

Erfolg TEXT SABINE REINTHALER FOTOS KLAUS VYHNALEK

Schritt für Schritt

Eine weitere **ERFOLGSGESCHICHTE**, die zeigt, dass alles möglich ist. Wie? Das erzählt Fabio Giacobello, Besitzer des Restaurants Fabios

Zur Ruhe zu kommen ist für
Gastronom Fabio Giacobello
äußerst wichtig, wenn auch
manchmal etwas schwierig



Erfolg

Eines ist schon vor dem ersten Satz klar – dieser Mann sprüht vor Energie. Er geht nicht – er läuft, auch im Sitzen kommt sein Körper nicht zur Ruhe. Seine Augen funkeln, und seine Sprache ist so schnell, dass sie keinen Moment der Unaufmerksamkeit zulässt. Wie kommt man bei diesem aufreibenden Job zu so „vollen Batterien“? „Mich freut’s einfach, mir macht es Freude zu leben. Das lädt mich auf und bringt mich zu dem Gedanken, dass das Leben schöner wird und dass es immer weiter geht.“

Klingt wunderbar, aber sind Menschen für so eine einfache Lebensformel geeignet? „Im Endeffekt ist alles einfach, aber wir Menschen machen es uns schwer. Ich merke das oft bei mir: Wenn der Laden mal nicht so läuft, dann frage ich mich, wieso, und fange an, nervös zu werden. Mir ist Konstanz wichtig, schließlich habe ich 35 Mitarbeiter, für die ich eine gewisse Verantwortung trage.“ Das Hinterfragen ist für Fabio Giacobello ein notwendiges Regulativ. Er hinterfragt sich und sein Leben täglich, nicht andauernd, denn dann läuft man Gefahr, den eigentlichen Weg aus den Augen zu verlieren. Apropos Weg – der war nicht von Anfang an klar, sondern hat sich im Laufe der Zeit

entwickelt. Eigentlich hätte er gerne in Mailand Architektur studiert, hat sich aber dann für eine Weltreise entschieden und dabei immer in der Gastronomie gearbeitet. Nach Hotelfachschule und zwei Jahren Hotellerie in Italien, England, Frankreich und Amerika zog es ihn immer mehr in den Restaurantbereich. Mit 24 Jahren war er Geschäftsführer eines Lokals in München. Nach zwei weiteren Stationen in Hamburg und Frankfurt landete er vor zehn Jahren schlussendlich in Wien. Und bekam in der Cantinetta antinori die Chance, sich einen Namen zu machen.

Was war der erste Schritt Richtung eigenes Lokal? „Ich habe mir eine Location in den Kopf gesetzt, saß im Winter auf der Bank vis à vis und dachte, hier wäre es cool.“

Mittlerweile ist das Fabios vier Jahre alt, und der Weg bis hierher war nicht immer leicht. Aber Widerstand kann ihn nicht aufhalten. „Niederlagen gibt es nur im Kopf. Ist es eine Niederlage, wenn man einmal etwas nicht geschafft hat? Ich sehe das als einen Weg, der nicht der richtige war, dann gibt es halt einen anderen.“ Gab es nie Angst vor dem Scheitern? „Erfolg ist gepaart mit Glück, wenig Angst, dem richtigen Zeitpunkt und dem Wahrnehmen von Chancen. Ich habe an das Fabios geglaubt und es durchgezogen.“ Also ist der feste Glaube an eine Sache ein Erfolgsfaktor? „Glaube und Flexibilität. Wenn ich den Job nicht mehr gerne mache, muss ich etwas anderes machen. Weil ich meinem Inneren treu und authentisch bleiben muss. Alles was du machst, das nichts mit deinem Wesen oder deinem Charakter zu tun hat, macht dich unrund und spiegelt sich in deinem Arbeitsbereich wider.“

Dass die Leute Geschmack an seinem Erfolgsrezept finden, beweisen unzählige Preise, die er im Laufe der Zeit verliehen bekommen hat. Ein zusätzlicher Motivationsschub? „Preise sind so vergänglich wie alles. Du bist ganz oben, und fünf Monate später kräht kein Hahn mehr nach dir. Auszeichnungen sind optimal, um sich einen Namen aufzubauen, allerdings muss man dabei auf dem Boden bleiben.“

Berühmt werden hat aber auch seine Schattenseiten. Wenn ihm alles zu viel wird, zieht er sich zurück, flüchtet. Gräbt sich ein, um wieder Energie zu tanken. Seine vier Wände zuhause sind ihm heilig, da will er einfach Ruhe haben. Eine Beziehung zu führen ist schwer, weil er den ganzen Tag mit unterschiedlichen Emotionen konfrontiert ist, die er ausgleichen muss. Seine Mitarbeiter bringen ja auch ihr „persönliches Packerl“ mit, und die Leute, die zu ihm essen kommen, sind nicht alle Freunde: „Wenn man mit so vielen Leuten zu tun hat, glaubt jeder, etwas über mich zu wissen, und redet über mich. Das versuche ich abzuschütteln.“ Das Privatleben bleibt sowieso aus Zeitmangel oft auf der Strecke. Erfolg hat auch seinen Preis.

„Positives Denken ist für mich keine Floskel, sondern extrem wichtig“ *Fabio Giacobello*

Die Arbeitszeiten in der Gastronomie sind nicht sehr familienfreundlich. „Wenn jemand zum Beispiel acht Stunden am Tag bei der Post arbeitet, dann hat er Zeit, Freundschaften zu pflegen und sich um seinen Partner zu kümmern. Ich bin jetzt, mit 40 Jahren, an einem Punkt, wo ich beginne, meinen Weg zu hinterfragen.“ Geht es jetzt um Flucht oder ums Aussteigen? „Ich gehe sicher wieder zurück in die Sonne. Zehn Jahre noch in Wien und dann nach Italien. Ein kleines Hotel wäre ein Traum. Nicht zum Geldverdienen, einfach nur zum gut Leben. Ich möchte eine kleine Familie und vor allem Zeit für meine Kinder haben. In vielen Familien übernehmen die Großeltern den Part der Eltern, weil die arbeiten. Ich mache das anders, ich arbeite lieber jetzt.“

In zehn Jahren kann man noch einiges auf die Beine stellen. Gibt es vielleicht Projekte neben dem Fabios? Über etwaige Pläne will er nicht mehr reden, erst wenn sie wirklich spruchreif sind. Aber ein bisschen erzählt er dann doch, von seinem eventuell neuen Gastronomie-Konzept: „Die Gastronomie ändert sich im Sekundentakt, der Trend ist, dass man für Qualität immer weniger zahlen möchte. Der Euro hat eine große Verteuerung in den Haushalten gebracht, mit der keiner gerechnet hat. Für mich wäre es interessant, ein Lokal zu machen, in dem leistbare Qualität geboten wird. Mit einfachen, klassischen Sachen im mediterranen Bereich. Man kann Pizza oder Spaghetti bolognese auch so positionieren, dass sie einen edlen Charakter kriegen.“ In welcher Stadt diese Idee umgesetzt werden könnte, ist noch nicht klar. ▶

Erfolg SCHRITT FÜR SCHRITT

„Niederlagen gibt es nur im Kopf. Ist es eine Niederlage, wenn man etwas nicht geschafft hat? Ich sehe das als einen Weg, der nicht der richtige war, dann gibt es halt einen anderen“

Fabio Giacobello

Dass er damit einen neuen Trend setzen will, schon: „Trends darf man nicht nachlaufen. Mit dem Fabios habe ich einen Trend gesetzt, so ein Lokal hat es in Wien noch nicht gegeben. Das heißt, wenn du etwas Neues machst, musst du wieder den Punkt treffen, wo alle „wow“ sagen. Alles Austauschbare ist meist sehr kurzlebig.“

Wer so viel erreicht hat, erfährt der oft Neid? „Der Neidfaktor wird immer schlimmer, weil die Kluft zwischen ganz oben und ganz unten immer größer wird. Wir alle leben extrem von Bildern, die wir durch die Zeitung oder durchs Fernsehen suggeriert bekommen. Und nach dem richten wir uns leider auch oft. Heutzutage ist alles sehr schnelllebig, und jeder glaubt, wenn er mehr auf dem Konto hätte, dann ginge es ihm besser. Wir analysieren uns nicht – wer wir sind. Man sieht immer nur den Glamour, aber nicht das große Pensum Arbeit, das dahinter steht. Und ich finde es legitim, dass sich jemand, der viel arbeitet und nicht betrügt, was gönnt. Jeder hat die Möglichkeit, nach oben zu kommen.“

Womit wir beim Thema Arbeitslosigkeit wären. Welche Meinung hat ein erfolgreicher Unternehmer zu dieser Problematik? „Ich werde mir mit meiner Aussage sicher keine Freunde machen, aber ich denke, wenn einer will, dann kriegt er Arbeit. Und ich spreche hier von den jungen Menschen, die nach dem Studium für beispielsweise 1.000,- Euro im Monat nicht arbeiten gehen wollen und sagen, für das Geld hätten sie ja nicht studieren müssen. Hier muss man flexibel sein, denn wenn ich heute für 1.000,- Euro arbeiten gehe, dann heißt das nicht, dass ich mein Leben lang für 1.000,- Euro arbeiten werde. Vielleicht ergibt sich daraus etwas Neues. Dass ein 45-Jähriger, der seinen Job verliert, schwer wieder anknüpfen kann, ist klar, aber einem jungen Burschen mit zwei gesunden Händen kann ich das Zuhause sitzen nicht verzeihen.“

Abgesehen von der beruflichen Entwicklung, wie sieht er seine persönliche Entwicklung? „Ich werde in letzter Zeit immer diplomatischer. Als junger Mann war ich rüpelhaft, aber nie böse. Meine Leute wissen, dass ich fünf Minuten schreie, und dann ist es wieder vorbei. Im Endeffekt kann man von mir alles haben. Früher habe ich mich oft mit Kunden angelegt, die dann meinten, sie müssten mich fertig machen, heute mache ich das nicht mehr und lasse sie laufen. Da ginge mir zu viel Energie verloren. Diplomatie hat für mich weniger mit ‚der Klügere sein‘ zu tun als mit meinem Energiehaushalt.“

In Anbetracht seiner Körpersprache drängt sich mir doch noch die Frage nach der Geduld auf. „Ich lerne es. Je älter man wird, desto mehr Geduld entwickelt man. Ungeduld ruiniert alles.“

Ich versuche mir das Bild des lebhaften Fabio Giacobello, der in zehn Jahren mit seiner Familie in Italien auf seiner Hotelterrasse sitzt, vorzustellen, und bin sicher, wenn er es will, dann wird es auch so sein. ■