

Von Christian Mueller am 15. August 2013 - 11:30 Uhr // [Schreibe einen Kommentar](#)

## Teambuilding mal anderes: Kochen für den Teamzusammenhalt



*[Diese Interview ist Teil einer Serie von Gastbeiträgen verschiedener Autoren der Karrierexperten.](#) Hierbei handelt es sich um ein Netzwerk, das zahlreiche Karrierecoaches und -berater verbindet und potentiellen Klienten eine breite Auswahl an Karriereexperten bietet.*

Missverständnisse und Kommunikationsprobleme gehören in fast allen Teams zur Tagesordnung. Doch was genau ist das Geheimnis für ein **gut funktionierendes Team**? Maja Skubella von Karrierexperten.com sprach mit Kati Schmitt-Stuhlträger, Gründerin des Unternehmens Wortmarketing & Training. Sie berät Teams zur internen Streitkultur. Dabei nutzt sie den Kochprozess, um bestimmte Teammuster zu verdeutlichen. Im Interview geht Kati Schmitt-Stuhlträger auf diesen Vergleich von Küche und Büroalltag ein und zeigt das Potenzial dieser Methode auf.

### **Was hat gemeinsames Kochen mit dem Büroalltag zu tun?**

Sehr viel. Auch wenn beim gemeinsamen Kochen der Spaßfaktor im Vordergrund steht, spiegeln die einzelnen **Arbeitsprozesse den Teamalltag** sehr gut wider. Ziel ist es, die unterschiedlichen Arbeitsmentalitäten unter einen Hut zu bringen und letztendlich die individuellen Stärken für den gemeinsamen Erfolg zu nutzen.

### **Trifft man die unterschiedlichen Charaktere auch beim Kochen wieder an?**

Ja, es gibt auch beim Kochen den **Planer und Strategen**, der zunächst inhaltliche Informationen sammelt und sich genau mit dem Rezept auseinandersetzt. Der **Macher** legt einfach los, egal ob die Zwiebeln gewürfelt oder in Streifen geschnitten werden sollen. Der **Kreative** modifiziert das Rezept und hält sich nicht immer an die Vorgaben. Der **Organisator** managt das Ganze, hat einen übergeordneten Blick und legt fest, wer seiner Meinung nach für die einzelnen Aufgaben geeignet ist. Interessant ist auch zu beobachten, wie mit

Herausforderungen umgegangen wird. Sabine möchte unbedingt etwas lernen und übernimmt eine für sie neue Aufgabe. Tanja geht lieber den Weg des geringsten Widerstands und übernimmt Küchenaufgaben, die ihr vertraut sind. Herr Schmidt schaut auch zu den anderen und bietet seine Hilfe an – er hat das übergeordnete Ziel vor Augen. Herr Klein ist ganz bei seiner Gruppe und versucht lieber, das eigene Gericht noch zu verfeinern.

## Wie bringen Sie das Team über Schweinefilet oder Fisch gemeinsam an den Herd?

Das gemeinsame Kochen ist der Auftakt für ein mehrtägiges Seminar. In ungefähr vier Stunden wird ein aufwändiges Drei-Gänge-Menü zubereitet. Im Vorfeld stimme ich in einem Briefing, meistens direkt mit Chef, ab, was aus seiner Sicht die **Knackpunkte im Team** sind. Wenn Herr Maier und Frau Schulze wie in unserem Beispiel überhaupt nicht miteinander können, werden Sie bewusst einen Gang gemeinsam vorbereiten. Vielleicht lösen sich Unstimmigkeiten in entspannter Atmosphäre. Ein anderer Fall: Ein Team hat selten einen Plan B und ist wenig lösungsorientiert. Auf dieses Team warten besondere Fallstricke, kleine Besonderheiten, die den Arbeitsablauf erschweren. Mal ist das Zeitfenster so eng, dass das Gericht nur schwer zu schaffen ist, ein anderes Mal fehlt die Sahne. Wie im Arbeitsalltag eben.

## Welche Erfahrung schätzen die Teams am meisten?

In den zwei darauffolgenden Tagen setzt man sich mit dem Kocherlebnis intensiv auseinander. Die Offenlegung **interner Teamstrukturen** sind für die Gruppe sehr aufschlussreich. Einmal den Spiegel vorgehalten zu bekommen ist zwar nicht leicht auszuhalten, aber zum Glück geht es den anderen nicht anders und gemeinsam können Teamleitlinien festgelegt werden, die den Arbeitsalltag erleichtern.

## Wie sind Sie überhaupt auf diese Idee mit dem Teamevent gekommen?

Ich selber koche leidenschaftlich gern, auch meine Wurzeln liegen in der Hotellerie. Nach dieser Ausbildung absolvierte ich mein internationales BWL-Studium mit zehn Jahren Projektleitung im Anschluss. Diese Erfahrungen fließen in meine Tätigkeit als Trainerin und Beraterin ein. Dabei liegen mir besonders die Themen **Arbeitsklima und Konfliktmanagement** am Herzen. Auf einer Veranstaltung lernte ich die kulinarische Fachberaterin und Küchenmeisterin Ute Schepers kennen. Gemeinsam entwickelten wir das Konzept „Kochen im Team“.

## Auf den Punkt gegart – Die Methode

Kochen ist **Teamwork**. Das zweieinhalb-tägige Teamtraining beginnt am ersten Tag nachmittags mit dem gemeinsamen Kochen. Das Team teilt sich in Gruppen auf. Jede Gruppe bereitet einen der Gänge des Menüs zu – ausgestattet mit Rezepten und einem Warenkorb und unter der fachlichen Betreuung der Küchenmeisterin. Das Ziel: Zubereiten

und Genießen der selbstgemachten Speisen. An den darauffolgenden zwei Tagen **hinterfragt das Team** gemeinsam mit der Trainerin Kati Schmitt-Stuhlträger vertraute Muster in der Gruppe und bei den einzelnen Teammitgliedern. Die Teilnehmer reflektieren den Kochprozess und die dabei gewonnenen Erkenntnisse für die Zusammenarbeit, entwickeln Spielregeln für die Weiterentwicklung des Teams und vereinbaren konkrete Umsetzungsmaßnahmen. Kochen im Team ist genüsslich-vergnügtes Kochen gewürzt mit Komponenten der Teamentwicklung.

Unternehmen können das **dahinter stehende Prinzip** natürlich für sich adaptieren. Gemeinsame Events, die Lösungen und Aufgaben mit hoher Teamarbeit beinhalten, bieten einen hervorragenden Weg, Konflikte außerhalb des Arbeitsplatzes anzusprechen und zu lösen. Wie beim gemeinsamen Kochen bietet sich für die optimale Wirkung auch hier die **Begleitung** durch einen professionell ausgebildeten Supervisor, Trainer oder Mediator – je nach Situation – für optimal Ergebnisse an.

## Experten-Profil



Nach dem Studium der Internationalen Betriebswirtschaftslehre und Marketing an der Hochschule Darmstadt gründete Kati Schmitt-Stuhlträger ihr Unternehmen [Wortmarketing](#). Hier betreut Sie im Training Führungskräfte und Teams und hilft bei der Lösung interner Konflikte.

Außerdem ist Sie als Texterin und Korrektorin für Print- und Web-Texte aktiv.

<http://karrierebibel.de/teambuilding-mal-anderes-kochen-fur-den-teamzusammenhalt/>  
15.08.2013

## Kontakt

Kati Schmitt-Stuhlträger | Wortmarketing & Training

Im Kurzstück 7

69517 Gorxheimertal

T (06201) 293628

M (0173) 3195834

E [info@wortmarketingundtraining.de](mailto:info@wortmarketingundtraining.de)

[www.wortmarketingundtraining.de](http://www.wortmarketingundtraining.de)

[www.kochenimteam.de](http://www.kochenimteam.de)