

Im Ländle geboren, in die Welt hinausgezogen – S-taff stellt in der **SCHWÄBISCH HALL OF FAME** Menschen aus Schwaben vor, die über die schwäbischen Grenzen hinaus erfolgreich sind. Die Fragen stellte Sabine Olschner

HEUTE: HERBERT SECKLER, 57, BESITZER DER „SANSIBAR“ AUF SYLT

Schwäbische Wurzeln: Geboren am 2.3.1952 und aufgewachsen in Aalen in der Schwäbischen Alb. Dort hat Herbert Seckler auch das Kochen gelernt. **Auszug in die Welt:** Herbert Seckler hat als Koch in Großbritannien und in der Schweiz gearbeitet. 1974 kam er nach Sylt, wo er vier Jahre später in Rantum einen Imbisskiosk am Strand kaufte. Heute ist der ehemalige Kiosk die angesagte „Sansibar“, die berühmteste Strandhütte Deutschlands, ein beliebter Treff der Prominenz.

S-taff: Sie sind in Schwaben geboren und aufgewachsen. Was verbinden Sie heute noch mit dieser Region?

Seckler: Schwaben ist meine Heimat. Ich bin direkt am Wald großgeworden, dort ist es landschaftlich wunderschön. Leider bin ich sehr lange nicht mehr in meinem Heimatort gewesen.

S-taff: Was unterscheidet Sylt vom Schwabenland?

Seckler: Eigentlich nicht viel, außer dass dort Wälder sind und hier Wasser. Aber die Menschen unterscheiden sich meiner Meinung nach gar nicht so stark voneinander.

S-taff: Welche schwäbischen Tugenden haben Ihnen beim Aufbau der „Sansibar“ geholfen?

Seckler: Auch wenn es ein Klischee ist: Eine Eigenschaft war sicherlich die Sparsamkeit, wobei man Sparsamkeit nicht mit Geiz verwechseln darf. Geizig waren die Schwaben meiner Ansicht nach nie. Schwaben findet man ja auf der ganzen Welt, und überall geht es ihnen nicht schlecht. Eine weitere schwäbische Tugend von mir: Ich esse gern gut.

S-taff: Servieren Sie in der „Sansibar“ denn auch schwäbische Spezialitäten?

Seckler: Ja, von Maultaschen über

Spätzle bis hin zu Rostbraten bieten wir das ganze Programm. Dabei passen wir die Gerichte natürlich ein wenig dem norddeutschen Geschmack an. Aber wir haben auch viele Gäste aus Süddeutschland.

S-taff: Könnte das Konzept der „Sansibar“ auch an einem anderen Ort, zum Beispiel irgendwo in Baden-Württemberg, funktionieren?

Seckler: Nein, solange ich hier Chef bin, wird es das gastronomische Konzept nirgendwo anders geben. Ich glaube einfach, dass das nicht funktionieren wird. Schließlich hat unser Erfolg etwas mit den Personen und den Persönlichkeiten zu tun, die dahinterstehen. Und das kann man nicht kopieren, wie zum Beispiel eine Systemgastronomie. Wir erfinden uns jeden Tag neu, und das kann man nicht, wenn man an verschiedenen Orten Filialen hat.

S-taff: Wie würden Sie Ihr Erfolgsrezept beschreiben?

Seckler: Ich würde es niemandem wünschen, dass er es so schwer hat, wie ich es hatte. Ich musste viele Jahre kämpfen und hatte kaum ein Privatleben. Zufall und viel Glück spielten eine wichtige Rolle, um bis hierhin zu kommen. Ich wüsste allerdings auch nicht, wie ich es hätte besser machen



können. Ich bin sehr glücklich, dass alles so geklappt hat, und dankbar für alles, was ich habe. Ich würde es auch wieder genauso machen. Aber ich kann deshalb noch lange kein Patentrezept dafür geben, wie man sich erfolgreich selbstständig macht. Mein Fazit ist: Jeder sollte genau das tun, womit er glücklich ist – und dieses Glückseligkeit bedeutet eben für jeden etwas anderes. Ich habe mir daher abgewöhnt, für andere zu entscheiden, was für sie gut sein könnte. Denn Gott sei Dank ist ja jeder Mensch anders.

Link zur Sylter Strandbar:
www.sansibar-sylt.de



Schwäbisch Hall of Fame