

IM PSYCHOCHECK

Viele KÖCHE *verderben* DEN *Brei*

MISCHMASCH. Wenn viele am selben Ding Hand anlegen – wird es dann besser? Schlechter? Einfacher? Oder schwieriger? Das wollten wir genauer wissen und haben mit Coachin Nicole Siller diesen Satz zerpfückt.

Wovon wir reden

Der Satz „Viele Köche verderben den Brei“ bedeutet, dass nichts Gutes dabei herauskommt, wenn sich zu viele Leute um eine Sache kümmern. Dieses Sprichwort dürfte ein richtig altes und sehr verbreitetes sein, denn es wird schon 1867 in Wanders Deutschem Sprichwörter-Lexikon geführt – und zwar in mehreren Varianten, z.B.: „Viel Köche versalzen die Mus“ (Suppe) oder „Viel Köche kochen selten gut“. Außerdem ist es auch in vielen anderen Sprachen bekannt. Woher es genau kommt, ist allerdings nicht klar.

Je weniger Köche, desto besser?

Arbeiten (zu) viele Menschen gemeinsam an einem Ziel, dann kann das schwierig werden, bestätigt Nicole Siller: „Es kommt darauf an, ob allen das große Ganze klar ist. Wenn jeder seine eigene Vorstellung durchsetzen möchte, dann kann nichts Gutes dabei herauskommen. Wenn es einen gemeinsamen Fokus und Klarheit gibt, wer was entscheidet, dann ist Zusammenarbeit immer sinnvoll.“ Ein Stück weit geht es dabei auch um Verantwortung, also darum, sich auf das zu konzentrieren, was man selber verantwortet, und allein das kann ganz schön schwierig sein: „Leichter ist es natürlich, sich in der Verantwortung des anderen zu verlieren, denn dann kann man etwas besser wissen, ohne es selber zu tun und dafür geradestehen zu müssen.“ Jemand anderem bei etwas zuzuschauen, von dem man denkt, man selber könne es besser, erfordert ja auch Vertrauen. Das zu haben zahlt sich aber aus, erklärt Nicole Siller: „Es hilft, sich zu erinnern: Das ist jetzt nicht mein Bier. Und daran zu denken: Vielleicht lerne ich so etwas Neues kennen, weil es völlig anders gemacht wird.“

Nach mir kommt auch noch was?

Das mit dem großen Ganzen ist auch ein Thema für Betriebe, meint Nicole Siller. Nämlich wenn Verträge von Führungskräften nur für kurze Zeiträume abgeschlossen werden und die mit der Einstellung an die Sache herangehen: „Für die Zeit, in der ich da bin, soll es gut sein. Was danach kommt – welcher Koch nach mir kommt und was der dann macht –, ist mir wurscht.“ Siller: „Ich denke, die Leute sollten sich bewusst sein, welche Verantwortung sie langfristig haben, wenn sie für eine Firma, für MitarbeiterInnen zuständig sind. Und wirklich nachhaltig verantwortlich handeln – das würde ich mir wünschen.“



Die Erziehungs-Küchenmannschaft

Wenn es im Privaten z. B. um Fragen der Kindererziehung geht, dann kann es auch ganz schnell passieren, dass ein riesengroßes Küchenteam zur Stelle ist, um gute Ratschläge zu geben. Dass Oma A das empfiehlt, Onkel B jenes, Cousine Z alles für einen Blödsinn hält, weil sie es immer schon sooo gemacht hat. „Dann kann es richtig schwierig für die Eltern werden, bei sich zu bleiben und auf ihre Intuition zu hören – da hilft es, sich seine eigenen Werte klarzumachen und in Ruhe abzuwägen“, sagt Siller. „Wenn man dann mit ein bisschen Abstand wieder auf die Sache oder die anstehende Entscheidung schaut, kann sie wahrscheinlich leichter getroffen werden, als wenn man gerade sehr bei den Erwartungen anderer ist.“

„Es würde uns gut tun, die Verantwortung für unsere eigenen Sachen zu übernehmen.“

Was ist schon sicher?

Neigt der Partner oder die Partnerin stark dazu, auf das zu hören, was Familie, FreundInnen, Bekannte oder KollegInnen sagen, und lässt er oder sie sich stark davon beeinflussen, ist das ein Zeichen von Verunsicherung, meint Nicole Siller: „Dann ist die Frage: Wie kriegt diese Person Sicherheit?“ Sie empfiehlt, dann als PartnerIn gut darauf zu achten, in welchen Momenten er/sie sich sicher fühlt, und das zu verstärken; also die Sicherheit zu fördern und sich nicht auf die Unsicherheit zu fokussieren.

DIE EXPERTIN

Nicole Siller ist diplomierte Lebensberaterin und bietet in ihrer Praxis in Wien psychologische Unterstützung, Systemisches Resonanzcoaching und Sexualberatung an. lebendich.at