INTERN

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

DAS EIGENE SPIEL

Mut, Ehrgeiz und eine Idee sind gut, aber genügen nicht. Warum man als Selbstständiger von Anfang an sein eigener Controller sein sollte und sich über die Zeit ein Rückgrat aufbauen muss, davon erzählen Sybille Bultmann und Serhat Aktas.

Wann habt Ihr den Entschluss gefasst, selbstständig sein zu wollen?
Sybille: In meiner Ausbildungszeit hatte ich diesen Traum noch nicht. Er entwickelte sich aus dem beruflichen Werdegang und der privaten Situation heraus. Da mein Mann Koch ist, sind wir die perfekte Ergänzung. Ich weiß nicht, ob ich mich alleine selbstständig gemacht hätte.
Serhat: Ich hatte schon als Jugendlicher Lust darauf, mein eigener Chef zu sein. Nach meiner Ausbildung als Restaurantfachmann sammelte ich Erfahrungen von der Tourismus-Bude bis zum Sternerestaurant. Der Knackpunkt war dann, dass ich mit 28 Jahren keinen Bock mehr hatte, für andere zu arbeiten. Ich wollte auch nicht mit einem Partner gründen; ich wollte maximale Unabhängigkeit, mein eigenes Spiel, meine eigenen Spielregeln.

Wie verlief Euer Start?
Sybille: Wir waren zunächst Mitarbeiter und hatten gehofft, das Objekt nach einem Jahr übernehmen zu können. Diese Idee hat sich zerschlagen. Als wir die Räumlichkeiten in Ludwigshafen fanden, war das nicht ideal; aber sie waren klein und überschaubar. Gut zum Starten. Und wir sagten uns, jetzt oder nie.
Serhat: Die Location sah ich zum ersten Mal 2018, aber bekam dafür nicht den Zuschlag. Erst am 01.02.2020 unterschrieb ich den Mietvertrag. Und danach folgte Corona. Es war ein katastrophaler Start. Ich hatte bereits investiert, angefangen zu bauen. Ich habe die erste Corona-Starthilfe nicht bekommen, aber die zweite; es war trotzdem nicht ausreichend. Das Geld, das ich für schlechte Zeiten zur Seite gelegt hatte, musste ich sofort ausgeben. Ich musste Investitionen zurückhalten und startete mit zehn Weinen auf der Karte, lächerlich für eine Weinbar. Heute sind es ca. 600.

Was hat Dir über diese schwere Zeit geholfen?
Serhat: Mein Ehrgeiz. Ich dachte: Entweder gehe ich jetzt insolvent oder ich ziehe es durch. Und

FOTO: LUCIE GREINER

Sybille Bultmann führte zusammen mit ihrem Mann und Koch Swen von 2013-2020 das „A table" in Ludwigshafen und eröffnete das Nachfolge-Restaurant mit Hotel in Freinsheim, das „A table im Amtshaus". Sie haben 18 Angestellte. www.amtshaus-freinsheim.de

mein Riecher für das richtige Konzept hat mich gerettet. Der Laden läuft sehr gut.

Sybille: Als Corona kam, planten wir gerade uns zu vergrößern. Wir hatten aber Rücklagen und bekamen Soforthilfe. Restaurant mit Hotel, das war eine ganz andere Liga. Der große Rückhalt unserer Gäste hat geholfen. Wir wussten, dass es weitergeht.

Die Sache mit dem Geld. Lästig für Euch?

Sybille: Man muss das Betriebswirtschaftliche im Blick behalten. Wer als selbstständiger Sommelier nur seine Weinkarte im Sinn hat, kommt schnell an seine Grenzen. Man muss sein eigener Controller werden, Lust hin oder her.

Serhat: Das eigene Geld schmeckt anders als fremdes. Das ist einfach so. Man überlegt plötzlich intensiv: Muss ich das beim Händler bestellen oder kriege ich das auch beim Winzer direkt? Gibt er mir bessere Preise, wenn ich ihn einige Jahre kenne?

„Ich habe die Selbstständigkeit nie bereut."

Sybille Bultmann

Habt Ihr Vorbilder in puncto Selbstständigkeit?

Sybille: Wir arbeiteten viel in selbstständig geführten Familienbetrieben. Rüssels Landhaus an der Mosel hat uns geprägt, auch Steinheuers an der Ahr ist ein Vorbild.

Serhat: Billy Wagner, denn er ist das perfekte Beispiel für „sein eigenes Spiel" gründen. Ausnahmsweise ist er als Sommelier bekannter als der Küchenchef. Das ist einzigartig in Deutschland.

Eure größten Learnings?

Sybille: Man lernt jeden Tag. Das größte Learning für mich könnte der selbstbewusstere Umgang mit Geschäftspartnern sein. Konsequent sein, anders agieren. Was man sich immer wieder sagen muss: Kritiken nicht als persönlichen Angriff nehmen und nicht lange über Fehler ärgern.

Serhat: Ich musste lernen mit Zahlen umzugehen, nach wie vor Rückschläge zu verkraften, Schmerzen aushalten zu können. Vom no-show bis zum geklauten Lastwagen, in dem meine neuen Weinregale waren. Und ich lernte den Umgang mit Neidern und Hatern. Nicht das Rückgrat verlieren. Weitermachen.

Wie groß sind Eure Sorgen bezüglich steigender Kosten?

Sybille: Unser Stromvertrag wurde zum 31.12. gekündigt. Wahrscheinlich bezahlen wir das Doppelte. Die Verteuerung von Wein ist nicht so sehr das Thema, aber man muss bei Lebensmittel schon echt schauen, ob man nachkalkulieren muss. Und wir fragen uns, ab welchem Punkt das in der Gesellschaft kippt: Egal, ob Weinlobbyist oder unser Hotel. Wir stillen nicht Hunger oder Durst. Wir bieten Luxus. Und unsere Gäste müssen sich das leisten wollen.

Serhat: Ich habe mir neue Kühlgeräte „Cool Chiller" mit -30 Grad für die 570 Weine gekauft, die nicht offen sind. Die kühlen mir eine Weinflasche innerhalb von sieben Minuten herunter. Man muss erfinderisch sein als Selbstständiger.

Gibt es Momente, in denen Ihr Euch wünscht, wieder angestellt zu sein?

Sybille: Nach einem 16-Stunden-Tag schon manchmal. Oder wenn man sich nicht fit fühlt und sich als Mitarbeiter eine Krankschreibung holen würde.

Serhat: Die Frage stelle ich mir oft. Und zwar nachts, wenn ich mich schlafen lege. Man geht mit mehr Gedanken zu Bett. Ich schlafe unruhiger als Selbstständiger, aber vielleicht bessert sich das auch mit der Zeit.

Euer Tipp an die Kollegen, die Selbstständigkeit erwägen?

Serhat: Hol Dir von vielen unterschiedlichen Leuten eine Meinung ein. Und bedenke: Nur, weil du dich selbstständig machst, heißt das nicht, dass du viel mehr Geld verdienst als zuvor. Und außerdem sollt Ihr Euch nicht alle selbstständig machen! Wir brauchen Euch dringend als Mitarbeiter (lacht).

Sybille: Ich habe die Selbstständigkeit nie bereut. Und ich würde es jedem empfehlen, wenn die Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie vorhanden sind, man sich einen ordentlichen Businessplan gemacht hat und der richtige Standort samt Infrastruktur vorhanden sind. Nur Mut!

FOTO: SERHAT AKTAS

Serhat Aktas (Jahrgang 1991) führt Bistro & Weinbar „der Weinlobbyist" in Berlin-Schöneberg seit Anfang 2020. Er hat zudem gerade den Nachbarladen übernommen und will dort einen Weinhandel gründen. Er hat vier Vollzeit- und zwei Halbzeit-Angestellte. www.derweinlobbyist.de

MEIN WEINTIPP:

SCHMETTERLINGE IM WINTER

DAS WEINGUT Das Haus Ruppert-Leroy liegt in Essoyes an der Côte des Bar (Aube), fast an der Grenze zur Côte d´Or im Burgund. Hier werden vier Hektar Chardonnay & Pinot Noir von Gerard Ruppert und seiner Tochter Benedicte Leroy nach den Richtlinien der Biodynamie bewirtschaftet (seit 2014 Demeter). Die Champagner werden weder geschönt, filtriert, geschwefelt noch bekommen sie eine Dosage.

Wein Die Rebstöcke des Pinot Noir Champagners „Papillon“ (Schmetterling) von Ruppert-Leroy wachsen auf der Parzelle „La Fosse“, auf sehr kargen Kalkböden mit roten Toneinlagerungen. Neun Monate Reife im Holz, zwei Jahre auf der Hefe, Dégorgement ohne Zusatz von Zucker und Schwefel. Die Stilistik der Champagner ist sehr fein, elegant, salzig und präzise, wobei sich der Papillon nochmal differenziert. Wunderbar intensive rote Früchte, sowohl in der Nase als auch beim Abgang.

Wein & Speise Die Säure steht immer im Fokus. Der Papillon eignet sich wunderbar zu Gerichten mit Fett als Geschmacksträger und einem Spiel aus Salz, Süße und Frucht. Beispiel: Wildleber karamellisiert mit Himbeeressig und Quitte oder auch zum Abschluss eines Menüs mit Vanilleeis, Lavandelsoufflé und Lambada-Erdbeeren.

Über uns Seit 2021 betreibe ich, Kerstin Bauer, mit meinem Partner Max Goldberg das „irori“. Wir haben uns während der Pandemie selbstständig gemacht und starteten mit Foodboxen, Private Dining und anschließend mit Pop-ups (u.a. mit den Weingütern Ziereisen, Aufricht, Raumland, Franz Keller). Zuvor haben wir als Paar das Restaurant Oxalis geführt und dort einen Stern im Guide Michelin und die Auszeichnung „Entdeckung des Jahres“ erhalten. Aktuell sind wir als Pop-up in Neustadt-Diedesfeld , unsere Küche orientiert sich an regionalen und saisonalen Produkten mit japanischen Techniken. Unsere Weinkarte umfasst 300 Positionen, Fokus auf Deutschland und Frankreich.
www.the-irori.com

FOTO: ENRICO MARKX

PE(E)R SE

Im Regen tanzen

Selbstständigkeit beschäftigt viele von uns. Sybille und Serhat haben sich dazu von Sina interviewen lassen, die das Thema in ihrer Kolumne ebenso aufgreift.

„Wir sollten lernen, im Regen zu tanzen.“ Das waren meine Worte im Weihnachtsrundschreiben. Das passt auch sehr gut zur Selbstständigkeit. Die Sonne scheint nicht immer. Das betrifft uns alle. Nur die Herausforderungen sind andere. Ob als Angestellte:r, Selbstständige:r oder Lernende:r (sind wir das nicht alle und immer?).

Bei der Überlegung sich eventuell selbstständig zu machen, sollte man vor allem in sich selbst reinhören. Will ich das? Kann ich mit dem zusätzlichen Druck leben? Wenn es gut läuft und die Sonne scheint, ist alles prima. Schlechtwetterperioden können einem den Schlaf rauben. Daher ist es wichtig zu lernen, im Regen zu tanzen. Auch als Angestellte:r ist nicht immer alles eitel Sonnenschein.

Aus eigener Erfahrung mit 15 Jahren der Selbstständigkeit sage ich ganz klar, dass der Austausch mit Kolleg:innen und auch über den eigenen Tellerrand hinaus sehr wichtig ist. Wir haben zwei Ohren aber nur einen Mund. Also sollten wir doppelt so viel zuhören wie selbst sagen. So lernen wir.

Die Sommelier-Union bietet dafür viele Möglichkeiten. Regional, national, wie auch international.

Vinophile Grüße, Euer

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

REGIONEN FRANKEN, NÜRNBERG & UMLAND, NORD/HAMBURG UND OST

4 X CALIFORNIA PINOT NOIR

Insgesamt in vier Regionen, also über ganz Deutschland verteilt, kamen einige unserer Mitglieder am 19.09. für das Thema „Pinot Noir aus Sonoma – Schwung und Finesse“ zusammen. Jeweils vor Ort in Präsenz: Die fränkischen Mitglieder in der „Kronen“-Scheune in Großheubach; die SU-Gruppe Nürnberg auf dem Weingut Markus Meier in Ulsenheim; in der WineBANK in Hamburg und die Sommeliers Ost in der Vinothek des Spa und Golfressorts Weimarer Land. Beim Treffen der SU Nürnberg waren außerdem noch Teilnehmer:innen vom Weingut Wirsching aus Iphofen sowie von Castell dabei. Als Hybridveranstaltung waren alle vier Gruppen außerdem virtuell miteinander verbunden.

Theresa Stenzel beschreibt: „Moderator, MW Konstantin Baum, moderierte spannend und kurzweilig durch die Veranstaltung. Er gab viele Informationen zu der Region und den dort ansässigen AVA´s (American Viticultural Area). Es wurden Klima, Böden und geschichtliche Details besprochen, die einzelnen Weingüter beschrieben und auch die Intension der einzelnen Winzer herausgearbeitet, warum sie Pinot Noir anbauen. Die Bandbreite der vorgestellten Pinots war enorm und es gab viele Fragen zu den Weinen und deren Stilistiken.“

Niki Restel fügt hinzu: „Wir durften neun wirklich grandiose Weine verkosten und wenn ich sage grandios, dann hat die Flasche mit circa 50,00 Euro angefangen. Und wenn man schon über Geld redet, gab es doch eine große Diskussion am Schluss, ob der ca. 200 Euro teure 2019er Williams Selyem Rochioli Riverblock Pinot es wirklich wert ist oder nicht…? Viel Anklang haben aber auch der 2018er Patz and Hall und der 2016er Hirsch San Andreas Fault Estate und der 2018er Schug Carneros Estate bekommen.“

Abgerundet wurde die Veranstaltung u.a. in der Region Nürnberg mit einer deftigen Brotzeit vom Weingut Meier oder mit kleinen Häppchen von Küchenchef Ralf Restel in der fränkischen Krone.

DANKE an California Wines, den Moderator, alle Gastgeber und Selters Mineralwasser.

KONTAKT Niki Restel (Franken), niki.restel@sommelier-union.de

Simone Ladewig (Nürnberg), simone.ladewig@sommelier-union.de

Maximilian Wilm (Nord), maximilian.wilm@sommelier-union.de

Theresa Stenzel (Ost), theresa.stenzel@sommelier-union.de

ÜBERREGIONAL

TEA GARDEN

Am 29.08. fand im Tschanara Teagarden in Odenthal (Nähe Köln) zum dritten Mal das Teeseminar für alle interessierten Mitglieder der SU Deutschland statt. Wir haben selbst Teeblätter gepflückt, erhitzt, gerollt und getrocknet und ein Mittagessen mit Tee Pairing genossen. Die Koreanerin Haeng-ok Kim und ihr Mann Wolfgang Bucher sind Inhaber und Gestalter des derzeit ältesten und größten Teegartens Deutschlands. Eiko Takahashi, die Köchin und chinesische Tee Sommelière, ist im Rahmen eines Tasting Seminares auf das Tea-Pairing eingegangen. In diesem Jahr hat sie eine komplett vegetarische Begleitung zum Lunch als Shōjin ryōri (Japans traditionelle buddhistische Küche) erarbeitet; z.B. wurden ein chinesischer Oolong und ein japanischer gerösteter Grüner Tee (Genmaicha) zu verschiedenen Tofusorten und Miso Sauce verkostet. Die Gäste waren beeindruckt von der Qualität der deutschen Tees und den fein abgestimmten Speisenkombinationen. Tee sollte in der Gastronomie mehr Beachtung finden.

DANKE an das Gastgeber-Paar und die Köchin/Sommelière.

KONTAKT Theresa Stenzel
theresa.stenzel@sommelier-union.de

REGION NORD

TOSKANA

In der Region Nord fand außerdem noch eine zweite Verkostung statt. Am 12.09. haben wir mit 20 Mitgliedern eine vinophile Reise in die Toskana unternommen. Zusammen mit Davide Gazzetto von Schlumberger haben wir zeitlose Klassiker und spannende Neuentdeckungen verkostet. Insgesamt wurden – wiederum in der WineBANK Hamburg – 14 Weine probiert.

DANKE an Schlumberger, den Verkostungsleiter und den Gastgeber.

KONTAKT Maximilian Wilm
maximilian.wilm@sommelier-union.de

ANZEIGE

WEINGUT ROBERT WEIL

WEIL
WEIL-WEIN
CHARAKTER
HAT

WEINGUT ROBERT WEIL
Mühlberg 5 | 65399 Kiedrich · Rheingau | Deutschland
Tel. +49(0)6123-2308 · www.weingut-robert-weil.com
weingut_robert_weil WeingutRobertWeil

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

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
Carine Patricio (Mosel)
Tel.: +49 176 8083913
carine.patricio
@sommelier-union.de

Region Südwest
Tobias Brauweiler MS (Baden)
Tel.: +49 176 63602720
tobias.brauweiler
@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-eschenbruecher@sommelier-union.de

Unsere Homepage
www.sommelier-union.de

Wir danken unseren Partnern für die Unterstützung.

JUMP IN TO BE FREE

Kolumne „a closer drink“ von Sina Listmann

Ob Sommelier, Texter, Winzer oder Architekt, Künstler, Floristin: Ich finde, ohne Selbstständige wäre diese Welt nur halb so schön und liebenswert. Ja, Freelancer brauchen Mut und Selbstvertrauen. Mut ist etwas anderes als Arroganz. Selbstvertrauen ist etwas anderes als Selbstüberschätzung.

Bei der heutigen Illustration der Agentur Alma aus Mainz springt eine Frau kopfüber in ein Weinglas. Die beiden supernetten Illustratorinnen geben mir immer drei Skizzen zur Auswahl: Skizze Nummer 1 zeigte eine kniende Frau im Weinglas mit wehenden Haaren. Schönes Bild, aber die Aussage war mir zu statisch. Selbstständigkeit ist fortlaufende Bewegung und Veränderung. In Skizze Nummer 3 segelte eine Frau auf einer Weinflasche lässig dahin wie auf einem Vogel. Das war mir zu unbeschwert. Jeder Gastronom, der die Covid-Krise überstanden hat, würde das sofort unterschreiben. Selbstständigkeit ist immer Risiko. Das Gegenteil davon heißt Beamtentum. Ich entschied mich also für Skizze Nummer 2, den Sprung.

Dabei war ich nie das mutige Mädchen, das vom Fünf-Meter-Brett kopfüber ins Wasser sprang. Viel zu schüchtern! Eher eine, die mit den Fußzehen testete, wie kalt oder warm das Wasser ist und dann zuerst mal reinhüpfte ¬ und erst, wenn sie alles abgecheckt hatte, auch mal freudig hineinsprang. Als ich den Sprung in die Selbstständigkeit wagte, war meine Familie entsetzt. Aber ich hatte die Lage zuvor gecheckt und glaubte an mich. Ich hatte zwei Kurse absolviert; einmal einen sehr betriebswirtschaftlichen an der Presseakademie in München „Kann ich davon leben und wie muss ich mich organisieren?“ und einmal einen sehr einfühlsamen Kurs nur für Startup-Gründerinnen „Welche Persönlichkeit bin ich? Welche Werte will ich als Unternehmerin verkörpern?“. Beides war enorm wichtig. Ich schrieb einen Businessplan, bekam Gründerförderung und gab mir drei Jahre zur kritischen Auswertung.

ILLUSTRATION: DESIGNAGENTUR ALMA, MAINZ

Ich bin nun seit sechs Jahren selbstständig. Meine Nische passte, meine Netzwerke funktionierten. Es gab viele Erfolge, aber natürlich auch schwierige Situationen. Ich lernte Nein zu sagen, mich nicht unter Wert zu verkaufen. Was mir schwer fällt: Rechtzeitig Urlaub machen. Meine größte Hürde: Mir Fehler verzeihen können.

Es gibt den Postkartenspruch „Kopf: Was ist, wenn ich falle? Herz: Aber was ist, wenn Du fliegst?“. Ich mag diesen Spruch irgendwie nicht. Er ist Schwarz-Weiß. Weder Fallen noch Fliegen ist für Selbstständigkeit gesund. Ich würde entgegnen: „Du musst einmal springen und dann ist es vollkommen okay, wenn Du läufst. Mal schneller, mal langsamer. Krieche nicht auf dem Boden herum mit deinen Zielen und hebe nicht vollkommen ab. Suche Stand und Schritt. Finde Deinen Rhythmus. Du brauchst sowohl Kopf als auch Herz.“

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