

# Schritt für Schritt

Erfolgsgeschichten können Mut machen. Sollen sie auch.  
Österreichs beliebteste Asia-Köchin **KIM SOHYI** als Beispiel



„Ernährung  
gibt mir die  
Kraft, alles  
durchzu-  
stehen“

Kim Sohyi

**N**ach einem Gespräch mit Kim Sohyi hat man das Gefühl, dass alles möglich ist und Probleme nichts weiter als spannende Herausforderungen sind. „Jeder Mensch bekommt drei Chancen bzw. Möglichkeiten – du bekommst also dreimal Glück. Kluge Leute spüren das und machen mehr daraus“, sagt sie nachdenklich. Hat sie ihre drei „Portionen“ schon bekommen? „Das frage ich mich auch in ruhigen Momenten“, lacht sie. Ruhige Momente?

Kim Sohyi besitzt ein Restaurant und ein Studio, steht Abend für Abend selbst in der Küche, veranstaltet Kinderkochkurse, schreibt an einem Buch, hält Vorträge usw. Trotz vollem Terminkalender und nur vier Stunden Schlaf pro Nacht wirkt sie ausgeglichen und fröhlich. Alles eine Frage der Ernährung? Nicht nur, aber sie stimmt schon den persönlichen Speiseplan auf ihren Lebensrhythmus ab. „Ernährung gibt mir die Kraft, alles durchzustehen. Menschen erwarten meine beste Leistung, die kann ich aber nicht erbringen, wenn mein Körper müde und erschöpft ist.“ Gesund und mit Genuss essen ist auch der Inhalt ihres 2005 erschienenen zweiten Buches *Heilsame Nahrung*, das sie mit zwei Ärzten geschrieben hat. „Die Menschen sollen nicht erst nachdenken, wie viel Schaden sie ihrem Körper zufügen, wenn sie bereits krank sind und vom Arzt eine Diät verordnet kriegen.“ Bücher zu schreiben ist für sie etwas Besonderes. Autoren bewundert sie und hätte sich nie vorstellen können, selbst einer zu sein.

**Sich auf unbekanntem Terrain** schlau und zum Profi zu machen hat sie im Laufe ihres Lebens gelernt. Zum Beispiel bei der Renovierung ihres ersten Lokals, als sie von einem Tag auf den anderen erkannte, dass ihre Deutschkenntnisse aus dem Sprachkurs im Umgang mit Handwerkern nicht ausreichten. Da stand sie und musste Fragen der Maurer beantworten: Wörter wie „auffi“, „obi“, „unter Putz“ waren für sie eine neue Sprache – und neue Inhalte. Und dies war bei weitem nicht das einzige Problem. Das ersparte Geld reichte nicht aus. „Als Ausländerin ohne Mann, ohne Sicherheiten, noch dazu als Quereinsteigerin, kriegst du von den Banken nicht so einfach einen Kredit.“ Sind Verzweiflung und schlaflose Nächte die

Folge? „Natürlich hat es Zeiten gegeben, wo ich mich hingeworfen und geheult habe, aber das dauert einen Tag, dann finde ich eine Lösung. Einen Tag braucht man schon, um sich zu bemitleiden, dann stehe ich wieder auf.“

**Also zuerst hat sie den Handwerkern** offen und ehrlich gesagt, dass sie kein Wort verstehe und dass sie nicht immer so böse schauen sollten, sondern ihr genau erklären, was sie meinten. Und sie wollte auch ihren Look ändern und verwandelte sich optisch in einen Mann: vom Stöckelschuh zum Stiefel, vom Minirock zur Arbeitshose. Nach dem Motto: entweder ganz oder gar nicht. So hat sie sich Stück für Stück den Respekt ihrer Leute erarbeitet, manche aus jener Zeit begleiten sie bis heute. Nun zur zweiten Hürde – der Bank. Sie erstellte ihren ersten Finanzplan und betrachtete dies als erneute Herausforderung. „Wenn der Staat das verlangt, werde ich das hinkriegen. Ich kann doch nicht spaßeshalber etwas anfangen und dann mit den auftretenden Problemen nicht fertig werden.“ So viel Tatkraft scheint auch Bankiers zu überzeugen. Aufgesperrt hat sie ihr erstes Lokal dann gemeinsam mit einem Koch, der ihr durch seine Arbeitsweise bald die nächste neue Aufgabe bescherte ... Sie erinnert sich noch gut an die Geschichte. An einem kalten Wintertag kam ein alter Herr mit seinem Hund, um eine Suppe zu essen. Diese kam aber nur lauwarm aus der Küche. Als sie protestierte, winkte der Koch unwillig ab. Obwohl sie wusste, dass das nicht in Ordnung war, hat sie serviert, und der Gast verließ kurz danach das Lokal. Diese Begebenheit nagte lange an ihr. Besonders die Tatsache, dass sie sich vom Koch abhängig fühlte und ihr deshalb der Mut fehlte, ihm klare Anweisungen zu geben. Sie hat den Koch schließlich entlassen, obwohl sie bis dato nicht mal ein Spiegelei selbst gemacht hatte. „Ich habe ihn rausgehaut, die Rollläden runtergelassen und zu kochen begonnen. Ich dachte zwar: Oje, was soll ich jetzt machen, aber dann habe ich mir die Schürze umgebunden, und weiter ging's!“ Sie ist dem alten Herrn übrigens Jahre später wieder begegnet, hat sich bei ihm entschuldigt, aber auch bedankt, schließlich war er der Auslöser für ihren Weg in die Küche. ▶▶

## Interview



„Ich weiß nicht, wann ich sterben werde, aber bis dahin möchte ich alles ausprobiert haben – und vielleicht mache ich bald wieder etwas Neues“

*Kim Sobys vom Lokal „Kim Koch“*

**„Preise machen schon Spaß ... aber der nächste Tag ist wieder Alltag, im Grunde verändert sich nichts“**

*Kim Sohyi*

**Ihre Unabhängigkeit ist ihr bis heute wichtig.**

„Ich sehe mich nicht als Chefin, sondern als Ersatz für jeden Arbeitsplatz im Lokal – ich muss überall einspringen können.“ Nicht nur die Abhängigkeit von Menschen ist ihr ein Gräuel, auch Ideen, die man von sich hat, können unfrei machen. Wie der Vergleich mit anderen Frauen: „Jeder hat sein Leben. Ich will nicht von meinen Gedanken abhängig sein, von dem, was wir uns vorschreiben. Alles beginnt bei uns selbst. Natürlich habe ich auch Bilder von einer schönen Familie im Kopf, aber davon musste ich mich frei machen.“ Gegen eine Familie hat sie sich endgültig entschieden. Ausschlaggebend waren zwei Frauen in der U-Bahn: eine in Kostüm und Aktentasche; daneben eine mit Kinderwagen – in der einen Hand Einkaufstaschen, an der anderen ein Kind. „Sie hat sich so schwer getan und niemand hat geholfen, während die andere Frau sich ganz locker bewegte. Da wusste ich, welchen Weg ich gehen werde.“

Sie findet Frauen, die Familie und Karriere vereinen, großartig. Beides in Waage zu halten, den Kindern, der neuen Generation den Weg zu zeigen und gleichzeitig Erfolg im Beruf zu haben, ist schwer. Sie glaubt, dass man beides nicht haben kann: „Du musst auf ein Glück verzichten, damit dich das andere besser erreichen kann.“ Aber egal, wie man sein Leben gestalten will: Die Basis für einen Weg ist immer eine klare Entscheidung.

Früher war sie schneller mit ihren Entscheidungen. Je älter sie wird, desto vorsichtiger wird sie. Sie überlegt länger, nimmt sich die Zeit, die sie braucht.

**Zu 90 Prozent verlässt sie sich auf ihre Intuition.**

Grenzen überschreiten zu können ist ihr wichtig. Wie weit kann ich gehen, was gibt es alles noch kennen zu lernen – diese Neugier will sie sich immer erhalten und auch das Wissen, dass alles offen ist. Schließlich hatte sie vor 22 Jahren auch keine Ahnung, wie ihr Leben verlaufen würde. Mit 19 Jahren, 20 Dollar in der Tasche, kam sie nach Wien, den Kopf voller Träume und dem Wunsch, Mode zu machen. Sie wollte den strengen Regeln, denen koreanische Frauen unterworfen waren, entfliehen.

„Meine Mutter hatte große Angst um mich: In Korea wächst du mit Schuluniform auf, ohne irgendeine Aufklärung, ich war also noch ein Kind.“ Also durfte sie nur unter der Bedingung das Land verlassen, dass jemand auf sie aufpasste. Die Mutter machte damals mit einer Frau, die sie in Wien kannte, einen Vertrag. Egal, Hauptsache weg. Sohyi träumte von Audrey Hepburn, die ihr in *Frühstück bei Tiffany* einen Lebensstil zeigte, der in Korea für eine Frau undenkbar war. Zwei bis drei Jahre hat es dann gedauert, bis sie sich in der neuen Sprache ausdrücken konnte. Trotzdem hat sie die Modeschule Herbsstraße als Klassenbeste absolviert und sich daneben um die Kostüme der Schauspieler im Raimundtheater gekümmert.

Funktioniert bei manchen Menschen alles, was sie sich vornehmen? „Ich habe auch Tiefen erlebt: Mein zweites Lokal ging kurz nach der Eröffnung in Konkurs.“ Aber Geld ist kein Grund zu verzweifeln. Der Tod ihrer Mutter schon. „Wenn ein Mensch, den du liebst, stirbt, ändert sich alles. Du erkennst, dass alles, worum du



„Ich sehe mich nicht als Chefin, sondern als Ersatz für jeden Arbeitsplatz im Lokal. Ich muss überall einspringen können“

## „Mein zweites Lokal ging in Konkurs. Geld ist kein Grund zu verzweifeln“

Kim Sohyi

im Leben kämpfst, sinnlos ist. Geld kann man nicht mitnehmen, Erinnerungen bleiben dir.“ Am liebsten hätte sie damals alles hinge-  
schmissen und wäre ihrer Mutter gefolgt. Enge Freunde gaben ihr den  
Mut weiterzumachen. Als sie fühlte, es gibt noch andere Menschen,  
die für dich da sind, glaubte sie wieder, dass es weitergehen kann.  
Freundschaften sind ihr wichtig, die pflegt sie und achtet darauf, dass  
durch den Erfolg keine Missverständnisse entstehen.

**Wie kommt man vom Raimundtheater zur Gastronomie?** Der  
Neid der Kollegen und die Intrigen interessierten sie nicht. Die Kritik  
von Freunden habe sie angestiftet. „Ich habe mich in asiatischen Res-  
taurants immer geniert: für die Unfreundlichkeit der Kellner, für die  
Musik, ich vermisse Tatami und habe deshalb immer rumgemotzt.“  
Das begann ihre Freunde zu nerven, und sie schlugen ihr vor, es doch  
besser zu machen. Gesagt – getan. Eine Woche später hatte sie den  
Standort für ihr erstes Lokal gefunden und war plötzlich Unterneh-  
merin. Ohne neue Herausforderungen würde ihr wohl langweilig.  
Vieles war und ist aber auch eine Frage des Stolzes und des Gefühls,  
etwas Besonderes zu sein. „Meine Mutter hat als allein stehende Frau  
in einer Männerwelt immer gekämpft. Sie hat mich zur Welt gebracht  
und ich muss mit meinem Leben fertig werden. Ich hätte nicht nach  
Korea zurückgehen können, ohne mein Gesicht zu verlieren ...“  
Sind die vielen Auszeichnungen und die Anerkennung der letzten Jahre  
ein Ansporn weiterzumachen oder eher Genugtuung? „Preise machen  
schon Spaß. Der erste große Preis (Trophée Gourmet 2003) war eine  
große Freude für mich. Ich dachte, wie schön wäre es, wenn meine Mut-  
ter mich sehen könnte. Aber der nächste Tag ist wieder Alltag, im  
Grunde verändert sich nichts.“ Natürlich hat sich die Zahl der Reser-  
vierungen erhöht. Aber Gäste, die nur wegen ihrer Auszeichnungen  
kommen, schätzt sie nicht sehr. Menschen, die einen schönen Abend in  
netter Gesellschaft verbringen wollen und mit der Absicht kommen, ihr  
Essen zu genießen, sind herzlich willkommen. Sie stellt sich gerne  
den Gast ein und richtet sich in der Küche nach seinem Gusto. Wenn  
Leute sich wohl fühlen, kommen sie auch wieder. Obwohl das nicht so  
einfach ist: Auf einen Tisch bei *Kim kocht* wartet man fast drei Monate.

**Hat sie Wünsche an die Zukunft? Neue Pläne?** „Ich weiß nicht,  
wann ich sterben werde, aber bis dahin möchte ich alles ausprobiert ha-  
ben. Vielleicht lasse ich von heute auf morgen die Gastronomie sein  
und mache etwas Neues, lege Musik auf ... Alles ist möglich. Verlass  
dich auf dich und glaub an dich. Aber nur glauben ist zu wenig, du  
musst eine Strategie entwickeln: Was will ich machen, wo will ich hin,  
was brauche ich dazu? Und auf welchem Weg erreiche ich das.“  
Manchmal hat sie den direkten Weg genommen, manchmal braucht  
es Umwege. Das spürt sie dann. Und hat keine Angst, Verantwortung  
für ihre Entscheidungen zu übernehmen. Einer so weisen Frau zuhö-  
ren zu dürfen ist ein Geschenk. Vielleicht auch eine von den drei Por-  
tionen Glück, aus denen man mit Geschick mehr machen kann. ■