

„Tiefe, SUBSTANZ, Essenz“

Warum für **bulthaup**-Chef **Marc O. Eckert** alles mit Tomate, Brett und Messer beginnt

Interview THOMAS GARMS Porträtfoto JANINA LASZLO



Für welches Gefühl steht eine bulthaup-Küche?

Es geht heutzutage nicht mehr darum, was man isst, sondern wie man isst. Man vergisst immer, was einem aufgetischt wurde. Aber nie, mit wem man gegessen hat. Der emotionale Wert liegt nicht darin, dass man sich an der Schönheit des Objekts erfreut oder Luxus mit einem Preisschild gleichsetzt oder mit der Verarbeitungsqualität, der Materialität, das ist eine Selbstverständlichkeit. Es geht um die Sehnsucht nach einem Ort, wo man einen schönen Moment bringt, um das gesellige Zusammensein.

Entfernt man sich vom Kochen immer stärker?

Wir müssen heute über das Produkt hinausgehen. Im 21. Jahrhundert geht es um die Qualität des menschlichen Miteinanders. Wer weiß, ob es in fünf Jahren noch Öfen gibt? Wir wissen, dass immer weniger Zeit mit Kochen verbracht wird. Kochen wird outgesourct. Dafür finden immer mehr Interaktionen in der Küche statt: Yoga, Homeschooling, Homeoffice.

Was bedeutet heute Kochen?

Man kann ein Drei-Gänge-Menü eines Spitzenkochs nachkochen, was mich viel zu sehr stressen würde, oder man nimmt sich ein Holzbrett und ein Messer und schneidet auf diesem Brett eine Tomate. Schon durch den Schnitt ändert sich der Geschmack. Auch das ist Kochen.

Ein bisschen wenig, um große Gefühle zu erzeugen...

Genuss findet erst statt mit dem Ergebnis des Kochens. Eigentlich ist es aber sekundär, was auf dem Tisch steht. Primär ist die menschliche Energie, die sich um den Tisch herum bildet.

Aber das wäre auch woanders möglich. Spielt das sinnliche Kocherlebnis doch eine Rolle?

Über die Nahrung, das Essen und Kochen drückt sich eine Sehnsucht aus. Wir sind Gehetzte der Digitalisierung und Globalisierung, aber es findet gerade eine Rückkehr zur Essenz statt. Dass man eben sein Handy weglegt und sagt, ich gebe dir meine Zeit und du gibst mir deine Zeit. Das ist die Riesenherausfor-

Marc O. Eckert ist seit 2009 geschäftsführender Gesellschafter bei bulthaup, nachdem ihn sein Onkel, der Küchenvisionär Gerd Bulthaup (*2019), bat, ins Familienunternehmen einzusteigen. Der heute 49-jährige Enkel des Unternehmensgründers Martin Bulthaup arbeitete damals als Jurist, aber war schon als kleiner Junge eng mit dem Küchengeschäft verbunden. Küchen herstellen und sie verkaufen – „das wurde mir mit der Muttermilch mitgegeben“, sagte er einmal.

„Eigentlich ist es sekundär, was auf dem Tisch steht. Entscheidend ist die menschliche Energie, die sich um den Tisch herum bildet“

MARC O. ECKERT

derung, die wir als Marke haben. Wenn Sie Bilder von unseren Küchen sehen, ist alles perfekt, die perfekte Ästhetik. Ich glaube, dass wir uns auch bei bulthaupt nicht mehr hinter diesem Perfektionismus verstecken können. Es geht jetzt darum, dass man das Bekenntnis zum Genuss, zur Sinnlichkeit hinzufügt.

Brauchen wir noch eine Küche, wenn es nur um die Kommunikation miteinander geht?

Natürlich gibt es Menschen, die unglaublich gerne zu Hause für ihre Familie oder für Freunde kochen. Aber was passiert, wenn die Musik aufhört zu spielen? Wenn immer weniger gekocht wird? Wenn mich künftig Siri oder Alexa fragt, ob ich Lust hätte auf ein Wiener Schnitzel? Und dann kommt mit einer Drohne ein Schnitzel geflogen...

Hat die Küche als Statussymbol ausgedient?

Die Corona-Krise hat uns vor Augen geführt, dass wir nicht so weiterleben können. Es ist ins Bewusstsein gerückt, dass es nicht um Quantität geht. Am Ende des Tages geht es um Qualität. Meine Heimat ist meine Basis. Unser Grundbedürfnis nach Sicherheit ist noch größer geworden. Was dazu führt, dass wir uns wieder auf die Werte Anständigkeit, Authentizität, Aufrichtigkeit, Ehrlichkeit beziehen. Diese Werte werden uns helfen, etwas Sicherheit zurückzugewinnen. Ich glaube, dass sich unser Verhalten geändert hat und weiter ändern wird. Das wird darin sichtbar, wie wir konsumieren, wie wir essen, wie wir leben, welche Dinge wir wirklich als wichtig erachten. Stichwort Luxus. Er wird Tiefe haben, Substanz, Essenz.

Wie tragen Sie der Nachhaltigkeit zukünftig Rechnung?

Es wird eine Entwicklung geben zu einer lokalen Selbstversorgung, sodass wir uns überlegen: Wie generieren wir selbst die Energie? Wie machen wir uns unabhängig in der Supply Chain? Unternehmen müssen sich Gedanken machen über die Wertschöpfungstiefe. Das gute alte Handwerk ist eben auch nachhaltig: Wie man Material bezieht, wie man es verarbeitet, wie man mit Ressourcen schonend umgeht.

Gibt es da schon erste Ideen?

Die Küchenwelt ist noch sehr traditionell. Es kommt ein neues Gerät, dann macht man dafür einen neuen Hochschrank. Unsere Überlegungen gehen zu einer Struktur, die jede architektonische Hülle, jeden Raum einnehmen kann. Dann füllst du diese Struktur mit nutzerorientierten Funktionen, zum Beispiel einem Schub, einer Wasserstelle, einer Feuerstelle, einer Funktionsbox. Du bist damit hochflexibel. Getragen wird dieses System vom Gedanken des ressourcenschonenden Umgangs mit Materialien.

Kann ich mir künftig meine Küche am iPad selbst zusammenstellen?

Man wird ein Küchengeschäft niemals vollständig digitalisieren können. Ich brauche auch die menschliche Erfahrung. Im Küchenstudio geht es eigentlich um das Gespräch mit einem netten Menschen, mit dem ich über mein Leben rede, wie ich lebe und denke, was ich mir unter Küche vorstelle. Es wird kleinere Showrooms geben, Concept Stores. Auf 150 Quadratmetern wird die Essenz einer Küche gezeigt. Unsere Küche ist eine Küchenzeile und eine Insel. Diese zwei Bausteine mit Feuer, Wasser, Zubereitung, Stauraum sind die Essentials. Das reicht. Es wird auch sehr viel mehr aktive Interaktion zwischen Verkäufern und Kunden stattfinden. So kann man Menschen aktivieren und inspirieren.

Können Sie sich vorstellen, Küchenroboter zu designen?

Nein, niemals. Der Kern unseres Geschäfts ist ein zutiefst menschlicher. Die Menschen werden immer ein Zuhause haben und das wird auch immer ein Ort sein, wo man analog eine schöne Zeit verbringt. Und dafür werden wir immer Angebote schaffen. Aber ohne Roboter. —



Das bulthaupt b3 System mit der „Wand vor der Wand“ kann im gesamten Haus genutzt werden und öffnet die Küche hin zum Wohnraum