

# DAS REZEP MEINES LEBENS



„Leg von Anfang an einen bestimmten Betrag für die Steuer zurück“

Spitzenköche schildern Schlüsselmomente ihrer Karriere. Diesmal: **DOUCE STEINER**

In unserer Familie geht es eigentlich immer nur ums Essen. Weil auch ich ein Genussmensch bin, wahnsinnig gerne esse und guten Wein schätze, liebe ich meinen Beruf. Meiner Meinung nach eine gute Voraussetzung, um erfolgreich zu sein.

Als ich 2012 Deutschlands erste Zwei-Sterne-Köchin wurde, gab es allenthalb Nachfragen vom Fernsehen. Natürlich freute ich mich über das Interesse. Aber mir wurde auch klar, dass mir diese Popularität nur in dem Maße wichtig ist, in dem mir Freizeit für meinen Mann, die Natur und den Sport bleibt. Diesen Ausgleich brauche ich, um Kraft zu schöpfen für Kreativität und Höchstleistung. Daher halte ich es für den besten Rat, bodenständig zu bleiben.



Natürlich ist es für mich als Inhaberin auch essenziell wichtig, unternehmerisch zu handeln. Das war für mich nach der Übernahme des Betriebs von meinen Eltern eine große Umstellung – ich konnte damals nicht einmal auf einem Computer schreiben, ich war einfach Köchin aus Leidenschaft.

Der beste Rat in dieser Situation kam von meinem Steuerberater. Der hat mir gesagt: „Douce, wenn du den Betrieb übernimmst, dann leg von Anfang an jeden Monat einen bestimmten Betrag für die Steuer zurück.“ Bei diesem Ratschlag ging es natürlich nicht ausschließlich um die Steuer, sondern generell um vorausschauendes Handeln. Er hat mich dazu gebracht, nicht alles auf einmal zu wollen, sondern Schritt für Schritt ein florierendes Unternehmen aufzubauen.

*Douce Steiner führt seit 2008 den Familienbetrieb Hotel Restaurant Hirschen im badischen Sulzburg. 2012 wurde sie Deutschlands erste Zwei-Sterne-Köchin.*



ALLE FOLGEN IN DIESER REIHE STAMMEN AUS FRANK ARNOLDS BUCH „DER BESTE RAT, DEN ICH JE BEKAM – LEBENSREZEPTE VON SPITZENKÖCHEN“ (HANSER VERLAG, 2017)



## HENKERS-FLASCHE

Dürfte er nur noch eine Flasche trinken, würde **ANDREAS THÜMLER** wählen ...

Meine Lieblingsflasche ist der Amarone des italienischen Winzers Claudio Lenotti aus dem Valpolicella am Gardasee. Vor einiger Zeit kam Claudio in meine St.-Kilian-Whisky-Destillerie im Odenwald. Wir hatten ein nettes Schwätzchen über die Natur, Bella Italia, erlesene Reben und La Dolce Vita. Zwei, drei Stunden vergingen im Nu, es waren wirklich sehr angenehme Themen. Wie auch dieser Wein aus den Kellern von Bardolino. Bei einem Gegenbesuch habe ich mir direkt ein ganzes Fass Amarone zugelegt. Dieses ist nunmehr in einem Jahr fertig gereift und wird dann in Flaschen abgefüllt. Darüber hinaus erwuchs eine Freundschaft und eine Kooperation. Meine Whisky-Destille bezieht seither leere, benutzte Fässer von Lenotti, in denen bei uns besondere Chargen Single Malt heranreifen.



**ANDREAS THÜMLER** ist Investmentbanker und Deal-maker der Start-up-Szene. Der Amarone kostet etwa 29 Euro