ist der Mensch – dem geht mal ein Glas Tomatensauce kaputt und die Kinder fahren mit dem Bobby Car Schrammen in die Fronten. Das gehört dazu und muss so sein. Die Küche darf kein Repräsentationsobjekt sein.

Handwerk spielt eine große Rolle bei Bulthaup. Genau, wir fertigen ja kein Serienprodukt. Natürlich haben wir ein System und bestimmte Bestandteile – aus diesem Baukasten werden aber immer wieder neue individuelle Lösungen. Wir produzieren etwa 7.000 Küchen im Jahr. Die menschliche Hand und das fachmännische Auge sorgen bei jeder einzelnen für einen individuellen Abschluss. Das spürt man. Denn wenn ein Produkt von Hand gefertigt wird, dann bekommt es eine Seele.

Foto: © bulthaup

Es geht also ums Detail?

Es geht darum, wie die Dinge zusammenhängen – um das, was die Welt im Innersten zusammenhält. Wenn Menschen jahrzehntelange Erfahrung mit Holzverbindungen haben oder mit Furnieren oder Massivholz oder Metall – dann macht das einen Unterschied. Das steht in keinem Lehrbuch, das sind lang tradierte Verfahrensweisen, die über Generationen weitergegeben wurden. Das ist es, was die Seele dieses Unternehmens ausmacht.

Versuchen Sie also eine Art Balance zwischen Tradition und Innovation zu finden?

Tradition ist ein wichtiger Wert. Jeder Mensch denkt ja limbisch und gerade in der Küche geht es viel ums Erinnern und Bewahren. So erinnert der Geruch einer bestimmten Speise etwa an die eigene Kindheit. Trotz all der Instabilität, die wir spüren, vermittelt uns dann genau dieser Geruch des Apfelkuchens der Großmutter wenigstens für einen Moment, dass alles in Ordnung wäre.

Also würden Sie sagen, Qualität vermittelt ein Gefühl von Sicherheit und diese Sicherheit

bedeutet einen gewissen Luxus?

Ich denke, dass sich die Menschen generell unwohl fühlen, weil dieser Anker der Stabilität verloren gegangen ist. Deshalb sucht man nach diesen Ankern in Objekten, die Stabilität und Sicherheit vermitteln. Das ist ein bestimmter Qualitätsbegriff, bei dem es darum geht, dass einem zumindest im eigenen Mikrokosmos ein Gefühl von Sicherheit vermittelt wird. Und die Küche ist nun mal kein Objekt, bei dem du vier Korpi nebeneinander stellst, eine Arbeitsplatte drauflegst und einen Sockel drunterstellst. Die Küche hat eine tiefe soziale Bedeutung und berührt die tiefe menschliche Existenz.

Woran arbeiten Sie gerade?

Wir bereiten uns gerade auf die Eurocucina vor und sind noch mitten im Entwicklungsprozess. Wir wollen die Welt auf jeden Fall überraschen mit unseren Ansichten über die Zukunft der Küche und dabei nicht das Statusdenken und das Besitzdenken der Menschen ansprechen, sondern sie dazu einladen mit ihren Händen zu arbeiten. Denn wer tut, der versteht. <

Werkstatt-Charakter
Die »b2« des österreichischen Designbüros E00S ist längst ein moderner Klassiker. Mit dem modularen System wird die Idee der Küche als Werkraum umgesetzt.



Treffpunkt Küche
Die Kücheninsel schafft ein kommunikatives Zentrum, darüber hinaus aber vor allem viel Stauraum.