

A man and a woman are standing back-to-back in a bright, modern restaurant. The man, on the left, is wearing a dark chef's jacket and a light blue apron, with his arms crossed and a slight smile. The woman, on the right, is wearing a dark blue polka-dot tank top, blue jeans, and pink platform sandals, with a wide, joyful smile. They are positioned in front of large windows that look out onto a green landscape. The floor is made of light-colored wood.

ZWEI WIE FEUER UND EIS

Gegensätze ziehen sich an – anfangs. Später empfinden wir das so andere Denken, Fühlen und Verhalten des Partners als belastend, wenn nicht trennend. Und dann, wir treffen uns, sprechen. Drei Paare im Liebespakt.

WIE VIEL SPONTANEITÄT VERTRÄGT DER JOB?

► **Yvonne, 44, und Alexander Tschebull, 46, Gastronomen aus Hamburg, sind seit 23 Jahren ein Paar. Während er perfekt organisiert ist, braucht sie den Last-Minute-Kick. Das geht manchmal gut. Aber meist kracht es.**

Wer ein großes Restaurant wie das „Tschebull“ führt und auch mal ein Catering für 1600 Gäste in Paris ausrichtet, darf sich keine Fehler leisten. Deshalb plant Alexander seine Aufträge bis ins kleinste Detail. Schließlich hat er ein 49-köpfiges Team zu leiten. Yvonne dagegen häuft Aufgaben gern an. Manchmal so lange, bis es brennt: „Ich brauche den Zeitdruck.“ Das macht Alexander jedoch nervös: „Ich habe dann ein schlechtes Gewissen, dass sie sich nicht kümmert, und befürchte das Schlimmste.“ Wie schaffen sie es trotzdem, seit 23 Jahren als Paar zusammenzuarbeiten? „Wir haben unsere Aufgaben klar aufgeteilt“, sagt Alexander. Yvonne leitet den Service und das Büro, ist für die Gäste da und sucht die Weine aus. Alexander führt die Küche: „Keiner redet dem anderen rein.“ Trotzdem geraten sie aneinander. Zum Beispiel, wenn Yvonne noch kurz vor Küchenschluss die Bestellung eines Stammgasts aufnimmt – Alexander jedoch dafür zu sorgen hat, dass seine Mitarbeiter rechtzeitig nach Hause kommen. Oder wenn Kunden auf Angebote für Caterings und Feiern warten, sie die Anfragen aber erst einmal beiseitelegt. Die Folge: Yvonne muss für die Kalkulation eine Nachtschicht einlegen, und das auch nach einem wirbeligen und anstrengenden Zwölf-Stunden-Tag. In solchen Situationen fliegen laut die Worte zwischen ihnen. Doch irgendwann hat Yvonne, die Unbeschwerte, keine Lust mehr zu streiten: „Dann dreh ich mich um und geh ihm aus dem Weg.“ Alexander braucht meistens länger als sie, um sich wieder zu beruhigen: „Ich bin ein geduldiger Mensch. Aber wenn ich einmal auf der Palme bin, komme ich



„Unser Grundsatz lautet: gesagt, getan, vergessen. Wir tragen uns nichts nach.“

YVONNE TSCHEBULL

so schnell nicht wieder runter.“ Doch das Grummeln ist nach ein bis zwei Tagen meistens vorbei. Denn beide wissen, wie gut sie sich ergänzen. Und dass ihre gegensätzlichen Charaktereigenschaften wertvoll sind. „Yvonne nimmt die Dinge leicht, sie strahlt so viel Lebensfreude aus! Das spüren auch unsere Gäste. Ein Restaurant muss nicht nur gute Gerichte anbieten, sondern auch eine Seele haben“, sagt Alexander. „Ich mag, dass Alexander so konsequent und gerecht ist“, sagt Yvonne. „Die Schuldfrage stellen wir uns nicht. Jeder weiß, dass der andere mit seiner Kritik nicht ganz unrecht hat. Wir sind beide sehr gradlinige Menschen. Wir handeln nach dem Grundsatz: gesagt, getan, vergessen. Wir tragen uns nichts nach.“ Was auch zu ihrem Arrangement gehört: zu Hause nicht über das Geschäft zu spre-

chen. „Das klappt in 95 Prozent der Fälle.“ In ihrer Freizeit widmen sie sich der Familie. Yvonne spielt mit den Söhnen Marc, 8, und Marius, 6, im Garten, Alexander gräbt Beete um und pflanzt Kräuter, sie grillen mit Freunden. Vier Wochen pro Jahr machen sie gemeinsam Urlaub, oft bei den Großeltern in Österreich. Und sie achten darauf, dass ihre Hobbys nicht ins Hintertreffen geraten. Alexander fährt Motorradrennen, Yvonne mit Freundinnen zum Oktoberfest nach München. Er hat zwei, sie drei Tage pro Woche frei, damit die Kinder nicht zu kurz kommen. „Auch wenn wir uns streiten: Wir haben dieselben Vorstellungen und Ziele – für die Familie und für den Betrieb. Anders würden wir es gar nicht schaffen.“