



SEPP SCHELLHORN

Salzburger Erfolgsgastronom | 5 Betriebe: m32, Seehof Goldegg, Angertal 1180, Weitblick, Goldbergstube | Gesamtumsatz 2014: zwischen sieben und acht Millionen Euro | Riskante Expansion ab 2004: Drei von sechs Betrieben schließen innerhalb weniger Monate wieder | Verlust: hoher sechsstelliger Betrag

MEIN GRÖSSTER FEHLER

Auch die Großen der Branche machen nicht alles richtig. Hier erzählen sie von ihren Fehlritten und Rückschlägen, davon, was sie daraus gelernt haben und wie sie es heute besser machen. Diesmal: Sepp Schellhorn.

Text: Marion Wolf

Nur wenn man einmal scheitert, wird man besser. Das ist auch meine Lebensphilosophie der letzten 20 Jahre Berufsleben“, sagt der 48-Jährige und lässt dabei durchblicken, dass seine Laufbahn als Haubenkoch und Gastronom nicht immer ein Zuckerschlecken war. „Als der Hype um mich losging, bin ich diesem aufgrund meiner Eitelkeit auch erlegen und hab die Welt um mich herum nicht mehr wahrgenommen.“ Damals arbeitete er unter Namen wie Eckart Witzigmann und Jörg Wörther und erkochte im elterlichen Restaurant, dem Seehof Goldegg, zwei Hauben und 15 Gault-Millau-Punkte. Doch wie sah der Höhenflug des jungen Spitzenkochs aus und wo setzte der Sturzflug ein?

Seine Ausbildung macht Schellhorn im mit zwei Hauben und 16 Punkten ausgezeichneten Restaurant Häupl in Seewalchen, danach geht er nach Amerika, Frankreich und Italien und kehrt mit 24 in den Betrieb der Eltern zurück.

„Mein erster Fehler war sicher, dass ich nicht die ganze Welt erobert hab, dass ich zu früh an meine eigene Karriere, daran, selbständig zu sein, gedacht hab.“ Fünf Jahre nach seiner Rückkehr stellt er seine Eltern vor die Wahl: „Wenn es euer Wunsch ist, dass ich den Betrieb übernehme, dann jetzt, und nicht wenn ihr pensionsreif seid und ich 42. Die kreativste Phase ist zwischen 30 und 45, Diese 15 Jahre will ich auskosten. Da will ich gestalten.“ Die Eltern willigen ein und der junge, ehrgeizige Schellhorn verhilft dem Seehof zu dem Renommee, das er heute hat.

2004 beginnt die große Expansionsphase, der Spitzenkoch wird zum Gastronom. Er wird mit Lobeshymnen überschüttet, als jüngster Haubenkoch, als Aufsteiger gehypt. Eine Zeit, über die Sepp Schellhorn schlicht sagt: „Da kommen wir erst

zu meinem größten Fehler überhaupt: dem Enthusiasmus, der einen getrieben, auf der Erfolgswelle schwimmend, glauben lässt, man kann die ganze Welt niederreißen. Im Jänner 2004 hatten wir 17 Mitarbeiter und am 31. Dezember 104.“ Im Sommer eröffnet der damals 37-Jährige das Mönchsberg 32, sein Flaggschiff in Salzburg, im Winter das Skirestaurant Angertal 1180 in Bad Hofgastein. Die beiden neuen Betriebe laufen gut, so gut, dass Schellhorn leichtsinnig wird und auf zu viele Pferde gleichzeitig setzt. „Ich hatte drei Betriebsöffnungen, wo ich nach wenigen Monaten gemerkt habe: Scheiße, das läuft nicht. Es war High Risk und getrieben von dieser Erfolgswelle, man ist Everybody's Darling,

Noch eine Location mehr, auf der der Name Sepp Schellhorn steht. Doch die Gäste bleiben aus. Die nüchterne Zusammenfassung: „Nach einem Monat erkennen, dass das ein Problem wird, Versuch des Turn-overs und dann scheitern.“ Nach exakt drei Monaten schließt er die Superbude. Und schließlich das dritte Projekt, das er nicht erfolgreich umsetzen kann: Die Bellevue Alm in Gastein, die Mutter aller Skihütten, wie Schellhorn sie nennt. Das Problem hier: „Ich war zu gut. Ich hab im Vertrauen mit dem Besitzer einen Vertrag geschlossen, dass das längerfristig ist. In zwei Jahren hab ich die Bude so hergerichtet, dass sie gerockt hat, und dann sagte der Eigentümer: ‚Das hast du echt super gemacht, jetzt mach ich's selber.‘“

Fast manisch sei er gewesen, habe geglaubt, er müsse alles machen – ohne nachzudenken. Als Perfektionist wollte er nicht alles in ein Konzept packen, sondern mehrere verschiedene umsetzen. „Das hat meine Kraft völlig überfordert

und hätte mir fast das Genick gebrochen“, weiß Schellhorn heute. Und auch nicht außer Acht zu lassen: Unter dem Strich bleibt ein hoher sechsstelliger Betrag, den er mit seinen riskanten Projekten verlor.

„Heute mit 48 bin ich insofern so geläutert, dass ich gesagt hab: Egal, was sie mir anbieten, ich mache nie mehr was.“ Mit seinen fünf Betrieben stimmt das Paket für Sepp Schellhorn. Deshalb der wichtigste Rat des Multi-Gastronomen: „Den Plan im Kopf haben. Aus dem Bauch heraus sagt jeder: Find ich toll. Wirklich wichtig sind die wirtschaftlichen Zahlen.“ Und in einem zweiten Schritt: „Wenn man wachsen will, dann braucht man immer wieder ein unternehmerisches Sabbatical. Man muss runterkommen, wieder nachdenken, man muss wieder hungrig werden.“

ICH HATTE ZWISCHEN 2006 UND 2012 DREI BETRIEBS-ERÖFFNUNGEN, WO ICH NACH WENIGEN MONATEN GEMERKT HABE: SCHEISSE, DAS LÄUFT NICHT.

Sepp Schellhorn über seine manische Expansionsphase.

bekommt Angebote und glaubt: jetzt noch mehr, noch mehr, noch mehr.“

Da wäre 2006 das Spoon, ein asiatisches Lokal. Doch das funktioniert nicht wie gedacht oder hätte nur mit höchstem persönlichen Einsatz Schellhorns funktionieren können. Seine Erkenntnis daraus: „Man kann sich nicht vierteilen.“ Zum Glück findet er einen Käufer. Dann die Superbude in Gastein. Der Besitzer hatte angefragt, ob Schellhorn das Lokal übernehmen will. Der aufstrebende Gastronunternehmer ist wie in einem Rausch, Ein innovatives Hüttenkonzept sollte es sein, aber „mein Fehler war, ich hatte auf die grundlegenden Dinge vergessen: auf das Ambiente, auf das Konzept, auf die Stimmigkeit zu achten“, geht der Erfolgsgastronom hart mit sich ins Gericht. Was cool erscheint, wird ausprobiert.