

Die Fähigkeit, durch die eigene Leistung dem Gegenüber einen Vorteil zu geben, schafft langfristiges Vertrauen und ist somit eine wesentliche Voraussetzung für eine fruchtbare Zusammenarbeit, soll sie nicht von kurzfristigen Ereignissen leben. Kurzfristiger und schneller Erfolg ist dagegen noch in zahlreichen Unternehmen das Ziel der Bemühungen und mündet nicht selten in Enttäuschung.

Ernst-Martin Schaible hat sich seine eigene Geschäftsphilosophie klar vorgegeben. Er hält nichts von schnellen Deals und Verkäufen mit Dumpingmethoden. Obwohl auch in seiner Branche Rabattschlachten und vermeintlich unfassbare Supersonderangebote längst die Regel sind. Doch der 67-Jährige geht einen anderen Weg. Er setzt konsequent auf Qualität sowie auf kompetentes und motiviertes Personal, das die Kunden wirklich berät und ihnen nicht irgendetwas aufschwätzt.

Dabei hat er im Grunde nichts mehr mit Verkauf zu tun. Ernst-Martin Schaible ist Chef von „Der Kreis“ – ein Verbund von Küchenspezialisten, dem mittlerweile europaweit rund 2700 Mitglieder angehören und den es seit 30 Jahren gibt. Die Zentrale ist in Leonberg.

Die Idee ist simpel und schlüssig zugleich: Was der einzelne alleine nicht kann, ist in der Gemeinschaft kein Problem. Die

„Es gibt keine Rabatte. Der Kunde hat nur so ein Gefühl.“

Schaible kritisiert die Großkonzerne

Mitgliedsbetriebe von „Der Kreis“ sind eigenständige Unternehmen, haben gleichwohl die Vorzüge, die eine international operierende Kette bietet. Besondere Konditionen

beim Einkauf, gemeinsame Marketingaktionen, Beratung für Neugründer in Finanzierungs-, Standort- und Sortimentfragen; individuell auf das jeweilige Unternehmen zugeschnitten. Nur eine Formel gilt für alle Küchenhäuser, die in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Holland, England, Frankreich und sogar in Osteuropa zu finden sind: Qualität, Qualität, Qualität. Die Fachgeschäfte müssen viel mehr bieten als der Möbeldiscounter. Wer da nicht mitzieht, ist schnell wieder draußen.

Schaible ist harte Arbeit von Kindesbeinen an gewöhnt. Im Alter von 14 Jahren macht er eine Tischlehre in der kleinen Möbelfabrik des Großvaters in Altensteig. Der Opa bringt ihm nicht nur das Handwerk, sondern auch das Rechnen bei. Von fünf Mark darfst du höchstens drei

Der Grandseigneur der Küchenwelt

Leonberg Als Tischlerlehrling im elterlichen Betrieb hat Ernst-Martin Schaible begonnen. Heute lenkt er vom Hertich aus einen internationalen Zusammenschluss von 2700 Küchenstudios in ganz Europa. Ein Blick auf eine bemerkenswerte Laufbahn. Von Thomas K. Slotwinski



Ernst-Martin Schaible auf dem Balkon der „Kreis“-Zentrale. Von hier aus werden 2700 Küchenstudios unterstützt. Fotos (2): factum/Granville

ausgeben, schärft der Alte dem Jungen ein. Das Tischlerdasein im Schwarzwald ist dem ebenso kreativen wie ehrgeizigen jungen Mann bald zu wenig. Mit 20 Jahren büffelt er in Sonderkursen, um Innenarchitektur studieren zu können. Die Karrierepläne werden von einem Hilferuf des elterlichen Betriebes jäh unterbrochen. Der Großvater ist gestorben. Vier Erben müssen befriedigt werden. Ernst-Martin wird im Schwarzwald gebraucht.

Der Familie Schaible bleibt nur der Verkauf. Der Junge geht wieder arbeiten. Mit 23 studiert er an der Fachhochschule für Holz- und Kunststofftechnik in Stuttgart und macht zeitgleich seinen Meister. Die

erste große Berührung mit der Küchenwelt hat Schaible 1972. Er wird Außendienstmitarbeiter bei Alno. Und erlebt, dass eine Küche viel mehr ist als ein Ort, an dem die Suppe warm gemacht wird und der Kühlschrank steht.

Ernst-Martin Schaible hat seinen eigenen Kopf. Dass er irgendwann seinen persönlichen Weg sucht, ist schon damals klar. Seinerzeit gibt es Zusammenschlüsse für Möbelhäuser, „Continental“ und „Europa“ sind die bekanntesten. Küchen rangieren unter ferner liefen. Das bringt Schaible auf den entscheidenden Gedanken: Warum soll es nicht einen Verbund geben, der sich ausschließlich um Küchen kümmert? 1979 kratzt er sein Ersparnis zusammen und gründet den „Kreis“, zunächst als reine Einkaufsgesellschaft.

Die Anfänge sind bescheiden: die Zentrale ist im Reihenhaus im Weil der Städter Teilort Schafhausen. Die Familie wohnt unter dem Dachstuhl, das Büro ist im Schlafzimmer. Als Gehalt zahlt er sich 450 Mark im Monat aus. Viele Einzelhändler, die zusehends unter den Druck der Großen geraten, nehmen den Verbundgedanken dankbar auf. Schon kurz nach der Gründung hat „Der Kreis“ 40 Mitglieder, ein Jahr später sind es 74.

Das Schlafzimmer wird als Büro zu eng. Schaible richtet sich Geschäftsräume in der Leonberger Ostertagstraße ein. „Dass es Leonberg sein muss, war von vornherein klar“, sagt der Chef heute. „Die Lage und die Autobahnnähe sind ideal. Viel besser als beispielsweise Böblingen.“

„Der Kreis“ zieht Kreise – bis nach Österreich und in die Schweiz. Die Koordination der Dienstleistungen für die einzelnen Möbelhäuser wird zusehends aufwendiger. Schaible muss erneut erweitern und baut eine Zentrale im Gewerbegebiet Hertich. Ein respektables Haus, in dem mittlerweile 62 Mitarbeiter beschäftigt sind. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen 120 Menschen in Festanstellung.

Ernst-Martin Schaible und seine Branche profitieren vom Küchen- und Kochboom. Die Küche ist längst zum zentralen Raum des Hauses geworden, in der die Menschen plaudern, essen und Wein trinken. Kochen hat fast Eventcharakter. Und

die meisten Partys klingen in der Küche aus. Entsprechend sind die Ansprüche an das Design. Die Zeiten der weißen 0-8-15-Küchen sind schon lange vorbei. Farbe ist gefragt und andere Werkstoffe: Keramik, Granit und immer mehr Glas.

Um diesem Trend gerecht zu werden, setzt Schaible auf junge Kreative. Mit der nach seiner Tochter benannten „Anja-Schaible-Stiftung“ realisiert der Chef von „Der Kreis“ Aktionen und Wettbewerbe, bei denen Design- und Architekturstudenten ihre eigenen Vorstellungen einbringen können. „Wir wollen damit die Studenten für das Motiv Küche interessieren“, sagt Schaible. „Sie sollen abgefahrene Ideen entwickeln, die einem normalen Küchenplaner nie in den Sinn kämen.“

Die Idee stößt auf große Resonanz. 2013 hat die „Anja-Schaible-Stiftung“ das Projekt „Wohnen im Reihenhaus“ an die Fachhochschulen in Wismar und Coburg vergeben. Angehende Innenarchitekten sollen die Standardgrundrisse von Reihenhausküchen aus den 70er und 80er Jahren mit einfachen Mitteln den Ansprüchen der heutigen Zeit anpassen. Heraus gekommen sind bemerkenswerte Entwürfe, in denen die Grenzen von Kochen und Wohnen vollkommen aufgelöst werden. Für den Grandseigneur der Küchenwelt ist das der Weg, der in die Zukunft führt: „Wir brauchen immer neue Ideen bei gleicher Qualität.“

Dann ist ihm auch nicht bange um den Erfolg der Fachgeschäfte. „Natürlich kann man sich eine Küche im Internet bestellen. Aber um sie aufzubauen, braucht es erfahrene Leute. Sonst ärgert man sich Jahre.“

Das Preisargument lässt Schaible schon lange nicht mehr gelten. „Es gibt keine Rabatte“, erklärt er mit hörbar gereiztem Unterton. „Der Kunde hat zwar das Gefühl des günstigen Produktes. Doch die Großketten haben die sogenannten Nachlässe vorher längst drauf geschlagen.“

Und wo entspannt sich Ernst-Martin Schaible, der sich zwar nicht als Workaholic bezeichnet, aber dennoch 17 Stunden am Tag arbeitet? „In der Küche bei einem Glas Wein. Aber nicht am Herd. Dafür kocht meine Partnerin zu gut.“ Wie war das: die Küche als Treffpunkt. Genau.



Der von dem Leonberger Stararchitekten Frey Otto gestaltete Küchenpavillon in der Neuen Ramtelstraße gehört auch zum „Kreis“, dem Verbund der Küchenspezialisten.