

Butter
KÜCHEN

Butter Küchen in Dresden

„Wir machen für unsere Kunden eine perfekt durchdachte Küche zum Wohlfühlen“

Vor ziemlich genau zehn Jahren besuchten wir Butter Küchen in Dresden-Striesen erstmals. Seinerzeit war das Unternehmen von seinem Einkaufsverband Der Küchenring für herausragende Küchenplanungen ausgezeichnet worden. Inzwischen hat sich bei Butter Küchen und auch im Dresdner Küchenmarkt einiges verändert, so dass wir uns motiviert auf den Weg in die sächsische Landeshauptstadt machten. Roberto Butter empfing uns gewohnt herzlich und plauderte mit KÜCHENhandel-Redakteurin Stefanie Willach über die wesentlichen Veränderungen in den letzten 10 Jahren und über die Investition in den neuen Studioteil, der ausschließlich mit Sachsenküchen bestückt wurde.

Butter Küchen liegt direkt an einer der Haupteinfallstraßen von Dresden. Das moderne, sehr gepflegte Gebäude ist die erste Visitenkarte des Unternehmens. (Foto: Jan Gutzeit)



Roberto Butter hat mittlerweile die aktive Geschäftsführung des Küchenstudios von seinen Eltern Roland und Marita Butter übernommen und schwingt nicht nur sprichwörtlich den Kochlöffel. Er hat auch vergangenes Jahr zum 33-jährigen Jubiläum die Vergrößerung des Studios in Angriff genommen und einen zusätzlichen Raum für eine eigenständige Ausstellung von Sachsenküchen geschaffen. Das seinerzeit neu gebaute Gebäude hat viel Potenzial, beherbergt neben der Ausstellung im Untergeschoss mit rund 800 m² Fläche die Verwaltung im Obergeschoss. Dort wurde auch Raum für ein physiotherapeutisches Zentrum geschaffen. Die Lage an einer der Haupteinfallsstraßen von Dresden ist perfekt, um auf sich aufmerksam zu machen.

Neben dem Küchenstudio betreibt die Familie Butter noch eine Schreinerei und ein Auslieferungslager. Robertos Bruder Marco ist für die Montage und Abwicklung vor Ort beim Kunden und für Sonderanfertigungen sowie den Innenausbau verantwortlich. Die Trennung der beiden Geschäftsteile hat sich nach den Worten von Seniorchefin Marita Butter bewährt. „Für mich war die Staffelübergabe an Roberto ein wichtiger Schritt in der Weiterentwicklung der jeweiligen Unternehmen, jetzt müssen die Jungen Verantwortung übernehmen, aber auch eigene Wege gehen“, ist Marita Butter überzeugt. Besonders stolz ist die Familie selbstverständlich, dass mit dem 19 Jahre jungen Maximilian Butter bereits die dritte Generation im Unternehmen tätig ist. Maximilian, Sohn von Roberto, macht in dem Küchenstudio gerade im dritten Lehrjahr seine Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel. Ob er danach wie sein Vater den Betriebswirt an der Möbelfachschule in Köln machen wird, steht noch nicht fest. „Wir schauen mal an, wie sich Max entwickelt und was er möchte, danach entscheiden wir“, will Roberto seinem Sohn die größtmögliche Freiheit gewähren. Seit 1992 arbeitet Butter Küchen mit dem Herrieder Küchenhersteller Schüller Küchen zusammen. Butter Küchen führt sowohl die Schüller-Kollektion als auch next125 für den hochwertigen Preisbereich. 2025 entschloss sich Roberto Butter, als regionale und ebenfalls hochwertige Alternative noch Sachsenküchen mit ins Boot zu holen. In direktem Anschluss zum Studio wurde eine bislang vermietete Fläche mit 140 m² exklusiv mit Sachsenküchen ausgestattet. Rund 500 m² umfasst die Fläche für Schüller und Next125. In insgesamt drei voll funktionsfähigen Küchen finden die bei Butter Genussevents genannten Kochevents statt. „Ein breites Portfolio an Möbel- und Geräteherstellern ermöglicht eine auße-



Die neue Präsentation von Sachsenküchen zeigt wichtige Features des Programms.

Hier zeigt Butter Küchen eine Raumlösung mit Sachsenküchen.



wöhnlich flexible Planung. Mit Partnern wie next125, Schüller und Sachsenküchen steht unseren Kunden eine große Bandbreite an Stilrichtungen und Preisklassen zur Verfügung – von der kompakten Teeküche bis zur großzügigen Wohnküche, von der klassisch-modernen Küche bis zur hochwertigen Designküche können wir alles realisieren.“ Deshalb liegt die durchschnittliche Bandbreite bei Butter Küchen zwischen 12.000 und 60.000 Euro pro verkaufter Küche. „Wir können auch wirklich preiswerte Lösungen und hoch individuelle Planungen realisieren, bei uns sind alle Kunden willkommen und werden fachlich und freundlich beraten.“ Dies habe sich in Dresden und Umgebung herumgesprochen und sei auch ein Erfolgsgeheimnis des Unternehmens.



Roberto Butter und Stefanie Willach rühren gerne gemeinsam in den Töpfen und freuen sich über das Wiedersehen.

Bei der Gerätewahl können Kundinnen und Kunden von einer starken Auswahl namhafter Hersteller profitieren. Hauptlieferanten sind Berbel, Bora, Miele, Siemens und V-Zug sowie Falmec und Liebherr. Die drei Funkti-

Die Familie Butter hält zusammen: Links im Bild Roberto mit Jessamyn, in der Mitte Marita und Roland Butter und rechts Marco Butter mit Katharina.





Next125 nimmt einen großen Anteil der Ausstellung bei Butter Küchen ein.



Marco Butter führt das Lager und die Montage, das Gebäude liegt außerhalb von Dresden direkt an der Autobahn und in Nähe des Flughafens.



Drei Generationen: Roberto, Max und Roland Butter auf Messetour in Ostwestfalen.

onsküchen sind jeweils mit den Top-Geräten von Bora, Miele und V-Zug ausgestattet. In der Bora-Koje findet sich der Muldenlüfter Professional 3.0 mit Tepan-Kochfeld. Dazu der XBO Dampf-Backofen, der sich laut Roberto Butter sehr einfach über ein 19-Zoll-Touchdisplay bedienen lässt, und der Kühlschrank Bora Cool, der bei den Kunden durch seine individuelle Gestaltung sehr gut ankommt. Die Miele-Koje ist mit dem DGC Dampf-Backofen, dem DGM Dampfgarer mit Mikrowelle, dem Vollflächen-Induktionskochfeld mit automatischer Topferkennung und dem Einbaukaffeevollautomaten ausgestattet.

„Und von V-Zug zeigen wir den Combi-Steamer in 90 cm Breite, da schauen die Gäste Weihnachten, wenn wir mal zwei Gänse gleichzeitig machen oder die große Rinderkeule garen. Dann natürlich den extra Backofen mit Pyrolyse und den Muldenlüfter mit Flächeninduktion für flexible Kochgewohnheiten“, so Roberto Butter weiter.

Für Roberto Butter ist es unverzichtbar, dass die Kunden die hochwertigen Geräte live erleben und ausprobieren können. „Niemand möchte ein hochwertiges Gerät, ohne es gesehen zu haben, aus dem Katalog kaufen, das ist nicht unser Anspruch.“

Eine Küche ist heute weit mehr als ein funktionaler Arbeitsbereich. Sie ist Kommunikationszentrum, Wohnraum und Ausdruck persönlicher Lebensqualität. Genau hier setzt das Konzept des familiengeführten Küchenstudios an, das seine Stärke nicht allein in der Planung sieht, sondern in der ganzheitlichen Gestaltung des Küchenraums – von der ersten Idee bis zur fertigen Umsetzung.

Was das Unternehmen besonders auszeichnet, ist seine familiäre Struktur – und der daraus entstehende Umgang mit den Kundinnen und Kunden. Planung erfolgt hier partnerschaftlich und individuell. Gespräche finden auf Augenhöhe statt, Wünsche werden ernst

genommen und gemeinsam weiterentwickelt. Gerade bei Modernisierungen zeigt sich dieser Anspruch besonders deutlich: Neben der Küchenplanung übernimmt das Team auch die Koordination aller notwendigen Gewerke. Elektroinstallationen, Sanitärarbeiten, neue Bodenbeläge oder Malerarbeiten werden organisiert und aufeinander abgestimmt. So kann sich der Kunde auf die Realisierung verlassen: Er erhält einen harmonischer Raum, in dem Architektur und Küche eine Einheit bilden – ein echter Mehrwert für die Kunden und Erfolgsgeheimnis Nummer 2 für die Familie Butter. Nicht umsonst heißt es „Butter Küchen – Alles in Butter“. Das heißt, dass alles in bester Ordnung ist, keine Probleme bestehen und eine Situation sicher ist. Die Redewendung stammt übrigens aus dem Mittelalter, als zerbrechliche Waren (wie Glas oder Porzellan) zum Schutz vor Erschütterungen während des Transports in Fässer mit flüssiger Butter eingelassen wurden, die dann fest wurde. Beim Öffnen der Fässer waren die Waren noch in Ordnung. Also war alles in Butter. In der heutigen Zeit hält Butter Küchen die Kisten sicher in den Händen, wie Roberto Butter schmunzelnd ausführt. Er ist überzeugt, dass sein Team aus „Kisten eine perfekt durchdachte Küche zum Wohlfühlen macht“.

Nicht zuletzt durch Radiowerbung zur Weihnachtszeit dürfte Butter Küchen in Dresden beinahe jedes Kind kennen. Ansonsten setzt Butter Küchen in Sachen Werbung noch auf die Dresdner Eislöwen und Bandenwerbung beim TC Blau-Weiß Dresden Blasewitz und in der Ballsportarena. „Wir leben überwiegend von Empfehlungskunden, dies hat sich in den 33 Jahren Firmengeschichte kontinuierlich entwickelt, wir gehören zu den Topanbietern in Dresden und das spricht sich rum“, erläutert uns Roberto Butter. Natürlich gibt es auch Auszeichnungen wie die von Küchenring oder anderen Endkundenportalen, aber im Mittelpunkt steht die Region und hier ist die Familie Butter bestens verankert.

Das wird auch daran deutlich, dass sich das Unternehmen in seiner Historie kontinuierlich entwickelt hat und heute immer noch jedes Familienmitglied für das „Geschäft“ einsteht. Vater Roland Butter ist zwar nicht mehr regelmäßig im Studio aktiv, begleitet seinen Sohn und mittlerweile auch den Enkelsohn gerne zu Branchenevents wie die Messe in Ostwestfalen oder auch zu Tagungen von Küchenring. Er ist immer noch mit Leib und Seele Küchenmann und ist Ansprechpartner für seine Söhne. Ebenso Mutter Marita, die als gute Seele im Hintergrund agiert. Insgesamt sind im Unternehmen 17 Mitarbeiter aktiv, davon vier Planer, die aktiv in der Kundenbetreuung sind. ■