

Wie ein Unternehmen den Stein der Weisen fand

Das Mühlviertler Unternehmen Strasser war pleite und ist heute Mitteleuropas Marktführer für Naturstein in der Küche. Dank Innovation ist das Wachstum rasant.

KARIN ZAUNER

SALZBURG. Wasser, Feuer, Eis und Wind prägen über Millionen von Jahren den individuellen Charakter von Stein. Kein Wunder, dass sich um Steine Mythen ranken und Menschen sie gern berühren. Manche ziehen Energie aus ihnen und machen ähnlich dem göttlichen Stein der Weisen Gold daraus. So wie Johannes Artmayr.

Der geschäftsführende Gesellschafter von Strasser Steine in St. Martin im Mühlkreis hat sich ziemlich still zum mitteleuropäischen Marktführer für Naturstein in der Küche emporgearbeitet. Und das Wachstum geht rasant weiter. Heuer soll die 30-Millionen-Euro-Marke beim Umsatz überschritten werden, im Vorjahr waren es 27,6 Millionen. „Und wir sind am Weg zu 50 Millionen“, sagt Artmayr. Aus Stein wird Geld.

Dabei begann 2005 alles mit einer Insolvenz. Artmayr kaufte das marode Unternehmen dennoch. Heute arbeiten rund 205 Mitarbeiter zum Teil im Drei-Schicht-Betrieb, um die 17.500 Küchenaufträge, die aus 55.000 Elementen bestehen, abwickeln zu können. Weil bei Strasser vor fünf Jahren zehn Millionen Euro in eine moderne Plattenproduktion investiert wurden, kann das Wachstum gut verkraftet werden. „Wir haben auch in drei Jahren noch genug Produktionsmöglichkeiten“, sagt Artmayr.

Einen zusätzlichen Schub brachte die Übernahme von acht hoch qualifizierten Vertriebsmitarbeitern eines Mitbewerbers in Deutschland. Bei Ingolstadt wurde eine eigene Vertriebsniederlassung gegründet, und so wird heuer der Exportanteil der Mühlviertler auf 30 Prozent steigen. Auch in der



Arbeitsplatten aus Naturstein setzen sich in österreichischen Küchen immer stärker durch.

BILD: SN/STRASSER



„Naturstein macht es individueller.“

Johannes Artmayr,
Unternehmer

Schweiz und in Tschechien ist der Steinemacher aktiv.

Artmayr hat zum richtigen Zeitpunkt das richtige Gespür dafür gehabt, dass sich in den österreichischen Küchen etwas verändert. Naturstein zog ein. In 14 bis 16 Prozent aller neuen Planungsküchen in Österreich sind die Arbeitsplatten heute aus Naturstein, in Deutschland sind es elf bis zwölf Prozent. Dem stellt Artmayr lachend die Zahl der jährlich verkauften Küchen gegenüber. „100.000 Planungsküchen sind es in Österreich,

mehr als eine Million in Deutschland.“ Und schau man sich an, wie viele Küchen in der Schweiz (90 Prozent) oder in den Benelux-Ländern (55 Prozent) mit Steinplatten ausgerüstet seien, dann sehe man die Möglichkeiten.

Laut einer market-Umfrage wollen sich rund 70 Prozent der Befragten beim Küchenkauf für Arbeitsplatten aus Naturstein entscheiden. Denn der ist hygienisch, schnittfest und hitzebeständig. „Zudem ist der Großteil der Küchen heute hell, sie schauen alle sehr ähnlich aus, über die Natursteine kann man die Küche individualisieren“, fügt Artmayr hinzu. Kein Wunder, dass Strasser 80 Prozent des Umsatzes mit Küchenplatten macht, die restlichen 20 Prozent fallen auf Denkmäler und Grabmäler sowie den Baustoffhandel.

Auf der Suche nach immer neuen Steinen mit klingenden Namen wie Manhattan Grey, White Mistral oder Black Canyon schickt Strasser einen eigenen Stein-Scout durch die Welt.

Besonders stolz ist Artmayr auf seine komplette Kücheninsel aus Stein (ST-ONE). Die Optik wirkt wie aus einem Steinblock geschnitten. Nichts für die alltägliche Küche, bei einem Preis von 35.000 bis 60.000 Euro. Aber mit dieser Innovation punktet Strasser auch im gehobenen Küchenmöbelmarkt und entwickelt das Image weiter. Dazu passt auch, dass Strasser-Küchenplatten auf Berührung an eingravierten Stellen reagieren. Damit wird die digitalisierte Arbeitsplatte zur tastenlosen Kommandozentrale für Beleuchtung, Beschattung oder Musik.