

LEBEN

„Atmosphäre braucht Hingabe“

OUT OF OFFICE Bulthaup-Chef Marc Eckert über die Langeweile der Perfektion – und darüber, warum er nicht kocht.



Bulthaup gilt nicht nur hierzulande als die „Überküche“, sondern auch in den USA und Asien. Teslas Elon Musk und Apples Jony Ive besitzen allein vier Bulthaup-Küchen. CEO Marc O. Eckert (47), Familienunternehmer in dritter Generation und Ex-Anwalt, weigert sich, übers Kochen und Brutzeln zu sprechen. Nicht sein Ding. Wir speisen bei seinem Lieblingsitaliener „Bellini“ in Landshut: Dorade im Kartoffelmantel.

MM Warum treffen wir uns hier?

MARC O. ECKERT Weil das mein Wohnzimmer ist. Das Lokal hat für mich etwas sehr Persönliches. Mir ist das lieber als einer dieser Schickimicki-Italiener in München.

Der Laden ist wahrscheinlich mit Bulthaup ausgestattet.

Nein, und es geht mir auch gar nicht so sehr um die Qualität des Essens. Ich mag diesen Ort, weil hier die Seele zu Hause ist und schöne Momente bleiben.

Sie haben mal gesagt, jeder brauche seinen Lieblingsitaliener.

Jeder braucht ein Wohnzimmer, das kann auch ein Koreaner sein.

Sie jedenfalls entschleunigen beim Italiener.

Ich habe neulich mit einem Unternehmensphilosophen darüber diskutiert, dass in allen Menschen eine

tiefe Sehnsucht nach Entschleunigung steckt, nach Aufmerksamkeit. Wir sehnen uns nach analogen Ereignissen.

Wie kommen Sie darauf?

Es gab noch nie so viele Burn-outs, und das in einer Zeit, in der es uns allen gut geht. Das liegt an dem Übermaß an Informationen, mit denen wir uns via Twitter, Facebook oder E-Mail zuschütten. Das kann kein Mensch mehr verarbeiten. Die Performancekünstlerin Marina Abramovic hat im MoMA in New York mal ein Experiment durchgeführt. Sie saß stundenlang reglos auf einem Stuhl, ihr gegenüber wechselnde Besucher. Sie sprach nicht, sah nur in die Augen. Manche haben sich entspannt, manche geweint, andere haben gelacht. Da wurden Menschen wieder zu Menschen.

Ich bin trotzdem froh, dass wir hier auch reden.

Aus solchen Momenten tiefer menschlicher Resonanz ziehe ich durchaus Lehren für meine Unternehmensführung: Du gut, ich gut. Und nicht etwa: Ich gut, du Depp. Ich sage das, was ich denke, und tue, was ich sage. Da geht es mehr um das Gefühl als um Worte.

Beim Kochen geht's ja in der Regel auch eher still zu.

Ich koche trotzdem nicht.

Dabei stehen heute immer mehr echte Kerle hinterm Herd.

Dafür habe ich keine Erklärung.



Sie leben jedenfalls gut davon.

Es gibt ein altes Foto (l.), auf dem Picasso an einem Tisch beim Essen sitzt und feiert. Picasso hält einen Teller hin, da wird etwas draufgeschaufelt, das merkt der gar nicht. Er sieht einem jungen Matador tief in die Augen, den er bewundert. Das sind für mich die wahren Küchenmomente.

Ihre Küchen sind Tempel der Perfektion. Bleibt da überhaupt noch Raum für Individuelles?

Wodurch wird eine Küche zu meiner Küche? Durch mich. Marcello vom „Bellini“ hier macht sein Handwerk mit Hingabe. Sehen Sie sich seine Weinflaschensammlung an, jede Flasche mit Liebe ausgesucht. Jedes noch so perfekte Ambiente kann immer nur den Rahmen bilden, die Atmosphäre schafft der Wirt oder der Koch.

Sie sind ein Anhänger des japanischen Schönheitskonzepts Wabi Sabi?

Alles perfekt linear im Rechteck zu gestalten ist leicht. Ein Umfeld perfekt imperfekt zu gestalten ist hingegen verdammt schwer. Die menschlichen Spuren der Imperfektion zu setzen ist eine Kunst, die die Japaner beherrschen. Sie nehmen alles, was wir aus unserer westlichen Kultur kennen, und treiben es auf die Spitze. Ich habe nie so perfekt al dente gekochte Nudeln gegessen wie in Japan. Nur: Das Perfekteste vom Perfekten ist unvollständig, wenn der menschliche Touch fehlt.

Wie individuell muss Luxus denn heute sein?

Fest steht, dass Luxus nichts mehr mit Status zu tun hat, sondern vor allem mit Selbstbestimmung, mit der Entfaltung von Persönlichkeit. Die Hilton-Gruppe hat 60 Jahre gebraucht, um auf 600 000 Übernachtungen im Jahr zu kommen. Airbnb hat diese Zahl binnen drei Jahren übertroffen. In unserer modernen Gesellschaft definiert sich Luxus nicht mehr als das Herzeigen von Reichtum, sondern als Wohlfühlen. Darf ich Ihnen einen Tipp geben?

Gern.

Wenn Sie mal in Barcelona sind, übernachten Sie im Hotel „Alma“. Bedeutet „Seele“. Wenn Sie dort einchecken, wissen Sie, was ich meine.

CHEFKÜCHE

Martin Bulthaup erfand Ende der 60er das Modulsystem. Die Grundlage für den Welterfolg.

KÜCHENCHEF

Enkel Eckert führt seit 2010 den Familienbetrieb bei Landshut mit mehr als 500 Mitarbeitern und 125 Millionen Euro Umsatz.

Das Interview führte mm-Mitarbeiterin Uschka Pittroff.



manager magazin 5/2018

ABBILDUNGEN: PR; ANTONINO ITALIA

