

ENTREPRENEURE UND IHRE IDEE



Von der Schulabbrecherin zur Starköchin und erfolgreichen Unternehmerin: die Geschichte vom wilden und spannenden Leben der Sarah Wiener!

Sarah Wiener (auch als „Mamsell“ aus dem deutschen Fernsehen bekannt), Köchin, Restaurantbesitzerin, Betreiberin eines Caterings für Veranstaltungen, Messen und Kongresse, Kochbuchautorin und vieles mehr ...

Sarah Wiener aus Wien war alles andere als ein braves Mädchen: faul, frech, schlampig, aufmüpfig, Sitzenbleiberin und Schulabbrecherin, ein „verlottertes Straßenkind“ – ein ständiger Alptraum für ihre Eltern und Lehrer!

Vielseitig und charmant war sie zwar, aber nichts, was sie anfang, führte sie zu Ende. Judo, Ballett, Klavier, Schlagzeug oder Turnen – alles wurde wieder abgebrochen, sobald es anfang, mühsam zu werden. Stattdessen machte Sarah mit Vorliebe so ziemlich alles, was verboten ist. Sie träumte davon, Schauspielerin zu werden und stand sehr gern im Mittelpunkt – deshalb hielt sie beim Theaterspielen in der

Schule am besten durch. Aber eben nur da: 3 Mal musste Sarah die Schule aus disziplinarischen Gründen wechseln und kurz vor der Matura (bei uns: Abitur) haute sie ab und trieb sich herum. Frei und leicht sollte ihr Leben sein, ohne Verpflichtungen, ohne einen immer gleichen Tagesablauf und ohne existenzielle Kämpfe.

Statt ihren Schulabschluss zu machen, fuhr sie also „schwarz“ mit Freunden, die sich von ihr mitziehen ließen, bis Sizilien und hing dort wochenlang am Strand herum. Aber das war alles dann doch ziemlich langweilig und enttäuschend. Genau genommen fand sie es grauenhaft. Auch Schäferin in Frankreich wollte sie mal werden, aber dabei gab es dann einige unerwartete Probleme und die Freiheit war nicht so grenzenlos, wie Sarah es sich vorgestellt hatte. Also war Schäferin auch nicht das Richtige.

Wenn etwas schief ging, machte Sarah dafür alle anderen verantwortlich – erst war es die Schule, dann die Umwelt, der Arbeitsmarkt – einfach alles, nur nicht sie selbst.

Mit 17 Jahren zog Sarah nach Deutschland ... nach Berlin. Ihr Vater, ein Schriftsteller, verdiente sich dort seinen Lebensunterhalt mit einem gastronomischen Betrieb mit österreichischer Küche. In seinem Lokal fing Sarah nun als Küchenhilfe an.

10 Stunden anstrengende Arbeit am Tag – das war allerdings genau das, was sie eigentlich gar nicht wollte! Aber mit dem Kochen kam sie gut zurecht und genoss es, dass man dabei schnell Erfolg hat. Lob von zufriedenen Kunden zu bekommen, wenn sie was Gutes zusammengemüht hatte, das gefiel ihr. So hielt sie immerhin ungefähr 1 1/2 Jahre durch, dann wurde ihr auch das zuviel.

Nach wie vor hatte Sarah also keine Ausbildung und keinen Plan – sie wusste einfach nicht, was aus ihr werden sollte. Irgendwie schlug sie sich durch.

Für eine Weile war sie sogar verheiratet, aber auch das war alles andere als ein Erfolg. Mit 23 Jahren bekam Sarah einen Sohn. Sie hockte zuhause, eine gelangweilte und völlig frustrierte Hausfrau und Mutter, finanziell abhängig von einem Mann – sie führte ein Leben, das sie bei anderen bisher immer verachtet hatte. Dass sie an den Falschen geraten war, war klar. Die Ehe scheiterte. Der Tiefpunkt war für sie, Sozialhilfeempfängerin zu sein – sie, die immer frei sein wollte, hing mit ihrem Leben und ihrem Kind nun ab von staatlicher Zuwendung – was für eine Demütigung!



Saraha Stolz rührte sich. Sie begann etwas zu spüren, was sie so lange nicht hatte wahrhaben wollen: Dass es nicht gut ist, keine Ziele zu haben. Dass es sogar der sichere Weg in tiefe Niedergeschlagenheit ist ... und dass nur Sarah Wiener ganz allein etwas an Sarah Wieners traurigem Leben ändern konnte.

Sarah Wiener, Sozialhilfeempfängerin und junge Mutter ohne Ausbildung und ohne Berufsziel war an einem Tiefpunkt. Ihr Selbstwertgefühl lag am Boden. In ihr schlummerte viel Energie, aber ungenutzt – und reichlich Aggressionen hatte sie auch in sich.

Da begann sie mit dem Kampfsport Taekwon-Do. Das war ein ganz wesentlicher Schritt in ihrem Leben.

Der kleine Sohn lag in der Ecke und Sarah trainierte. Sportlich war sie eigentlich immer, aber nun lernte sie Selbstdisziplin. In Sarah erwachte brennender Ehrgeiz. Sie wollte nicht nur gut sein, sondern die Beste. Und das wurde sie – erst Berliner Meisterin, dann schleswig-holsteinische Meisterin. Sie schaffte **609 Situps** hintereinander!!! Mehr als jeder Bodybuilder!

Sarah erkannte, wie viel Spaß es machte, Erfolg zu haben. Sie dachte nach.

Und dann setzte sie sich ein bescheidenes Ziel: „Ich muss einen Job finden, der mich und mein Kind ernährt und mir Spaß macht.“ Sie dachte weiter nach und sagte sich: „Sarah, da es keinen Job gibt, der dir wirklich gefallen würde, musst du ihn dir selbst erschaffen!“ Sie fragte sich: „Was kannst du überhaupt?“ und die Antwort war: „Ein bisschen Kochen.“

Allerdings hatte sie keine Lust, mit festen Arbeitszeiten unzählige Stunden hintereinander in der Küche zu stehen. Was sie wollte, war der direkte Kontakt mit Menschen. Sarah Wiener wollte ihre künftigen Kunden sehen – und Lob kassieren!

Sie hatte Lust, kreative, interessante Leute zu bekochen – und so entstand die Idee, für Filmteams bei Dreharbeiten zu kochen, die immer wieder den Drehort wechseln müssen und etwas Gutes zum Essen brauchen. Das war die Idee einer mobilen Küche!

Dass es solche Film-Caterings damals schon gab, wusste Sarah nicht. Aber sie hatte jetzt ihre Idee. Geld hatte sie allerdings nicht. Und viel Ahnung von dem Geschäft hatte sie ebenfalls noch lange nicht. Heute sagt sie: „Ich habe viele Tränen geweint auf dem Weg in meine Selbstständigkeit.“

Wie konnte sie zum Ziel kommen? Wo gab es überhaupt mobile, also fahrbare Küchen? Gebrauchte natürlich ... Bei der Feuerwehr? Vielleicht beim Militär? Sarah hatte diesmal wirklich großes Glück. Es war das Jahr 1990, die Zeit des Mauerfalls. Die Nationale Volksarmee (NVA) der DDR wurde aufgelöst. Und brauchte ihre mobilen Küchen nicht mehr. Das war ihre Chance! Sarah telefonierte sich zu einem verantwortlichen Offizier durch und begann zu verhandeln, besser: Sie begann um ihre Küche zu kämpfen! Denn es gab eine, die zu haben war, nur sollte sie unbeschreiblich teuer sein.

Sarah gab nicht auf. Sie sagte dem Offizier, er wollte doch sicher nicht einer jungen Frau die Zukunft ruinieren? Sie redete und redete und schließlich bekam sie ihre mobile Küche für 2.500 DM (heute 1.250 €). Nur hatte sie gar kein Geld. Ihren Vater wollte sie nicht fragen und ihre Freunde kniffen alle. Zum Glück jobbete sie gerade bei einer Werbeagentur, war also nicht ganz beschäftigungslos. Sie ging zu ihrer Hausbank und schaffte es, einen Privatkredit über 10.000 DM zu bekommen.

Natürlich musste sie einen riesigen Zinssatz von ca. 14,5 % zahlen, da sie von Bankgeschäften keine Ahnung hatte. **„Ich dachte, ich ruinier mich fürs Leben!“** sagt sie heute. (Und tatsächlich brauchte sie lange Zeit, um das ganze Geld samt Zinsen zurückzuzahlen.) Sarah Wiener war jetzt also stolze Besitzerin einer mobilen Küche. Allerdings hatte



Sarah als „Mamsell“ im Fernsehen

sie sich die vor lauter Begeisterung leider gar nicht richtig angeguckt.

„Das war ein Monster!“

10 Tonnen schwer und 12-

14 Meter lang. Das konnte sie

gar nicht fahren ...

Besonders toll war das Innere nicht gerade. Sarah musste beispielsweise den Herd ersetzen lassen. Sie erstand auch gebrauchtes edles Porzellan (das die Filmteams bald darauf schnellstens ruinierten oder verschwinden ließen).

Von außen wurde ihre mobile Küche von Militärgrün in Weiß umgestrichen. Sarah ließ Visitenkarten drucken und erfand den Namen ihres Unternehmens: „Sarah Wiener's Tracking Catering“. Der Name klang altmodisch, seriös und ein bisschen holprig. Da Sarah das Wort „Tracking“ aus Versehen falsch geschrieben hatte, bedeutet der Name nun nicht „Catering für den herumziehenden Treck“, sondern Tracking bedeutet „Spurensuche.“

Man soll ja nicht abergläubisch sein, aber: Passte das nicht gut? War Sarah nicht auf der Suche? (Übrigens: Sarah bedeutet „Fürstin“ und „Herrin“... Wurde sie nicht später Herrin eines Kochimperiums mit den

verschiedensten Betrieben? Aber so weit war es noch nicht). Wie sollte sie überhaupt ein Filmteam finden, das von ihr bekocht werden wollte? Zufälle helfen. Sarahs Kreuzband riss, sie lag im Bett und hatte Zeit nachzudenken.

Sie beschloss, für alle Freunde und Helfer ein 16-Gänge Menu zu kochen! Und bei diesem Essen ergab es sich, dass ein neuer Spielfilm gedreht wurde, dessen Team noch kein Catering hatte. Sarah ging an die Sache, wie wenn sie eine große Familie zu bekochen hätte. Sie arbeitete 16 Stunden am Tag! Aber diesmal hatte sie das selbst gewählt. Ihr Essen war allerdings zu anspruchsvoll, einfach nicht das, was die Filmleute brauchten.

Sarah war überfordert, überarbeitet – aber sie lernte ständig dazu. Heute sagt sie: „Ich lern noch immer, jeden Tag!“

Anfangs fand sie es sehr schwer, mit der Kritik ihrer Kunden fertig zu werden. Sie rasselte mit ihnen zusammen. Sie verachtete sie, weil sie nicht ihren guten Geschmack hatten. Aber es waren ihre Kunden und ohne die gab es kein Geschäft! „Wenn ich die verachte, verachte ich ja mich selber“, dachte sie.

Also beschloss sie etwas anzunehmen, was sie ihre „Demutshaltung“ nennt: „Ich geh einfach davon aus, dass der Fehler immer bei mir liegt!“ Sie blieb freundlich, sie erfüllte Wünsche, sie lernte weiter dazu

– und die Kunden waren prompt auch immer freundlicher zu ihr. Die ganze Sache fing an zu laufen. Bald musste sie Mitarbeiter einstellen. So fing alles an.

Heute hat Sarah Wiener drei sehr erfolgreiche mobile Küchen, mit denen sie in ganz Europa Filmteams bekocht oder bekochen lässt. Ein Partyservice für kleine, große und riesige Feste ist hinzugekommen. (siehe UPDATE S. 6)

Sarah macht es Spaß, manchmal für ihre Kunden Überraschungsbuffets zu einem festen Preis pro Person anzubieten. Dann kauft sie morgens auf dem Markt ein, was gut und frisch ist und zaubert etwas Besonderes. Fastfood hasst sie – ihre Speisen werden immer frisch zubereitet und es ist viel „Bio“ dabei.

So ist es auch in ihren Restaurants. Inzwischen betreibt Sarah in Berlin drei Restaurants: „Das Speisezimmer“, das Restaurant „Sarah Wiener“ im Hamburger Bahnhof (dazu noch eine Espresso-Bar) und seit 2009 „Das Kaffeehaus“ im Museum für Kommunikation. (siehe UPDATE S. 6) Jedes ist anders, jedes soll ein „Original“ und keine Kopie sein. Aber ein Konzept ist ähnlich: Es sind Tagesrestaurants. Abends kann man sie mieten. Feste Abendangebote gibt es eben nicht immer. Man erinnere sich: Sarah Wiener wollte nie jeden Tag bis nachts in der Küche stehen ...

„Ich habe immer versucht, meine Träume zu verwirklichen“, sagt sie. Und so passen ihre Unternehmen perfekt zu ihrer lebendigen, spontanen, dynamischen, einfallreichen und unruhigen Person. Kochshows, Kochbücher, bald vielleicht eine Marmeladenserie – die Ideen gehen ihr nicht aus. Womöglich mal ins Ausland gehen? „Ich bin noch nicht da angekommen, wo ich einmal sein werde“, sagt sie und man glaubt es ihr. Im Jahr 2004 wurde sogar ihr Schauspielertum zur Realität. Sie wurde Fernsehstar.

In der ARD-Reality-Serie „Abenteuer 1900: Leben im Gutshaus“ war Sarah die strenge „Mamsell“, die Herrin über den Haushalt, die dafür sorgte, dass alles reibungslos klappte im Haus und dass das Essen immer schmeckte ...

Sarah Wiener ist ein sehr gutes Beispiel dafür, dass man nie aufgeben sollte und dass es sich lohnt, ein Ziel zu finden, für das man gern arbeitet.

Diese Reportage entstand aufgrund eines zweistündigen Gesprächs mit Sarah Wiener am 25. Mai 2005, bei dem sie Connie Hasenclever für NFTE ihre Lebensgeschichte erzählte. UPDATE siehe nächste Seite



Sicher wollt ihr wissen, wie es mit Sarah Wiener bis heute weitergegangen ist?

Dass sie eine sehr kreative Entrepreneurin ist, immer voller Ideen steckt, und sich ständig neu erfindet, ist euch ja schon bekannt. Seit 2005 bis heute haben sich ihre Aktivitäten und Unternehmen daher laufend verändert. Hier kommt ein Überblick über den aktuellen Stand (Ende 2017):

Inzwischen führt Sarah Wiener nicht nur ein Veranstaltungs-, Messe- und Kongresscatering, sondern auch ein Restaurant mit ausschließlich regionalen Zulieferern, den Hamburger Bahnhof. Und sie eröffnete eine Holzofenbäckerei – „Wiener Brot“ – die in Berlin in Handarbeit Bio-Backwaren herstellt.

Dem Thema **Nachhaltigkeit** widmet sich Sarah Wiener seit einigen Jahren verstärkt, und mit dem Kauf eines Brandenburger Gutshofes samt Acker und Tieren hat sie sich einen langgehegten Wunsch erfüllt: die Herstellung der Lebensmittel vom Samenkorn an bis zur Verarbeitung zu verfolgen und so genau zu wissen, unter welchen Bedingungen die Lebensmittel hergestellt werden.

Neben ihrer unternehmerischen Tätigkeit engagiert sich die Köchin auf vielen Gebieten. Sie ist Beirätin von „Cradle 2 Cradle“ und Botschafterin für biologische Vielfalt. Außerdem arbeitet sie mit Ihrer 2007

gegründeten Stiftung daran, Kinder für gute Ernährung zu begeistern. Mit „Ich kann kochen“ hat die Sarah Wiener Stiftung 2016 Deutschlands größte praktische Ernährungsinitiative gestartet.

Auch im Fernsehen ist Sarah Wiener immer wieder zu sehen. Oft reist sie dabei um die Welt und erkundet die kulinarischen Besonderheiten der verschiedenen Länder. Das Leben von Lachsfischern in der Nordsee, Spitzensportlern am Olympiastützpunkt, Mönchen in einem Kloster und Bundeswehrsoldaten in einer Kaserne teilt sie in ihrer Serie „Sarah Wiener eine Woche unter...“ (ausgestrahlt 2017).

*Quelle des Updates: Auskünfte des Unternehmens Sarah Wiener
Fotos über Sarah Wiener, David Baltzer/Zenit, Christian Kaufmann*

