

# Reiner Wein

Vierzehn ehrliche Antworten von Cyriacus Schultze

**1** Sie setzen sich seit Jahren für verantwortungsvoll erzeugte Lebensmittel ein. Was macht in Ihrer Branche einen ehrenwerten Unternehmer aus?

Integrität und enkelfähiges Handeln im unternehmerischen Wirken genauso wie im verantwortungsvollen Einsatz für die Belange von Umwelt, Gesellschaft, Gesundheit, Ökonomie und Bildung.

**2** Wem raten Sie davon ab, Unternehmerin oder Unternehmer zu werden?

Ich würde denen abraten, die über eine geringe Unsicherheitstoleranz und wenig Hingabe verfügen. Gerade in unseren gesättigten Märkten erfordert Unternehmertum Weitblick, Resilienz, Mut und eine tiefe Leidenschaft für die gewählte Branche.

**3** Auf einer Skala von eins bis zehn: Wie erfolgreich ist Ihr Consultingunternehmen?

Ich mag keine Skalen. Wenn man Erfolg darüber definiert, dass wir mittlerweile in fünf europäischen Ländern vertreten sind und es uns auch nach Bankencrash, Corona und anderen Weltkrisen noch gibt, könnte man uns als erfolgreich bezeichnen. Wir sind eine der wenigen privat geführten Beratungsagenturen in der F&B Branche ohne starken Investor im Rücken und harmonieren kulturell viel besser mit Produzenten und Handel, also die Big Five.

**4** Was ist die größte Veränderung, mit der die Lebensmittelbranche aktuell zu tun hat?

Die digitale Transformation sowie die immer stärkere Forderung der Konsumenten nach mehr Gesundheit, Transparenz und Nachhaltigkeit sind die dominanten Veränderungen.

**5** Welche Netzwerke sind Ihnen wichtig?

Wichtige Netzwerke - privat und beruflich - sind für mich jene, die Genuss, positive Kommunikation, echte Beziehungen und gegenseitiges Wachstum fördern. Qualität und Tiefe der Verbindung sind für mich wertvoller als Quantität.

**6** Wen nähmen Sie mit auf eine einsame Insel?

Jemanden der drei Kriterien erfüllt: Die Fähigkeit zu einem friedlichen Miteinander, maximal handwerkliches Talent und Humor.

**7** Wie entspannen Sie sich?

Beim Kochen

# ubi bene

Leben in der Metropolregion Rhein-Neckar



## DER FOOD-BERATER

Cyriacus Schultze ist seit 30 Jahren in der Food-Branche tätig. Er brachte in den 90er Jahren den Heidelbergern die südamerikanische Küche näher, war Gastgeber und Hoteldirektor im Kraichgau und gründete vor 15 Jahren in unserer Region das Slow Food Convivium Rhein-Neckar. Mit über 30 Expertinnen und Experten berät er heute weltweit Hotels, Restaurants, Supermärkte und Lebensmittelunternehmen.



**8** Ihre größte Leidenschaft ist...?

Mehrzahl bitte! Allem voran kochen, kleine und große Luxushotels und Fotografie. Kontakt mit der Welt und den Menschen, die sinnliche Begegnung mit Kunst und Kultur.

**9** Welche Eigenschaften würden Sie sich selbst zuschreiben?

Ein leidenschaftlicher Reisender, Flaneur und Philanthrop. Ein Kommunikator und optimistischer Macher. Auch das: Genießer, Gentleman, verlässlicher Partner, Vater und Freund. Und ein überzeugter Europäer und Internationalist.

**10** Haben Sie eine Lieblingsstadt oder ein Lieblingsland?

Nur eins? Viele! Meine Lieblingsstädte sind Heidelberg, San Francisco, Salvador da Bahia, New York und Barcelona. Womit ich jetzt natürlich Wien, Zürich und Paris schrecklich unrecht tue. Meine Lieblingsländer sind eher Regionen: Immer und immer wieder das Engadin, die Algarve, Salina, und die Region um die Seiser Alm in Südtirol.

**11** Fehlt Ihnen etwas zum Glück?

Nein.

**14** Haben Sie ein Lebensmotto?

The way you see your life shapes your life.



## WAS IST EIGENTLICH SLOW FOOD?

Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Die Bewegung entstand in den 50er Jahren in Italien, dem Land der Genießer. 1989 wurde die Non-Profit-Organisation Slow Food in Paris gegründet und hat sich inzwischen in der ganzen Welt verbreitet. Allein in Deutschland gibt es derzeit 74 regionale Convivien.

Slow Food fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Der Verein bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

Das Logo der Organisation ist die Schnecke.

— Weitere Informationen

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

Text: Ute Maag

**ALLES, BESONDERS, SCHÖN**

**KNOBLAUCH**  
SINCE 1874

**Erlebniswelt Plöck 2 mitten in Heidelberg**

Freundliche Mitarbeiter. Kompetente Beratung. Herausragende Qualität. Großzügiges Ambiente.

Hochwertige Schreibgeräte. Edle Schreibtischaccessoires. Exquisite Manufaktur-Uhren. Professionelle Eventgestaltung. Wertige Geschenkartikel. Exklusive Ledertaschen. Gehobener Bürobedarf.

Wir haben Zeit für Sie. **Familientradition seit 130 Jahren.**

Telefon: 06221-29066  
info@ploeck2.de

Fordern Sie kostenlos unseren aktuellen Geschenkprospekt an: Plöck 2, 69117 Heidelberg

**PAPIERWELT RÖSSLER**



## 10 Jahre bulthaupt Berndt & Cwikla in Mannheim!

Neue Ideen für das Einrichten von Küche und Lebensraum. Neue Wege in eine bewusst gestaltete, eigene Welt. Neue Informationen über bulthaupt. Das – und vieles mehr bekommen Sie von uns, den Spezialisten für die neue Küchenarchitektur.

## bulthaupt Berndt & Cwikla

Augustaanlage 54-56. 68165 Mannheim  
Tel. 0621 4314990. [www.bulthaupt-haus.de](http://www.bulthaupt-haus.de)