



## **Mut?**

### **Gut, aber ich bin ja noch nicht so weit ...**

»Mut ist eine Liebesbeziehung mit dem Unbekannten«, das sagt Osho. Andere sagen: »Mut braucht nur der, der Angst hat.« Beides sind zwei Seiten einer Medaille. Wenn du bis hierher gelesen hast, dann möchtest du wahrscheinlich etwas bewegen. Du erlaubst dir zumindest, an der Idee von neuer Freiheit zu schnuppern. Bist du denn bereit? An welcher Stelle stehst du? Du würdest auch gern an diesem Gefühl teilhaben? Vielleicht kennst du es bereits – aus alten Zeiten, oder du hast es bei Freunden und Bekannten hautnah miterlebt. Bei Gründern und Selbstständigen, bei Solo-Preneuren ... Fein. Vielleicht konntest du bei Gründungen mitfiebern und erlebtest vielleicht auch, dass nicht alles glattlief. Mancher machte zunächst wieder drei Schritte zurück ins vermeintlich sichere Angestelltenverhältnis oder reiste erst mal nach Asien. Ja, das gibt es. Und das ist keine Schande. Und wo stehst du? Arbeitest du noch angestellt und möchtest nicht mehr? Kannst du dir vorstellen, deine jetzige Situation noch fünf Jahre auszuhalten? Wie wäre das? Finde heraus, wann der Punkt wäre, an dem aus Frustration Schmerz würde, ab dem du es nicht mehr verdrängen könntest. Oder du bist frei und weißt noch nicht, wie du es anpacken willst? Nimm in jedem Fall deinen Mut zusammen und gehe gleich auf LOS! Meine Empfehlung.

Du musst nicht gleich Überbrückungsmittel aus Fördertöpfen beantragen. Du brauchst auch keinen Kredit, davon kannst du ausgehen. Es gibt viele Wege, ein solches Projekt wie etwa meine SYLTER SUPPEN zu starten. Egal wo. Es war ja anfangs auch nur ein Gefühl, eine Idee: »Was wäre, wenn ...« Doch gleich war bei dieser Vorstellung der Blutdruck oben und die Ideen sprudelten nur so. Erlebe du das auch. Selbst wenn du noch angestellt bist oder dich auf Warteposition erlebst, etwa als Rentenanwärter oder Vorruehändler, oder du von Rücklagen lebst oder gerade ein Sabbatical machst.

Die Kunst ist, es schon zu leben, obwohl noch nichts fassbar da ist. Andere nennen es: »Fake it till you make it.« Meinetwegen. Ich entschied für mich, niemandem etwas

von meinem Projekt zu erzählen und den Zeitpunkt für mein »Wer nichts wird, wird Wirt«-Outing bewusst zu wählen. Wenn der Entschluss gereift war und der Wagen Formen annahm. Zu früh damit rauszugehen raubt dem Projekt Energie, so meine Erfahrung.

Spring erst einmal hinein in diese Welt. Was würde dich unterstützen? Was würde dir begegnen?

## **Spring hinein ins Feld!**

Das Ziel, das wir mit dem Neuen verbinden, muss hochattraktiv und überaus wertvoll für uns sein, weil es ureigene Bedürfnisse erfüllt. Es ist sonst aufgesetzt, unecht, ohne Wirkkraft. Es geht letztlich um ein gutes, ein fantastisches, ein tragendes Gefühl. Ich kann mir die tollsten Bilder im Kopf ausmalen, visionieren, verwerfen, neu malen und mich daran erfreuen. Noch wichtiger ist das Gefühl, das ich habe, wenn ich meinen Traum jetzt bereits leben würde. Kann ich mir das real vorstellen? Kann ich das fühlen? Bekomme ich Gänsehaut, einen süßen Stich in den Magen, ins Herz, könnte ich platzen? Das Bild reicht nicht, es kann zwischendurch ermatten oder in fahlem Schwarz-Weiß daherkommen. Das Gefühl des zu erreichenden Zustandes kann auch im jetzigen Moment und jederzeit gefühlt werden. Darum geht es. Wie will ich mich fühlen? Noch mal: In welchem Zustand will ich mich befinden, wenn ich den Alltag im Neuen lebe? Wenn ich im Werdungsprozess zweifele, hilft mir die Erinnerung an dieses Gefühl immer weiter. Ich kann mich jederzeit in dieses Seinsgefühl hineinbegeben, sollte ich vom Weg abkommen. Bei Entscheidungen frage ich mich heute stets: Macht es mein Leben leichter? Fühle ich mich besser? Macht es mein Leben schöner? Gibt es meinem Lebensgefühl einen Boost? Es ist eben kein Spruch: »Dort, wo die Freude ist, geht es lang.« Kein Widerspruch hierzu ist: »Da, wo die Angst ist, da geht es lang, da gehe durch.« Das stimmt genauso, steht jedoch in einem anderen Kapitel. Wie bringe ich mich – wo ich doch noch gar nicht so weit bin – in dieses Gefühl, als sei es schon so weit und als könne ich an diesem Seinszustand bereits teilhaben und ihn bereits jetzt ausdrücken? Ich möchte zeigen, wie ich es damit hielt:

Ich habe mich mit Suppe und deren Zubereitung beschäftigt. Etwas unschuldig, fast naiv. Ich habe Kochbücher bestellt, habe mir in der Küche eine Suppenbuch-Bibliothek eingerichtet, mir Schöpflöffel schenken lassen. Ich habe gekocht und gekocht, habe woanders Suppen probiert. In Lüneburg, in Hamburg, in Bremen und Flensburg und in Berlin. Ich habe mit Suppenköchen und – köchinnen gesprochen, gefachsimpelt. Am liebsten hätte ich mich hinter die Theke gestellt und mitgemacht. Welch Freude! Diese Offenheit.

Ich kenne Leute, die sich am Anfang ein Zimmer, einen Schrank oder einen Schuhkarton zu ihrem Lieblingsthema eingerichtet haben. Mit einem Pappmodell des Foodtrucks oder eines Pop-up-Stores, mit Gewürzmischungen, mit Zeichnungen, Fotos von Lieblings-Foodtrucks, von Hippie-Anhängern und stromlinienförmigen Imbissen. Einige fingen früh an, Profi-Töpfe und Pfannen zu kaufen. Sie hielten sich auf Märkten

auf, auf Festivals, die meist eine Foodtruck-Area oder Food-Zone anbieten. Auch gibt es zahlreiche Foodtruck-Karawanen, die durchs Land ziehen und auf Marktplätzen Station machen. Da lohnt sich die Recherche auf Google und Facebook. Hier kann man sich an seine Sehnsucht andocken, mal probieren, an dieser Welt schnuppern, die Aromen einsaugen, diese Begeisterung aufnehmen und von der Zukunft träumen. Sich die eigene vorzustellen fällt mittendrin umso leichter. Man glaubt es dann auch. Egal, ob man noch angestellt ist oder freigestellt oder arbeitslos gemeldet. Dieses Umfeld der Träume zu kultivieren, mich dort hineinzugeben, davon kann mich keiner abhalten.

Auf Netflix und auf Arte gibt es wunderbare Doku-Serien zum Thema Streetfood. Asien, USA, Europa – über die Menschen dahinter. Die Beiträge tun gerade dann gut, wenn wieder Zweifel aufkommen. Diese Tipps und Impulse poste ich auch auf Facebook oder auf meiner Webseite. Meine Suppen-Webseite war weit vor meinem Wagen fertig und über Google bereits findbar. Als sei alles schon fertig. In der Werkstatt hatte ich bereits das Innenleben und Kochsituationen fotografiert. Mit geschnippeltem Gemüse, Küchenmessern und dampfenden Rechauds. Das war wichtig für mich, hier schon fertig zu sein. Um es selbst zu glauben, zu fühlen, zu riechen und zu schmecken. Am besten gehst du aber, wie gesagt, nicht zu früh mit deiner Vision spazieren und berichtest deinem nahen Umfeld davon nicht zu früh. Es kann kontraproduktiv sein. Es kann Enttäuschung provozieren. Man wird groß angeschaut, gar ausgelacht, selbst die Liebsten verdrehen die Augen, andere werden wütend oder mahnen. Wieder zieht man die Handbremse fest an, die man gerade für die freie Bahn gelöst hatte. Gern möchte man auf diese Erfahrung verzichten. Ich selbst habe aus solchen Situationen gelernt.

Erst einmal brauchte ich einen Wagen. Ich suchte drei Monate, sah viele patinöse, verbeulte Exemplare. Auch sehr schöne Bäckerei-Hänger mit Kühlzonen plus viel Fensterfläche. In einen hatte ich mich verliebt, er verfügte über eine automatisch ausklappbare Ausgabeluke und war sehr gut in Schuss. Es wurde nichts. Insgesamt waren die Preise gepfeffert für eher mittelmäßige Angebote. Je nostalgischer, desto teurer, oder die neusten Objekte waren so steril in der Ausstrahlung, dass sie von vornherein ausgeschlossen waren. Interessant waren Bierwagen aus den 1970ern, Exoten aus der Türkei und Selbstbauten aus Holz. Meist ohne Papiere und nur aufwendig zu transportieren. Hütten mit Rollen darunter, nur transportabel auf Spezialanhängern mit Rampen. Danke nein. Die schönsten kleineren mit drei bis vier Meter Länge (jeder Meter kostet später Pacht) waren bei näherer Betrachtung total verbaut und instabil oder teilverrottet. Interessant, was unter »Foodtruck« oder »Imbisswagen«, »Suppenwagen« oder »Marktwagen« so angeboten wird. Mein Budget für einen Wagen samt Ausstattung lag bei 3000 Euro. Mehr hatte ich nicht. Und dann hat es geklappt.

Mit Herzklopfen parkte ich gegen Mittag meinen weißen VW-Bus am Roten Kliff in Kampen auf Sylt, wo ich seit sechs Jahren lebe. Draußen Regen horizontal und stramme Böen mit 8 aus West. Die Brandung war enorm, es war schon Gischt an den Wellenkämmen. Ein Frühherbst-Sturm. Ich klappte meinen Laptop auf und war bereits im Auktionsportal eingeloggt. Ich hatte auf einen historisch anmutenden Suppenwagen geboten. Ein attraktiver Hänger aus Holz, einer mit Potenzial. Noch mal einen Fünfinger gab ich dazu, noch einen, noch einen – Ruhe. Ein Signal – es war meiner, er geht an

mich. Geschafft – ein Wagen ohne TÜV, ohne Papiere, Baujahr '55. Mit Patina, in Jägergrün lackiert und mit Alu-Felgen und Breitreifen. Und einigen Fragezeichen und diversen Unbekannten. Das hatte was. Da war Potenzial. Das Objekt diente, wie sich später herausstellte, viele Jahre als Suppenausgabewagen zur Verköstigung von Landarbeitern und Landarbeiterinnen auf einem Betrieb bei Cloppenburg. Mitten auf dem Feld. Eine grüne Gegend ist das, bekannt für ihre Baumschulen. Zuletzt war der Wagen umgebaut worden, voll isoliert, mit Warmwasser, Wrasenabzug und 400-Volt-Ausstattung. Der Vorbesitzer hatte den Wagen nur noch auf lokalen Weihnachtsmärkten im Einsatz gehabt. Den Fotos nach hatte er einen großen Würstchenrost und eine Frittierereinheit. Auch die würde ich nicht brauchen.

Ich lieh mir einen Spezialanhänger auf dem Festland, fuhr über Nacht ins Cloppenburger Land, zog ihn hoch auf den Hänger, verspannte ihn mit Transportgeschirr und sicherte so meinen Neuerwerb für die Reise in den Norden. Er war deutlich weniger gut erhalten, als er mir auf den Fotos erschienen war. Die Frittierereinheit fehlte, die gesamte Zone war mit Fett verkleistert. Ich fand Ruß und Spinnweben, ansonsten war alles drin und dran, und die Basis für 1200 Euro dann doch in Ordnung. Allein die Profi-Elektroarbeiten waren von erster Güte, das sollte sich für die spätere Abnahme als mobile Küche als wichtig erweisen.

Über die dänische grüne Grenze bei Niebüll schleppte ich meine Last bis nach Rømø, wo die Fähre wartete – mit der letzten setzte ich über nach Sylt. Hier musste ich feststellen, dass es hineinregnete. Das Dach war an den Traufkanten unprofessionell abgedichtet worden oder besser gesagt: gar nicht. Die nächsten Monate sollte ich in Bruders Werkstatthalle meinen Fund liebevoll transformieren in einen historischen Suppenanhänger, der am besten Platz steht, als habe er schon immer dort gestanden. Mit einem stabilen Bord unter der Ausgabe-Klappe, damit fünf Leute regengeschützt Suppe essen können. Lichtgrau ist er, mit Dickschichtlack geschützt, mit neuer, dezenter Regenrinne versehen, oben dicke, goldene Lettern in der fetten Bodoni-Schrifttype gesetzt: SYLTER SUPPEN – by Maurice Morell? Oder wie? Das wusste ich damals noch nicht. Ich hatte eine klare Vorstellung von meinem Wagen, meinem neuen Lieblingsarbeitsplatz. Auf mich zugeschnitten, kurz vor Kitsch – rechtzeitig davor abgebogen, das wollte ich hinbekommen. Schnuckelig sollte er sein. Als hätte ich ihn geerbt von einem Onkel – oder einem Friesen abgekauft. So sollte er ausschauen. Anziehend, egal, wo er stehen würde. Hässlichkeit verkauft sich schlecht. Und so wurde er auch, einfach schön. Und noch viel, viel schöner als damals ausgedacht und visioniert.

Kannst du dir vorstellen, so mitten hineinzuspringen? Wie würdest du das vorbereiten? Was bräuchtest du dafür? Was könnte schlimmstenfalls passieren?

## **Oh Widerstand, weiche!**

Ich brauchte drei Monate für die Renovierung, mehr Zeit hatte ich auch nicht, mein Bruder Robert überließ mir seine Halle zur Zwischennutzung. Eines Tages kam er

vorbei, um meinen Neuerwerb zu sichten und gegebenenfalls Unterstützung anzubieten. Toll war es in dieser Zeit, seine professionellen Werkzeuge nutzen zu können. Ein Traum! Handwerklich bin ich nicht ungeschickt, ich hatte mir viel zugetraut. Die neue Dachkonstruktion mit neuer Blende in Signalweiß musterte er kritisch. »Ob das dicht hält?«, »Du kennst den Winddruck!«, »Mit 20er Bitumenbahn abgedichtet?« Und er fragte mich nach dem Schild da auf der Seitenwand. »Vegan« stand dort. Große runde Vegan-Aufkleber von der Veganen Gesellschaft hatte ich bestellt und auf einen Fischeimer-Deckel so aufgebracht, dass er perfekt passte. Diesen befestigte ich mit drei Schraubchen sturmsicher auf der neu lackierten Holzwand. »Vegan also ...«, »Bist du verrückt!?«, »Nimm das ab«, »Maurice, das ist verkaufsschädigend«, »Das ist doch auch nur wieder so eine Nische!«, »Das wird doch nichts«, »Davon kannst du nicht leben, damit kommst du auf keinen grünen Zweig.«

Das ist genau, was kommt und kommen muss. Das will »man« in dieser Entwicklungs- und Werdungsphase nicht hören, man kann es gerade nicht gebrauchen. Und man kann es, weil man gerade so weich und verletzbar ist, nicht gebrauchen. Dieses Gefühl, das ein geliebter Mensch bei mir auslöst, das will ich nicht gern spüren. Es soll sich auch bitte nicht wiederholen. Andere Menschen kommen ungefragt vorbei, rütteln am Eingang. Sie machen Fotos. Und warnen, geben zu bedenken und »beschenken« einen mit Ratschlägen, die nichts taugen. Eine Herausforderung. Ein diffuses Gefühl. Sich nicht für voll genommen zu fühlen, dabei war der Wagen fast fertig. Eine alte Kassenschublade hatte ich in Roberts Schrotthaufen gefunden und die Rechauds waren bestellt, auch Tafeln zur Beschriftung. Es kommen wiederholt Sprüche von Menschen, die man liebt und schätzt. Es ist ein Gefühl von Ausgrenzung, von Abwertung seiner Vision, für das, wofür man losgezogen ist. »Man darf doch wohl noch konstruktive Kritik üben. Na ja, du machst das schon« – das setzt dem noch eine Krone auf. Ich beschreibe das, was ich erlebte, hier so plastisch, weil es Alltag ist. Auch heute noch, wo das Geschäft läuft. Sogar die Eltern stimmten mit ein. »Auf Sylt«, so Mutter, »da musst du Krabben mit hineintun, das kaufen sie.« Vater: »Rind! So eine kräftige Rindersuppe auf Knochenbasis, dieser Geschmack, das ist Urkraft, verkauf das.« War es die Schwester oder der andere Bruder: »Reis ist es, mit Hühnchen, das erwarten die Leute.« Ich fühlte mich überhaupt nicht gesehen. Nicht ernst genommen mit meinem Konzept, täglich frische Suppen anzubieten. Mit Gemüse aus der Region, sogar von der Insel. Mit Kartoffeln aus Morsum, aus Braderup oder aus Kampen und eben vegan. Heißt: Nichts vom Tier darin. Nichts, was einen anschaut. Weil es auch ohne schmeckt. Allein die Vorstellung, sich mit der Suppe ein Stück Sylt einverleiben zu dürfen: genial einfach. Ob es eine Nische sein würde, die ich damit bediene, das würde sich ja noch herausstellen. »Na ja, dann kannst du die Aufkleber ja bald abnehmen, wirste sehen. Das ist zu idealistisch – oder der Orkan nimmt sie weg.« Es fehlte nur noch: »Hör auf zu träumen, wach auf.« Das kannte ich gut aus der Kindheit.

Als erwachsener Mensch wollen wir solche Sprüche nicht mehr hören und wir versuchen, die Gefühle in diesem Zusammenhang wegzustecken. Wir vermeiden in dieser Werdungsphase solche Auseinandersetzungen. Zu meinen, das könne man doch cool wegstecken, verkennt das Dynamik-Potenzial darin. Ich weiß von zwei Frauen, die