



**KLAGENFURT
EXTRA**

Redaktion ☎ 0463/38 42-297
PR-Redaktion ... ☎ 0463/38 15 00 - 218
Anzeigen ☎ 0463/38 15 00

Koch Andrej Cigan, Professor Gernot Mödritscher und Coach Harald Schellander konnten Achim Zechner vom Heyn-Verlag für ihr „Projekte à la carte“-Buch begeistern. Die Kernaussage: „Wie ich koche, so leite ich Projekte“.



Neue Rezepte für die Küche, das Management und die Team-Arbeit

Koch, Coach, Professor am Herd

Ein Koch, ein Coach und ein Professor haben sich gefunden und das Buch „Projekte à la carte – Jetzt kocht das Team“ entwickelt. Der Tenor des Werkes, erschienen im Heyn-Verlag, ist: „Wie ich koche, so führe ich mein Projekt.“ Der Inhalt bestätigt: Kochen erfordert Management – vom Einkauf bis zur Nachspeise.

„Die würzige Geschichte für unser Werk wurde in der alten Schulen in Kappel an der Drau geboren“, erzählt

Harald Schellander. Der Klagenfurter Coach begleitet dort gemeinsam mit Spitzenkoch Andrej Cigan Firmen-Teams bei „kochen & coachen“-Workshops. Der Coach: „Die Zubereitung von Essen ist vom Einkauf bis zur Nachspeise ein Projekt, das ein hohes Maß an Management erfordert.“

Eines Tages schwang auch Universitätsprofessor Gernot Mödritscher, der im Bereich Unternehmensführung tätig ist, mit dem Team den Kochlöffel. „Ich entdeckte unzählige Parallelen zwischen Kochen und Projekt-

management“, verrät der Klagenfurter, der übrigens leidenschaftlicher Hobbykoch ist. Zwei Jahre haben der Professor, der Koch und der Coach experimentiert, geschrieben und gekocht.

Das Buch handelt vom Kochen an sich und davon, was Menschen und Teams bei der Abwicklung von Projekten lernen können. Die Autoren zerlegen etwa ein

Menü lustvoll in Einzelteile und bereiten Aha-Erlebnisse besonderer Art für Hausfrauen, Manager und Profiköche. Ebenso gibt es Einblicke in Kochtöpfe prominenter Köche und Interviews. Cigan: „Natürlich enthält das Buch auch viele Rezepte.“ „Projekte à la carte – Jetzt kocht das Team“ (204 Seiten, 39 Euro) ist im Buchhandel erhältlich. GeSa



Das Werk wartet mit erfrischenden Lebens-Rezepten auf.

Foto: Verlag Heyn



Professor, Koch und Coach bei garenden Entwicklungsprozessen

Foto: Verlag Heyn



Drei Männer in einer Küche – das erfordert viel Management.