

Daff

Zahn-Prothesen **Notfallpraxis**

Zürich-Albisriederplatz Badenerstrasse 333

Tel. 044 492 85 81



Mittwoch, 13. September 2017 / Nr. 37

www.tagblattzuerich.ch

Die Segmüllers: Wenn Erfolg auf Liebe baut



«Unsere zielgerichtete Diskussionskultur hat unsere Beziehung gestärkt»: Das Gastronomenpaar Daniela und Markus Segmüller führt gemeinsam die Firma Segmüller Collection.

folgreichsten Gastronomen Zürichs. Vor achtzehn pelbelastung funktioniert, liegt in ihrer Ergänzung. Jahren haben sie das Restaurant Carlton an der Keiner von beiden, sagen sie, hätte die Firma ohne Bahnhofstrasse übernommen. Seither kamen wei- den anderen aufbauen können.

Daniela und Markus Segmüller gehören zu den er- tere Lokale hinzu. Dass ihre Beziehung trotz Dop-Seiten 10 und 11

AKTUELL_

Wipkingen: Das Bahnhofreisebüro gibt definitiv auf.

AKTUELL_

Tagesschulen: Wenn der Zmittag für Lehrer zum Stress wird.

MODE-EXTRA_

Trends: Die Herbst- und Wintermode bringt Farbe und Individualität

REISELUST



Thailand: Unbekannte Trauminseln entdecken.

AMTLICHES

WOCHENENDWETTER.













10 | AKTUELL_



Gastronomen-Paar Markus und Daniela Segmüller: Voneinander lernen, zuhören, Schlüsse ziehen, Gedanken vernetzen.

Bilder: Nicolas Y. Aebi

Ihre Stärke ist die perfekte Ergänzung

Zürcher Erfolgsduo Vor achtzehn Jahren haben Markus und Daniela Segmüller das Restaurant Carlton an der Bahnhofstrasse übernommen. Seither fügten sie ihrer Segmüller Collection vier weitere Lokale hinzu. Das Ehepaar Segmüller verrät sein Rezept, wie eine Beziehung trotz Doppelbelastung funktionieren kann. **Von Isabella Seemann**

Was bedeutet für Sie Gastfreundschaft im täglichen Leben?

Markus Segmüller: Die persönlichen Beziehungen, die wir aufbauen dürfen, sind unbezahlbar und grenzenlos spannend. Durch die Kontakte sind viele wertvolle Freundschaften entstanden, und die Geschichten, die wir mitbekommen, bieten Stoff für einen Roman.

Daniela Segmüller: Wir haben den schönsten Beruf der Welt! Ich bin nicht nur Gastgeberin für unsere Gäste, sondern auch Arbeitgeberin, Kummerbox oder Sekretärin für unsere Mitarbeiter, und das erfüllt mich sehr. Die Begegnungen und Soap-Operas sind einmalig.

Trennen Sie Berufliches und Privates gezielt, oder ist Ihre Segmüller Collection ein bewusstes Projekt Ihrer Lebensgemeinschaft?

Markus: Wir sind Teamkollegen mit getrennten Aufgaben. Ich kann ja bei unterschiedlichen Auffassungen von uns beiden meiner Frau nicht schöne Augen machen und hoffen, sie ändere ihre Meinung. Seit meine Frau die Serie «Downton Abbey» entdeckt hat, gibt es kaum mehr Zeit, Geschäftliches zu Hause zu diskutieren. Daniela: Am Anfang unserer Zusammenarbeit gab es noch mehr Reibungspunkte, da ich immer die Aufgaben meines Mannes auch noch überprüfen wollte. Das hat sich manchmal aufs Privatleben ausgewirkt. Mit der Zeit haben wir aber unsere Aufgaben viel strikter getrennt, und seit die Kinder da sind, bin ich im Geschäft ruhiger geworden. Heute können wir Berufliches und Privates gut trennen, trotzdem ist die Segmüller Collection sicher ein Produkt unserer Lebensgemeinschaft.

Wie verändert sich eine Beziehung, wenn mar gemeinsam mehrere Restaurants führt?

Markus: Wir beide haben sehr viel Energie mit unterschiedlicher Ausprägung. Jeder weiss ins tinktiv, bei welchem Projekt wie zu handeln ist Somit können wir uns zu hundert Prozent auf den Partner verlassen und vor allem Entschei dungen auf Augenhöhe zusammen diskutieren.

Daniela: Jeder lernt ja vom anderen, und ge meinsam wichtige Entscheidungen fällen zu können, gibt Sicherheit und führt zu besserer Resultaten. Unsere zielgerichtete Diskussions kultur hat unsere Beziehung und die Art, wie wi unser Unternehmen führen, gestärkt.

Was ist Ihr Rezept, dass Ihre Beziehung trot

Doppelbelastung hält?

Markus: Die emotionale Intelligenz meiner Frau ist der entscheidende Faktor in unserer Beziehung. Sie kann mit meinen Charakterzügen umgehen, und wir lassen uns genügend Freiraum.

Daniela: Für mich ist es das Eingestehen der eigenen Stärken und Schwächen. Ich weiss genau, in welchen Belangen Markus viel besser ist als ich. Wo ich besser bin, weiss ich aber auch.

Sind zwei Hirne gescheiter, oder hatte Schiller recht mit: Der Starke ist am mächtigsten allein? Markus: Unsere Stärke liegt in der Ergänzung von uns beiden. Vernunft oder Unvernunft, Risiken und Chancen sind unterschiedlich und situativ bei uns verteilt. Keiner von uns hätte die Firma ohne den anderen aufbauen können.

Daniela: Ich empfinde die Diskussionen im und übers Geschäft mit Markus als sehr bereichernd und sinnbringend. Gerade weil wir so viel mit Menschen zu tun haben, bin ich überzeugt, dass wir gemeinsam zu besseren Resultaten kommen, und kann somit Schiller nicht recht geben.

Welchen Anteil an Ihren privaten Gesprächen nimmt Ihre Firma und die Gastronomie ein? Markus: Daniela würde noch mehr über die Firma diskutieren wollen als ich. Wir pflegen aber viele Freundschaften, sind kulturell interessiert, engagieren uns bei Projekten ausserhalb der Firma, und somit kommen wir auf einen bescheidenen Anteil an geschäftlichen Gesprächen.

Daniela: Für eine ehrliche Meinung müssen Sie schon unsere Kinder fragen. Spontan behaupte ich, wir haben es gut im Griff, aber Essen und Trinken ist allgegenwärtig in unserem Leben. Natürlich drehe ich jeden Teller um, der mir gefällt, um das Produkt erkennen zu können, oder

Gut zu wissen: Markus und Daniela Segmüller

Das Ehepaar Markus und Daniela Segmüller gehört zu den erfolgreichsten Gastronomen Zürichs. Zu ihrer 1999 gegründeten Segmüller Collection gehören die Betriebe Carlton an der Bahnhofstrasse, die La Bottega di Mario im selben Haus, die traditionsreiche James Joyce Bar, das Bauernhof-Restaurant Adlisberg und das Trendlokal Loft Five an der Europaallee, mit insgesamt mehr als 100 Mitarbeitern.

Markus Segmüller (54) ist gelernter Koch, verfügt über einen Abschluss an der Hotelfachschule Belvoirpark. Ausserdem hat er das Nachdiplomstudium zum diplomierten Hotelier-Restaurateur SHV abgeschlossen sowie die Ausbildung zum Weinakademiker WSET. Er arbeitete für die Culinarium AG in verschiedenen Funktionen und leitete das Catering der UBS in London.

Daniela Segmüller-Reuss (49) besuchte nach der Matura in Zuoz die Ecole Hôtelière de Lausanne, leitete das Hotel Europe Zürich und war Tourismusdirektorin von Samnaun. Auch sie hat das Nachdiplomstudium zum diplomierten Hotelier-Restaurateur SHV abgeschlossen. Sie sind seit 2000 verheiratet, haben zwei Kinder und leben in Zollikon. BEL

schaue mir Möbelstücke genauer an. Auch beobachte ich gerne Mitarbeiter in anderen Betrieben und diskutiere deren Auftritt mit Markus.

Sie sind beide starke Führungspersönlichkeiten. Wie geht das privat zusammen?

Markus: Leichte Dominanz von mir, und am Schluss entscheidet Daniela auf subtile Weise, was gemacht werden muss und soll.

Daniela: Speziell als Frau ist man manchmal lieber ruhig und spricht das Thema zu einem späteren, günstigeren Zeitpunkt an.

Was haben Sie gemeinsam, worin unterscheiden Sie sich?

Markus: Wir haben eine identische Ausbildung, sind äusserst belastbar, diszipliniert und lieben unsere Arbeit. Daniela neigt mehr zu emotionalen Entscheidungen, und bei mir muss es oft sachlich angegangen werden.

Daniela: Wir sind beide sehr belastbar, fleissig und haben zum Glück einen ähnlichen Geschmack in Bezug auf Inneneinrichtung, Design und Grafik. Ich neige zu raschen Entscheidungen, und bei Markus braucht es mehr Diskussion, bevor die Entscheidung getroffen wird.

Ist Ihnen Ihr Ehemann respektive Ihre Ehefrau ein Vorbild?

Markus: Daniela ist die Inkarnation einer «Multitasking Woman». Wie sie Kinder, Mann, Geschäft und Freizeit unter einen Hut bringt, ist unglaublich.

Daniela: Auf jeden Fall! Ich bewundere immer wieder Markus' Verhandlungs- und Diskussionsgeschick. Wenn ich schon lange meine Meinung über etwas gebildet habe – das geht oft sehr schnell, da ich extrem ungeduldig bin –, diskutiert Markus so geschickt und lange weiter, bis die optimale Lösung gefunden ist.

Was war das Wichtigste in Ihrem Leben?

Markus: Definitiv unsere beiden Kinder, und wir sind sehr dankbar, dass wir in einem solch privilegierten Umfeld leben dürfen.

Daniela: Unsere wunderbaren Kinder aufwachsen sehen und die spannenden Geschichten, die wir in all diesen Jahren erleben durften.

Was möchten Sie unbedingt noch erleben?

Markus: Beruflich wäre es toll, wenn auch unsere Kinder einmal an der Firma Interesse zeigen würden.

Daniela: Noch einige grössere Reisen zusammen erleben, wie etwa Südamerika, wo Markus schon vieles gesehen hat und mir die Highlights unbedingt auch zeigen möchte.



Markus und Daniela Segmüller gründeten 1999 ihr Gastrounternehmen.