

REDLINE | VERLAG

Frank Arnold

DER BESTE RAT

Was Führungskräfte von
Spitzenköchen lernen können



... von
Tim Raue,
Harald Wohlfahrt,
Alfons Schuhbeck,
Vreni Giger
u. v. a.

Inhalt

- 11 Vorwort

- 20 **Christian Bau** – Lass deine Frau teilhaben am Erfolg
- 24 **Sonja Baumann** – Nur wer seinen eigenen Weg geht, kann von niemandem überholt werden
- 28 **Wolfgang Becker** – Sichere dich immer ab, damit es perfekt wird
- 32 **Holger Bodendorf** – Lerne von den Stärken der anderen
- 34 **Jonnie Boer** – Hör auf deine Gäste – aber setze auf deine eigenen Überzeugungen
- 38 **Jean-Claude Bourgueil** – Mach deine Gäste glücklich, und der Erfolg kommt (fast) von allein
- 41 **Bobby Bräuer** – Man braucht auch Glück im Leben
- 45 **Berthold Bühler** – Manchmal muss man einen Rat bewusst ignorieren
- 49 **Thomas Bühner** – Definiere dein Ziel
- 53 **Daniel Bumann** – Man wächst mit der Verantwortung
- 56 **Andreas Caminada** – Gehe die Dinge so frühzeitig wie möglich an
- 60 **Thomas Dorfer** – Man muss sich ab und zu ein bisschen Zeit lassen
- 64 **Christian Eckhardt** – Fokussiere auf deine berufliche Entwicklung, nicht auf deinen Kontostand
- 68 **Sven Elverfeld** – Mach, was dir Freude bereitet, aber das mit Verstand
- 72 **Klaus Erfort** – Entscheide aus dem Bauch und arbeite mit freiem Kopf

- 76 **Kevin Fehling** – Glaub an dich und gib Vollgas
- 81 **Denis Feix** – Fehler sind erlaubt – aber nur wenige
- 84 **Konstantin Filippou** – Koch für den Gast,
nicht für dein Ego
- 88 **Rolf Fliegau** – Work hard, play hard
- 92 **Sebastian Frank** – Nimm nicht jeden Knochen,
der dir hingeworfen wird
- 95 **Sonja Frühsammer** – Lege nur auf den Teller,
was du selbst essen würdest
- 100 **Vreni Giger** – Nimm dich selbst nicht so wichtig
- 104 **Peter Goossens** – Exzellenz sei dein Ziel
- 107 **Tanja Grandits** – Geh, wohin dein Herz dich führt
- 111 **Hans Haas** – Sei weltoffen und aufgeschlossen
- 114 **Peter Hagen-Wiest** – Vertrau dir selbst
- 117 **Karlheinz Hauser** – Lerne die Vielfalt kennen und
sei selbst auch vielseitig
- 121 **Martin Herrmann** – Das Erreichte zählt,
nicht der Weg dorthin
- 125 **Dirk Hoberg** – Schaff dir Erinnerungen,
von denen du zehren kannst
- 129 **Daniel Homann** – Motiviere dein Team und dich selbst
- 133 **Hans-Peter Hussong** – Nutze dein Talent bestmöglich
- 136 **Harald Irka** – Bleib bescheiden – als Koch
und als Mensch
- 139 **Christian Jürgens** – Begegne Veränderungen offen,
furchtlos und mutig
- 144 **Thomas Kellermann** – Lass dich voll und ganz
auf deinen Beruf ein
- 147 **Michael Kempf** – Besonnen führen und Mitarbeiter
sorgfältig auswählen
- 151 **David Kinch** – Keine Angst vor Fehlern

- 153 **Peter Knogl** – Um Erfolg zu haben,
brauchst du Mentoren
- 157 **Andreas Krolik** – Wenn sich Chancen auftun,
dann spring auch mal ins kalte Wasser
- 161 **Reto Lampart** – Sei du selbst und vergiss nie,
wo du herkommst
- 165 **Corey Lee** – Die Opfer, die man in jungen Jahren
bringt, zahlen sich aus
- 168 **Christian Lohse** – Such dir die richtige Plattform
für dein Können
- 171 **Claus-Peter Lumppp** – Pack Gelegenheiten beim Schopf
und hör auf dein Bauchgefühl
- 176 **Dirk Luther** – Erst Fleiß ermöglicht Kreativität
- 179 **Johanna Maier** – Wer Gutes sät, wird Gutes ernten
- 183 **Eric Menchon** – Stell dein Team an die erste Stelle
- 186 **Dieter Müller** – Sonntags wird gekocht – nicht gekickt
- 191 **Silvio Nickol** – Pflege deine Neugier
- 194 **Heiko Nieder** – Ratschläge sind keine Schläge
- 197 **Norbert Niederkofler** – Egal was du machst,
mach es richtig
- 202 **Wahabi Nouri** – Wenn dir eine neue Welt eröffnet
wird, erschließe sie dir
- 205 **Rudolf Obauer** – Verstehe die Region,
in der du arbeitest
- 210 **Christoph Rainer** – Führe jedes Restaurant
wie dein eigenes
- 213 **Tim Raue** – Spreng deine Grenzen
- 217 **Jörg Sackmann** – Bleib nicht stehen, sondern
gehe immer weiter
- 221 **Guy Savoy** – Bleib du selbst und geh unbeirrt
deinen Weg

- 223 **Thomas Schanz** – Beherrsche die gesamte Palette
- 227 **Alfons Schuhbeck** – »Don't stop thinking
about tomorrow«
- 232 **Ronny Siewert** – Wo du glücklich bist,
arbeitest du am besten
- 236 **Douce Steiner** – Bleib am Boden, verfolge konsequent
deine Ziele und wirtschafte vernünftig
- 240 **Hans Stefan Steinheuer** – Zwei Standbeine sind besser
als eines
- 243 **Paul Stradner** – Konzentriere dich auf das Wesentliche
- 246 **Yoshimi Tanigawa** – Halte die Ansprüche an dich
selbst immer auf dem höchsten Niveau
- 249 **Simon Taxacher** – Nur wer sich jeden Tag neu erfindet,
bleibt sich treu
- 253 **Franz Wiget** – Lege deine Sorgen und Freuden
in die Hand Gottes
- 256 **Heinz Winkler** – Such unkonventionelle Wege
zum Erfolg
- 261 **Joachim Wissler** – Glück bedeutet, im Leben zu stehen
- 265 **Eckart Witzigmann** – Ziehe in die Welt hinaus und
lerne
- 270 **Harald Wohlfahrt** – Geh konsequent deinen Weg und
sei hart zu dir selbst
- 274 **Rico Zandonella** – Ohne Präzision überlebst du nicht
- 281 Verzeichnis der Köche
- 293 Ausgewählte Literatur zu den Themen Führung und
Management
- 297 Ausgewählte Literatur zum Thema Kochen
- 301 Über den Autor
- 302 Weitere Werke des Autors