Wolfgang Eibach weiß, worauf Köche stehen: Abgerundete Kanten und vergoldete Griffe

DER RASENDE KÜCHENBAUER

Wolfgang Eibach plant maßgeschneiderte Küchen und fährt Porsche

TEXT: **VIJAY SAPRE** FOTOS: **ANDREA THODE**

Vor vielen, vielen Jahren hat Wolfgang Eibach ganz normale Küchen verkauft. Haushaltsküchen, so wie wir Normalsterbliche sie kennen: mit Schiebetüren, Hängeschränken und Nirosta-Spülbecken. Bis es ihm irgendwann zu dumm wurde: Die Kunden waren immer weniger bereit, für gute Qualität auch gutes Geld zu bezahlen. So sattelte er um und begann, sich für die Gastronomie zu interessieren. Er plante und realisierte Küchen im Dienste einer großen Firma, bis eines Tages, 1982, ein Hotelier, der einen großen Auftrag zu vergeben hatte, zu ihm sagte: *»Ich würde sehr gern mit Ihnen zusammenarbeiten, Herr Eibach, aber nicht mit dem Unternehmen, bei dem Sie angestellt sind. Was wollen wir tun?«* Das klingt wie der perfekte Startschuss für die Selbstständigkeit, wäre da nicht ein kleines Problem gewesen: *»Geld war keins da. Alles was ich verdient hatte, hatte ich in den Motorsport gesteckt!«* Doch das Vertrauen des Kunden war so groß, dass er dafür sorgte, dass Eibach ein Bankdarlehen erhielt, mit dem er den Auftrag ausführen konnte, ohne dass er dafür seinen Porsche verkaufen musste.

Heute behauptet Wolfgang Eibach zwar, dass er dieses Opfer gebracht hätte. Aber wer einmal gehört hat, wie er ins Schwärmen gerät, wenn er von seinen Autos erzählt *(»Es muss aber etwas Luftgekühltes sein, nicht so ein Wasserkocher, wie sie heute bauen!«)*, der glaubt nicht so ohne Weiteres daran.

Das Projekt war erfolgreich, es sollte der Anfang einer mittelständischen Erfolgsgeschichte sein. Schnell sprach sich unter Profis herum, dass es da einen Westfalen gebe, der Küchen baute, die echte Maßanfertigungen waren – also so, dass sie konsequent auf die Persönlichkeit des Kochs ausgerichtet sind. So ergab es sich, dass Eibach für Paul Bocuse die Küchenplanung in seinem Bistro in Lyon durchführen durfte, was in den 80er-Jahren so etwas wie ein Ritterschlag für Küchenplaner war.

Zur gleichen Zeit gab es die ersten Gespräche mit Johann Lafer, der in der Stromburg eine neue Küche einzurichten hatte. Die Zusammenarbeit war so fruchtbar, dass beide bis heute ein freundschaftliches Verhältnis haben und Lafer zu Eibachs 25-jährigem Firmenjubiläum sogar mit dem Hubschrauber einfliegt, um das Dessert zu servieren.

Mittlerweile ist die Kundenliste ziemlich lang. Neben bekannten Namen wie Helmut Thieltges vom Waldhotel Sonnora, Christian Rach vom Tafelhaus und Heinz O. Wehmann vom Landhaus Scherrer findet man dort auch die Sparkasse Lüdenscheid, das Deutsche Jugendherbergswerk, den Caritasverband der Diözese Limburg und den CVJM.

»Wir passen die Küche an den Menschen an, nicht andersrum«, erklärt Eibach. *»Aber dafür muss man den Menschen erstmal verstehen.«* Doch wer sich dafür entscheidet, von Eibach verstanden zu werden, muss auf einiges gefasst sein: In seiner polternden Art hinterfragt er jeden Wunsch seines Auftraggebers, bringt sich mit Leidenschaft und Hingabe ein und gibt, wenn überhaupt, erst nach zähem Ringen nach. Aber vielleicht ist genau das sein Erfolgsgeheimnis, denn so sind seine Auftraggeber gefordert, ihre Arbeitsprozesse zu analysieren, was oft dazu führt, dass die neue Küche nicht nur besser aussieht als die alte, sondern dass darin auch besser gekocht wird.

Auf gelungene Lösungen darf man mit dem Finger zeigen

Wie gut Eibach seine Köche kennt, zeigt sich an der Anekdote von den vergoldeten Griffen. Die empfiehlt der 67-Jährige seinen Kunden nämlich gern, und obwohl beim Bau einer Gastronomieküche hart kalkuliert wird, sind viele bereit, dafür in die Tasche zu greifen – spätestens nachdem sie Eibachs Argument dafür gehört haben: *»Keiner traut sich, die Schublade mit einem goldenen Griff mit Füßen zu treten, nicht mal der Chef selber!«*

Für den Motorsport bleibt heute nicht mehr viel Zeit. Nachdem Eibach festgestellt hat, *»eine arme Sau wie ich kann es sich nicht leisten, jedes Wochenende ein Auto kaputtzufahren«*, beschränkt er sich inzwischen auf die Teilnahme an Automobil-Slalom-Veranstaltungen und auf die Pflege seiner Porschesammlung. *»Ich habe jetzt so viele, wie kein normaler Mensch braucht«*, drei Pärchen aus den 60ern, den 70ern und den 80ern, jeweils ein Coupé und ein Cabrio bzw. ein Targa. Das freut ihn und seine beiden Söhne: *»Mitllerweile bin ich auch dreifacher Großvater und am Wochenende fahren wir schon mal alle miteinander raus.«* Vor kurzem ist ein siebter Porsche dazugekommen: ein Porsche Traktor mit Anhänger. *»Mit dem kann man mit 14 bis 16 Leuten gemütlich unterwegs sein und feiern, das tun wir mindestens zweimal im Jahr.«*

Und trotzdem kann es auch heute noch passieren, dass man gebeten wird, man möge ein paar Tage später nochmal anrufen, dann sei nämlich die Rallye Korsika vorüber.

EIBACH – DIE KÜCHE
Postfach 1220, 57273 Neunkirchen
Telefon: +49 2735/21 59 oder +49 2735/59 22
info@eibach-die-kueche.de, www.eibach-die-kueche.de