

business & people

Winzermarke

Die Positionierung eines Weinguts

Winzerporträt

Erich Scheiblhofer

Handeln statt hadern

Caminadas Stiftung für den Nachwuchs

Falstaff Young Talents Cup

Alles rund um die Nachwuchsförderung



Ilona Scholl

KARRIERE bittet Frauen, die schon lange nicht mehr nur hinter ihren berühmten Männern agieren, zum Gespräch.

Hochgradig voneinander
abhängig Ilona Scholl und
Lebensgefährte Max Strohe.

Ilona

SEITE AN SEITE

Lange Zeit galt der Spruch: »Hinter jedem erfolgreichen Mann steht eine starke Frau.« Das ist in der Gastronomie heute nur noch bedingt richtig. Denn anstatt still und heimlich im Hintergrund zu agieren, ziehen Frauen berühmter Köche in puncto Ruhm und Ehre immer häufiger mit ihren Ehemännern gleich.

TEXT SONJA PLANETA



Outlook



ILONA SCHOLL

»tulus lotrek« ohne die sympathische Gastgeberin? Nicht vorstellbar! »Wir haben von Anfang an gesagt, dass das unser Ding ist. Sowohl Max als auch mir ist klar, dass wir uns das niemals ohne den anderen getraut hätten.«

re Bedeutung zu. Nicht selten werden mittlerweile beide Partner in der Kommunikation nach außen in einem Atemzug genannt: Schließlich muss das, was in der Küche passiert, beim Gast auch richtig ankommen. Womit sich frau plötzlich nicht nur die Frage stellt, wie sie mit dem Rummel um den eigenen Mann umgehen soll, sondern auch mit jenem um die eigene Person. »Wir haben von Anfang an gesagt, dass das unser Ding ist. Sowohl Max als auch mir ist klar, dass wir uns das niemals ohne den anderen getraut hätten. Dass unsere bescheidene Spelunke inzwischen eine gern frequentierte ist, hat sowohl mit dem zu tun, was Max mit seiner Crew auf den Teller bringt, als auch damit, wie wir das vorne präsentieren und welche Atmosphäre wir schaffen. Zugespitzt formuliert: Wir sind hochgradig abhängig voneinander. Darum haben wir uns auch bewusst dazu entschieden, das Restaurant zusammen zu vertreten«, erklärt Ilona Scholl, die seit November 2015 gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Max Strohe das Restaurant »tulus lotrek« in Berlin-Kreuzberg führt. Scholls Name fällt in Medienberichten fast genauso häufig wie der ihres Partners. Jedem, der sich über das Lokal informiert, wird rasch klar: Er kocht, während sie sich um einen reibungslosen Serviceablauf kümmert. »Ich treffe außerdem die Weinauswahl und kümmere mich um die Rock-'n'-Roll-Themen der Selbstständigkeit, wie die Buchhaltung und so ziemlich alles, was mit Bürokratie zu tun hat«, ergänzt Scholl. Aufgrund des beruflichen Backgrounds der beiden – Scholl ist Literaturwissenschaftlerin, die während des Studiums in Restaurants und Bars jobbte, Strohe gelernter Koch – war die Rollenverteilung innerhalb des Unternehmens eindeutig. Doch Theorie ist bekanntlich nicht gleich Praxis. Wird der Partner zum Geschäftspartner, werden Arbeits- und Beziehungsalltag mitunter auf eine harte Probe gestellt. »Man stellt im Vorfeld allerhand Regeln und Abmachun-



Seien wir ehrlich: Die Gastronomie ist nach wie vor eine Männerdomäne. Besonders deutlich zeigt sich das in der Wahrnehmung von außen. Ist ein Restaurant erfolgreich, gebühren Lob und Anerkennung in der Regel den

Herren der Schöpfung – auch wenn in Wahrheit die Frauen an ihrer Seite den Laden schmeißen. Nur dass davon häufig niemand weiß. Umso erfreulicher ist es, dass in der Branche langsam ein Umdenken stattfindet. Denn während bislang vorwiegend der Mann als Koch als alleiniges Aushängeschild für das Restaurant herhalten musste, kommt der Rolle der Frau als Gastgeberin eine immer größe-

»Die Zusammenarbeit braucht klare Regeln: Wann wird über Berufliches geredet, wann fängt die private Zeit an?«

AGNES GOLDMANN Beziehungscoach

Der Mann als Koch ist nicht mehr das alleinige Aushängeschild. Denn was in der Küche passiert, muss beim Gast auch richtig ankommen.

ser, man merkt schnell, dass etwas anders ist, als man es sich vorgestellt hat, als sich dem Partner zuliebe zu verbiegen«, so Goldmann. Auch bei Oliver und Petra Lucas war die Trennung von Privatem und Beruflichem anfangs kein leichtes Unterfangen. Das Ehepaar eröffnete im Juni 2016 in Wien sein erstes gemeinsames Restaurant namens »grace«.

Oliver Lucas ist Koch, Petra zu 50 Prozent Geschäftsführerin, Restaurantleiterin und für das Backoffice verantwortlich. »Wir sind beide sehr freizeitlebend und waren damit auch bereits vor der Selbstständigkeit sehr streng. Ganz trennen kann man Berufliches von Privatem wohl trotzdem nie«, erzählt Lucas. Genau wie Ilona Scholl kann sich aber >

gen auf und wirft die dann allesamt wieder souverän über Bord. Wir wollten natürlich Berufliches und Privates weitestmöglich trennen, daheim nicht über das Restaurant sprechen, nie im eigenen Laden abstürzen, nicht in den Arbeitsbereich des jeweils anderen reinreden. Aber das »tulus« ist unsere erste Selbstständigkeit und die hat insbesondere im ersten Jahr komplett Besitz von uns ergriffen«, erzählt Scholl.

KLARE FRONTEN

Agnes Goldmann, Beziehungscoach und Unternehmensberaterin mit Schwerpunkt Familienunternehmen, spricht in diesem Fall von Rollenklarheit: Wer ist wofür verantwortlich, wer wann entscheidungsbefugt? Und was macht die Unternehmensstruktur mit uns als Mann und Frau? Wer hat in der Beziehung die Hosen an – und wer im Unternehmen? Sobald sich beide Partner über ihre Rolle im Unternehmen und in der Beziehung im Klaren sind, sprich: jeder am richtigen Platz ist, es eine funktionierende Kommunikation gibt und Prozesse und Entwicklungen regelmäßig reflektiert und bei Bedarf adaptiert werden, können Familienunternehmen laut Goldmann eine enorme Kraft entwickeln. »Die größte Herausforderung ist, dass man in die Situation hineinrutscht und sich nicht bewusst anschaut, welche Chancen und Risiken sie mit sich bringt – sowohl für die Beziehungs- als auch für die Unternehmensebene«, erklärt Goldmann. Oft sei Paaren auch gar nicht bewusst, dass sie plötzlich ein Familienunternehmen sind. Viele glauben, das »gelte« nur, wenn man ein Unternehmen übernommen hat. Um Konflikte zu umgehen, sollten daher bereits im Vorfeld gewisse Spielregeln und Rahmenbedingungen definiert werden, die klar aufzeigen, wer welche Freiräume hat und welche Punkte abgesprochen werden müssen. Vor allem zu Beginn sollte alles angesprochen und ausdiskutiert werden, so mühsam es auch sein mag. »Bes-

PETRA LUCAS

Gemeinsam mit ihrem Mann Oliver führt sie das »grace« in Wien. Privates und Berufliches zu trennen, war vor allem zu Beginn kein leichtes Unterfangen. »Was mir persönlich sehr hilft, sind meine zwei Stunden Auszeit pro Tag für Yoga und ein gutes Buch.«





MARIE RAUE

Trotz privater Trennung funktioniert die Zusammenarbeit mit Ex-Mann Tim im Berliner Restaurant »Tim Raue« einwandfrei. »Wir haben beide die gleichen Vorstellungen und Visionen, wie unser Restaurant funktionieren soll. Das macht uns zu einem unschlagbaren Team.«



> auch Lucas eine Selbstständigkeit ohne ihren Mann nicht vorstellen: »Wir sind ein Team, egal ob geschäftlich oder privat, und das kommunizieren wir auch so. Obwohl der Genuss bei uns im »grace« natürlich im Vordergrund steht, spielt das ganze Drumherum trotzdem eine wichtige Rolle – und ich bin ein Teil davon.«

UNSCHLAGBARES TEAM

Eindeutige Rollenklarheit herrscht auch bei Marie-Anne und Tim Raue – selbst nach der privaten Trennung des Paares vor rund ein- einhalb Jahren. Nach wie vor ist Raue als alleinige geschäftsführende Gesellschafterin der Restaurant Raue BetriebsgmbH für Finanzen und Personalmanagement zuständig, zudem ist sie Gastgeberin im Restaurant »Tim Raue« in Berlin. Die Zusammenarbeit mit dem eigenen Partner würde sie dennoch nicht jedem empfehlen: »Es ist eine Challenge, denn natürlich nimmt man nicht nur die positiven Erfahrungen mit ins Privatleben, sondern auch Geldsorgen, Probleme mit den Mitarbeitern oder Gästekritik. Wenn man nicht rechtzeitig eine Grenze zieht, kann das die Beziehung sehr belasten. Bei uns ist das Positive und der Grund, warum unsere Zusammenarbeit auch nach der Scheidung hervorragend funktioniert, dass wir die gleichen Vorstellungen und Visionen haben, wie unser Restaurant funktionieren soll«, erzählt Marie-Anne Raue.

Der Schritt in die gemeinsame Selbstständigkeit vor sieben Jahren war ihre Idee, da sie damals mit ihrer unkonventionellen und progressiven Herangehensweise bei der Gästebetreuung, Mitarbeiterführung und der Weinkartengestaltung immer wieder bei ihren Vorgesetzten angeekelt sei. »Deshalb begann ich, Tim für den Gedanken einer Selbstständigkeit zu begeistern, sodass wir beide unsere Ideen von einem perfekten Service am Gast und einer außergewöhnlichen Küche ungefiltert umsetzen konnten«, so Raue. Einzig beim Thema öffentliche Aufmerksamkeit überlässt Raue das Feld gerne ungeteilt ihrem Ex-Mann: »Ich genieße mein Inkognito-Leben als Besitzerin eines 2-Sterne-Restaurants mit dem Wissen, dass wir das alles aus eigener Kraft erschaffen haben. Ich muss immer ein wenig über die erstaunten Gesichter schmunzeln, wenn mein Gegenüber feststellt, wer ich bin und was ich mache.«

Sobald sich beide Partner über ihre Rolle im Unternehmen und in der Beziehung im Klaren sind, können Familienunternehmen eine enorme Kraft entwickeln.