

Festrede von Jens Jakob, Gastro-Unternehmer und Sterne-Koch,
zur GradNight der htw saar am 14. Juli 2018, E WERK, Saarbrücken

Liebe Absolventinnen und Absolventen, liebe Gäste,

Danke, dass ich bei Ihnen sein darf. Wie ich schon vorgestellt wurde, ich bin Sternekoch und habe 2007 das Restaurant „Le Noir“ in Saarbrücken eröffnet. Was ich niemals gedacht hätte: Dass man in so einem Objekt überhaupt Sterne erkochen kann – es war dann umso überraschender, als 2010 der erste Stern kam. (Das läuft so: Die Tester kommen, Sie bekommen nichts mit, am Ende des Jahres ruft Sie die Saarbrücker Zeitung an und sagt: „Herzlichen Glückwunsch! Sie haben einen Stern erhalten.“) Das hat uns sehr gefreut – die Feier war natürlich riesig groß, die Nachfrage der Presse und der Öffentlichkeit und man steht im Mittelpunkt (das erste Mal im Leben), und Sie merken, was Sie auf einmal bewegen können. Ja, Sie sind derjenige, der die „Schulterklopper“ abbekommt, um es mal so zu sagen.

Völlig überraschend war ein Jahr später die Nominierung für den zweiten Stern vorhanden, da hab ich gesagt: O.K., jetzt geben wir Gas und dann nehmen wir auch den zweiten Stern natürlich mit; 2012 kam der dann auch. Das Unternehmen wuchs, die Umbaumaßnahmen wurden größer, es war immer Geld vorhanden und ich hab es investiert, der Laden hat „geboomt“.

Der zweite Stern 2012 war selbst finanziert, ohne Investoren oder sowas – das ist fast einmalig in Deutschland, wir waren selbst völlig überrascht von dieser Leistung, wir hatten ja nie damit gerechnet! Die meisten meiner Kollegen sind gesponsert, da sind große Hotels und Unternehmen hintendran, nichts davon bei uns. Wir waren einfach ein kleines Restaurant, das auf einmal mit den Großen mitspielen durfte.

Und so sind Sie irgendwie auf einmal Inhaber und Geschäftsmann. Eigentlich sind Sie aber Koch, Sie sind Küchenmeister (und natürlich bin ich auch, wie eben schon erwähnt, staatlich geprüfter Gastronom), aber in erster Linie Bin ich Koch! Ich muss kreativ sein und mein Team führen (mittlerweile waren das dann 30 Mitarbeiter und es wuchs immer mehr), es kam das Jahr 2013, wir haben den zweiten Stern verteidigt, 2014 war auch noch sehr erfolgreich ...

Und auf einmal ist vieles in unserer Gesellschaft anders geworden. Ich konnte es nicht vorhersehen, ich dachte, es geht immer so weiter, der Erfolg ist da, was soll mir, der zehn Jahre vom Erfolg verwöhnt war, schon passieren? Doch es kam, wie es kommen sollte, mit politischen Entscheidungen, die ich auch nachvollziehen kann: Es gab die Entscheidung zur Compliance, das heißt: Nein, der Bankdirektor durfte sich mittags nicht mehr einladen lassen, und abends durften die üppigen Geschäftsessen nicht mehr stattfinden und die Umsatzsteuer durfte nicht mehr abgeführt werden, und das Finanzamt hat gesagt: „Okay, bis hierhin und nicht weiter, das da akzeptieren wir nicht mehr.“

Und mein Umsatz fiel um 50 Prozent – BUMM!

Ich stehe da, habe zwei Sterne zu verteidigen, habe ein Riesen-Repertoire hinter mir, bin Koch im Fernsehen (ich hab „Kitchen Impossible“ gedreht, RTL, Sat 1, Vox), ich bin bekannt bis in die australische Presse, ich stand in der Bangkok Post, ich war in der New York Post, ich war überall in den Zeitschriften, ich hab überall gekocht! Und auf einmal fehlen mir 50 Prozent meines Umsatzes.

Da kam der Gedanke: Bevor ich hier Fehler mache und es nicht mehr auffangen kann, melde ich die Insolvenz an. Das war der erste Gedanke. Aber dann kommt etwas Negatives, es beginnt bei Ihnen im Kopf – ja, das kann Ihnen auch passieren! Auch wenn Sie heute hier sitzen und sind von Ihrem Tun und Können überzeugt, kann ich Ihnen sagen: Es kann in fünf Jahren alles anders aussehen. Und so war es bei mir. Die Welt stand auf dem Kopf, denn wenn Ihnen der Umsatz fehlt, dann fehlt Ihnen die Basis.

Ich wusste, ich muss mich breiter aufstellen. Ich konnte im Fernsehen rumspringen, ich konnte dies und das machen, ich hab einen Umzug gemacht ins Hotel. Ich hatte auf einmal Verantwortung für zwei Küchenchefs, eine Betriebsleitung und 40 Personen, die in Vollbeschäftigung tätig waren, und ich hab mich selbst in meinem Unternehmen verloren. Auf einmal dachte ich: „Moment, was mach ich jetzt eigentlich?“

Also diesen Schritt zu gehen: Von einem kleinen selbstständigen Unternehmer auf einmal in ein großes Unternehmen zu wechseln – ich muss ganz ehrlich sagen, wenn ich heute den Strich drunter mache, das ist mir nicht gelungen.

Und das ist wichtig im Leben, dass Sie Ihre Fehler erkennen!

Nein, der große Unternehmer war ich nicht; ich hab ja irgendwann mal als der kleine Koch angefangen. Und so stehen Sie da, sind erfolgsverwöhnt und müssen Entscheidungen treffen. Dann passiert vielleicht auch mal was Privates in Ihrem Leben, dann kommen Rückschläge. Ich erinnere mich an den Januar 2015, eine schwierige Zeit. Ich hatte meinen Sohn nach der Trennung Monate nicht gesehen. Ich kam zurück, bin zuerst umgezogen (die privaten Sachen sind so entscheidend nachher), und dann kommt noch die Diagnose: Die Mutter bekommt Krebs. Aber das sind die Rückschläge im Leben, das müssen Sie wegstecken! Sie haben finanziellen Druck, Sie haben sich um vierzig Mitarbeiter zu kümmern, Sie haben Probleme und Probleme und Probleme und ...

... abends trägt der Koch einen Teller an Ihnen vorbei und fragt Sie: „Chef, ist der gut so?“, und Sie denken „Ey, was willst du jetzt mit dem Teller, ich hab echt andere Probleme ...“ – Nein! Der Teller ist verdammt wichtig, auf den hätte ich trotzdem achten müssen, das ist mir heute auch bewusst.

Der langen Rede kurzer Sinn: Wie ich heute vor Ihnen stehe, bin ich seit zwei Jahren in der privaten Insolvenz. Wissen Sie, das ist Scheiße! Das tut mir weh und ich hab mit Sicherheit auch versucht, es möglichst so zu machen, dass keiner leidet, der nichts dafür kann. Die Bank hat vielleicht ein bisschen was verloren, aber ich habe mich bemüht, dass meine Mitarbeiter jeden Cent bekommen, damit ich morgens noch in den Spiegel gucken konnte, ist das verdammt wichtig. Da bin ich bei meinem Vorredner, der sagte: „Das Soziale, das Menschliche ist das A und O.“

An der Insolvenz bin ich nicht vorbeigekommen, aber nun, zwei Jahre später muss ich sagen: Mir geht es gut. Ich kann wieder nach vorne schauen. Ich bin angriffslustig und werde wieder Vollgas geben.

Und das gilt auch für Sie, wenn Sie Rückschläge haben: Machen Sie es genauso, stehen Sie auf – es geht immer weiter im Leben, egal was passiert. Wenn wir Risiken tragen, müssen wir mit Niederlagen rechnen. Es gibt zwar Erfolgsquoten, aber es gibt nicht immer 100 Prozent Erfolg.

Ich wünsche Ihnen was, feiern Sie heute Abend, ich freue mich, mit Ihnen zu feiern – Bis dann, Tschüss!

Im Anschluss an die Rede Festredner (JJ) vom Moderator, Georg Maringer (GM), Geschäftsführer der FITT Institut für Technologietransfer an der htw saar gGmbH, interviewt:

GM: Herr Jakob, Sie haben erzählt, die Rahmenbedingungen haben sich geändert, z. B. Geschäftsessen sind zurückgegangen. Ich erinnere mich, wir haben in der Tat auch bei uns im Unternehmen Compliance-Richtlinien erlassen, die sicher einige Restaurants betroffen haben.

Jetzt meine Frage: Was sind denn Ihre weiteren Pläne, wann kann man denn wieder mal zu Jens Jakob essen gehen?

JJ: Ich hab mein zweites Kind bekommen, was ich ganz toll und großartig finde, und ich möchte auch Vater sein. Ich denke familiär. Deshalb hab ich mir zwei meiner ehemaligen Jungs geholt, die mich jahrelang begleitet haben, und wir machen ein ganz kleines schnuckeliges Restaurant, im Nauwieser Viertel, das „Le Comptoir“, das ist was Neues: Ohne Personal! Wir bedienen die Gäste selbst und kochen vor den Gästen – im Prinzip eine Art „Chef Table Restaurant“. Wohl ab Anfang September [2018] ist es fertig.

GM: Gibt es schon eine Homepage? Kann man schon buchen?

JJ: lecomptoir-restaurant.de, kurz mal drauf gehen, alles andere über die sozialen Medien – wir werden Bescheid geben, wenn es losgeht.

GM: Sie sagten, Sie haben schon mal im Fernsehen gekocht ...

JJ: Tatsächlich fast jeden Monat. Ich koche „Kaffee oder Tee?“, das ist beim SWR. Ich hab aber auch schon fast alles andere gemacht, ARD, ZDF, RTL, das Wichtigste war mit Sicherheit vor anderthalb

Jahren „Kitchen Impossible“ mit Tim Mälzer und er musste meine Bouillabaisse nachkochen – er ist kläglich gescheitert ...

- GM: Wenn Sie jetzt wieder eine neue Gastronomie machen, warum im Saarland und nicht woanders?
- JJ: Ich hatte tatsächlich viele Angebote. Aber ich bin ein sehr familiärer Mensch, mein Erstgeborener wohnt in Zweibrücken, ich konnte unsere Region nicht verlassen; das ist der erste Grund. Der zweite Grund: Ich bin Saarbrücker! Ich mag unsere Heimat, ich finde auch Lösungen in meiner Stadt, die ich liebe, und ja, da gab's keine Überlegung: Ich mache hier weiter!
- GM: Zum Schluss vielleicht noch drei entscheidende Tipps für die wirklich perfekten Spaghetti mit Tomatensoße?
- JJ: „Al dente“ sollten sie sein, das ist immer das Wichtigste. Ansonsten Zwiebeln anaren, mit ein bisschen Öl, ein bisschen Knoblauch drauf, die geschälte Tomate drauf, mit dem Mixer reingegangen, am Schluss frischer Basilikum, nochmal Olivenöl zum Verfeinern ... Parmesan drüber, denn gut schlotzig muss das Essen sein, also schön saftig!
- GM: Vielen Dank, dass Sie heute bei uns waren, und vor allem: Vielen Dank für Ihre Ehrlichkeit!