



ZIMTAAL

Von der Vision zur Wirklichkeit

... oder wie kleine Dinge Großes bewirken können

Eric Lindner begann mit 20 Jahren seine Karriere als Koch, die ihn über namhafte regionale Stationen wie Schloss Wackerbarth, Lingnerterrassen oder das Hilton auch zu zahlreichen internationalen Events, z.B. nach Dubai und Doha führte. Zurück in Dresden machte er sich vor allem mit der Augustobar im Haus der Presse bekannt. 2021 gab er seiner Vision einer innovativen Cateringfirma den schönen Namen Zimtaal und verwirklichte damit seine ganz eigene Vorstellung eines modernen Unternehmens, das ganz bewusst die Philosophie des Miteinanders vertritt und damit den Zeitgeist einer neuen Arbeitswelt verkörpert. Wir sprachen mit Eric Lindner über den Mut zu Veränderungen und darüber, die Welt nicht nur mit dem Verstand zu begreifen, sondern vor allem mit dem Herzen zu sehen...

Top: Die Arbeitswelt wandelt sich zusehends, auch in der Gastronomie. Wie sehen Deine persönlichen Erfahrungen aus?

Eric Lindner: Die Ansprüche an das Leben und an unsere Arbeitswelt haben sich mit den Generationen merklich verschoben. Heute zählen andere Werte als zur Zeit meiner Eltern oder Großeltern. Damals war es wichtig, Geld zu verdienen, um möglichst schnell selbstständig zu sein und seine Familie versorgen zu können. Darauf folgte die Zeit der Leistungsgesellschaft: Status bedeutete gleichzeitig auch Erfolg. Der Trend der Individualisierung löste alte Strukturen auf, da die Leute selbstbestimmter leben wollten. Heute geht es nicht nur um Selbstverwirklichung allein, sondern auch darum, die Welt ein Stück besser zu machen. Das kann man nur, indem man seinem Umfeld mit Offenheit und Authentizität begegnet. Das habe ich die letzten zehn Jahre teilweise sehr schmerzvoll lernen müssen. Bereits mit zwanzig Jahren bin ich als Mietkoch in eine Welt hineingeraten, die einem Haifischbecken glich. Jeder wollte den coolsten Job haben und das meiste Geld verdienen. Ganz nach dem alten Glaubenssatz „Haste was, biste was“. In dieser Zeit lernte ich auch meinen damaligen Geschäftspartner kennen, den ich für seine straighte Art sehr bewunderte. Wir fühlten uns wie Überflieger und waren überall auf der Welt für namhafte Cateringfirmen unterwegs. Über seine Gefühle sprechen, war allerdings tabu und galt als Schwäche, nicht als entscheidender Impuls zu Veränderungen. In dieser Zeit hat sich auch herauskristallisiert, dass ich meinen eigenen Weg gehen und unabhängig von den strengen Hierarchien in der Gastronomie sein wollte.

Top: Hast Du in dieser Zeit auch den Zimtaal entdeckt?

Eric Lindner: Es gab ein Schlüsselmoment, und zwar 2018. Ich merkte, dass es sich für mich nicht mehr richtig anfühlte, immer dem Optimum hinterherzujagen und Beziehungen wie Ware zu konsumieren. Der innere Leidensdruck war dann irgendwann so groß, dass er mich dazu brachte, mich selbst grundlegend zu ändern. Zu lange hatte ich mich nicht getraut, ich selbst zu sein. Die Buchreihe von John Streleckys „Das Café am Rande der Welt“ gab mir den letzten Anstoß, mich und mein Unternehmen zu verändern. Das war dann auch die Geburt vom Zimtaal 2019. Mit einer Marketingagentur haben wir diesen ungewöhnlichen Namen erarbeitet, der quasi das Duplikat von mir als Person ist, nur eben als Brand. Er ist wie ein Glücksbringer, der persönlich auf mich zugeschnitten ist. Natürlich wirft er Fragen auf, aber dadurch bleibt man auch im Gespräch.

Top: Zimtaal ist ein junges Unternehmen mit moderner Führungskultur und großer Wertschätzung seinen Mitarbeitern gegenüber. Nach welchen Kriterien suchst Du Dir Dein Team aus?

Eric Lindner: Mein Ansatz ist ein sehr idealistischer. Ich möchte, dass die Leute lieben, was sie tun und vor allem, dass sie neugierig bleiben! Ich wollte mit Zimtaal einen Ort schaffen, der die Welt ein bisschen besser macht. In der Schüssel kommt die Summe aller (mit Liebe geschaffenen) Details zusammen. Das wiederum bedeutet auch Arbeit und Konflikte, die im Team gelöst werden müssen. Das ist ein Prozess, der nie aufhört. Die größte Herausforderung ist es, das Team aus Mitarbeitern mit verschiedenen Wertvorstellungen zusammenzuführen. Das schafft man vor allem mit offener Kommunikation und Transparenz. Niemand sollte sich bevor- oder benachteiligt fühlen, denn jeder Einzelne ist wichtig, den Zimtaal zum Erfolg zu führen.

Foto: Bastian Hamtsch

Top: Was denkst Du, schätzt Dein Team an Dir als Arbeitgeber?

Eric Lindner: Ich versuche, meinen Leuten so viel Eigenverantwortung wie möglich zu übertragen. Menschen brauchen Raum, um sich zu entfalten. Mehr Raum führt zu mehr Authentizität und Integrität. Freiheit inspiriert und öffnet Perspektiven. Sie ist die Grundlage für den kreativen Prozess. Wichtig ist es für mich, alle Entscheidungsprozesse klar zu kommunizieren, damit jeder lernt, welche Auswirkungen seine Entscheidungen auf das Unternehmen haben. Ich glaube, ich habe eine Ebene geschaffen, die aufgrund der flachen Hierarchien nahbarer ist als je zuvor. Das ist vor allem in der Gastronomie nicht selbstverständlich. Bildlich gesprochen, kreise ich wie ein Stern um meinen Planeten und kann dadurch natürlich nicht an allen Stellen gleichzeitig sein. Das setzt großes Vertrauen in meine Mitarbeiter voraus und dieses Vertrauen führt letztlich zu mehr Zufriedenheit im Job.

Top: Du bist ein Unternehmer, der sein Leben mit großem Enthusiasmus führt und vielen neuen Ideen füllt. Schaffst Du es immer, Dein Team von Deinen Vorstellungen zu überzeugen?

Eric Lindner: Nicht immer! Ich habe gelernt, dass viele dieser Ideen dazu führen, dass wir oft einen Weg beschreiten, den andere nicht gehen und der manche Leute sogar inspiriert. Allerdings musste ich in unseren Meetings lernen, meine Ideen auch wieder loszulassen, wenn ich ein gutes Gegenargument geliefert bekomme. Das ist mir anfangs sehr schwer gefallen, aber ich merke immer wieder, wie gut es mir und dem anderen tut, wirklich gehört zu werden. Letztendlich ist ehrliche Kommunikation wie ein Spiegel, der uns vorgehalten wird. Es zeugt von großer Stärke, wenn man bereit ist, sich selbst aus den Augen des anderen zu sehen, ohne sich angegriffen zu fühlen. Das Loslassen von starren Glaubenssätzen schafft viel mehr Freiraum für alle.

Top: Welche kreativen Einfälle habt Ihr mit dem Zimtaal schon umgesetzt?

Eric Lindner: Der Zimtaal hat eine große Strahlkraft und ist ein Magnet für neue, ausgefallene Ideen wie unser eigener Weihnachtsmarkt „Zimtzauber“ im Hinterhof, der super angenommen wurde! Unsere „To good to go-App“ ist ein tolles Beispiel für Nachhaltigkeit und gegen Lebensmittelverschwendung. Und natürlich versuchen wir, so regional wie möglich zu arbeiten und flexibel zu bleiben, sobald sich die Dinge verändern.

Top: Was kann man mit dem Zimtaal noch alles anstellen?

Eric Lindner: Alles, was Du möchtest! Vegetarisch, vegan oder klassisch – ich möchte mit dem Zimtaal eine neue Esskultur etablieren, die von Südamerika bis nach Asien reicht. Der Fantasie sind also in kulinarischer Hinsicht keine Grenzen gesetzt. Das ZI ist als Mittagslokal, Eventlocation oder Weihnachtsmarkt genauso wandelbar wie seine Küche... SD■

ZIMTAAL – EINE KULINARISCHE LIEBESERKLÄRUNG

Anfrage Catering & Events: 0176 14 64 61 48 | anfrage@zimtaal.de
www.zimtaal.de

ZI – FOOD | EVENTS | LOUNGE | Maxstraße 5 | 01067 Dresden
Mittagslokal Mo-Fr von 11 bis 14 Uhr und Eventlocation ab 15.30 Uhr
www.zimtaal.de/zi