

Pressemeldung

Ali Güngörmüs, Gründer von Le Canard Nouveau, ist Repräsentant der Deutschen Gründer- und Unternehmertage (deGUT) 2011

Filmporträt über den ersten und einzigen türkischen Sternekoch auf www.degut.de

Berlin/Potsdam, 06.10.2011. „Vom Einfachen das Beste“ – mit dieser Philosophie hat sich Ali Güngörmüs, Inhaber und Küchenchef des Restaurants „Le Canard Nouveau“ in Hamburg, ganz nach oben gekocht: Seit seiner Restauranteröffnung 2005 hat er zahlreiche Auszeichnungen für seine Kochkunst erhalten, unter anderem einen Michelin-Stern und 16 Punkte im „Gault Millau“. Damit ist er der erste und einzige türkische Sternekoch weltweit. Im Filmporträt auf www.degut.de und live auf der Messe am 22.10.2011 um 10.30 Uhr erzählt der deGUT-Repräsentant von seiner Erfolgsgeschichte.

Güngörmüs, der in Tunceli in der Türkei geboren und in München aufgewachsen ist, hat seinen Erfolg Schritt für Schritt geplant. „Es war schon immer mein Ziel, mich mit spätestens 30 Jahren selbstständig zu machen“, so Güngörmüs. Mit 14 beginnt er in einem bodenständigen Wirtshaus eine Kochlehre und arbeitet nach seinem Abschluss erfolgreich als Koch und Küchenchef, hauptsächlich in der Sternegastronomie in München. Bereits als Angestellter erhält er seine ersten Ehrungen als Koch (z. B. „Entdeckung des Jahres 2004“ im Gault Millau). Dass er sein großes Ziel schon mit 27 Jahren erreicht, hat er seiner mutigen Entscheidung zu verdanken, für eine einzigartige Location von München nach Hamburg zu ziehen.

Riskanter Neustart in Hamburg

Über eine Freundin aus Hamburg erfuhr er, dass eine Immobilie mit spektakulärer Lage an der Hamburger Elbchaussee frei war. Er stand kurz darauf auf der Terrasse mit ihrem wunderschönen Blick auf die Elbe und wusste sofort: „Das ist eine Top-Location, meiner Meinung nach eine der besten in Deutschland. Mit dem Blick, mit der Lage – da liegt es an Dir, wenn Du nichts daraus machst!“ Also nahm er kurzerhand das Risiko auf sich und eröffnete mit zehn Angestellten sein Restaurant in Hamburg. Der Druck war anfangs sehr groß: Er musste in Hamburg bei Null anfangen, ohne Kontakte und Kenntnisse der Hamburger Gastronomieszene und mit großer Verantwortung für die Angestellten aus München, die zum Teil mit ihren Familien mit in die neue Stadt gezogen waren. Der Koch im Rückblick: „Das war schon schwierig – Du gehst in eine fremde Stadt, kennst die Leute nicht und Du weißt nicht, wie die Gastronomie dort läuft oder wo man Salz und Zucker für die Gastronomie kaufen kann. Ich habe mir oft zu Hause Gedanken gemacht, was denn passiert, wenn mein Konzept nicht aufgeht, wenn es nicht klappt. In München hätte ich es da natürlich wesentlich leichter gehabt. Aber man kann einfach nicht alles haben.“ Trotz der schwierigen Ausgangslage hat sich für ihn in Hamburg alles sehr gut und schnell entwickelt – schon nach einem Jahr ercocht er sich den ersten Stern und ein gutes Stammpublikum und aus den zehn sind schnell 25 Angestellte geworden. Zudem ist er mittlerweile regelmäßig als Fernsehkoch in verschiedenen Formaten im ZDF und NDR zu sehen und hat ein eigenes Kochbuch herausgegeben. Und auch ins Kino hat es Güngörmüs geschafft: Für den international ausgezeichneten Film „Soul Kitchen“ (2009) von Fatih Akın coachte Ali Güngörmüs den Schauspieler Birol Ünel für seine Rolle als exzentrischer Koch.

Der Druck der Sternegastronomie

Die schwierige Anfangszeit hat Güngörmüs zwar mittlerweile erfolgreich bewältigt – wenn man jedoch in dieser Liga kocht, hört der Leistungsdruck letztlich nie auf: „Es lastet ein enormer Druck auf uns. Jahr für Jahr wirst Du als Sternegastronom mehrfach getestet. Und wenn Du die Qualität und Leistung nicht hältst, wirst Du natürlich abgestraft, indem man Dir die Auszeichnung und die Sterne wieder wegnimmt. Das steht dann in jeder Zeitung und hat gravierende Folgen für das Restaurant: Der

Veranstalter:



Förderer:



Premiumpartner:



Partner:



Messepartner:



Verlust eines Sternes bedeutet immer große Umsatzeinbußen von zwanzig bis dreißig Prozent. Du musst also immer das Beste, immer 120 Prozent geben.“ Zeit für seine Familie bleibe da natürlich wenig. Überhaupt hätte er es ohne die Unterstützung seiner Frau, die ihn immer wieder motiviert hat, nicht geschafft. Wichtig ist es seiner Meinung nach jedoch, die Angestellten nicht zuviel davon spüren zu lassen und vor allem Sicherheit zu vermitteln: „Als Chef musst Du auf jede Frage eine Antwort haben. Wenn Dein Angestellter Dich etwas fragt, musst Du immer eine Antwort haben, auch wenn Du Sie manchmal selbst nicht weißt. Das ist natürlich ein Risiko und nicht jede Entscheidung war richtig, ich musste natürlich auch viel Lehrgeld zahlen.“

Ali Güngörmüs live auf der deGUT

Güngörmüs setzt sich als deGUT-Repräsentant mit großer Überzeugung für Gründer/innen ein, da er „jungen Leuten zeigen möchte, dass man sehr viel erreichen kann, wenn man an sich glaubt. Ich will ihnen Mut machen, ein Vorbild sein, gerade auch für Migrantinnen und Migranten, und beweisen, dass man in Deutschland viel erreichen kann. Deswegen finde die Messe spitze und mache gern als Repräsentant mit!“ Interessierte können ihn auf der Messe persönlich kennen lernen: Er erzählt am 22.10.2011 um 10.30 Uhr auf der deGUT von seiner Erfolgsgeschichte.

Über die deGUT:

Die 27. deGUT findet am 21. und 22.10.2011 im Hangar 2 des Flughafens Tempelhof in Berlin statt. Mit rund 6000 Teilnehmern/innen und über 120 Ausstellern aus ganz Deutschland und einem umfangreichen, kostenlosen Seminar- und Workshopprogramm ist die deGUT eine der wichtigsten Messen rund um das Thema Existenzgründung und Unternehmertum. Experten und Berater von Banken, Wirtschaftsverbänden, Kammern und anderen Institutionen sowie erfolgreiche Unternehmer/innen informieren über alles, was man bei einem Start in die Selbstständigkeit wissen muss. Aber auch Unternehmen, die sich bereits etabliert haben, erfahren auf der deGUT viel Wissenswertes zu Themen wie Marketing, Verkauf, Recht oder Personal.

Seit 2008 wird die deGUT von der Investitionsbank Berlin (IBB) und der Investitionsbank des Landes Brandenburg (ILB) veranstaltet. Gefördert wird die Messe von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Technologie und Frauen des Landes Berlin und dem Ministerium für Wirtschaft und Europaangelegenheiten des Landes Brandenburg aus Mitteln der Länder und des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE). Schirmherr ist der Bundesminister für Wirtschaft und Technologie, Dr. Philipp Rösler.

Pressekontakt:

deGUT-Pressebüro
Kornelia Kostetzko
Friedrich-Ebert-Straße 91
14467 Potsdam
Tel.: 0331/231890-21
E-Mail: presse@deGUT.de
www.deGUT.de

Veranstalter:



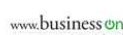
Förderer:



Premiumpartner:



Partner:



Messepartner:

