

INTERN



Die starken Seiten der Sommelier-Union Deutschland e.V.

WIE STEHT ES UM DEN NACHWUCHS?

Antworten aus der Sommelier-, Bartender- und Koch-Szene

**Annette Schwarz und Philipp Künemund, Sommelier-Union
Über-Akademisierung, 4-Tage-Woche und Umsatz-Beteiligung**

Status quo Es steht schlecht um den Nachwuchs. Wir haben dieselben Ausstiegs-Klausel wie früher: schlechte Bezahlung, Arbeiten am Wochenende, stressiger Berufsalltag. Spätestens, wenn Familienplanung ansteht oder wenn der Partner nicht in der Gastronomie arbeitet, kommt es zu Zweifeln am Beruf und zum evtl. Ausstieg. Aber das war schon früher so. Was jetzt noch hinzugekommen ist: Es kommt wenig Jungvolk nach. Es wird immer mehr Wert gelegt auf Über-Akademisierung. Das klassische Handwerk wird als minderwertig angesehen. Credo: „Aus dem Kind wird ja nix“. Viele beginnen ein Studium, obwohl sie dafür überhaupt nicht geeignet sind.

Ideen für die Zukunft Es geht um Leidenschaft. Wer die nicht hat, der bewirbt sich auch nicht. Wir haben uns damals nicht beworben, weil wir dachten, wir werden stinkreich. Wichtig ist aber, dass man eine Perspektive hat, Anreize gibt von Arbeitgeber-Seite. Zum Beispiel: „Wenn Du hier drei Jahre bleibst, finanziere ich Dir den IHK-Sommelier“. Und das Arbeiten muss attraktiver geplant werden: Wir kennen Sterne-Restaurants, wie das Tantris in München, in denen wird vier Tage gearbeitet, aber dann zehn bis zwölf Stunden richtig geackert! Und an den anderen Tagen hat man Zeit für Freizeit und Familie. Man muss natürlich immer schauen, was für den jeweiligen Betrieb wirtschaftlich ist. Aber vernünftige Schichten und Zeiten wären vielerorts eine große Erleichterung. Der finanzielle Aspekt ist

auch nicht zu unterschätzen: Warum nicht die Mitarbeiter:innen am Umsatz beteiligen? Bei den Zusatzverkäufen steckt eine große Marge für das Restaurant drin. Und auch das Trinkgeld ist ein nicht unerheblicher Anteil am Lohn. Im Interesse der Branche, sollte man darüber nachdenken, ob man die zehn Prozent automatisch auf die Rechnung nimmt. Generell muss die Gesellschaft akzeptieren, dass Qualität nun mal Geld kostet.

Sommelier-College Wir beide sind Teil des Orga-Teams des Sommelier-College, das in diesem Jahr 20-jähriges Jubiläum feiert. Im Fokus steht, Talente mit besonderem Potential zu fördern und u. a. auch für nationale sowie internationale Wettbewerbe fit zu machen. Der positive Nebeneffekt: das Netzwerken, die sozialen Kontakte. Es ist ein großes Team-Building.



Philipp Künemund



Annette Schwarz

**Maren Meyer, Vorsitzende Deutsche Barkeeper-Union
Generation Y, Berufsbild Bartender:in und Mentoring**

Status quo Die Lage ist schlecht. Ich kann das beurteilen, weil ich seit 17 Jahren IHK-Barkeeper prüfe. Wir sind froh, wenn die Hälfte der Schüler zur Prüfung erscheinen und dann ist das Niveau semi. Ich glaube, es liegt auch an der Generation Y. Die Jungs und Mädels wollen am Anfang alle viel und sind begeistert, aber haben dann keinen Bock zu lernen.

Ideen für die Zukunft Bartender:in ist aktuell kein anerkannter, rechtlich geschützter Ausbildungsberuf. Jeder, der drei Drinks mixt, kann sich Bartender nennen. Das darf nicht sein. Es geht um Bewusstsein und Wertschätzung des Berufs. Wir haben daher einen Fahrplan entwickelt, einen dreijährigen Ausbildungsweg. Mit Warenkunde, Equipment, Kalkulation, Personalführung etc. Wir legen diesen Plan nun der DEHOGA und IHK vor, das sind unsere Anlaufstellen, und hoffen auf Gehör in der Politik. Außerdem haben wir uns als Verband besser in den Regionen aufgestellt. Der Wasserkopf ist weg. Wir haben nun vier Heads in allen Himmelsrichtungen und zeigen stark Präsenz, akquirieren Nachwuchs, positionieren uns als Mentoren für Interessenten. Unsere Vorreiter-Stadt ist Berlin. Dort werden regelmäßig Workshops angeboten. Zum Beispiel: „Wie eröffne ich meine eigene Bar?“ oder „Wie kann ein Restaurant- und Bar-Konzept erfolgreich sein?“. Es gibt viele praktische Tipps und Einblicke hinter die Kulissen. Also, ich persönlich kann mir keinen schöneren Beruf vorstellen. Dabei habe ich mal Pädagogik, Germanistik und Philosophie studiert und wollte Lehrerin werden. Nun bin ich seit 30 Jahren in der Bar-Szene selbstständig. Jetzt, mit über 50, stehe ich kaum mehr nachts hinter dem Tresen. Aktuell arbeite ich für die Spirituosen-Industrie oder habe mal für eine Werbeagentur gejobbt, aufgrund meiner Event-Erfahrung. Der Beruf ist



Maren Meyer

so vielseitig! Auch das wollen wir zeigen. Und ich habe zwei Kinder. Beruf und Familie sind vereinbar. Ich hoffe, dass wir auch mehr Frauen für die Branche begeistern können. Seit 112 Jahren führt zum ersten Mal eine Frau die Deutsche Barkeeper-Union.

**Alexander Wulf, Restaurant Troyka,
Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)
Wirtschaftlichkeit, Notfallplan und russischer Nachwuchs**

Status quo Wir bilden aktuell fünf Leute in der Küche und vier Leute im Service aus. Wir sind oft im Fernsehen, das bringt Aufmerksamkeit. Und wir sind weit und breit die Einzigen, die ausbilden. Aber Kollegen in Ballungsräumen haben zurecht großes Bauchweh. Auch wir machen uns Sorgen.

Ideen für die Zukunft Die Vier-Tages-Woche sehe ich sehr kritisch. Angenommen, wir führen das ein, und dann ist es in zwei-drei Jahren immer noch zu viel Arbeit, ja, und dann? Langfristig gesehen wird das nicht genügen, um die Leute von dem Beruf zu begeistern. Natürlich koche ich gerne geil, aber ich muss immer auf die Wirtschaftlichkeit achten. Teilweise rufen Bewerber bei uns Gehaltswünsche auf, das geht ins Unermessliche. Wir können uns das gar nicht leisten. Wir sind nicht die Schweiz. Es ist sehr schwer, den Mitarbeitern gerecht zu werden. Aufgrund der Lage haben wir einen Notfallplan: Wir haben sehr kurze Wege und gute Technik im neu gebauten Restaurant. Zur Not können wir Drei – zwei Sterneköche und ein Sommelier – das Restaurant alleine führen. Aber natürlich hätten wir lieber immer wieder engagierten Nachwuchs. Das Nobelhart & Schmutzig bietet bezahlte Praktika, um den Nachwuchs zu locken. Das finde ich gar nicht schlecht. Und im JRE-Netzwerk können die Azubis in verschiedene Restaurants reinschauen.



Alexander Wulf

Das ist auch ein Anreiz. Und wir legen großen Wert auf gute Atmosphäre. Ich werde nie cholerisch, bin ein freundlicher Mensch. Wir behandeln unsere Mitarbeiter:innen mit Respekt. Wir machen zusammen Ausflüge, sind ein cooles Team. Letztes waren Berufsschüler in unserer Küche. Wir hatten ihnen angeboten, bei uns für die Prüfung üben zu können. Ich muss sagen: Unter den Flüchtlingen sind sehr arbeitswillige junge Frauen und Männer. Abgesehen von der Sprachhürde, sehr engagiert. Hier werden wir uns in Zukunft vernetzen und schauen, was geht. Wir haben zudem unsere Fühler nach Russland ausgestreckt. Auch hier gibt es viele engagierte junge Leute mit Potential. Es würde gut zu unserem Konzept passen.

MEIN WEINTIPP:

MOSELANER MIT KRATZSPUREN

1990 Ürziger Würzgarten Riesling Auslese,
Weingut Christoffel-Berres

Das Weingut: Ein Weingut mit 500-jähriger Tradition an der Mittelmosel. Markus und Sabine bewirtschaften die namhaften Lagen heute bereits in 21. Generation.

Die Lage: Der Ürziger Würzgarten ist eine herausragende Lage an der Mittelmosel; recht steil, mit rotem Vulkan- und Schieferboden (auch Rotliegendes genannt). Alte, wurzelechte Reben sorgen für aromatische Finesse und Mineralität im späteren Wein.

Der Wein: Ein gereiftes Meisterstück aus dem Jahrgang 1990. Grüner Apfel, kandierte Zitronen, reife Aprikose, Ananas-Saft und Minze, ein bisschen Karamell. Ich nutze dafür das Weißwein-Glas von der Authentis-Kollektion. Als Speise passt mittelreifer Käse, Wildgerichte oder ein voluminöses Risotto.

Die Besonderheit: Etwa zweimal je Dekade tritt die Mosel über ihre Ufer und überschwemmt den Weinkeller. Also regulär! Die unetikettierten Weine befinden sich in ihren Gitterboxen dann unter Wasser, bis die örtliche Feuerwehr die Keller leer gepumpt hat. Bei genauerem Hinsehen, erkennt man auf den Flaschen noch Kratzspuren dieser Prozedur! Abgefahren!



Emmanuel Rosier / Berlin
CCM3 Consulting
manu@ccm3-consulting.com
www.ccm3-consulting.com



Über mich: Ich – alle nennen mich Manu – bin der operative Profi unten den Sommeliers. Mit meiner Beratungs- und Kreativagentur „CCM3 Consulting“ unterstütze ich alle Arten von Dienstleistungsunternehmen im Bereich Trends, Mitarbeiter und Customer Experience. Aber auch Weinkarten-Erstellung etc. Als Advanced Sommelier trete ich im Oktober zum zweiten Mal zur finalen Prüfung zum Master Sommelier in London an.

PE(E)R SE



Gemeinsam ran!

Viele Betriebe haben wieder geöffnet, Veranstaltungen – in Präsenz – finden statt. Die Stimmung schwankt zwischen Freude über die schrittweise Rückkehr zur Normalität und Sorge über die weitere Entwicklung.

Was vielen Kolleg:innen zu schaffen macht: der Personalmangel. Schätzungsweise mehr als ein Viertel der Arbeitenden hat der Gastronomie den Rücken gekehrt. Zudem wird immer weniger ausgebildet, sodass wir schon jetzt ahnen können, dass die Branche noch länger zu kämpfen haben wird. Daran sollten wir gemeinsam arbeiten: ausbilden, fördern und die gastronomischen Berufe wieder in ein gutes Licht rücken. Gemeinsam!

Im Oktober haben wir das 20-jährige Jubiläum des Sommelier-Colleges gefeiert. Zahlreiche der rund 100 ehemaligen Colleague-Teilnehmer:innen sind inzwischen in Führungspositionen oder in eigener Verantwortung tätig und tragen dazu bei, die Zukunft der Branche positiv zu gestalten.

Am 21. November findet das Finale der diesjährigen Sommelier-Trophy um den Titel „Bester Sommelier Deutschlands“ statt. Unter Leitung von Frank Kämmer MS haben wir einen Wettbewerb konzipiert, der darauf ausgerichtet ist, das notwendige theoretische Wissen mit Praxisnähe zu verbinden. So wie es im wichtigsten Wettbewerb überhaupt, dem täglichen „Wettbewerb“ im Betrieb und am Gast, stattfindet. Falls Ihr noch keine Karten habt, sichert Euch diese jetzt schnell noch über unsere Website.

Vinophile Grüße, Euer

Peer F. Holm
Präsident Sommelier-Union
peer.holm@sommelier-union.de

NEUE WEGE BEI GROSSER HERZLICHKEIT

Bordeaux September 2021: Eine der intensivsten und beeindruckendsten SU-Reisen der letzten Jahre. 24 Sommeliers diskutierten, verkosteten und tourten vier Tagen durch das weltbekannte Anbaugebiet – und wurden aufgrund der Gastfreundschaft und neuer, überraschender Weinstilistiken automatisch zu dessen Botschafter.



Ein Highlight gleich zum Auftakt war der Empfang auf Château du Tertre. Nach einer sehr kurzweiligen Einführung durch den Weinbauverband Bordeaux wurden wir zum Abendessen in der pittoresken Orangerie empfangen. Ab dem nächsten Morgen ging alles wie im Staccato. Drei Unterregionen in drei Tagen. Unmöglich? Nein! Die von Crus et Domaines de France zusammengestellten Proben und Besuche haben es vollbracht. So konnten wir täglich im jeweiligen Gebiet einen repräsentativen Querschnitt der Weine verkosten. Einige Hidden Gems wurden von den Sommeliers für den Ausschank zu Hause entdeckt. Shahzad Talukder (Restaurant Lea Linster) sagte: „Ein rundum gelungener Trip! Vom 5-Hektar-Individualisten über den Regelbetrieb Cru Bourgeois bis hin zum 1er Grand Cru Classé war alles vertreten. Wir hatten ein unglaubliches Tempo, beginnend mit der 10 Uhr Verkostung von über 40 Weinen verschiedener Appellationen. Engagierte Weingüter, eine hervorragende Informationsdichte und natürlich auch die Professionalität der Teilnehmer haben diese Reise einzigartig gemacht“.

Intensiv, nahbar, familiär

Das Bordelais hat sich uns immer wieder unerwartet familiär und nahbar präsentiert. Vom Mittagessen mit den Eigentümern von Château de Lamarque, in deren privaten Räumen bis hin zur persönlichen Schatzkammer von Château Smith Haut Lafitte. Sehr familiär war es auch bei Thierry von Château Daugay, einem aufstrebenden Newcomer des Saint Emilion. Trotz des vorgezogenen Lesebeginns am Folgetag nahm er sich Zeit für uns. Besonders erwähnenswert war auch der Empfang auf Château Phélan Ségur

durch die zauberhafte Veronique Dause. Am Ende des mit Kerzen beleuchteten Kellergangs wartete eine Fassprobe des 2020er Jahrgangs auf uns, bevor wir in einer Masterclass die Jahrgänge 2019 bis 2014 vertikal verkosteten und mit dem Kellermeister besprachen. Zum Abschluss des sterneverdächtigen Abendessens durften wir uns an einem Mystery-Wein aus der Doppelmagnum versuchen. Nach einigen Annäherungsversuchen gelang es uns mit viel Freude dann doch noch, den Jahrgang 1995 zu bestimmen. Heike Philipp (Restaurant Philipp): „Wir haben herzliche, familiäre und sympathische Menschen, engagierte Winemaker und mondäne Châteaux kennengelernt. Ganz automatisch sind wir zu Botschaftern des Bordelais geworden und haben ab jetzt beim Öffnen jeder Flasche Bordeaux diese Erlebnisse im Kopf“.

BORDEAUX-REISE 26. - 30.09.2021

Gastgeber und Programm

Linkes Ufer: Rive gauche Medoc

- Château du Tertre, Margaux
- Château Durfort Vivens, Château Ferriere, Château Haut Bages; Margaux
- Château de Lamarque, Lamarque (Haut-Médoc)
- Château du Cartillon: Speed Tasting unterschiedlicher Weingüter des Médoc
- Château Branaire Ducru, Saint-Julien
- Château Phélan Ségur, Saint Estèphe/Saint-Julien

Rechtes Ufer: Rive droite

- Château Cantin: Speed Tasting unterschiedlicher Weingüter aus Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Pomerol, Lalande-de-Pomerol; BBQ
- Château Beau-Sejour Bécot, Saint-Émilion Grand Cru
- Château Angélu, 1er Grand Cru Classé A, Saint-Émilion
- Château Daugay, Saint-Émilion Grand Cru

Bordeaux, Graves & Sauternes

- Château Saint Robert, Graves: Speed Tasting unterschiedlicher Weingüter aus Entre deux Mers, Bordeaux blancs/rouges, Graves blancs/rouges, Pessac-Léognan
- Château d'Yquem
- Château Doisy Daene: Dégustation von Weinen acht verschiedener Sauternes Produzenten inkl. Food Pairing
- Château Haut Bailly mit brandneuer Kelleranlage
- Château Smith Haut Lafitte inkl. Küferei



Zur perfekten Zeit im Weinberg

In den Weinbergen von Château d'Yquem konnten wir quasi den Trauben beim Einschrumpfen zuschauen. Genau jetzt war der Zeitpunkt, in dem der Botrytispilz stündlich weiter fortschreitet und aus goldenen Beeren braun-graue Geschmacksbomben entwickelt. Wenn man ein Mal – wie wir – zu dieser Zeit in diesem besonderen Mikroklima stand und die Beeren beurteilte, versteht man Sauternes-Weine in einer anderen Tiefe. Anschließend boten uns acht verschiedene Sauternes-Winzer jeweils einen jungen und einen gereiften Jahrgang, mit perfektem Foodpairing. Das kann man einfach nicht aus Büchern lernen!

Bordeaux geht viele neue Wege

Das konnten wir klar erkennen und erschmecken: Früher zugänglich – bei langer Lagerfähigkeit ist an vielen Stellen die Devise. Ebenso wie die Umstellung auf Biologische und Biodynamische Anbaumethoden. Immer wieder diskutierten wir auch mit Kellermeistern über den Einfluss von Rebsortenanteilen, Laubmanagement, Gebindeformen, Vergärungstaktiken, Schwefelreduktion – und sogar über neue/alte Rebsorten, die dem Klimawandel besser gewachsen sein könnten. Jedes Gut hat seine ganz eigene Interpretation. Und es gibt so viele Stellschrauben während des Prozesses der Weinwerdung, dass viele unterschiedliche Stilis-

tiken nebeneinander existieren. So konnten wir auf Château Dufort-Vivens den größten Amphorenkeller (180 Tonamphoren) Europas besichtigen. Thierry Grenié von Château Daugay hat uns mit ‚Le Piaf 2019‘, einem 100%igen Merlot aus dem Stahltank und völlig unkonventioneller Aufmachung alle sehr positiv überrascht. So auch der 2019er ‚Ceres‘ von Claire Villars-Lurton – unfiltriert und ohne Schwefelzusatz. Rakhshan Zhouleh (Vinavis) zum Programm: „Es war eine gelungene Vielfalt aus Tradition und Entdeckung, Biodynamie und Innovation“.

Jahrgang 2021: Selektionsarten

Große Herausforderungen liegen hinter den Winzern: Spätfröste, Hagel, Mehltau und Botrytis. Um so mehr hat uns beeindruckt, was wir auf einigen Gütern bei Ernte und Traubenannahme beobachten konnten. Im Bordeaux hat man an verschiedenen Stellen manuelle, optische und technische Formen der Selektion eingebaut. Sodass am Ende nur die Qualität in den Gärtank kommt, die dort auch hinein gehört. Folglich wird 2021 von der quantitativen Seite ein außergewöhnlich kleiner Jahrgang. Bleibt abzuwarten, welche Charakteristik die Reife dieses ebenfalls außergewöhnlich kühlen Jahrgangs mit sich bringt.

DANKE an Crus et Domaines de France für die großzügige Unterstützung und perfekte Organisation. Vor allem an Tobias Lassak und Delphine Dequick. An alle Winzer:innen und Gastgeber:innen und an die 24 motivierten Teilnehmer:innen.



AUSBLICK Reisen für 2022 in Planung. Relativ konkret: Luxemburg. Sobald das Datum feststeht, Veröffentlichung im Newsletter.

KONTAKT: inge.mainzer@sommelier-union.de

SÜD

WEIN DER STUNDE

Ende September übergab Philipp Künemund sein Amt des Regionalsprechers Süd offiziell an Anja Müller-Eschenbrücher. Die erste Regionalveranstaltung im Restaurant MONA in München gab den passenden Rahmen. Jeder der zehn Sommeliers brachte einen „Wein der Stunde“ mit – eine Flasche Wein, die gerade gut gefällt, überrascht, besonders gut zu etwas gepasst oder einfach viel Spaß gebracht hat. Nach dem gemeinsamen Blindverkosten lauschten alle gespannt den kurzen Geschichten, die jeder über seinen Wein zu berichten wusste. Zudem stellte uns die Firma Spiegelau kurzfristig und unkompliziert Gläser der Serie „Definition“ zur Verfügung. Das ausgezeichnete Küchenteam und der sehr aufmerksam arbeitende Service des MONA begleitete den abwechslungsreichen Abend. Ein toller Start, der für Vorfreude auf das nächste Event sorgt.



DANKE an das Team von MONA, an Spiegelau und alle Teilnehmer:innen.

KONTAKT anja.mueller-eschenbruecher@sommelier-union.de

TERMINE

8.11.21
Cap Classique 50.
Geburtstag

In den Regionen Berlin, Taunus, West und Ost

21.11.21
Sommelier-Trophy 2021
Bahnhofstr. 1,
Neustadt a.d.W

22.11.21 Stammtisch
Region Nürnberg
Grüner Veltliner versus
Silvaner mit Weingut
Hans Wirsching
Im Lindenkeller / Erlangen
Tennenlohe

WHO IS WHO DER SOMMELIER-UNION DEUTSCHLAND e.V.

Präsident:

Peer F. Holm
Tel.: 02241-201 36 75
peer.holm@
sommelier-union.de

Vizepräsidenten:

Christian Frens
Tel.: 0221-924 282 40
christian.frens@sommelier-
union.de

Philipp Künemund
Tel.: 0174-165 69 71
philipp.kuenemund@
sommelier-union.de

Marc Almert
Tel.: 0041 44 510 88 24
marc.almert@
sommelier-union.de

Beiräte:

Niki Restel
Tel.: 0171-47 06 64
niki.restel@
sommelier-union.de

Thomas Sommer
Thomas.sommer@
sommelier-union.de

Theresa Stenzel
Tel.: 0364-594 730 28
theresa.stenzel@
sommelier-union.de

Annette Schwarz
annette.schwarz@
sommelier-union.de

Schatzmeister:

Michael Wangler
Tel.: 06021-443 250
michael.wangler@
sommelier-union.de

Geschäftsstelle:

Katja Gießler & Radka Pölking
Lindenstr. 14
50674 Köln
Tel.: 0221-92428-198
info@sommelier-union.de

Unsere Regionalsprecher:

Region Nord:
Maximilian Wilm
maximilian.wilm@
sommelier-union.de

Region Ost:
Theresa Stenzel
Tel.: 0364-594 730 28
theresa.stenzel@
sommelier-union.de

Region West:
Thomas Sommer
thomas.sommer@
sommelier-union.de

Region Mitte:
Sebastian Mac Lachlan Müller
sebastian.mlm@
sommelier-union.de

Region Südwest:
Thomas Krause
thomas.krause@
sommelier-union.de

Region Berlin
Ferdinand von Boeselager
ferdinand.boeselager@
sommelier-union.de

Region Nürnberg
Simone Ladewig
simone.ladewig@
sommelier-union.de

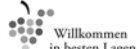
Region Franken
Niki Restel
niki.restel@
sommelier-union.de

Region Süd:
Anja Müller-Eschenbrücher
anja.mueller-eschenbrue-
cher@sommelier-union.de

Unsere Homepage:
www.sommelier-union.de



Passion & Profession



Wir danken unseren Partnern für die Unterstützung

DIE SINNSUCHE DER Ys

Kolumne „a closer drink“ von Sina Listmann

Sommeliers sind Meister im Wine-Food-Pairing, auch im Wine-Guest-Pairing. Nun ist offenbar ein neues Pairing an der Reihe: das Nachwuchs-Unternehmens-Pairing. Komische Situation. Nicht nur für die Sommeliers, auch für die Handwerk-Szene und viele weitere Branchen. Der Nachwuchs steht nicht Schlange. Die Bewerber-Situation hat sich herumgedreht. Wer bewirbt sich mittlerweile eigentlich bei wem? Und wenn die Unternehmen nun um Nachwuchs kämpfen, was muss sich dann verändern?

Ihr seid dabei, am Status Quo zu feilen. Dinge, die schon seit Jahren im Argen liegen, endlich anzugehen: Arbeitszeiten, Familienfreundlichkeit. Gut so. Es kommt mir vor wie der Winzer, der versucht, seine Rebe so zu schneiden, dass sie weniger anfällig ist gegen Krankheiten. Der sanfte Rebschnitt, der wie ein Y aussieht. „Feel the vine, follow the flow“. Fühle die Rebe, folge dem Saftfluss. Auch bei Euch soll alles wieder mehr im Fluss sein. Man kann sich nicht erlauben, bestehendes, gut ausgebildetes Personal zu verlieren. Aber reicht das, um die Jugend für den Beruf zu begeistern?

Apropos Y. Es geht nicht um irgendwen, sondern um die Generation Y. Sagen wir mal, diese Generation ist nun der „Kunde“. Ihr wollt quasi einen der schönsten Berufe der Welt „verkaufen“, wenn man es so ausdrücken will. Euer Restaurant, Eure Bar soll auffallen im Kosmos der Mitbewerber. Beziehungsweise der Beruf Sommelier soll generell auffallen in der schier unendlichen Auswahl der Berufe. Wie geht „Verkaufen“? Ihr wisst es alle in Bezug auf Wein: Man geht vom Kunden aus, nicht vom Produkt. Perspektiv-Wechsel. Und wenn man den Kun-

den berät, dann – auch das ist Euch allen klar – funktioniert Verkaufen am besten über Storytelling.

Ein näherer Blick auf die Generation Y, die in den 1980er oder 1990er Geborenen. Der Buchstabe Y wird im Englischen „why“ ausgesprochen. Das „Warum?“ steht für die Grundeinstel-



ILLUSTRATION: DESIGNAGENTUR ALIMA, MAINZ

lung dieser Generation. „Warum sollte ich dieses und nicht jenes tun? Was ist der Sinn meiner Arbeit?“ Das Zukunftsinstitut hat die Generation Y gefragt, was wirklich wichtig ist. 87 Prozent wollen diesen Punkt erfüllt sehen: „Der Beruf erscheint mir persönlich sinnvoll und erfüllend“. Nur ein Ziel steht darüber, mit 90 Prozent: „Gute Arbeitsatmosphäre und Zusammenarbeit im Team“. Im Vergleich: Nur 55 Prozent geben an, dass ihnen „ein überdurchschnittlich hoher Verdienst“ wichtig ist.

Aha. Die weichen Faktoren also. Die emotionalen, nahbaren Dinge. Wie kommt man der Generation Y und den Millennials schnell nahe? Das ist kein Geheimnis: Diese Zielgruppe ist extrem onlineaffin, die Welt ein großes Netzwerk, Interaktion ständig und überall. Mitmachen wollen! Sommelier-Weltmeister Marc Almert und seine Kollegen posten regelmäßig. Mit Witz und Humor – und das für ein Sterne-Restaurant. Ich finde das super! Es baut Berührungsängste ab, es macht Spaß, es zeigt immer wieder Blicke hinter die Kulissen, es zeigt das „Warum“.

NÄCHSTES THEMA
Umgang mit Stress

KONTAKT

Sina Listmann
contact@sina-listmann.com
0176-55637907
Instagram #floravinum

