Viele Eisen im Feuer

Die „Ideenschmiede“, das etwas andere Projektmanagement- und Teamentwicklungsseminar

„Uuuuih, ist das laut“, ruft die Dame erschrocken und stopft sich die manikürten Zeigefinger in die Ohren. Das Sägeblatt frisst sich ungerührt kreischend weiter durchs Metall. Ein wenig deplatziert steht die junge Bankkauffrau zwischen Werkzeugbänken, Eisenstangen und der Metallsäge. Doch der Schmied, in dessen Werkstatt sich die Szene abspielt, hat Erbarmen. „Wir haben auch Ohrstöpsel da“, bietet Heiner Zimmermann seiner Kundin in Not Hilfe an. Nein, die Dame in der schwarz gerüschten Chiffon-Bluse ist nicht in die Kunstschmiede gekommen, um den Fortschritt an einer Auftragsarbeit zu überprüfen. Sie steht heute zwischen Schmiedefeuer und Amboss, um selbst Hand ans Eisen zu legen – nur weiß sie das im Moment noch nicht.

Elke Grüninger gehört zur Service-Abteilung der Volksbank Reutlingen. Normalerweise steht sie hinterm Schalter, berät Kunden, hilft bei Fragen zu Geldanlagen, Krediten oder anderen Bankgeschäften. Mit ihr sind sechs Kolleginnen und zwei Kollegen in die malerische Schmiede mitten im Ortskern von Pliezhausen (Kreis Reutlingen) gekommen. Sie nehmen an der „Ideenschmiede“ teil, einem Projektmanagement- und Teamentwicklungsseminar. Das Besondere daran: die neun Bänker haben das Seminar bei einem Preisausschreiben eines lokalen Radiosenders gewonnen. Doch passend kommt es trotzdem. Denn erst vor wenigen Monaten wurde die Service-Abteilung neu strukturiert – solche Umwälzungen stellen den vielbeschworenen Teamgeist vor Herausforderungen. Vor allem, wenn sich auch noch das Aufgabenfeld verändert. Beate Bülow, die Teamleiterin, setzt deshalb hohe Erwartungen in das Seminar. Das tut auch Rainer Schmid, der als Teilmarktleiter Ranghöchster in der Hackordnung der Gruppe ist. „Das schweißt zusammen“, sagt er.

Doch erst mal gilt es, die Gruppe für die fremde Welt des Handwerks zu begeistern. Keine leichte Aufgabe, könnte man meinen. Der Kunstschmied Heiner Zimmermann steht in einer alten Cargo-Hose und grau-verfärbtem Pullover vor den adrett gestylten Bankkaufleuten. Doch dann – strahlend blaue Augen unterm braunen Wuschelschopf – erzählt der charismatische 34-Jährige begeisternd von Tradition, von Werkstoffen, Kreativität und Anerkennung. Er sei sein eigener Herr, betreibe die Schmiede in dritter Generation und erwirtschafte damit auch die Rente für seinen Vater: „So ist das bei uns im Handwerk, ganz direkt.“

Später, bei einem Gang durch die kleine Galerie, wird den Seminarteilnehmern klar werden, welchen ästhetischen Anspruch der durch die ganze Welt gereiste Künstler an seine Skulpturen und Werke stellt. Dann wird ihnen der Schmiedemeister wie ein Zaubermeister vorkommen. Aber das spielt im Moment keine Rolle. Denn nun gilt die altbekannte und hier ganz wörtlich genommene Parole: Das Eisen schmieden, solange es heiß ist.

Vorsichtig lotet Heiner Zimmermann aus, wo die Gruppe steht, welche Aufgaben im Arbeitsalltag vor ihr liegen und was für Probleme im Team zu bewältigen sind. Er will, dass die Bankkaufleute ihren Arbeitsalltag in ein Kunstwerk umsetzen.

Nach dem Seminar: Stolze Gesichter und Blasen an den Fingern.

Vorgegeben ist das Ausgangsmaterial, eben jener Vierkant-Metallstab, der kurze Zeit später, laut kreischend zersägt, für erste Berührungsängste sorgen wird. Doch erst einmal hängt der Kunstschmied die Meßlatte hoch. Er zeigt, was aus dem rohen Metallstab alles gemacht werden kann: Ein Rehkitz steht auf der zerstoßenen Arbeitsplatte vor dem Künstler, eine Blume und andere geschmiedete Kleinodien liegen daneben. „Wir wollen die Besten sein“, sagt die Gruppe und nimmt unerschrocken die Herausforderung an.

Schmieden, „das ist ein ganz schön schweißtreibender Beruf“.

„Die klassischen Managerseminare sind durch“, erklärt der Kunstschmied in der Funktion eines Seminarleiters. „Heute sind kreative Seminare gefragt“, Malen und Gestalten statt diskutieren oder im Outdoor-Camp Extrem-Erfahrungen sammeln. Denn nicht nur die Sprache des Sports, auch die des traditionellen Handwerks, voran die der Schmiede, ist reich an Metaphern: „Ein Team schmieden“, „Seines eigenen Glückes Schmied sein“ oder eben das berühmte „Das Eisen schmieden, solange es heiß ist“.

Die lange Tradition die hinter dem Schmiede-Handwerk steht, seine Verankerung in der Antiken Mythologie und der ästhetische Anspruch des modernen Kunstschmieds wirken wie ein Katalysator auf die Kreativität der eingespannten Büromenschen. Spannende psychologische Studien ließen sich bei so einem Schmiedeseminar anstellen: Da findet sich der zielstrebige Karrieretyp, der als erstes sein Eisen ins Feuer legt und das Metall nach seinem Willen zu formen versucht und der zaghaftere Mitarbeiter, der mit dem kleinsten greifbaren Hammer als letzter aus der Gruppe auf das glühende Eisen eindengelt und wartet, was das Material mit ihm veranstaltet, und so weiter. Doch psychologische Studien sind zwar interessant, aber nicht Sinn dieser Veranstaltung.

Vielmehr soll das gemeinsame Schmieden im Team zu Erfahrungen führen, die im eigenen Berufsalltag weiterhelfen.

Wann glüht das Eisen denn endlich? Etwas deplatziert wirken die beiden Bankkauffrauen ja schon, so in Rüschenbluse und Streifenhemdchen vor dem Schmiedeofen.

BILDER: EISELE

Zusammenarbeit, Kooperation, eigene Ideen durchsetzen, oder sich auch mal unterordnen – das Schmieden als Sinnbild für eigene Karriereziele und den Blick auf das große Ganze: „Wir Schmiede nehmen uns gegenseitig nichts weg, wir sind eine Familie“, sagt der Schmied.

Manager aus den verschiedensten Bereichen standen schon in der kleinen Schmiede in Pliezhausen. Die Firma Robert Bosch hat ihren Führungskader zu Heiner Zimmermann geschickt, von Daimler Chrysler schweißten sich Ingenieure und Projektleiter neu zusammen und die Dresdner Bank hat sich bei dem 34-jährigen ein neues Team zusammenschmieden lassen. Die unterschiedlichsten Typen hat Heiner Zimmermann dabei kennengelernt. Leute, die sich behaupten, ihre Ideen durchboxen und solche, die lernen mussten, dass man manchmal auch zurückstecken muss, damit das Werk gelingt. Spätestens wenn acht Führungskräfte an einem Stück Metall schmieden, ist Koordination und Teamgeist gefragt. Aber auch wenn zunächst kaum gemeinsame Vorstellungen vorhanden sind und jeder sein eigenes Stück Metall gestalten darf, entsteht beim Zusammenfügen der verschiedenen Ideen so etwas wie Teamgeist – das Gefüge in der Gruppe wird deutlich, wenn sich jeder in das Team einordnen muss.

Bei den neun Bankkaufleuten in der alten Schmiede wirkt das Konzept. Nach den ersten Berührungsängsten kommt das Erfolgserlebnis – im Team: Funken stieben aus dem Schmiedefeuer und zeigen an, dass das Eisen bereit ist. Überall wird gehämmert, die Lärmkulisse schwillt an, doch keinen stört es und die Hitze der hektisch vom Feuer zum Amboss getragenen glühenden Stäbe breitet sich in der Werkstatt aus. Die Zeit fliegt, während die Eisenstäbe langsam neue Formen annehmen. Immer zielstrebiger werden die Hammerschläge und immer deutlicher werden die einzelnen Werke. Später werden die individuell geschmiedeten Stäbe zu einem großen Ganzen zusammengefügt. Eine Sonne – Sinnbild für strahlende Energie – wird erwogen. Doch als es ans Zusammenschweißen der einzelnen Werke geht und jeder seinen Platz im Gesamtwerk bestimmt, wird doch eher ein Baum daraus. Eine gewachsene Sache, etwas mit Wurzeln und Trieben und tiefer Symbolik. „Seid ihr zufrieden mit Eurer Team-Skulptur?“ Stolzes Nicken beantwortet die Frage.

JANINA EISELE

SCHMIEDE-SEMINARE

Die Idee, Handwerk und Management aufeinander treffen zu lassen, gibt es nicht nur in Deutschland. Am Walensee in der Schweiz zum Beispiel betreibt Kunstschmied Christian Zimmermann sein „Team-Schmieden“ schon seit 1995.
Kontakt: Alte Hammerschmiede, CH-8874 Mühlehorn, Telefon. 0041/55-6141001, **www.hammerschmiede.com**, e-Mail: alte@hammerschmiede.com. In der Nähe von Stuttgart hat sein Bruder Heiner Zimmermann nun nachgezogen. Seine Ideenschmiede wird von der Tagungs-Stätte Hotel Schönbuch begleitet und kann auch mit Übernachtung und Seminarräumen gebucht werden. Das vierstündige Seminar gibt es für Gruppen von sechs bis acht Personen, wobei der Preis zwischen 940 Euro und 1120 Euro für die gesamte Gruppe schwankt.
Kontakt: Atelier Zimmermann, Kronengasse 6, 72124 Pliezhausen, Tel. 07127/70505, Internet**: www.atelierzimmermann.com**, e-Mail kontakt@atelierzimmermann.com. (eis)

Zum Feiertag der Biertrinker

Der Gerstensaft fürs irische Lamm oder für den bayerischen Schweinskrustenbraten

Wie geht es Ihnen? Ein bisschen müde? Leichter Kater vielleicht? Kein Wunder, wenn Sie Biertrinker sind, kann man’s Ihnen heute sicher verzeihen, wo doch gestern Ihr Feiertag war. Jawohl. Denn der 23. April ist der Tag des Deutschen Bieres. Gestern vor . . . Moment, lassen Sie mich rechnen . . . vor 488 Jahren wurde das Reinheitsgebot für Deutsches Bier erlassen. Und die Deutsche Brauwirtschaft will seit einigen Jahren, dass wir das auch feiern.

Na ja. Einfach so diesen wichtigen Tag zu feiern, indem man nur Bier trinkt, das schien mir doch etwas einfallslos. Und außerdem, was hätte ich Ihnen dann hier erzählen können? Bier trinken können Sie auch alleine.

Deshalb habe ich im Internet nach Bierrezepten gefahndet und bin beim Deutschen Brauerbund auf ein irisches Lamm-Ragout gestoßen. Für mich einfach genug, für Sie nicht zu anspruchslos, also gerade richtig. Beim Metzger im Konstanzer Bauernmarkt wurde ich in punkto Lammfleisch für dieses Ragout bestens beraten. Sabrina Wieland heißt die junge Verkäuferin. Sie erklärte mir Vor- und Nachteile sämtlicher Lammteile, und während sie mir eher zartere Stücke Ragout-gerecht würfelte, erzählte sie noch, dass sie außer Fleischfachverkäuferin auch noch gelernte Konditorin ist. Vor Weihnachten habe Sabrina sechs Kilogramm Pralinen hergestellt, sagte ihre Kollegin, die noch heute von der Qualität dieser Pralinen schwärmt. (Es lebe der Fachhandel: So ein nettes Einkaufsgeplauder werden Sie an der Kühltheke im Supermarkt nie erleben.)

Sieht auch verlockend aus: Panierte Lammlachse, Bohnen und Rosmarinkartoffeln. Das Bier ist auch hier in der Soße verarbeitet. BILD: CMA/DEUTSCHES BIER

Gut ist das Ragout geworden, sehr gut sogar. Wichtig ist, dass das Fleisch zart wird. Und dazu muss es wirklich lange genug dünsten. Wenn es gar aussieht, aber sich noch etwas zäh anfühlt, lassen sie’s einfach weiterköcheln, das wird schon.

Sie können das Bier irisch verarbeiten. Sie können es aber auch bayerisch verarbeiten. Mit einem Schweinskrustenbraten. Wie der geht, hat mir Svend Hibendal, Koch bei Paulaner in München, am Telefon erklärt. Sie nehmen ein schönes Stück mit Schwarte von der Schulter oder vom Nacken und reiben das Schweineteil mit Salz, Pfeffer, Kümmel und zerquetschtem Knoblauch richtig gut ein. Sie heizen den Ofen auf 220 Grad vor, legen den Braten auf den Knochen in den Bräter zusammen mit Karotten, Sellerie und Zwiebeln und etwas Wasser. Sie lassen ihn eine Stunde garen. Dann drehen Sie ihn um, so dass die Schwartenseite nach oben kommt. In etwa zehn Minuten werde die Schwarte „ledrig“, sagte Hibendal. Dann wird sie eingeschnitten bis in die Fettschicht, aber ja nicht ins Fleisch. Weiter geht es für eine oder anderthalb Stunden im Ofen. Erst jetzt fangen Sie an, den Braten regelmäßig mit Bier zu begießen. Da reichen 100 ml. Und zwanzig Minuten vor Ende wird nichts mehr begossen. Denn dann entsteht erst die Kruste. Damit sich „der Fleischsaft im Gargut zurück verteilen kann“, wie Hibendal erläuterte, holen Sie Ihren Braten heraus und stellen ihn für 30 Minuten warm. Währenddessen basteln sie aus dem Fond die Soße, die Sie nach dem Passieren mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und nochmals etwas Bier abschmecken.

Dazu trinken Sie gutes Bier aus München oder aus Rothaus oder auch aus Donaueschingen. In Maßen natürlich. Denn wenn Sie es übertreiben, muss ihr Körper gleich mit zwei Tieren fertig werden: Mit dem Schwein im Bauch und dem Kater im Kopf.

ROLAND WALLISCH

IRISCHES LAMM-RAGOUT

Zutaten für 4 Personen:
750 g Lammfleisch (in Würfel geschnitten), 3-4 EL Öl, 1 Knoblauchzehe (feingehackt), Salz, Pfeffer, Rosmarin, ein Lorbeerblatt, 2 kleingeschnittene Zwiebeln, 3 in Scheiben geschnittene Karotten, 1 EL Tomatenmark, 1/8 l helles Bier, 3 gehäutete und gewürfelte Tomaten, 1/8 l Fleischbrühe, etwas Schmand, 1 EL Balsamico-Essig, Semmelbrösel.
Zubereitung:
Das Fett in einer Kasserolle mit der feingehackten Knoblauchzehe erhitzen und das in Würfel geschnittene Lammfleisch schnell darin anbraten. Dann die Gewürze und das Gemüse dazugeben und das Tomatenmark unterrühren. Mit dem Bier und der Fleischbrühe aufgießen und 45 Minuten auf kleiner Flamme dünsten, bis es gar ist.
Die Soße mit etwas Schmand und Balsamico abschmecken und je nach Geschmack mit Semmelbröseln andicken.
Dazu serviert man in Butter geschwenkte Bandnudeln und einen frischen grünen Salat.