

2007  
**2009**

2006

2008

2010

2012

2014

2016

2018

2020

**2009**

2011

2013

2015

2017

2019

2021

# EIN ORT

Autorin\_Corina Rainer  
Bilder\_bulthaup

## MENSCHLICHER RESONANZ



Die freistehende Zubereitungsinsel ist seit Beginn der 1980er-Jahre ein Markenzeichen von bulthaup und wurde vom legendären Gestalter Otl Aicher konzipiert.

**DAS BAYERISCHE TRADITIONSUNTERNEHMEN BULTHAUP IST EINE INTERNATIONALE GRÖSSE IM KÜCHEN-PREMIUMSEGMENT. SEIT 2009 STEHT MIT CEO UND INHABER MARC O. ECKERT (50) WIEDER EIN FAMILIENMITGLIED AN DER FÜHRUNGSSPITZE DES UNTERNEHMENS. PRESTIGE SPRACH MIT DEM ENKEL DES FIRMENGRÜNDERS ÜBER DEN STELLENWERT DER KÜCHE ALS LEBENSRAUM, ÜBER ANALOGE TÄTIGKEITEN UND ENTSCHEUNIGUNG – UND WARUM SEINE PERSÖNLICHEN HIGHLIGHTS DER LETZTEN 15 JAHRE NICHTS MIT DEN PRODUKTEN VON BULTHAUP ZU TUN HABEN.**

Marc O. Eckert ist der Enkel des Firmengründers Martin Bulthaupt und seit 2009 geschäftsführender Gesellschafter.



**PRESTIGE:** Herr Eckert, die Bedeutung der Küche als Raum veränderte sich im Laufe der Zeit. Welche Bedeutung hat sie Ihrer Meinung nach heute?

**MARC O. ECKERT:** Für mich galt die Küche immer schon als Lebensraum. Doch der Wandel ist die einzige Konstante im Leben. Nichts ist statisch, auch die Bedeutung der Küche nicht. Gesellschaftliche Veränderungen spielen eine grosse Rolle: In den 1980er-Jahren war die Einbauküche nach dem Vorbild der Frankfurter Küche modern und die Hauptfunktion der Küche bestand darin zu kochen. Heute wird das Kochen häufig outgesourct und immer mehr durch andere Aktivitäten ersetzt. Von Homeoffice bis zu Homeschooling, von Party bis zu Yoga: Wer die Küche heute nur aufs Kochen auslegt, verkennt den gesellschaftlichen Wandel.

**Ist die Küche noch immer der Mittelpunkt einer Wohnung?**

Ja. Das war so und wird immer so bleiben. Denn sobald die Familie oder die Wohngemeinschaft zusammenkommt, geschieht dies in der Küche. Jede Party beginnt und endet in der Küche, sei dies, um gemeinsam zu kochen oder um Margaritas zu mixen. Die Küche ist zentral bei jedem wichtigen gesellschaftlichen Ereignis, ob dies Hanukkah, Weihnachten oder ein anderes kulturelles Fest ist.

**Was ist Ihre persönliche Zukunftsvision des Wohnens und insbesondere der Küche?**

Ich stelle mir das Wohnen in Zukunft sehr agil vor – und dabei aber angepasst an die emotionalen Bedürfnisse der Menschen. Insofern sehe ich die Küche nicht «nur» als Produkt. Ich sehe die Küche als Ort, wo menschliche Resonanz stattfindet. Ich sehe sie nicht bloss als Produkt und Raum: Die Küche ist mehr als ein Stauraum oder ein Herd, mehr als eine Wasserarmatur oder eine Arbeitsfläche. Wenn Sie gemeinsam mit Freunden einen tollen Abend bei einem Glas Wein verbringen, dann sind Sie deswegen

glücklich, weil Sie lachen, weil Ihre Freunde oder Familie – Ihre Mikrogemeinschaft – eine tolle Zeit haben. Die Zeit vergeht, Sie vergessen sich und schauen nicht aufs Handy. Die Küche ist ein Raum, in dem Menschen sich in ihrer Individualität zeigen können. Omas Geschirr zum Beispiel bleibt vielleicht hinter Türen verborgen, andere Gegenstände sind jedoch sichtbar und geben dem Raum gewissermassen eine Seele.

**Welcher Gegenstand beseelt Ihre private Küche?**

Ich habe ein Holzbrett aus einem Moor in Neuseeland, welches mehrere tausend Jahre alt ist. Ich spreche von diesen biografischen Gegenständen, die einen Lebensraum mit Kraft füllen. Für mich hat ein Raum etwas mit Seele zu tun.

**Goethe sagte: Jetzt und hier bin ich Mensch, hier darf ich sein. Beschreibt dieses Zitat, wovon Sie sprechen?**

Der Mensch ist dann Mensch und darf dann «sein», wenn er authentisch ist, sobald er sich verletzlich zeigt. Nicht indem er vorgibt, jemand zu sein, der er nicht ist. Damit Sie sich wohlfühlen, müssen Sie bei sich sein und im Moment ankommen. Dann fühlen Sie sich wohl. Wenn Sie nicht bei sich sind, fühlen Sie sich komisch, und es ist ungemütlich. Das Leben ist nicht perfekt, und wir Menschen sind es auch nicht. Natürlich möchten wir mit unseren Produkten bei bulthaupt die perfekte Qualität erreichen – bezüglich Materialität, Beschaffenheit und Verarbeitung. Aber am Ende ist nichts vollkommen. >

bulthaupt b3 ist das aktuell erfolgreichste System von bulthaupt, aktuell werden von zehn Küchen acht ins Ausland exportiert.



**«DIE KÜCHE IST EIN  
RAUM, IN DEM  
MENSCHEN SICH IN  
IHRER INDIVIDUALITÄT  
ZEIGEN KÖNNEN.»**

**Marc O.Eckert**



**Sie sagten in einem Interview: «bulthaup fängt dort an, wo die Maschine aufhört.» Legen Sie Wert auf die menschliche Komponente in der Verarbeitung?**

Ja, sehr. Ein Begriff, den ich in diesem Zusammenhang besonders schön finde, ist «Werkstolz». Werkstolz steht für eine Einstellung. Denn bei uns sind es die menschliche Hand und das menschliche Auge, welche für den Abschluss sorgen. Eine Maschine kann dies in ihrer Perfektion nicht, nur der Mensch kann dies erreichen. In unsere Produkte fließt menschliche Imperfektion ein, und ich glaube, dass unsere Kunden diese Menschlichkeit spüren. Die Seele des Furniermeisters ist beispielsweise ein Teil des Furnierbildes. Furnieren ist eine Kunst. Es braucht Rhythmus und Harmonie, um die einzelnen Holzblätter harmonisch zusammenzufügen. Das kann nur ein Mensch. Bei uns ist keine Küche gleich, denn nach der Fertigung ist dem Endprodukt in gewisser Weise die Seele der Hersteller aufgedruckt. Das kommt im Begriff Werkstolz zum Ausdruck: das Herzblut, welches unsere Meister in ihre Kreationen stecken.

**Technologie scheint in Ihren Küchen eine Nebenrolle zu spielen. Weshalb ist es Ihnen wichtig, dass bulthaup-Küchen analog bleiben?**

Ich finde, unser Leben ist schon genug von Touchscreens und dergleichen bestimmt. In unseren Küchen gibt es keine Touchscreens, denn die Küche kann ein analoger Rückzugsort sein, ein Ausgleich zum digitalen Alltag. Das Leben gleicht einer Pendelbewegung: Je mehr wir digital unterwegs sind, desto mehr haben wir das Bedürfnis nach analogen Tätigkeiten, nach menschlichem, analogem Feedback. Das bekommen wir von keinem Smartphone. Trotzdem denke ich, dass Technologie wichtig ist, wenn sie im Hintergrund verwendet wird und uns die Wahrnehmung oder unser Leben erleichtert. In Form von Licht beispielsweise.

**Spielt hier auch der Gedanke der Entschleunigung eine Rolle?**

Entschleunigung ist unvorstellbar wichtig, denn sie ist das Mittel, um zurück zum Bewusstsein zu kommen. Damit ich im Moment bin, muss ich meinen Körper und meine Seele zusammenbringen. Um zu entschleunigen, brauchen wir «Stopping Stones», also Orte, an denen wir bewusst anhalten müssen. In Japan beispielsweise hat es vor jedem Ryokan einen Stein vor einer Holzbank. Dort setzt man sich hin und zieht sich die Schuhe aus. Es ist ein Ritual, ein bewusster Vorgang mit den Händen, der uns hilft, im Moment anzukommen. Die Küche kann eine ähnliche Funktion übernehmen: Auf dem Brett einen Apfel zu schneiden, ist ein multisensorisches Ereignis, das uns ins Hier und Jetzt bringt.

**Können Sie mir einen kleinen Rückblick geben und uns erzählen, wie sich bulthaup in den letzten 15 Jahren verändert hat? Gibt es etwas, das Ihnen besonders in Erinnerung geblieben ist?**

Für mich persönlich waren die stärksten Momente jene, in denen ich die Gemeinschaft von bulthaup gespürt habe. Zum Beispiel an den Messen in Mailand, wenn wir alle auf einen Tag hinarbeiten. Vor dem grossen Tag häufen sich Probleme, schwierige Momente, und gegen Ende klappt doch immer alles. In diesen Situationen spüre ich die globale Community von bulthaup. Diese unvergesslichen Momente erlebst du nie alleine, sondern nur, wenn du als Team das Unmögliche schaffst. Die Highlights der letzten Jahre sind für mich also keine Produkte, um weiterzumachen. Diese Momente sind mir am deutlichsten geblieben.

**Sie sind der dritte Geschäftsinhaber aus der Familie Bulthaup. Viele sagen, dass Ihr Grossvater und Firmengründer Martin Bulthaup das Produkt bulthaup entwickelte und Ihr Onkel Gerd Bulthaup zusammen mit Otl Aicher die Ästhetik der Marke etablierte. Welchen Meilenstein haben Sie als CEO erreicht?**

In gewisser Weise haben wir als Familienunternehmen unseren Qualitätsbegriff mit jeder Generation erweitert – vom Produkt über die Ästhetik bis hin heute zum Gefühl. Für mich stehen Menschlichkeit, Bodenständigkeit und die Gemeinschaft im Vordergrund. Das menschliche Miteinander, welches sich in unseren Küchen abspielt. Diesen Qualitätsbegriff habe ich für mich so definiert. Aber ich bin mir sicher, die vierte und fünfte Generation wird wieder einen neuen Qualitätsbegriff hervorbringen, wir werden sehen. —

