

# „Wir bieten 100 Prozent Popstahl“

Eine Küchenmarke, die damit wirbt, eine extrem langlebige, nachhaltige, pflegeleichte und absolut individuelle Küche in allen RAL-Farben zu fertigen, findet man nicht oft. Wenn man dann noch hört, dass diese Küche „auch in 20 Jahren noch genauso perfekt und glänzend aussehen soll, wie beim Einbau“, ist das Konzept auf jeden Fall einen zweiten Blick wert. KÜCHENPLANER-Autorin Jacqueline Koch im Gespräch mit Architekt und Stahlküchen-Bauer Ralf Weissheimer.

*KÜCHENPLANER: Herr Weissheimer, Sie sind Geschäftsführer eines Nischenprodukts am Küchenmarkt – und damit sehr erfolgreich. Worauf beruht dieser Erfolg?*

**Ralf Weissheimer:** Wer heute eine Küche braucht, hat eine riesige Auswahl, zumindest auf den ersten Blick. Alleine in Deutschland gibt es über 100 Hersteller bzw.



Foto: Lars Pflimann

professionelle Küchenbauer. Aber wenn man genau hinsieht, sind die Unterschiede gar nicht so groß. Der größte Unterschied ist eigentlich der Preis. Auf der einen Seite bulthaup & Co. und auf der anderen Seite No-Name Marken. Egal ob teuer oder preiswert, verwendet wird meist ähnliches Material: Holzwerkstoff, beschichtet, entweder mit Echtholz oder einer Nachbildung, Kunststoff oder Folie. Alle haben eines gemeinsam, sie sind nicht unbedingt sehr widerstandsfähig und damit nicht optimal für die Küche, die ja nicht nur Wohnort, sondern auch Werkstatt ist. Eine Küche soll nicht nur schick aussehen, sondern auch etwas aushalten. Es wird mit Mehl, Zucker und Öl gearbeitet, es staubt, es wird frittiert, geschnitten und mit heißen Töpfen hantiert. Der Markt brauchte also aus unserer Sicht keine neue Marke, sondern ein neues, starkes Material. Und wie unser Name schon erahnen lässt, bieten wir genau das, nämlich 100 % Stahl.



Foto: Jan Külle/www.jankulle-fotografie.de

Ralf Weissheimer ist Dipl.-Ing. (FH), Architekt und seit 2009 Geschäftsführer von Popstahl. Er ist verantwortlich für die Kundenbetreuung, die Planungs- und Montageleitung sowie die Produktentwicklung. Er leitet das 3-köpfige Popstahl-Team von Berchtesgaden aus.

Zu einem der größten Küchenprojekte von Popstahl zählt diese edle, graue Penthouse-Küche – kombiniert mit Echtholz.



## *Das heißt, Ihre Küchen bestehen aus reinem Stahl?*

Wenn der Kunde das wünscht, ja. Manche Kunden wollen eine Arbeitsplatte aus Echtholz oder Naturstein, diese Kombination ist aber eher selten. In den meisten Fällen planen, fertigen und montieren wir reine Popstahl-Küchen.

## *Warum Stahl?*

Nicht einfach nur Stahl, sondern Popstahl. Ein besonderer Stahl, der in allen RAL-Farben realisierbar ist. Er ist pflegleicht, extrem langlebig, nachhaltig, modular und individuell gestaltbar.

## *Was ist das Besondere an Popstahl?*

Popstahl Küchenmodule sind aus 100% vollverzinktem Stahlblech hergestellt, das bedeutet, dass den Möbeln kein Wasserdampf oder Hitze etwas anhaben kann. Hier quillt nichts auf oder bricht ab. Das magnetische Farbpulver verschmilzt bei 200 °C im Backofen mit dem Material. Dadurch entsteht eine robuste und langlebige, also nachhaltige Oberfläche. Das korrosionsbeständige Stahlblech wird mit der Beschichtung zusätzlich geschützt. Die Module können neu beschichtet werden, ohne sie wegwerfen zu müssen, wenn man eine andere Farbe möchte. Wird die neue Farbe dunkler als die alte, kann übergepulvert werden, ansonsten werden die Einzelteile gesandstrahlt und neu beschichtet. Sie können immer wieder mit Ihrer Küche umziehen, ohne Angst zu haben, dass die Möbel kaputt gehen. Und die Küche kann problemlos erweitert werden - mit der gleichen oder einer anderen Farbe. Popstahl wird lösungsmit-

telfrei hergestellt, ist also auch für Allergiker geeignet. Die glatten Oberflächen sind zeitlos schlicht und leicht zu reinigen. Die Arbeitsplatten sind zudem aus Silver Touch.

## *Was ist das Besondere an Arbeitsplatten aus Silver Touch?*

Das Material selbst und die Fertigung. Zum ersten ist normaler Edelstahl circa 40% günstiger als Silver Touch. Zum zweiten geht es um die Bearbeitung. Normaler, gebogener Edelstahl wird warmgefalzt und dann als 1-mm-Rolle weiterverarbeitet. Silver Touch muss als 5-mm-Vollmaterial gefalzt werden, das ist teurer. Es ist schlichtweg mehr Material und aufwendiger zu verarbeiten. Mit der Stärke geht das Material praktisch nie kaputt, es hält tatsächlich ein Leben lang. Gleichzeitig bietet es dank dieser Bearbeitungstechnik „echten Silver Touch“. Viele Hersteller nehmen normalen Edelstahl, schleifen diesen, um die besondere „Silver Touch“ Optik zu erzielen, aber die Funktion ist nicht dieselbe. Wer wirklich kein Problem mit Fingerabdrücken will, muss auf das echte Silver-Touch-Material setzen.

## *Sie sagten, auch die Fertigung ist besonders.*

### *Worauf bezieht sich das?*

Auf die vielen Details. Zum Beispiel das Edelstahlbecken wird nahtlos per Hand in die Arbeitsplatte eingeschweißt, Punkt für Punkt. Da wird nichts gezogen. Das macht die Sache natürlich nicht billig, aber nur so entsteht kein Rand, wo irgendwo etwas hineinfallen kann, es ist absolut fugenlos. Das ist echte Handwerksarbeit.



Das Grün nicht gleich Grün ist, zeigt diese Küche in „Mangold“. Zeitlos, edel und ein absolutes Unikat.



Foto: Lars Pflmann

Eines der ersten Küchenprojekte von Popstahl war diese „kohlrabi-farbene“ Altbauküche.

**Ähnlich wie Mineralwerkstoff?**

Jein. Der ist zwar auch fugenlos, aber es besteht immer die Gefahr, wenn etwas Spitzkantiges hereinfällt, dass ein Stück Mineralwerkstoff rausbricht. Das kann bei Silver Touch nicht passieren. Außerdem kann man problemlos den heißen Spaghetti-Topf darauf stellen. Deshalb findet man bei Mineralwerkstoffbecken ja oft ein Materialsandwich im Becken. Also die Seiten aus Mineralwerkstoff und der Boden aus Edelstahl. Das ist zwar funktional, aber optisch nicht unbedingt perfekt.

**Was könnte der Silver-Touch-Arbeitsfläche etwas anhaben?**

Ich wüsste nicht, was die Platte kaputt machen kann, vielleicht wenn etwas besonders Scharfkantiges darauf fällt, dann würde man wahrscheinlich einen „Schmarren“ sehen. Aber das Material ist zu dick für eine Delle.

**Gibt es noch weitere, besondere handwerkliche Details Ihrer Küchen?**

Ja, zum Beispiel nutzen wir Zellulosewaben, wie man sie aus dem Türbau kennt. So gibt es nicht den typischen hohlen Klang, wenn man auf die Oberfläche klopft. Und die Wabe hält die 200 Grad während der Pulverbeschichtung aus. Kunststoffe würden schmelzen. Die Wabe bringt uns die Stabilität und den satten Klang und funktioniert beim Pulvern. Auch die Bänder sind nochmal extra getestet und wir verwenden spezielle Schrauben. Wir nutzen nicht nur 0,7 Umdrehungen

bei den Gewindegängen wie üblich, sondern wir drehen mehrfach, damit es wirklich nicht ausreißen kann. Außerdem sind die Füße nicht aus Plastik, sondern es handelt sich um einen Gewindestab in einem Plastikfüßchen mit Kugellager. So kann beim Schieben nichts brechen.

**Auch Ihre Griffleisten sind besonders, richtig?**

Ja, darauf sind wir stolz. Sie transportieren das „Werkstattmäßige“ unseres Designs. Sie sind einfach zu greifen und funktionieren in alle Richtungen. Als Tür und Klappe nach oben. Außerdem sind die Fronten magnetisch. Die Nutzer können also innen diverse Haken für Lappen etc. aufhängen oder Nachrichten, Rezepte & Co. hinterlassen. Das ist nicht nur ein architektonisches Highlight, sondern auch sehr funktional. Das war auch der Grundgedanke von Popstahl, eine Küche aus einem robusten Material zu fertigen. Ich komme aus der Architektur und hier steht das Material immer im Fokus. Ich wollte meinen Kunden keine Küche aus Pressspan und Materialmix bauen, sondern einfach das Material verwenden, wie es tatsächlich ist.

**Sie sind also Architekt?**

Ja, richtig. Ich hatte viele Jahre mit einem Partner ein Architekturbüro in Berlin. Mein Schwerpunkt war schon immer Interieur, wir haben viele Inneneinrichtungsprojekte gemacht. Eines unserer ersten Projekte war der Ausbau einer Zahnarztpraxis in Berlin und im



Foto: Georg Grainer

Einen besonders intensiven Farbakzent bietet diese Altbau-Küche. Farbton-Bezeichnung: „Tomate“.

Rahmen dieses Projektes haben wir den Stahlmöbelhersteller kennengelernt, so fing alles an. 2009 haben wir dann Popstahl gegründet. Nächstes Jahr feiern wir schon 10-jähriges.

### *Wie kam es zur Wandlung vom Architekten zum Popstahl-Küchenbauer?*

Das hat sich ergeben. Über die klassischen Behandlungsmöbel der Berliner Zahnarztpraxis kamen wir zum Metall und zu unserem heutigen Stahlproduzent. Aber erst sechs Jahre später haben wir unser erstes gemeinsames Küchenprojekt umgesetzt. Seitdem produziert er die Küchen für uns.

### *Wie kam es zum ersten Küchenkunden?*

Das war ein klassischer Auftrag für unser Architekturbüro. Ein Paar, das frisch nach Berlin gezogen war, und deren Freunde uns empfohlen haben. Sie wollten eine besondere Küche vor einer schon bestehenden Betonwand. Und ich wollte schon immer mal eine Stahl-Küche realisieren. Das Paar war mutig und wir probierten es aus, zu einem Sonderpreis allerdings. Wir haben die Seitenschränke aufgedoppelt, um Licht und Steckdosen zu verbergen, da in der Betonwand nichts vorgesehen war. Heute haben sie zwei Kinder und die Küche sieht noch top aus.

### *Wie ging der Weg zu Popstahl weiter?*

Ich habe lange zweigleisig gearbeitet. Im Architekturbüro war ein Showroom integriert. Dort konnten sich Kunden Popstahl-Küchen anschauen. Dahinter, im Backoffice, habe ich die Architekturaufträge geplant. So lief Popstahl praktisch am Anfang mit dem normalen Büroalltag mit und wurde auch so finanziert. Spä-

ter haben wir die Arbeitsbereiche aufgeteilt. Dann habe ich mich von meinem Büropartner getrennt und allein mit Popstahl weitergemacht und das mit Erfolg. Heute können wir gut von unseren Küchen leben.

### *Wer sind wir?*

Johannes Greiner, er ist für alles Organisatorische, das Backoffice, für das Marketing und die Kommunikation zuständig, aber auch Kundenberatung und Angebotserstellung gehören zu seinen Aufgaben. Julieta Benito Sanz, auch eine Architektin, hat die Planung und Beratung in Berlin inne. Johannes Greiner und ich haben unser Büro in Berchtesgaden, von hier aus planen, betreuen und organisieren wir alle Kundenaufträge. Neben unserem großen Schauraum in Berlin sind wir auch in einer Designgalerie in München mit einer Küche zu finden.

### *Was sehen Passanten, wenn Sie in das „Schaufenster“ Ihres Showrooms schauen, zuerst?*

Ich denke das besondere Design. Denn unsere Küchen sehen nicht unbedingt wie Küchen aus. Allein die Griffleiste fungiert praktisch als Schulterchluss zu sehr minimalistischer Architektur. Und auch die Optik des Materials transportiert nicht sofort das Bild einer Küche. Es wirkt eher wie ein Möbel von großer Klarheit und Zeitlosigkeit.

### *Für viele Besucher ist gerade jetzt Ihr „Grillwagen“ das Highlight des Berliner Showrooms. Woran liegt das?*

Das Witzige an unserem Grillwagen mit Teppanyaki-Grill ist wiederum das Material. Es ist so eine Art Bi-Metall. Wenn es heiß wird, senkt es sich ungefähr 1 cm

nach unten und bildet eine Delle in Kreisform. So kann der Bratensaft nicht überall hinlaufen. Die Grillplatten aus Edelstahl kommen von der Firma cookers vom Ammersee. Zudem verfügt unser Grill über einen kleinen Kühlschrank und drei Auszüge.

**Was kostet der Grillwagen?**

5985,- Euro.

**Mit Popstahl haben Sie sich in einer Nische am Küchenmarkt platziert, wie sieht die Wettbewerbssituation aus?**

International gibt es im Grunde nur zwei Mitbewerber, ein bekannter Treteimerhersteller aus Dänemark, der allerdings nur Standardgrößen in Schwarz und Weiß anbietet, und ein Küchenbauer aus der Schweiz. Hier wird auch verzinktes Stahlblech gepulvert. Allerdings ohne unsere Griffleisten, sondern mit den typischen Bügelgriffen. Außerdem ist das Farbangebot begrenzt. Preislich liegen wir im individuellen Privatküchenbereich aber ähnlich und zwar im hohen Preissegment.

**Also „relativ teuer“?**

Ja, der Durchschnitt liegt zwischen 30 000 – 40 000 Euro inkl. Geräte. Im Moment bauen wir die erste Küche über 100 000 Euro. Hierbei handelt es sich um eine 60 m<sup>2</sup> große Küche mit vielen Küchenelementen.

**Wie kommt der relativ hohe Preis bei Ihren Kunden an?**

Das kommt natürlich auf den finanziellen Background der Kunden an. Prinzipiell finden wir es gar nicht toll, so teuer zu sein. Es ist auch nie das Problem, das Kunden uns oder unser Design nicht mögen, wenn es nicht klappt, dann liegt

**Eigenschaften Popstahl-Küchen**

- Modulkorpus: reiner, vollverzinkter Stahl
- Fronten: spezial-vollverzinktes Stahlblech (sendzimirverzinkt/bandverzinkt)
- keine galvanische oder elektrolytische Verzinkung
- die 10-fache Materialstärke einer elektrolytischen Verzinkung
- doppelter Korrosionsschutz in Verbindung mit hochwertiger Pulverbeschichtung
- wasserdampf- und hitzebeständig
- doppelschalige Stahlmöbel mit Wabenfüllung aus Zellulose (Front und Korpus)
- umweltfreundliches Zellulose-Material, nicht ausgeschäumt
- verwindungsfrei, druckfest und stabil
- Türen mit Türklippbändern, dreidimensional verstellbar in der doppelschaligen Front versenkt und verschraubt
- metrische Spezialschrauben verbinden alles durch 2,8-Zoll-Gewindgänge
- rundumlaufender Metallsockel mit Niveausgleich
- Stellfüße aus Stahlgewindeschrauben inkl. Kugelgelenkteller überzogen mit Kunststoffkappe



PANTRY BOX

DIE SPEISEKAMMER IM KÜCHENSCHRANK



PANTRY BOX

ORDNUNG UND HYGIENE FÜR LEBENSMITTEL

- Appetitlich gelagert und schnell erreichbar
- Für 60 cm breite Unterschränke
- Inklusive Glas-Schiebedeckel
- Inklusive herausnehmbarem Behälter

es tatsächlich am Preis. Aber solange wir in Mitteleuropa produzieren, wird sich an dem Preis nicht viel ändern, und so lange wir nur 30 bis 40 Küchen im Jahr machen, können wir auch den Preis nicht über eine Serienproduktion senken. Zudem können wir bei unserem hohen Individualisierungsgrad und der breiten Farbwahl nicht vorfertigen.

### *Wer ist denn ein typischer Kunde von Popstahl?*

Eigentlich sind alle unsere Kunden sehr nette und witzige Menschen. In Berlin ist man ja schnell per Du. Auch hier, geht es eher ums Geld. Die einen haben genügend Geld für eine Popstahlküche, die anderen wollen unbedingt eine, aber das eingeplante Budget reicht nicht. Diese Kunden fangen dann mit ein oder zwei Modulen an und gestalten sie nach und nach fertig, oder verschieben andere Investitionen, um diese Küche zu realisieren. Viele unserer Kunden wollen tatsächlich nur Popstahl und tun auch viel dafür.

### *Wie verläuft ein normales Beratungsgespräch?*

Im ersten Schritt nennen wir gleich die Preise. Wir haben fünf Preisbeispiele – von 10 000 bis 60 000 Euro – je nach Volumen. Am Anfang machen wir immer erst eine Planung per Handskizze plus das konkrete Angebot, Renderings kommen später. Dann mache ich das Aufmaß – oft in ganz Europa.

### *Wie würden Sie die Persönlichkeit Ihrer Hauptkunden beschreiben?*

Viele kommen aus dem Kreativ-Bereich. Menschen, die etwas Individuelles suchen. Persönlichkeiten, die nicht ins Küchenstudio gehen wollen oder wegen ihres Bekanntheitsgrades nicht erkannt werden wollen. Sie entdecken uns oft im Internet oder über Social Media. Vom Musiker, Graphiker über Opernregisseure bis hin zu Promis. Alle besitzen eine große Affinität für Materialität und ein Gefühl für Haptik.

### *Machen Sie viel Werbung für Popstahl?*

Wir machen wenig, aber gezielt Werbung. Unsere Zielgruppe sind bewusst und gesund lebende, regional einkaufende Kunden. Wir sind inzwischen auch bei Architekturbüros bekannt. Hier fragen viele Architekten direkt für sich, für ihr Büro oder ihre Kunden an. Oft hören wir, dass neben dem Material auch die breite Farbpalette für die Kunden der Architekten ausschlaggebend ist. Sie bietet für jedes Kundeninterieur etwas.

### *Wie viele Farben können Sie anbieten?*

Wir können tatsächlich in allen RAL-Farben fertigen. Dabei lackieren wir nicht, sondern arbeiten nur mit hochwertiger Pulverbeschichtung. Die Farbe wird ohne Lösungsmittel direkt mit dem Metall verschmolzen. Die Oberfläche vom Metall öffnet sich im Ofen und das Farbpulver verzahnt sich regelrecht mit der Oberfläche. So entsteht eine widerstandsfähige, pflegeleichte und voll recycelbare Oberfläche.

### *Welches ist Ihrer Meinung nach gerade die Trendfarbe?*

Ich weiß, dass der Markt nach Trendfarben verlangt, aber ich finde das eigentlich unsinnig. Die Küchenfarbe ist zumindest bei unseren Kunden total individuell. Auch für mich muss eine Küche individuell funktionieren, also nach dem Motto „form follows function“. Eine Küche muss gestalterisch so aufgebaut sein, dass sie nicht nur jetzt funktioniert, sondern auch morgen noch. Es ist kein Life-Style-Produkt, sondern ein Lebensprodukt was auch lange halten soll, mit dem ich mitwachse, mich mit verändere.

### *Da spricht der Architekt aus Ihnen?*

Ja, sicher. Aber ich bin auch ein großer Fan von Otl Aicher und der Ganzheitlichkeit einer Küche, die auch lange anhält. Für mich gibt es eigentlich keinen Trend. Was ich wirklich spannend finde, ist, dass die Küche einen immer höheren Stellenwert bekommt, mehr zum Wohnraum wird. Ich glaube, das hat tatsächlich mit der Digitalisierung zu tun. Alles, was wir machen, muss schneller, besser, weiter sein, aber auch virtueller. Wir machen ganz viele Sachen, die eigentlich nicht mehr anfassbar sind. Ich habe letztes ein Interview mit dem Chefkoch des Noma in Kopenhagen gelesen. Er sagt, das Essen wird über lange Sicht das sein, was uns in der Zeit der Digitalisierung mit der analogen Welt verbindet. Haptik, Geschmack, Authentizität. Ich finde es spannend, dass es zunehmend um die Wahrnehmung geht. In der Küche ist das Analoge wichtig, und anscheinend hat sie deswegen auch diesen hohen Stellenwert. Deshalb geben Menschen so viel Geld dafür aus, und das finde ich auch gar nicht schlecht; nicht nur, weil wir davon leben, sondern weil es ein Produkt fürs Leben sein kann, nicht wie ein Neuwagen, der nach zwei Jahren 40% seines Wertes verliert.

### *Wie geht die Entwicklung von Popstahl weiter?*

Eigentlich wollen wir so bleiben wie wir sind. Dieses Motto, man muss wachsen, wachsen, wachsen, finde ich einfach nur anstrengend. Im Moment haben wir eine gute Größe, die wir gut handeln können, ohne viel Fremdbedarf. Das Gute an unserer Größe, der Chef betreut jeden Kunden persönlich. Wir haben eine enge Beziehung zu allen unseren Kunden, wir begleiten die Prozesse komplett bis zur Montage und oft sogar bis zum ersten Essen vor Ort. Auch überregional von Kopenhagen bis ins Tessin, von Salzburg bis Lissabon. Ich koordiniere Montagen, putze auch selbst die Oberflächen und plane unsere Küchen. Mein Job ist immer abwechslungsreich. Das ist wirklich schön. Auch unsere Mitarbeiterin in Berlin ist sehr engagiert und gut. Ich kann mir noch vorstellen, das Berliner Team zu erweitern, mehr will ich eigentlich nicht. Wir wollen schöne Projekte mit netten Leuten realisieren, und nicht unbedingt größer werden. Aber so genau kann man das wohl nicht steuern. Wenn wir auch in zehn Jahren noch von unseren Kunden zum Essen eingeladen werden, ist alles gut. [www.popstahl.de](http://www.popstahl.de)