

# Hochgekocht

In einem neu erschienenen Kochbuch geben prominente Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Kultur und Politik Auskunft über ihre persönlichen Erfolgsrezepte – beruflich und am Herd.

**K**ochbücher boomen nach wie vor. Und die Ideen werden immer ausgefallener. Die neueste Errungenschaft am Sektor der Rezeptpoesie: „Erfolgsrezepte. Wie man Erfolgszutaten richtig mischt“.

Darin zeigen Karrieremenschen nicht nur, wie sie gekonnt Waller und Wachteln behandeln, sondern demonstrieren auch, wie man sich erfolgreich nach oben arbeitet. Kochen und Karriere – auf den ersten Blick ein etwas künstlich kreierter Zusammenhang – sollen zeigen, dass zwischen persönlichem Erfolg im Berufsleben und der Arbeit an einem Herd durchaus eine Verbindung besteht.

Davon ist zumindest Robert Hackl, Autor und Herausgeber des im Brandstätter Verlag erschienenen Manager-Kochbuchs, überzeugt. Hackl ist selbst Manager. Der 39-jährige Betriebswirt war zehn Jahre Berater bei McKinsey & Company und wechselte danach als CEO zu Tele2 Österreich. Dort entstand auch die Idee zu dem Buch.

Hackl sollte als passionierter Hobbykoch anlässlich des jährlichen Auftakt-dinners für Geschäftspartner und leitende Manager selbst zum Kochtopf greifen – unterstützt von einem professionellen Küchenteam. Das Ergebnis überraschte nicht nur die Gäste, sondern auch den Freizeitkoch selbst: hundert Gerichte, alle auf den Punkt gegart und alle mit der richtigen Temperatur serviert. Hackl: „Das Küchenteam nannte das nicht großartig Management, tatsächlich aber war es eine sehr effektive Form davon.“

Wer in der Küche brillieren will, braucht Organisation und das richtige Timing. Und so präsentiert Hackl in seinem Buch 16 verschiedene Paare – Hobbyköche, die zusammen mit Profis den Zusammenhang zwischen Kochlogistik und Erfolg ergründen. Auffällig dabei: Es sind vor allem Männer, die an den Herd drängen. Ein Phänomen, das nicht ganz neu ist. Immer mehr Männer haben das Kochen als neue Form der Selbstdarstellung entdeckt. Nach Autorennen, Extremsportsteigen und Bungeejumping ist nun das Kochen an der Reihe. Männer des 21. Jahrhunderts müssen nicht mehr die Welt umsegeln, heroische Heldentaten vollbringen oder kluge Bücher schreiben. Um sich einigermaßen in Szene zu setzen, genügt es inzwischen, zwei geschälte Bratäpfel zu flambieren.

**Die Würze zum Erfolg.** Die Schnittstelle zwischen gelungener Küchenarbeit und erfolgreichem Berufsleben demonstrieren unter anderem Persönlichkeiten wie der

neue Post-General Georg Pölzl, der zusammen mit dem aus Kiel stammenden Spitzenkoch Nils Henkel zum Kochlöffel griff. Entstanden sind dabei Gerichte wie „Geräucherte Eismeerforelle mit Frühlingsmorcheln im Schnittlauchsud“ oder „Gebratene Jakobsmuscheln mit Karotten-Kümmel-Sauce“. Über seinen beruflichen Erfolg meint Pölzl: „Veränderung ist mit Risiko verbunden, aber dann ist man auch gezwungen, wirklich zu beweisen, dass sie keine Fehlentscheidung war.“ Küchen-

**Managementregel wie Küchenweisheit: „Man darf nichts delegieren, was man selber nicht kann.“**

**Wini Brugger**  
Asia-Koch

Jakobsmuscheln mit Karotten-Kümmel-Sauce“.

**MANAGERLOGIK & KÜCHENLOGISTIK.** Post-Chef Georg Pölzl und Nils Henkel, Deutschlands „Koch des Jahres 2009“, arbeiten an einer „Geräucherten Eismeerforelle mit Frühlingsmorcheln im Schnittlauchsud“.

**KOCHEN UND KARRIERE.** Buchautor & Betriebswirt Robert Hackl und Asia-Starkoch Wini Brugger bereiten eine rote Currysuppe mit Thunfischsashimi. Hackl: „Was Köche leisten, nennen sie nicht Management, aber es ist eines.“



chef Henkel würzt diese Erkenntnis mit der Aussage: „Wenn man in sich zerrissen ist, dann kann man keinen Erfolg haben.“

Frei nach dem Küchenmotto „Die einfachsten Rezepte sind die besten“ klingen manche dieser Ratschläge ein wenig wie Allgemeinplätze. Dem Erfolg tun sie allerdings keinen Abbruch und führen letztendlich zum Ziel, so das Buch.

Es sind Spitzenmanager wie etwa Bernd May, Österreich-Chef von J.P. Morgan, der mit Meinel-Küchenchef Joachim Gradwohl ein „Genussdinner“ mit Gerichten wie „Glacierter Jungschweinebauch mit Kaviar“ oder „Geschmorte Kalbshaxe mit Maisgemüse und Butternockerln“ präsentiert. Abgerundet mit persönlichen Grundsätzen wie „Voraussetzung für gute Führung ist es, dass Ziele verstanden, akzeptiert und Aufgaben klar verteilt werden“. Das lässt sich leicht auf Küchen-

arbeit übertragen, denn auch dort ist es nicht viel anders.

TV-Moderator Christian Clerici wiederum schmurgelte für das Buch an der Seite von Oliver Hofinger, der durch seine Auftritte bei PULS 4 und SAT.1 populär geworden ist, „Mozzarella-Fleischbällchen“ und „Chiligarnelen“. Life-Ball-Organisator Gery Keszler wartet hingegen mit dem hoch dekorierten Silvio Nickol vom Schloss Velden mit einer „Symphonie vom Yellow-Fin-Thunfisch“ und einem „Duett von Holunderblüten und Tannenwipferln“ auf. Sein Lieblingsmotto: „Totale Zufriedenheit ist das Ende von dem, was einen antreibt.“

Jungpolitikerin Laura Rudas machte sich ihrerseits mit dem Lübecker Koch Ingo Taubert über eine „Spinatcremesuppe mit Ingwerthymian“ und „Fischstäbchen vom Zander“ her.

Und schließlich holte sich selbst der Buch-Initiator Robert Hackl einen Profi an

seine Seite: den Asia-Koch Wini Brugger, mit dem er zusammen diverse Fernost-Kreationen hervorzauberte. Bruggers Leitsatz: „Man muss auch lernen, die Seele zu schulen.“

**Die wichtigsten Ingredienzien.** Und so geben die Hobbyköche wie die guten Geister an ihrer Seite in Interviewform Auskunft über ihre ganz persönlichen Erfolgsrezepte. Wie klettert man die Karriereleiter nach oben? Was sind die wichtigsten Ingredienzien für eine erfolgreiche Berufslaufbahn?

Im letzten Teil des Buches werden zusätzlich noch die wichtigsten „Erfolgs-erkenntnisse“ zusammengefasst und mit den Ergebnissen einer Online-Befragung ergänzt. Ein, wie es im Buch heißt, „wissenschaftlich-systematischer Blick auf das Thema Erfolg“.

– HERBERT HACKER



**FÜR ALLE KÜCHENKLASSEN.** Manager erproben, wie man Erfolgszutaten in der Küche richtig mischt.



**Erfolgsrezepte.**

WIE MAN ERFOLGSZUTATEN RICHTIG MISCHT

**ERFOLGSREZEPTE.** Robert Hackl und Nina Vutk haben Manager und Promiköche um Rezepte für Küche wie Erfolg gebeten. Die Fotos liefert Peter Rigaud. Brandstätter Verlag, € 34,90, ab 15.10.