

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

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

FOTO: LUCE OBENBER



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 es mir bessere Preise, wenn ich ihn einige Jahre kenne?

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. Konsequenz 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 lerne den Umgang mit Neidern und Hatern. Nicht das Rückgrat verlieren. Weitermachen.

Wie groß sind Eure Sorgen bezüglich steigender Kosten?

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 Halbezeit-Angestellte.
www.derweinlobbyist.de

„Ich habe die Selbstständigkeit nie bereut.“

Sybille Bultmann

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 nachkalkulierten 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!

