

Bei Koch- und Backkursen zeigt sich gleiches Verhalten wie in der Arbeit

Teambuilding am Wok

Von Sophia Freynschlag

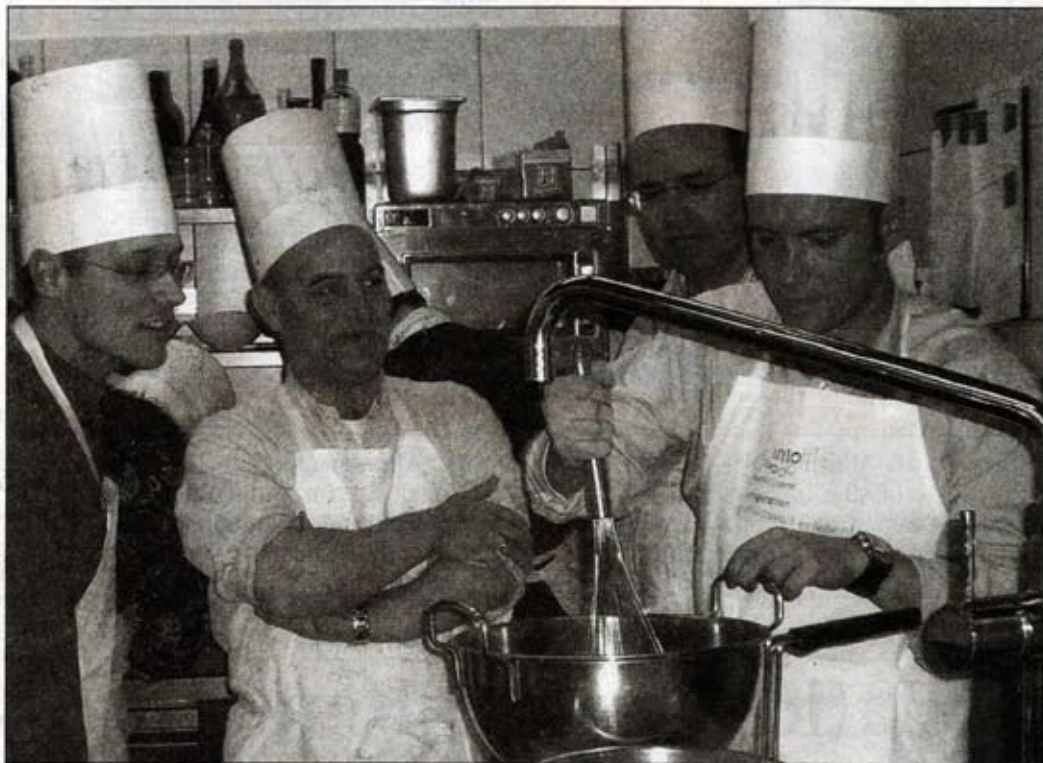
- **Gemeinsames Kochen und Backen** schweißt Mitarbeiter enger zusammen.
- **Stolpersteine, um Teilnehmer zu testen.**

Wien. Teambuilding muss nicht immer Rafting, Klettern oder ein teures Überlebenstraining sein. Immer mehr Firmen buchen Koch- und Backkurse, bei denen sich Mitarbeiter in lockerer Atmosphäre kennenlernen und ein Erfolgserlebnis abseits vom Büro feiern. „Diese Workshops schweißen neue Teams zusammen“, sagt Sigrid Happer, Geschäftsführerin der Firma Intolife, die „Coach and Cook“-Seminare anbietet.

Geleitet wird der Intolife-Workshop von Coaches mit Leidenschaft fürs Kochen, die die 12 bis 20 Teilnehmer während des Kochens beobachten und ihnen anschließend Feedback geben. „Wir achten darauf, wie die Mitarbeiter zusammenarbeiten“, sagt Happer. Denn wie jemand kocht, so verhält er sich auch im Büro.

„Das Spannende ist, dass sich in der Küche die gleichen Verhaltensmuster wie in der Arbeit zeigen“, sagt Happer. Dies bestätigt Anna Walcher, die mit ihrer Kochschule „Das Kochwerk“ Workshops anbietet: „Es kristallisieren sich schnell die Führungspersönlichkeiten heraus, die anschaffen. Und dann gibt es jene, die nur tun, was ihnen angeschafft wird.“

Um die Teilnehmer zu testen, bauen die Coaches Stolpersteine ein: „Wir kaufen zu wenig Zutaten ein und schauen, wie die Teil-



Bei Kochkursen können sich Teams in lockerer Atmosphäre kennen lernen. Foto: Intolife

nehmer damit umgehen“, sagt Happer. Anschließend geben die Coaches Feedback, indem sie ihre Beobachtungen schildern. Daraus können die Mitarbeiter Schlüsse ziehen, was sie für die Arbeit lernen können.

Die Dauer eines solchen Workshops richtet sich nach dem Firmenwunsch. Möglich sind vier Stunden bis zu einem ganzen Tag – bei der Tagesvariante wird zuerst gefrühstückt, dann eingekauft, gekocht und gegessen. Pro Person fallen 140 bis 250 Euro an. Gekocht wird italienisch, asiatisch, französisch oder mit Schokolade – das Vermitteln von Kochkünsten ist dabei eher ein Nebeneffekt.

Auch Walcher bietet im Wiener Kochwerk Kurse für 10 bis 30 Teilnehmer mit Trainern an. „Die meisten Firmen wählen aber die andere Variante, bei der das Kochen in ungezwungener

Atmosphäre im Mittelpunkt steht“, sagt Walcher.

Firmen können wählen zwischen einem viergängigen Menü, das gemeinsam zubereitet wird, oder einem Kochduell, bei dem zwei Gruppen aus den selben Zutaten ein zwei- bis dreigängiges Menü zaubern.

Das Menü wird von Walcher für die Firma maßgeschneidert. „Besonders gefragt sind exotische Gerichte mit Mango, Ananas und Zitronengras“, sagt Walcher. Aber auch ein mediterranes Menü oder Hausmannskost wird angeboten. Ein vier- bis fünfstündiger Kochkurs kostet je nach Teilnehmerzahl rund 100 Euro pro Person.

Kreative Backideen

Unter dem Motto „Gemeinsam backen wir es!“ veranstaltet Ernährungs- und Bewegungscoach Bettina Kurz Brotbackkurse für Firmen.

„Jeder Teilnehmer soll nachher in der Lage sein, selber ein Brot zu backen“, sagt Kurz. Beim vierstündigen Kurs bäckt zuerst jeder der 10 bis 20 Teilnehmer sein eigenes Brot – vom Nuss- oder Karotten- bis zum Kürbiskernbrot. Dann werden Kleingruppen eingeteilt, die jeweils eine Aufgabe zugeteilt bekommen.

Den Abschluss bildet die gemeinsame Jause. „Das Teambuilding ergibt sich dabei von selbst“, sagt Kurz. Pro Teilnehmer kostet der Kurs rund 100 Euro.

Auch wenn anfangs manche Teilnehmer skeptisch gegenüber einem Backkurs seien – überwiege der Stolz, dass sie in der kurzen Zeit gemeinsam ein Produkt geschaffen haben. „Das Umsetzen von kreativen Backideen und die manuelle Arbeit ist eine willkommene Auszeit vom Berufsalltag“, sagt Kurz. ■