

MURMANN

DAS UNTERNEHMEN BIST DU

Das Buch für alle
Selbständigen und die,
die es werden wollen

vom JIMDO-
Gründer und
CEO

MATTHIAS HENZE

DAS UNTERNEHMEN
BIST DU

MATTHIAS HENZE

DAS UNTERNEHMEN BIST DU

Das Buch für alle Selbstständigen
und die, die es werden wollen

MURMANN

Inhalt

Intro 7

I. Du bist der Anfang 9

II. Du bist der Aufstieg 71

III. Du bist das Durchhalten 103

IV. Du bist dein nächster Schritt 155

V. Und jetzt du! 195

Dank 203

Die Protagonist:innen 206

Über den Autor 208

Intro

Fragst du dich, ob du wirklich für die Selbstständigkeit gemacht bist? Oder hast du bereits ein Business, kommst aber nicht so richtig voran? Vielleicht bist du auch schon ein alter Hase, aber müde von mehreren Krisen, und der Druck scheint überhandzunehmen?

Ganz gleich, ob du **noch überlegst, gerade startest** oder **schon mittendrin** bist: Dieses Buch ist für dich.

Es will dir Mut machen, dir ehrliche Einblicke geben und dich mit echten Geschichten inspirieren. Du sollst Lust verspüren, sofort anzufangen. Gleichzeitig soll es dich darauf vorbereiten, dass Selbstständigkeit auch mal richtig hart sein kann – und dir zeigen, wie du genau dann weitermachst.

Insgesamt sind in Deutschland laut Mikrozensus (2022) ganze **3,6 Millionen Soloselbstständige** unterwegs. Sie alle haben sich für ihren eigenen Weg, für ihre Freiheit entschieden. Sie bestimmen selbst, was sie machen, für wen sie arbeiten und in welchem Tempo sie vorgehen. Sie übernehmen Verantwortung für sich selbst und ihren eigenen Wachstumspfad. Sie haben auch selbst in der Hand, wie viel sie verdienen – und sich gleichzeitig gegen die vermeintliche Sicherheit einer Festanstellung entschieden. Oder anders gesagt:

Sie sind das Unternehmen.

Das kann großartig sein, ist aber phasenweise auch sehr herausfordernd. Abgesehen davon haben Solounternehmer:innen keine

große Lobby. Sie werden von der Politik übersehen, kaum wahrgenommen. Die Politik hat vor allem Großkonzerne auf dem Schirm, was ein Fehler ist. Denn **genau hier** – bei den Kleinen, bei den Solos und Mini-Teams – entsteht unheimlich viel kreative Wirtschaftskraft, die nicht nur unsere Ökonomie, sondern auch das Lebensgefühl von Millionen Menschen prägt.

Mein Name ist Matthias Henze. Ich bin seit über 20 Jahren selbstständig und habe eine Firma mit aufgebaut, die Selbstständige als Kund:innen hat. Meine Frau ist selbstständig, meine Schwester ist selbstständig, in meinem Freundes- und Bekanntenkreis sind nicht wenige selbstständig, und viele andere wie Tanja, Guido, Irina oder Chris, die du im Buch kennenlernen wirst, sind es ebenfalls. Über die Zeit und die vielen, vielen Gespräche habe ich verstanden, was Selbstständigkeit als Lebensgefühl ausmacht und was es in den einzelnen Phasen braucht, um erfolgreich zu sein.

Dieses Buch will dich bekräftigen, deinen eigenen Weg zu gehen und ihn auch dann weiterzugehen, wenn es schwierig wird. Es will dir zeigen, wie grandios diese Form der Freiheit sein kann – aber auch, was du tun kannst, wenn dir der Mut fehlt oder dir eine Krise um die Ohren fliegt.

Kurz gesagt: **Dieses Buch dreht sich um dich!**

Denn du bist das Unternehmen.

Viel Vergnügen und vor allem viel Gas nach vorne!

Dein
Matze

I.

DU BIST
DER
ANFANG

**Am Anfang steht dein Wunsch, dein Leben
selbst in die Hand zu nehmen – und ein eigenes
Unternehmen zu gründen. Du hast eine Idee,
ein Thema, das dir wichtig ist. Du hast wahr-
scheinlich auch Respekt. Vielleicht sogar
Angst vor dem Scheitern. Das ist bei allen gleich.
Doch dann hast du Mut.
Und deine Reise beginnt.**

Das Abenteuer Selbstständigkeit

Die Geschichte, wie ein ehemaliger Airbus-Manager seinen Weg in die Selbstständigkeit gefunden hat, erzähle ich immer sehr gern: Er war ein junger Mann, Anfang 30, mit koreanischen Wurzeln. Ein erfolgreicher Angestellter, der die Karriereleiter schnell hochgeklettert war, mittleres Management, geachtet im Kollegenkreis, ein wacher Geist, ohnehin eine Laufbahn wie gemalt: gute Uni, hervorragender Abschluss, Topjob, tolle Wohnung in Hamburg, daneben regelmäßig Zeit für Sport.

Die Autobahn zum Erfolg lag sozusagen frisch geteert vor ihm. Sechsspurig ausgebaut, immer freie Bahn und er kam recht zügig voran. In der Ferne, am Horizont, schien es heller zu werden. Aber so ganz genau konnte er nicht erkennen, wohin die Strecke eigentlich führte. Das zeigte sich auch in der täglichen Arbeit: Er drang nicht immer mit seinen Vorschlägen durch. Er erlebte Vorgesetzte, die sehr von sich und ihrer Rolle überzeugt waren, bei nicht immer vorhandener Kompetenz. Um seinen Aufstieg nicht zu gefährden, ordnete er sich unter, machte mehr Kompromisse, als er eigentlich wollte.

Das tat ihm nicht gut.

Die Unzufriedenheit stieg, er ging misstrauischer zur Arbeit, wurde etwas verbissener, weil er ja in der Firma »etwas erreichen« wollte.

Doch immer mehr wurde ihm bewusst: Diese vermeintlich sichere Autobahn in eine bessere Zukunft erwies sich als schwer befahrbare Schotterpiste.

Und was macht der Mann?

Er biegt einfach ab, hält den Wagen an und begibt sich auf sein eigenes Abenteuer. Er hat nur das Nötigste dabei. Er weiß, dass es nie den perfekten Zeitpunkt zum Starten gibt. Dass man nicht alles

planen kann. Dass er auf dem Weg viel lernen müssen. Dass es nicht leicht wird. Aber er hat das Wichtigste, was man zum Starten braucht: ein Thema.

Das Coole in sich entdecken

Der Mann heißt Guido, und Guidos Thema ist: Kimchi nach Mamas Rezept. Kimchi ist ein fester Bestandteil der koreanischen Küche, eine Zubereitung aus eingelegtem Kohl und Rettich, etwas säuerlich im Geschmack. Guido hat festgestellt, dass in Deutschland zwar gutes Kimchi verkauft wird, aber nicht dem entspricht, was er als echtes Kimchi kennt. Also beschloss er, Kimchi basierend auf dem Rezept seiner Familie anzubieten, gemeinsam mit Annaria. Für Guido ist Essen etwas Verbindendes, etwas, was das Verständnis der Kulturen fördert. Kimchi ist daher nicht nur säuerlicher Kohl aus Südkorea, es hat eine tiefe Bedeutung für ihn.



Und so begab er sich auf eine neue Route.

Seither gibt es bei ihm echtes koreanisches Kimchi. Und das nicht als Hobby, sondern als Unternehmen – Guido und Annaria starteten als echte Unternehmer:innen. Seit einiger Zeit steht er nun mit seinem Kimchi auf Wochenmärkten. Das war sein Startpunkt, innerhalb von nur einem Jahr fühlt er sich etabliert. Nun ist er einen Schritt weiter gegangen, hat begonnen, mit einem Burgerrestaurant zu kooperieren. Dort ist der Kimchi-Burger inzwischen ein Highlight auf der Speisekarte. Und das ist nicht das Ende. Mal schauen, wo Guidos Reise noch hingeht.

Guido gehört zu den 3,6 Millionen sogenannten Soloselbstständigen in Deutschland, einer unterschätzten Gruppe mit einer unterschätzten Wirtschaftsleistung.

Was mich daran immer fasziniert: Leute wie Guido haben das Coole in sich entdeckt. Er hat das gefunden, was ihn wirklich ausmacht, ein cooles Thema. Warum das auch für den Erfolg wichtig ist, dazu komme ich später noch.

Nichts Größeres, als sein Thema zu finden

Als ich Guido kennenlerne, ist er bereits seit einem Jahr dabei. Er strahlt eine selbstbewusste Ruhe und Zufriedenheit aus. Voller Begeisterung erzählt er mir, wie cool die Erfahrungen auf den Wochenmärkten für ihn waren. Das direkte Feedback der Kund:innen hat sein Produkt zu dem gemacht, was es heute ist. Die Wertschätzung hat ihn bestärkt und motiviert. Einen ehemaligen Airbus-Manager. Er ist zufriedener als in einer Konzernstruktur, wo er immer schauen musste, ob nicht andere an ihm vorbeiziehen oder er irgendeinen Karriereschritt verpasst. Es ist ein Druck, dem sich nicht wenige Angestellte aussetzen. Als langjähriger Begleiter von Soloselbstständigen weiß ich: Es gibt nichts Größeres, nichts, was einen mehr erfüllt, als SEIN Thema zu entdecken.

Sicher, Guidos Lebensstandard hat sich geändert, er musste bescheidener werden, auf ganz großem Fuß kann er nicht mehr leben. Aber das stört ihn nicht, denn er hat etwas anderes gewonnen. Etwas, was seine Lebensqualität drastisch verbessert hat: die Freiheit. Die Freiheit, sein eigenes Ding zu machen.

Nicht nur einen Teller

Kitsa ist diesen Weg auch gegangen. Sie hat einen griechischen Hintergrund, und ihr geht es um die griechische Esskultur. Griechisches Essen war und ist in Deutschland beliebt – man denke an Gyros oder Souflaki.



In Griechenland sind diese Gerichte allerdings eher Streetfood, vieles hier ist auch »eingedeutscht«, entspricht nicht dem, was in Griechenland unter Esskultur verstanden wird. Kitsa kennt das gut, ihr Vater hatte in der Vergangenheit einige griechische Restaurants in Karlsruhe geführt.

»Essen gehen ist ein Kulturgut«

Daher hat Kitsa auch ein tiefes Verständnis für Gastronomie und Gastrokonzepte, außerdem hat sie selbst jahrelang in Restaurants gearbeitet.

Da war es naheliegend, dass sie ein eigenes Lokal eröffnet, das Meraki. Die Idee dahinter: »Wir wollen griechische Esskultur in Deutschland etablieren.« Esskultur heißt, in großer Runde zu sitzen. Doch statt dass jeder seinen Teller hat, auf dem ein einzelnes Gericht liegt, stehen viele Schalen und Töpfchen in der Mitte des Tisches und alle bedienen sich, vergleichbar mit spanischen Tapas oder orientalischen Mezze. Es geht darum, Essen nicht als reinen Akt der Nahrungsaufnahme zu betrachten, sondern als Ereignis, bei dem Freunde und Familien über Stunden hinweg zusammensitzen, reden, lachen, singen. »Essen gehen ist für mich nicht Luxus, es ist ein Kulturgut«, sagt Kitsa. Genau das will sie in Deutschland etablieren. Deshalb hat

sie das Meraki gegründet, gemeinsam mit ihrem Freund, der passenderweise als Sommelier arbeitet.

Der Ort war insofern schnell gefunden, als Kitsa in einem Restaurant jobbte und sich immer dachte: »Der Laden ist so gut, wenn der Chef hier mal aufhört, muss ich mich darum bemühen, ihn fortzuführen.«

Keine zwei Monate später kündigte der Besitzer an, das Restaurant aufzugeben. Für Kitsa ein Zeichen. Sie schlägt sofort zu, ihr Freund ist mit dabei. Die Familie gibt einen Privatkredit und viel Support. Alle sind gespannt auf den neuen Laden.

»Und dann begann ein wilder Ritt«, erinnert sich Kitsa. Sie bauten den Laden eigenhändig um, strichen alles neu, entwickelten Speisen und Gerichte. »Wir haben wirklich alles selbst gemacht.« Und genau das fühlte sich von Anfang an »mega« an.

»Ich habe immer Spaß in meinen Jobs gehabt, aber das eigene Restaurant, das fühlt sich an wie eine Erfüllung, das empfindet man nicht als Arbeit.« Nun gibt es im Meraki griechische Esskultur, die Leute sitzen lange, fühlen sich wohl. Sicher, es gab und gibt Schwierigkeiten, etwa mit Lieferanten, und die Preisgestaltung ist auch nicht immer einfach. Sie wollen ja auch etwas daran verdienen.

Einen richtigen Tiefpunkt gab es bisher aber nicht, die Wintermonate sind zwar in der Gastronomie generell immer schwierig, Januar, Februar, da kommen nicht so viele Leute. »Aber dann haben wir eine Wand gestrichen, sind am nächsten Tag reingekommen und haben gesagt: Ja, deswegen!« Jedenfalls gab es nie einen Grund, den Mut zu verlieren, es gelang immer, sich treu zu bleiben. Herausforderungen wird es überall geben.

Oder wie es Kitsa auf den Punkt bringt: »Was ist denn nicht schwierig?«

Es selbst in der Hand haben

Mich faszinieren Menschen wie Guido und Kitsa schon sehr lange. Wahrscheinlich, weil ich schon früh gesehen habe, wie anstrengend die unternehmerische Reise ist, und dass Menschen wie Guido und Kitsa sie trotzdem mit Freude wagen. Aber warum machen sie das?

Wegen der Freiheit

Frei darin zu sein, wie, wo, woran, wie viel, in welchem Tempo, mit wem, nach welchen Prinzipien man arbeitet – das ist einfach irre. Irre gut. Es gibt keinen, der über einem steht. Keinen Chef, der einem sagt, woran man zu arbeiten hat, wie man die Sachen zu erledigen hat, der einen aus dem Homeoffice zurück ins Office beordert, der gerne mal eine gläserne Decke einbaut, der einem nach der Baby-pause die Ambitionen runterschraubt. Da ist keiner. Alles ist deine eigene Entscheidung! Viel besser kann es eigentlich nicht werden.

Und diese Freiheit hat viele Gesichter: Du kannst morgens um sieben starten oder erst nach dem Frühstück mit den Kindern an die Arbeit gehen. Du musst niemanden um Erlaubnis fragen, wenn dir zwischendurch eine geniale Idee kommt, oder wenn du für die Elternsprechstunde schon nachmittags Schluss machen willst.

Auch deine Ziele bestimmst du selbst – ob du wachsen willst, ob du neue Märkte eroberst oder ob du gerade eine ruhigere Phase brauchst. Niemand schreibt dir vor, wie deine nächsten Monate aussehen sollen. Selbstständigkeit bedeutet: Du hast das Ruder fest in der Hand, steuerst dein Schiff mal schnell, mal ganz gemächlich – ganz so, wie es deinem Leben und deinem Business entspricht.

Natürlich heißt Freiheit auch Verantwortung. Aber genau darin liegt ein weiterer Reiz: Du bist nicht an vorgegebene Strukturen gefesselt, sondern kannst sämtliche Prozesse für dich gestalten. **Wie** du dein Angebot entwickelst, **mit wem** du zusammenarbeitest, **wo** und **wann** du deine Leistung erbringst – alles liegt in deinen Händen. Dieser Spielraum gibt dir auch die Chance, schneller auf Veränderungen zu reagieren: Ob ein Kunde abspringt oder sich ein neuer Trend auftut – du musst nicht erst etliche Abteilungen durchlaufen oder Genehmigungen einholen. Du probierst es einfach aus, veränderst deinen Kurs, lernst unterwegs dazu und wirst dadurch mit jedem Schritt selbstbestimmter und souveräner.

Wegen der Anerkennung?

Als Selbstständige:r erlebst du beinahe täglich, wie deine Arbeit unmittelbar wirkt. Du bist ganz nah dran an deinen Kund:innen, siehst ihr Strahlen, hörst das ehrliche Feedback. Für Guido ist es das stolze Lächeln der Marktbesucher:innen, wenn sie sein Kimchi probieren. Für Kitsa im Meraki ist es das ausgelassene Stimmengewirr, wenn ihre Gäste in bester Stimmung den Abend genießen. Du spürst förmlich, dass dein Werk Menschen berührt.

Das ist pure Wertschätzung

Ob Stephanie, die Künstlerin, deren Highlight es ist, wenn jemand sich in ein von ihr gemaltes Bild »verliebt«, oder Ilka, die Tortenbäckerin, die nach einer Hochzeit eine E-Mail bekommt: »Alle haben deine Torte geliebt.« Diese Anerkennung sorgt für Gänsehaut und

einen Moment tiefen Glücks. Alexander, der sich mit Holzarbeiten selbstständig gemacht hat, spürt es, wenn Eltern ihn anrufen und erzählen, dass ihr Kind sein neues Hochbett so aufregend fand, dass es kaum einschlafen konnte. Das ist pure Wertschätzung.

Und genau darin liegt der Unterschied zum Angestelltendasein: Die Anerkennung bezieht sich direkt auf dich. Das Lob ist unmittelbar mit deinem Engagement, deiner Kreativität, deiner Arbeit verknüpft. Kund:innen kaufen nicht nur ein Produkt, sie kaufen deine Idee, deine Expertise, deine Handschrift. Das erzeugt Stolz – und eine unglaubliche Motivation, weiterzumachen. Denn was du erschaffen hast, ist zutiefst persönlich.

Geld ist kein Motivator

Spannenderweise nennen nur wenige Selbstständige als Hauptmotiv »mehr verdienen«. Die meisten gründen nicht, weil sie das große Geld wittern, sondern weil sie frei sein, ihren eigenen Weg gehen möchten, weil sie etwas Sinnstiftendes tun wollen, weil sie in ihrem Thema aufblühen. Geld ist selbstverständlich relevant – davon müssen ja Miete, Essen und Versicherungen bezahlt werden. Doch es ist mehr Mittel zum Zweck.

Wenn du es richtig machst, dann kannst du sehr ordentlich verdienen. Viele Selbstständige machen das nicht in letzter Konsequenz. Warum das aber wichtig ist und wie man dahinkommt, darüber sprechen wir in Kapitel V.