

# Innovations

Wer jammert,  
verliert  
die Zeit zum  
Handeln.



# Als *Team* professionell auftreten



## Bärbel Ring über *Wein, Wahrnehmung und Wertschätzung*

**Stell Dir vor: Eine Gruppe von Mitarbeitern, im Kreis stehend. Ein Spielball wird vom einen zum anderen geworfen. Wer den Ball hat, der spricht, die anderen schweigen. Diese Gegebenheit repräsentiert das tägliche Meeting des Teams rund um die erfolgreiche Restaurantleiterin Bärbel Ring. «Power Meeting» nennt sich dieses Treffen. Wer im Ballbesitz ist, erzählt nicht etwa vom vergangenen Wochenende, sondern referiert kurz und knackig über ein aktuelles Thema im Fachgebiet. Folgend wirft er den Ball anderen zu, um diese über Einzelheiten zu befragen. In wenigen Minuten am Tag wird so die Teamarbeit massgeblich verbessert. Aber wie?**

Zum einen, sind alle wach. Niemand weiss, ob ihn der Ball als Nächstes trifft. Präsenz ist garantiert, aufrechte Haltung ein Muss. Durch den Wissensaustausch befinden sich alle auf demselben Stand. Dadurch bildet sich eine Verbundenheit, eine Dynamik der Einheit entsteht. Zudem bringt der spielerische Aspekt des «Ball-schmeissens» Lockerheit und Freude in den Arbeitsalltag. Bärbel Ring ist überzeugt, dass dieses tägliche Power Meeting ein fundamentaler Baustein für erfolgreiche Teamarbeit ist.

Wenn eine mehrfach ausgezeichnete Sommelière des Jahres dies sagt, dann muss was dran sein. Als doppelte Gewinnerin des Leaders of the Year-Award sowie Preisträgerin vieler weiterer Auszeichnungen in der Branche hat sich Bärbel Ring wahrhaftig einen Namen geschaffen. Die junge Restaurantleiterin und Sommelière im Söl'ring Hof in Sylt ist ständig auf der Suche nach einem guten Tropfen Wein, der Geschichten erzählt. Ihr Wissensschatz ist auffallend groß, ihre Passion verblüffend.





**Bärbel, was genau ist es, das Dich an Deiner Arbeit als Sommelière so sehr fasziniert?**

«Jeder Tropfen ist Geschichte. Wein ist Kulturgut. Ein Blick in die europäische Geschichte zeigt, dass historische Persönlichkeiten wie etwa Karl der Grosse den Wein geprägt haben. So gibt es zum Beispiel Weinregionen, in welchen er nur bestimmte Rebsorten angeordnet hat. Der Gedanke an das reiche historische Erbe bei einem guten Glas Wein ist überwältigend. Natürlich bin ich auch vom Herstellungsprozess beeindruckt. Ich habe grossen Respekt vor Menschen, welche viele Stunden harter Arbeit investieren, um eine gute Flasche Wein auf den Markt zu bringen.»

**Du bist mehrfache Preisträgerin, hast Dir einen Namen in der Branche geschaffen. Was ist Dein Erfolgsrezept?**

«Ganz einfach: Jeder Mensch hat einen unterschiedlichen Geschmack, diese Gegebenheit muss man akzeptieren. Bloss weil *ich* vom Riesling begeistert bin, bedeutet das nicht, dass allesamt eine Vorliebe für Riesling entwickeln müssen. Jeder soll die Freiheit haben, seinen eigenen Wein zu favorisieren. Dies gilt ausserdem auch für Kombinationen. Früher wurde der Gast teils komisch angeschaut, wenn er zu einem guten Stück Rindfleisch eine Alternative zu Rotwein bestellt hat. Ich finde, der Gast kann auch einen Süsswein damit verbinden, wenn es ihm schmeckt.»

**Du lebst Deine Philosophie. Wie häufig bist Du als Restaurantleiterin noch selber im Einsatz als Sommelière?**

«Jeden Abend, und mit viel Freude. Ich schätze mich glücklich, dass ich eine gute Stellvertreterin in der Restaurantleitung habe,

welche fleißig mithilft, die täglichen Arbeiten zu erledigen. Unser Alltag definiert sich durch zwei Phasen. Tagsüber wird primär vorbereitet für den Abend. Der eigentliche Event jedoch, das ist der Abend selbst. Da bin ich einerseits als Gastgeberin präsent, andererseits empfehle ich Weine.»

**Das hört sich nach langen und intensiven Tagen an.**

«Ich sag' mal so, man muss schon extrem Lust auf den Job haben, denn man kann definitiv einfacher mehr Geld verdienen. Für mich jedoch gibt es nichts Schöneres, als gemeinsam mit einem Team eine Atmosphäre zu kreieren, in welcher sich der Gast wohl fühlt. Einen Abend zu schaffen, wovon er noch lange zehren kann. Meine Arbeit ist sozusagen «Nektar und Ambrosia.» (lacht)

**Wie kriegst Du eine solche warme Atmosphäre mit doch exzellentem Service hin?**

«Es ist ein Grundgefühl, das muss man spüren. Ein Gast muss sich so fühlen, als wäre er bei mir daheim privat eingeladen. Wenn ich zu Hause Gäste empfangen, bin ich voll und ganz für sie da. Wenn es an der Tür klingelt, begrüße ich meine Gäste persönlich. Ich widme den gesamten Abend meinem Besuch. Genauso sollte es mit den Gästen im Restaurant sein. Es ist ganz wichtig, dass ich mich immer wieder daran erinnere, dass der Abend für jeden Gast etwas Spezielles ist. Jemand hat viel Geld gespart, um die Familie einladen zu können, ein anderer hat Geburtstag ... Für mich ist dies vielleicht Alltag, für den Gast jedoch etwas Besonderes. Ist sich jeder einzelne Mitarbeiter dessen bewusst, ist man schon ziemlich weit vorn, würde ich sagen.»



**Wie schaffst Du es, Dein Team zu solchen Höchstleistungen zu motivieren – sprich, was ist Deine Definition von erfolgreicher Teamarbeit?**

«Das Team muss die Möglichkeit haben, sich selber zu entwickeln. Ein Team ist nur so stark, wie das schwächste Glied. Das bedeutet, wir müssen denjenigen, der am wenigsten weiss, unterstützen, stabil halten aber auch pushen. Zudem sollte ich als Teamleiterin von den Fähigkeiten meiner Kollegen zehren. Denn jeder hat etwas zu bieten. Ich bin nicht Gott. Wenn wir all unser Wissen, all unsere Begabungen und Fähigkeiten auspacken und in eine grosse Kiste schmeissen, dann profitieren wir von einem enormen Schatz, woraus wir schöpfen kön-



nen. Das ist eine fundamentale Erkenntnis. Wertschätzung, Potenzialförderung und Selbstverantwortung werden bei uns gross geschrieben.»

**Was kann das Gesundheitswesen von der Gastfreundschaft in der Gastronomie lernen?**

«Beide Branchen haben direkt mit Menschen zu tun. Das ist die Basis. Egal, ob jemand eine Praxis oder ein Restaurant betritt, man möchte wahrgenommen werden. Die Schnittstelle ist «Mensch zu Mensch». Wahrnehmung und Wertschätzung des Einzelnen ist das Wichtigste. Dies ist unter Zeitdruck und akutem Personalmangel natürlich nicht immer einfach. Ich denke jedoch, es ist alles eine Sache der Einstellung und Organisation.»

**Hast Du zum Schluss noch eine Anregung für erfolgreiche Teamarbeit, die man überall praktisch umsetzen kann?**

«Das Power Meeting. Definitiv. Ein wirksamer Schlüssel. Ein weiterer wichtiger Baustein ist Vertrauen. Gerade als Führungskraft ist Vertrauen in die Mitarbeiter zentral. Dies fördert Potenzial und Selbstverantwortung und trägt zu einem guten Klima bei. Permanente Kontrolle ist zerstörerisch. Wertschätzung ist ebenfalls essenziell. Wie spreche ich mit meinen Mitarbeitern? Gerade früher wurden Mitarbeiter in der Gastronomie oft angeschrien. Das geht gar nicht. Anstelle dauernd zu kritisieren, rate ich, das Positive hervorzuheben und zu loben. Worauf wir uns fokussieren, das verstärkt sich.»