

club!

DAS MAGAZIN DES BUSINESS CLUB HAMBURG



Frischeparadies: Starköchin Cornelia Poletto beim Einkauf auf dem Isemarkt

HAMBURG KOCHT VIJAY SAPRE ÜBER GENIESSER UND GOURMETS

Einblicke **CORNELIA POLETTO ÜBER DIE MACHT DER STERNE** Wissen **COMPLIANCE – WORAUF DIE UNTERNEHMEN ACHTEN SOLLTEN** Neuer Partnerclub in Edinburgh **THE ROYAL SCOTS CLUB**
Impulse **DR. FÖRSTERS WEG ZUM UNTERNEHMER** Pilze & Kräuter **DIE KÖNIGE DES WALDES**

NEU. ABER NIX FÜR ANFÄNGER.

Holsten Extra Herb und Holsten Stark.

**JETZT
PROBIEREN!**





Peter Richard Stoffel, Peer-Arne Böttcher, Dr. Jan Kleeberg

Stark gemacht

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

erstmal laden wir, Peter Richard Stoffel, Peer-Arne Böttcher und Dr. Jan Kleeberg, Sie als Trio zur Lektüre des neuen Magazins club! ein. Das hat seinen Grund: Mit dem Geschäftsführer Dr. Jan Kleeberg hat der Business Club Hamburg kompetente Verstärkung bekommen. Gemeinsam mit dem erweiterten Mitgliedermanagement rund um Dr. Norbert Wüpper, Nathalie Burmeister und Tina Morgenstern sind damit die Weichen für die Zukunft des Clubs gestellt. Davon profitieren Clubmitglieder, Gäste und Interessenten gleichermaßen. Lesen Sie auf den Seiten 56 und 57, wie sich der Business Club Hamburg in den vergangenen Monaten weiterentwickelt hat und wer Ihre Ansprechpartner sind.

Für das Titelthema dieser Ausgabe, „Hamburg kocht“ (ab Seite 16), haben wir einen Kenner der Gastro-Szene als Autor gewonnen: Vijay Sapre, Chefredakteur des Gourmet-Magazins Effilee, der seit Kurzem auch den Betrieb des Literaturhaus-Cafés übernommen hat, schreibt über seine persönlichen kulinarischen Highlights – und das sind nicht nur Sternerestaurants.

Um wichtige Informationen zu einem brandheißen Thema geht es im Wissens-Report: Compliance. Für Unternehmer und Führungskräfte gibt es viele gute Gründe, sich mit dem Thema zu beschäftigen. Compliance in Unternehmen sicherzustellen, ist dabei nicht nur notwendige Pflicht, sondern es bietet auch eine Chance. Unsere Autorin Dr. Catrin Gesellensetter beschreibt, wie man sich auf das Thema Compliance professionell einstellt.

Eine erkenntnisreiche Lektüre wünschen

Peter Richard Stoffel Peer-Arne Böttcher Dr. Jan Kleeberg



Mit der Starköchin auf dem Isemarkt: Cornelia Poletto (3. von rechts) mit dem club!-Team Martina van Kann, Lisa Austmann, Jasmin Nesch, Achim Schneider und Nina Schwarz (von links).

Stadt der Sterneköche 16

Hamburg ist ein Schlaraffenland für Feinschmecker: Von der Spitzengastronomie bis zur Imbisskultur gibt es ein riesiges Angebot an kulinarischen Highlights.



INHALT

03 EDITORIAL

Stark gemacht

06 CHRISTOPH SCHUBERT PLANT SEINEN HERBST

Der Eishockeyspieler freut sich auf seine Hochzeit, ein neues Häuschen und das Heranwachsen seines Sohnes.

Look & Feel

08 EIN GEBURTSTAG, PFERDE UND OLDTIMER

Events im Club: Besuch der Silbermanufaktur im Norden, Lesung mit Klavierspiel, Seminar mit Pferden, Oldtimertreffen, Golf Matchplay-Serie.

12 POLITIK-TALK

Jürgen Pfeiffer und Prof. Günter Verheugen diskutierten das Thema „Sanierungsfall Europa – EU um jeden Preis?“.

Titelthema

16 HAMBURG KOCHT

Der Koch und Food-Experte Vijay Sapre beschreibt die kulinarische Vielfalt in Hamburg, schwärmt von der Sterneküche – und von einer feinen Imbisskultur.

Interview

24 CORNELIA POLETTO

Die Spitzenköchin spricht über die Hamburger Gastro-Szene, die Gourmetküche und seltsame Kochgewohnheiten.

28 MEINUNG

Clubmitglieder zum Thema „Hamburg kocht“.



TITELTHEMA

Cornelia Poletto gab ihr Sternerestaurant auf und erfüllte sich einen lang gehegten Traum: ein unkompliziertes Restaurant für jedermann. Warum es doch komplizierter wurde als gedacht, erzählt sie im Interview. club! traf die Spitzenköchin in den Räumen ihrer Kochschule in Eppendorf.



Feine Pilze 60

Chefkoch Nils-Kim Porru sammelte mit seinem Vater als Kind oft Pilze – heute bereitet er sie selbst zu.



Pfeiffer fragt 12

Prof. Günter Verheugen diskutierte im Politik-Talk das Thema „Sanierungsfall Europa – EU zu jedem Preis?“

Wissen

30 COMPLIANCE

Unsaubere Geschäfte sind riskant – wer es dennoch macht und sich erwischen lässt, riskiert Ansehen und Existenz.

36 GÜRTLERS GRÜTZE

club!-Kolumnist Detlef Gürtler über Grenzüberschreitungen und Regelverstöße von Cicero bis Paul Breitner.

38 MEINUNG

Clubmitglieder zum Thema „Compliance“.

Club & Partner

40 DER TRADITION VERPFLICHTET

Der Royal Scots Club in Edinburgh war einst ein reiner Militärclub. Heute hat der neue Partnerclub des Business Club Hamburg Mitglieder aus allen Branchen und Bereichen.

Service

56 DAS TEAM FÜR ALLE FÄLLE

Sie kümmern sich um die Wünsche der Mitglieder – das Team des Business Club Hamburg stellt sich vor.

58 MEMBERS FOR MEMBERS

Die TÜV SÜD Akademie bietet zahlreiche Weiterbildungen und einen kostenlosen Auto-Check für alle Mitglieder.

Neu im Club

44 MENSCHEN UND IHRE GESCHICHTEN

Jan Henric Buettner, Hotelier; Dr. Nikolaus Förster, Chefredakteur; Detlev Wösten, Chemievorstand; Philipp Mitzscherlich, Geschäftsführer Handelsunternehmer.

Gourmet & Genuss

60 DIE KÖNIGE DES WALDES

Aromatische Pilze sind gerade im Herbst ein Highlight in der Küche. Chefkoch Nils-Kim Porru gibt Tipps zu Umgang und Zubereitung von Pilzen.

64 WEIN-KOLUMNE

Der Sommelier des Kreuzfahrtschiffs „Europa 2“ erzählt von den Besonderheiten des Weintrinkens auf See.

66 FRANK-MICHAEL SCHMIDT BITTET ZU TISCH

Was sein Schreibtisch über den Werbeprofi verrät.

Service

52 SPECIAL

54 ALLES WISSENSWERTE ZUM CLUB

66 IMPRESSUM

CHRISTOPH SCHUBERT PLANT SEINEN HERBST

*In jeder Ausgabe des **CLUB!-MAGAZINS** stellen wir eine bekannte Persönlichkeit vor, die im Strandkorb auf der Terrasse des Business Club Hamburg Platz nimmt. Dort werden dann kleine und große, private und berufliche Pläne für die nahe Zukunft verraten.*



Den schwarzen Puck, das Spielgerät des Eishockeyprofis, hat er immer dabei: Christoph Schubert im Strandkorb des Business Club Hamburg. Beim Fußball hält es der Nationalspieler übrigens mit St. Pauli statt dem HSV und mit 1860 München statt den Bayern.

Christoph Schubert, 31, ist einer der erfolgreichsten deutschen Eishockeyspieler aller Zeiten. Er spielte mehr als 350-mal in der US-Profiliga NHL und erreichte mit den Ottawa Senators 2007 das Finale des Stanley Cups. Seit 2010 spielt er bei den Hamburg Freezers, deren Kapitän er ist. Für die Nationalmannschaft nahm er sechsmal an WM oder Olympischen Spielen teil.

„Seit zwei Monaten führe ich ein neues Leben. Seit zwei Monaten gibt es Lenni. Denn seit meine Freundin Janina und ich unser erstes Kind bekommen haben, ist nichts mehr wie früher; junge Eltern werden wissen, wovon ich spreche. Mein Part ist die Frühschicht: Aufstehen um 6.30 Uhr, Flasche für Lenni machen, um acht Uhr ab zum Training. Dann ist Janina dran, bis ich gegen 14 Uhr wieder zu Hause bin. Natürlich ist für uns das Wichtigste für die kommenden Wochen: gemeinsam unseren Sohn wachsen sehen.“

Ein entscheidendes privates Ereignis planen wir für diesen Herbst aber auch: unsere Hochzeit, zumindest die standesamtliche. Die richtige mit Kirche und großer Party soll erst 2015 folgen. Unsere Idee: Lenni ist dann alt genug, dass er uns die Hochzeitsringe bringen kann. So wünschen wir uns das.

Bis dahin werden wir wohl auch unser Traumhäuschen gefunden haben, das wir gerade suchen. Das ist unser nächstes Ziel: ein gemeinsames Nest bauen. Auch, wenn ich in München geboren wurde und schon in Kanada und Schweden gelebt und gearbeitet habe, kann ich sagen: Hamburg ist meine Stadt. Hier könnte ich den Rest meiner Tage verbringen.

Meinen Vertrag als Profi bei den Freezers habe ich ja gerade bis 2017 verlängert. Für die neue Saison in der DEL habe ich übrigens ein gutes Gefühl. Irgendwie spüre ich, dass wir dran sind an den Besten. Ein bisschen träumen darf man ja: Manchmal denke ich, kommendes Jahr könnte es sogar zum Finale reichen.“

MONTBLANC HERITAGE COLLECTION 1912



Die Montblanc Heritage Collection 1912 ist eine Hommage an den legendären Montblanc Sicherheitsfüllfederhalter, der um das Jahr 1912 erschien. *Durch den neu entwickelten, zweistufigen Mechanismus lassen sich sowohl die einziehbare Feder als auch der Kolbenfüllmechanismus mit einem einfachen Zug am Konus bedienen. Die Feder aus rhodiniertem 585er Gold gewährleistet einen sanften Schreibstil.*

**MONT
BLANC** 



Manager-Coaching in der Reithalle: Nach dem Beschnupern folgte die Praxis. Stute Bella machte geduldig alle Übungen mit. Und auch die Kinder waren aktiv: Sie ritten, putzten und bemalten Pferde mit Fingerfarbe.



COACHING PER PFERD – EIN TIERISCHES ERLEBNIS

Beim Coaching-Seminar „Von Pferden lernen“ erlebten Clubmitglieder, wie es um ihre Führungsqualitäten bestellt ist, und beeindruckten mit großer Kreativität.

Erst Kontakt aufnehmen, dann führen – so lautete die Aufgabe für die Teilnehmer des Seminars „Von Pferden lernen“, das Clubmitglied Anabel Schröder vom Coaching- und Beratungsunternehmen horsense in Stade veranstaltete. Als Co-Trainerin und „Arbeitspartnerin“ wartete Stute Bella in der Reithalle. „Das Pferd spiegelt wider, wie jemand auf andere wirkt. Wenn es sich wohlfühlt, kommt es freiwillig mit“, erklärt sie. Mal mehr, mal weniger problemlos dirigierten die Clubmitglieder das Tier durch den Sand. Anschließend gab es Feedback. Glanzpunkt des Tages war die Gruppenübung: Gemeinsam, jeder eine Hand an einem Seil, lotsten die Teilnehmer Bella durch einen im Kreis aufgebauten Parcours. „Das war die kreativste Gruppenlösung, die wir je hatten“, schwärmte Schröder.



Gruppenfoto mit Co-Trainerin Bella: Sabine Dunkhorst, Audi-Hamburg-Chef Jürgen Deforth und Seminarveranstalterin Anabel Schröder (von links).



Das Business Club-Team im St. Pauli-Stadion: Nachdem die Besucher den heiligen Rasen getestet haben, durften sie die Kabine der Mannschaft begutachten.

IM TEMPEL DER KIEZKICKER

Wolfgang Helbing, Clubmitglied und Geschäftsführer des Millerntor Stadionbetriebs machte es möglich, dass die Fußballfans unter den Clubmitgliedern die Kultstätte des FC St. Pauli besuchen konnten.

Der Titel „Hell's Bells“ ertönte beim Einmarsch der Clubmitglieder zwar nicht, aber dennoch konnten sie sich beim Betreten des Millerntor-Stadions gut vorstellen, wie es sein muss, wenn die Kiezkicker alle zwei Wochen in ihren Fußballtempel einlaufen. Auch in den Katakomben durften sich die Besucher ausführlich umschauchen und konnten so das ganz besondere St. Pauli-Feeling, das sonst nur die Spieler in der Arena erleben, genießen.



SANFTE KLÄNGE- EHRliche TEXTE

Clubmitglied Matthias Onken las aus seinem Buch und der Pianist Martin Tingvall spielte dazu.

Selbst für einen Echopreisträger wie Martin Tingvall war es etwas Besonderes: „So etwas habe ich noch nie gemacht.“ Doch die Anspannung war umsonst. Äußerst harmonisch präsentierte das Duo sein Programm. Die ehrlichen und emotionalen Texte des ehemaligen Journalisten und Aussteigers fesselten die Zuhörer. Tingvalls sphärische Melodien sorgten für eine ganz besondere Stimmung.



Feinschliff: Clubmitglied Andreas Gommolluch durfte selbst Hand anlegen und eine Silbergabel in Form bringen. Firmenchef Oliver Berking (links) bestaunte das Ergebnis.

MIT DEM PORSCHE IN DIE SILBERSCHMIEDE

Ein Tag wie kein anderer: 30 Interessierte fuhren mit verschiedenen Porsche-Modellen zu Robbe & Berking in den hohen Norden.

Bei traumhaftem Sonnenschein ging es für die Clubmitglieder auf „Testfahrt“ in Richtung Flensburg. Egal ob Cayenne, Cayman, 911er oder Panamera – jeder konnte jeden Porsche fahren. Nach dem gemeinsamen Mittagessen im „Alten Meierhof“ nahm Geschäftsführer Oliver Berking die Gäste in seiner Silbermanufaktur in Empfang. Nach einem Einstiegsfilm zeigte und erklärte Berking zwei Stunden lang die aufwändige und filigrane Arbeit im Werk.



Treffpunkt Porsche Zentrum Hamburg: Clubmitglied Jörg Zimmermann hatte sogar die Ausweichstrecken in jedem Navi hinterlegt.

OLDTIMERSHOW IM CLUB

Als sich die über 20 Clubmitglieder und Gäste mit ihren glänzenden Karossen vor der strahlenden Villa im Heine-Park aufreichten, durften sie sich in eine andere Zeit versetzt fühlen. Nach einem gemeinsamen Frühstück, bei dem angeregt über Oldtimer, Oldie-Treffen und Originalersatzteile gefachsimpelt wurde, ging es in Kolonnenfahrt ins Prototyp-Automuseum in die HafenCity. Dort führte Auto-Experte Helge Ohmes die staunenden Gäste durch die Ausstellung von Automobilen, die es so nirgends zu sehen gibt.



01

01 Ein ganz besonderes Stück im Prototyp-Museum: Ende der 30er Jahre wurde dieser Porsche Typ 64 Berlin-Rom-Wagen eigens für ein Propagandarennen entwickelt.

02 Ein amerikanischer Traum in Chrom und Lack: Der Pontiac GTO von 1967.



02



03

04

03 Porsche war gleich zweimal vertreten: mit einem 356er Cabrio (vorn) und mit einem 356 C Coupé.

04 Der Roadster schlechthin: ein Morgan Plus 8 mit sattem Acht-Zylinder-Motor.

05 Der Stern durfte nicht fehlen: Mercedes Benz 250 SL aus dem Jahr 1967.



05

EVENT TIPPS

Hier finden Sie einige Highlights der kommenden Wochen im Business Club Hamburg.

Dienstag, 10. September

Besuch der Holsten-Brauerei
Exklusiv für Club-Mitglieder ist die kostenlose Führung durch Hamburgs größte Brauerei. Im Anschluss gibt es frisch gezapftes Holsten-Bier und Schinken-Treber-Brot in der Kantine.



Mittwoch, 25. September

Podiumsdiskussion im Dockland
Unter der Leitung von Knut Terjung diskutieren Wissenschaftssenatorin Dr. Dorothee Stapelfeldt, Prof. Garabed Antranikian (TU Harburg, Foto), Christoph Birkel (hit-Technopark) und weitere Gäste über Forschung in Hamburg.

Mittwoch, 16. Oktober

Wasser für alle – alle für Wasser!
Der frühere FC St. Pauli-Profi Benny Adrion, Gründer von Viva con Agua, und Vorstandsmitglied Mathias Rüscht berichten über die erfolgreiche Arbeit Ihrer Initiative für Wasser- und Bildungsprojekte in den Entwicklungsländern.

Donnerstag, 17. Oktober

IBA Hamburg-Führung IBA Dock
Beim Besuch der Internationalen Bauausstellung erfahren Sie alles über neue soziale, technische und kulturelle Impulse im Städtebau. Nach einer kurzen Einführung führt Sie ein IBA-Guide zu den wichtigsten Projekten.



Mittwoch, 18. Dezember

Weihnachtliche Lesung mit Musik
Clemens von Ramin (Foto) stimmt die Clubmitglieder mit heiteren, besinnlichen, ironischen und liebevollen Geschichten auf das Weihnachtsfest ein. Die junge Nachwuchskünstlerin Annika Treutler begleitet ihn dazu am Piano.



burstah OFFICES hamburg

SO EINZIGARTIG WIE IHR UNTERNEHMEN

Die burstah Offices in Hamburgs Nikolaiviertel sind für Menschen gemacht, die auf der Suche nach dem Neuen, dem Modernen und dem Besonderen sind. Südlich der Mönckebergstraße, neben Rathaus und Börse liegt das Nikolaiviertel, dort wo Hamburgs Geschichte einst ihren Anfang nahm. Die historische Handelsstraße Großer Burstah bildet das Zentrum des Viertels und ist heute Teil des neu gebildeten Business Improvement Districts (BID) Nikolai Quartier. Wie bereits Ende des 19./ Anfang des 20. Jahrhunderts soll sich der Große Burstah, einst eine der Haupteinkaufsstraßen Hamburgs, wieder zu einer urbanen Geschäftsstraße entwickeln und zusammen mit den prächtigen Kontrahäusern das moderne Stadtbild rund um die alte St. Nikolaikirche bilden.

Die Lage, nur wenige Schritte von Jungfernstieg und Neuer Wall, bildet den exklusiven Rahmen für die burstah Offices, in denen sich Variabilität, zukunftsorientierte Ausstattung und zeitgemäße Architektur zu einem harmonischen Gesamtbild fügen.

- Zentrale Lage nur wenige Schritte vom Rathaus, Handelskammer und Neuer Wall entfernt
- Gesamtfläche ca. 17.000 m²
- Fertigstellung Mitte 2014
- Flexible Aufteilungsmöglichkeiten für großflächige und kleinteilige Mieterstrukturen
- Individuelle Raumplanung und mieterspezifische Flächenkonzepte
- Großzügige Dachterrassen auf dem 7.OG mit spektakulärer Aussicht über die Hamburger Innenstadt
- Tiefgaragenstellplätze in 3 Untergeschossen
- Attraktive Arkadensituation mit Flächen für Geschäfte und Gastronomie
- LEED Gold Vorzertifizierung für eine nachhaltige Bauweise

FRANKONIA

PFEIFFER FRAGT

In der neuen Runde des Politik-Talks im Business Club Hamburg hatte Jürgen Pfeiffer mit Prof. **GÜNTER VERHEUGEN** den ehemaligen Vizepräsidenten der EU-Kommission zu Gast. Ihr Thema: „Sanierungsfall Europa – EU um jeden Preis?“



Ehrgast Professor Günter Verheugen und Moderator Jürgen Pfeiffer diskutierten auf der Bühne des Business Club Hamburg angeregt über die europäische Finanzkrise und die Ängste der Menschen.

DAS SAGEN DIE CLUBGÄSTE



KONSTANTIN PFLÜGER

Geschäftsführender Gesellschafter
Anywhere mobile GmbH

Wir haben die Chance, mit dem Projekt Europa einen ganzen Kontinent zu einen. Nur hat heute kaum noch einer den Mut, sich für dieses Europa stark zu machen und dafür zu werben. Es fehlen die Persönlichkeiten, die die Bürger dazu bringen, dieses Europa auch wirklich zu wollen.



MARKUS REINEDAHL

Geschäftsführer Assense Software
Solutions GmbH

Allein, dass uns eine Person vom Kaliber eines Günter Verheugen einmal hinter die Kulissen von Brüssel blicken lässt – mich freut es, dass ich das miterleben durfte. Auch seiner Überzeugung, dass die kulturellen Unterschiede in Europa überhaupt nicht so groß sind, stimme ich voll und ganz zu.



Clubmitglied Matthias Wolk (real TV group) hat für Sie den Film zum Talk produziert.

Um ihn zu sehen, gehen Sie auf den QR-Code oder direkt auf www.bch.de/videos



Text: **Norbert Scheid** Fotos: **Martina van Kann**

„Sanierungsfall Europa – EU um jeden Preis?“ Die Ankündigung genügt, und jeder der rund 80 Gäste beim Politik-Talk „Pfeiffer fragt“ bringt seine eigene Meinung und auch eigene Vorurteile mit. Und muss nach der 90-minütigen Diskussion manches korrigieren und neu überdenken.

Moderator Jürgen Pfeiffer stellte seinen Ehrengast Professor Günter Verheugen, von 2004 bis 2010 Vizepräsident der EU-Kommission, als „Vater der Osterweiterung“ vor und bündelte das Misstrauen vieler Deutscher gegen den Beitritt der osteuropäischen Länder in die Gemeinschaft in der Frage: „Aber die Bürger unseres Landes sind damals nicht gefragt worden: ‚Wollt ihr das auch?‘“

Damit provozierte der Moderator bei dem zwar kritischen, aber doch leidenschaftlichen Europäer Verheugen die Gegenfrage: „Sind Sie denn sicher, dass Deutschland bei einem Volksentscheid unserer Nachbarn in die Gemeinschaft aufgenommen worden wäre? Bei den Niederländern beispielsweise wäre ich mir da nicht sicher, heute noch nicht. Und die Franzosen? Reden wir nicht darüber.“

Der Mann, der als treibende Kraft der Osterweiterung das Schicksal ganzer Völker in seinen Händen hielt, stellte auch klar: „Die Währungskrise hat mit der Osterweiterung nichts zu tun. Und wenn wir von Korruption und Misswirtschaft und dem Einfluss krimineller Organisationen auf die Politik reden, fallen mir gewichtigere Länder als Rumänien und Bulgarien ein.“ Natürlich auch hier wieder Griechenland und die Ängste, dass unser Wohlstand vernichtet wird. Trost hatte da auch Günter Verheugen nicht für seine Zuhörer im Business Club. „Das kommt uns nach den Wahlen teuer zu stehen. Sehr teuer sogar, egal, wer

dann an der Regierung ist.“ Aber trotz dieser Sorgen über die Schuldenberge der südeuropäischen EU-Länder erinnerte Günter Verheugen noch einmal mit Vehemenz daran: „Deutschland ist zwar der größte Nettozahler für Europa, wir sind aber auch mit weitem Abstand der größte Nutznießer. Deutschland verdient an diesem Europa!“

Der Moderator und sein Gesprächspartner waren sich einig, dass trotz Fehlentwicklungen und Enttäuschungen der Blick nach vorn gerichtet werden muss. „Wir Deutschen werden in 30 Jahren nur noch 0,4 Prozent der Weltbevölkerung ausmachen. Wie sollen wir da unsere Zukunft alleine meistern?“

Wie es um den Willen der Europäer bestellt ist, die sich rasant verändernde Welt mitzugestalten, dafür gab der zweite Gast des Abends, Dr. Stefanie Babst, Leiterin der strategischen Planungsabteilung von Nato-Generalsekretär Rasmussen, ein ernüchterndes Beispiel. „Europa hat sich verpflichtet, Libyen bei der Absicherung seiner Grenzen zu unterstützen“, erzählte sie von ihrem Besuch in dem Land. „Bisher sieht die Unterstützung so aus, dass in einem Hotel in Tripolis seit Monaten 13 europäische Diplomaten residieren. Von denen ist nicht ein einziger einmal an einer Landesgrenze, beispielsweise zu Tunesien, gewesen.“ Europa zerstritten, kraftlos, mutlos. Wir sind dabei, den Anschluss in der sich verändernden Welt zu verlieren. „Aber nicht Geld ist das Problem“, so der Appell Verheugens. „Was fehlt, sind Mut und Wille der politischen Führung zu Reformen. Wo sind die Projekte, die Visionen, wo ist die Zuversicht und die Kraft, als Global Player die Zukunft mitzugestalten?“



DAGMAR VON RENNER

Communication Management
Ivo von Renner Fotografie und Film

Ich bin jetzt noch weniger zuversichtlich, was Europa betrifft. Wie sollte ich auch, wenn ein so beeindruckend intelligenter, weltgewandter und sympathischer Mann wie Herr Professor Verheugen hier selbst eingesteht, wie sorgenvoll und kritisch er die Lage in Europa sieht.



HARTMUT HERRMANN

Geschäftsführender Gesellschafter
IFB Ingenieurbüro für Bautechnik

Als überzeugter Europäer hat mich der Abend begeistert. Ich hoffe, dass unsere Regierung den Kerngedanken eines geeinten Kontinents wieder mit Leben erfüllt und mit Überzeugung vertritt. Nur so kann Europa in der sich stärker abzeichnenden multipolaren Welt eine Rolle spielen.

FINAL FOUR AUF SCHLOSS LÜDERSBURG

*Stimmung wie in der Fußball Champions League: Mit dem Sieg von **SARATH DE SILVA** am Final-Wochenende feierte die Golf-Matchplay-Serie des Business Club Hamburg den Höhepunkt der Saison 2013. Der neue Modus brachte noch mehr Sport und intensive Begegnungen.*



Erfolgreiches Quartett: Die Besten des Jahres 2013 Sarath De Silva, Jochen Helmer, Andreas Eckhoff und Bernhard Jüngst (v.r.) in der Reihenfolge ihrer Platzierung.

Souveräner Sieger:
Mit Sarath De Silva
setzte sich der Spie-
ler mit dem besten
Handicap durch.



ERGEBNISSE FINALWOCHELENDE

Halbfinale	Jochen Helmer - Andreas Eckhoff Sarath De Silva - Bernhard Jüngst	5 und 4 3 und 2
Spiel um den 3. Platz	Andreas Eckhoff - Bernhard Jüngst	7 und 5
Finale	Sarath De Silva - Jochen Helmer	3 und 2

**Mutiger Herausforde-
rer: Jochen Helmer**
kämpfte, musste
sich aber im Finale
geschlagen geben.



Mehr Golf, mehr Sport, mehr Networking – der neue Modus der Golf-Matchplay-Serie 2013 mit Gruppenspielen, K.o.-Runde und einem Scramble-Turnier für alle, sorgte für zufriedene Teilnehmer – auch am Finalwochenende auf einer der schönsten Golfanlagen Deutschlands.

Die abschließenden vier Begegnungen der Golf-Matchplay-Serie 2013 des Business Club Hamburg auf Schloss Lüdersburg waren die spannendsten. Zwei Halbfinals am ersten Tag, das Spiel um den dritten Platz und das Finale am zweiten, dazwischen die „Players Night“ mit guten Gesprächen – dann stand das Ergebnis fest. Mit Sarath De Silva (Handicap 4,2) gewann auch der nominell beste Spieler des Wettbewerbs.

Noch wichtiger als das sportliche Ergebnis war der Gesamterfolg der Serie. „Mit der Golf-Matchplay-Serie haben wir ein Juwel in unserem Veranstaltungsangebot“, sagt Peter Richard Stoffel, Geschäftsführer des Business Club Hamburg, „besser kann man Menschen kaum zusammenbringen.“ Die meisten Teilnehmer haben sich die Matchplay-Serie auch für 2014 (siehe Infokasten) fest vorgemerkt.

Das Lochwettbewerb ist die älteste und spannendste Spielart beim Golf und für die Matchplay-Serie eines Business Clubs die am besten geeignete.

„Beim Matchplay besteht immer eine gewisse Verantwortlichkeit“, sagt Carlsberg-Geschäftsführer Dr. Holger Liekefett. „Ein Firmmenturnier lässt sich für den Einzelnen vielleicht noch absagen. Bei einem Matchplay gibt es immer einen Spielpartner, dem man nicht absagen möchte.“ So sorgten beispielsweise Liekefett und sein Spielpartner Dr. Horst Tisson für ein Kuriosum: Weil sie keinen gemeinsamen Termin für eine ganze Runde fanden, trafen sie sich im Business Club Hamburg und ermittelten den Sieger in einem Putt-Wettbewerb in der Cigar-Lounge – mit Tisson als Gewinner (der später das Viertelfinale erreichte).

Ist Golf darüber hinaus ein Turbo für gute Geschäfte?

Bernhard Jüngst, Teilnehmer am Final Four auf Schloss Lüdersburg, meint: „Beim Golf habe ich schon sehr viele nette Leute kennengelernt, die mir irgendwann später im Berufsleben geholfen haben. Insofern kann ich nur sagen: Ja, ich habe schon viele gute Geschäfte gemacht.“ Liekefett sagt: „Wenn man einmal vier Stunden lang gemeinsam über einen Golfplatz gegangen ist, begegnet man sich beim nächsten Mal anders. Insofern sind solche Wettbewerbe ein perfekter Katalysator für das Geschäft.“

2014 geht es ganz sicher wieder auf die Runde.

SO GEHT'S WEITER MIT DER MATCHPLAY-SERIE

Auch 2014 wird es eine Golf-Matchplay-Serie im Business Club Hamburg geben. Es stehen ebenfalls 64 Startplätze zur Verfügung. Die Teilnehmer spielen zunächst in Gruppen mit je vier Spielern. Der jeweilige Gruppensieger und die besten Zweiten qualifizieren sich für die K.o.-Runde. Das Halbfinale und Finale findet wie gewohnt an einem Wochenende in Lüdersburg statt.



Die Hanse-Golf-Card, Vorteilskarte für die Golfregion Hamburg, ist auch 2014 Partner der Matchplay-Serie.



Audi
Zentrum Hamburg



**BUSINESS
CLUB
HAMBURG**



HAMBURG – MEINE KULINARISCHE PERLE

*Bei Feinschmeckern gilt die Hansestadt als Topadresse. Auch der Food-Spezialist **VIJAY SAPRE** schätzt die Sternegastronomie der Stadt. Aber nicht nur. Für den passionierten Koch gibt es auch eine feine Imbisskultur, die es lohnt auszuprobieren.*





VIJAY SAPRE, 50, ist ein Multitalent. „Eigentlich wollte ich Popstar werden“, sagt er. Doch als die Musikkarriere nicht richtig anlaufen wollte, wurde er Werbetexter. Einer seiner Kunden war AOL. Sapre erkannte die Möglichkeiten der Internetkommunikation und entwickelte das Autoportal mobile.de, das er 2003 an Ebay verkaufte und so zum wohlhabenden Mann wurde. Seitdem widmet sich Sapre seiner zweiten Leidenschaft, dem Kochen. 2008 gründete er die Gourmet-Zeitschrift *Effilee*. Und seit Neuestem ist er Inhaber des Literaturhaus-Cafés am Schwanenwik. Dort will er in Zukunft auch selbst häufiger am Herd stehen.

Text: **Vijay Sapre**

Als ich Anfang der 80er Jahre nach Hamburg kam, ich war vorher im fränkischen Erlangen zur Schule gegangen, da prophezeite mir ein guter Freund: „Wart’s ab, du wirst Probleme mit dem Essen bekommen.“ Und in gewisser Weise stimmte das auch: Selbst die einfachsten Sachen, ein Hähnchen vom Grill, die Frikadelle in der Kneipe, waren nicht von der Qualität, die ich gewohnt war. Das schien hier nicht so wichtig. Und während man sich in Süddeutschland – jedenfalls damals – mit der neuen Flamme ohne Weiteres zum Schweinebratenessen verabreden konnte, musste ich mich damit auseinandersetzen, dass so ziemlich jedes Mädchen, das man kennenlernte, einen eigenen radikalen Diätansatz verfolgte. Aber das ist eben der Hanseat, er zeigt nicht so gern, was er hat. Um der Stadt auch kulinarisch näherzukommen, braucht man ein wenig Zeit.

Ich hatte Glück, dass ich relativ schnell den Kontakt zur gehobenen Gastronomie fand. Die Werbeagentur, in der ich als Textpraktikant arbeitete, ernannte mich kurzerhand zum Restauranttester und schickte mich für ein Projekt durch Schleswig-Holstein, und dann hatte ich auch recht bald Blut geleckt. Mein erster Besuch im Sternerestaurant galt dem Landhaus Scherrer – damals mit zwei Sternen unangefochten die Nummer eins in der Stadt – mit kleinstem Budget, von sauer erspartem Geld. Ich werde vor allem nie vergessen, wie korrekt, umsichtig und freundlich man mit uns umging, obwohl schnell klar war, dass wir so gerade eben in der Lage sein würden, zwei Gänge und den billigsten Wein zu bezahlen. Heute, unter anderen Voraussetzungen, bin ich hier Stammgast. Und spätestens seit meinem zweiwöchigen Praktikum 2008 bin ich auch eng mit Heinz Wehmann befreundet.

2008 fingen wir mit *Effilee* an, einem edlen, sehr anspruchsvollen Food-Magazin. Als Herausgeber muss ich mich bei der Frage

nach der wichtigsten kulinarischen Metropole in Deutschland natürlich diplomatisch zurückhalten, aber ich kann jedenfalls sagen, dass Hamburg zu den unterschätzten Perlen in dem Bereich gehört. Zunächst haben wir natürlich die größte Fernsehkochdichte in der Republik, mit Mälzer, Henssler, Poletto, Rach, und jetzt neu Tarik Rose. Deren Restaurants haben sich in den vergangenen Jahren pragmatisch an das Publikum angepasst – der typische Kochshowgucker ist nun mal in der Regel nicht der Gourmet, der bereit ist, 35 Euro für einen Hauptgang auszugeben. Man speist dort auf hohem

Ich hatte Glück, dass ich schnell den Kontakt zur gehobenen Gastronomie gefunden habe.

Niveau, in fast jedem Fall mit erfreulich viel eigenem Stil, aber nicht mit der Ambition, ganz oben mitzuspielen. Das muss nicht schlimm sein, das Essen ist hier vielleicht nicht der ganz große Kunstgenuss, aber es schmeckt, es gibt anständige Weine und daher in fast jedem Fall die Gefahr für den Gast, abzustürzen. Das gilt erst recht für Lokale wie das Tarantella im Kasino Esplanade oder den – naja – »Ableger« Henriks an der Moorweide. Hier wird zwar einfach gekocht, aber mit allerbesten Zutaten und die Weinkarte ist nicht nur klug zusammengestellt, sondern auch recht fair bepreist. Das ist so urban und zukunftsweisend, wie man nur werden kann. →



DER SUSHI-EXPERTE

STEFFEN HENSSLER



Es passierte während eines Urlaubs im amerikanischen San Diego. Dort wurde Steffen Henssler kurz nach Abschluss seiner Ausbildung zum Koch „mit dem Sushi-Virus infiziert“. Als 1999 dank eines Lottogewinns plötzlich mehrere tausend D-Mark auf seinem Konto landeten, wusste er schnell, wohin mit dem Geld: Eine Ausbildung an der Sushi Academy in Los Angeles sollte es sein. Als erster Deutscher und mit Bestnote schloss er die Ausbildung ab und darf sich seitdem „Professional Sushi Chef“ nennen. Zusammen mit Vater Werner eröffnete er sein erstes Restaurant an der Elbstraße, 2009 folgte das zweite. Bekannt wurde Henssler als Fernsehkoch. Derzeit ist er in der Show „Topfgeldjäger“ im ZDF zu sehen.

Restaurants: ONO (Eppendorf), Henssler Henssler (Altona); Infos: www.onobysteffenhenssler.de, www.hensslerhenssler.de

Kulinarisch spannender ist es dennoch da, wo die Sterne verteilt werden. Mit Thomas Martin im Louis C. Jacob, Karlheinz Hauser im Restaurant am Süllberg und vor allem Christoph Ruffer im Haerlin (Hotel Vier Jahreszeiten) haben wir immerhin drei Köche mit zwei Sternen (was nach offizieller Lesart bedeutet, dass es lohnt, einen kleinen Umweg für sie in Kauf zu nehmen). Allen dreien gelingt es, in alteingesessenen Häusern einem tendenziell konservativ geprägten Publikum den Weg in eine zeitgemäße, modern elegante Küche zu weisen, ohne die klassischen Wurzeln zu vernachlässigen.

Mit Sylt, Travemünde und Berlin gibt es hochrelevante Vororte, die kulinarisch einiges zu bieten haben.

Auch bei den Häusern mit einem Stern sind einige dabei, die so ungewöhnlich und eigenständig sind, dass sie die „besondere Beachtung“, die der Michelin ihnen zugesteht, tatsächlich mehr als verdienen. Über das Landhaus Scherrer habe ich schon geschrieben, wo – die Kollegen mögen es mir verzeihen – Heinz Wehmann immer noch die beste Ente weit und breit aus dem Ofen zieht. Wahabi Nouri kocht im Piment arabisch, wer nicht weiß, was B'stilla oder Raz-el-hanout ist, läßt es sich erklären. Ali Güngör müs im Le Canard Niveau kocht einerseits türkisch inspiriert, ohne dabei seine urbayerischen Wurzeln zu verleugnen (oder andersrum, wenn Sie wollen). Last not least Gerald Zogbaums aufregende Küchenwerkstatt, von der man nur hoffen kann, dass sie

sich aus der selbst auferlegten Pause möglichst bald, gut erholt und mit Schwung zurückmeldet.

Dann gibt es, anders als mein Freund vor 25 Jahren meinte, durchaus eine Imbisskultur in Hamburg. Zum Beispiel die großartige Nudelsuppe im Din Hau am Klosterwall. Mit Schweinebauch, dazu eingelegte Eier und Tofu. Harry Schulz' Lütt'n Grill in der Max-Brauer-Allee, wo die Hähnchen zur Glaubensangelegenheit werden, das Köz Urfa am Altonaer Bahnhof, wo es selbstverständlich keinen Alkohol gibt, aber allein wegen des großen Durchsatzes alles vorbildlich frisch auf den Teller kommt, und um die Erwartungen der Touristen zu erfüllen, Fisch & Co. an der großen Elbstraße.

Für den Food-Journalisten spielt natürlich auch die Frage eine Rolle, wie schnell er die auswärtigen kulinarischen Hotspots erreicht. Frankreich, Spanien, Benelux und der Schwarzwald sind in der Tat aus dem Köln-Bonner Raum zum Beispiel viel besser zu erreichen. Dafür haben wir drei hochrelevante Vororte, Sylt, Berlin und Travemünde, die kulinarisch auch eine Menge zu bieten haben, und seit es das Noma in Kopenhagen gibt, befindet sich der Norden Deutschlands auf einmal nicht mehr am Rande, sondern in der Mitte der kulinarischen Weltkarte.

Seit Anfang August mache ich übrigens etwas, was nur schiefgehen kann. Ich habe nämlich die Seite gewechselt und betreibe das Restaurant und Café im Literaturhaus. Eine ehrwürdige Hamburger Institution, leider musste der bisherige Betreiber Insolvenz anmelden, aber die Mitarbeiter bleiben bei der Stange und sind hochmotiviert. Im Prinzip geht es hier um das, was die Hanseaten sowieso am besten können: etwas Neues zu schaffen, ohne dabei das Bestehende aufzugeben. So ist das in Metropolen: es bleibt immer spannend!



DER PHANTASIEVOLLE

CHRISTOPH RÜFFER



Seit 2002 prägt die Handschrift von Christoph Ruffer die Speisekarte des Restaurants Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten. Der Zwei-Sterne-Koch gehört zu den Küchenkünstlern der Gourmetszene. Zu seinen Lehrstationen zählt auch das Drei-Sterne-Haus Traube Tonbach in Baiersbronn unter der Leitung von Harald Wohlfahrt. Ruffer ist kein Mann der lauten Töne, schreibt keine Kochbücher und kocht in keiner TV-Sendung. Dennoch hat das Fernsehen für ihn eine wichtige Rolle gespielt: Mit 14 verfolgte er die ZDF-Kochshow „Essen wie Gott in Deutschland“. Kurze Zeit später begann Christoph Ruffer eine Ausbildung – als Koch.
Restaurant: Haerlin (Neuer Jungfernstieg); Infos: www.restaurant-haerlin.de



DER PERFEKTIONIST

THOMAS MARTIN



Als Thomas Martin vor zwei Jahren mit dem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, wehrte er alle Glückwünsche ab: Für den Chef de Cuisine im Jacobs Restaurant zählt das Team und nicht der Einzelne. Auch er nicht. Seit 16 Jahren kocht der gebürtige Mannheimer an der Elbchaussee. Mit seinen 30 Köchen zaubert Martin seine „zeitgemäß leichten, klassisch französischen“ Menüs auf die Teller. Er gilt als Perfektionist. Sowohl beim Ausfüllen neuer, kreativer Gerichte als auch bei der Akkuratess der Zubereitung seiner Gerichte.

Restaurant: Jacobs (Elbchaussee); Infos: www.hotel-jacob.de



STAR OHNE STERN

ANDREAS CABERLO



Im Caberlo sitzt der Gast mittendrin. „Essen in der Küche“, so nennt das der Küchenchef. Der Maitre ist von kräftiger Statur und manchmal ein wenig brummig. Aber wenn er am Herd steht (mit Jazzmusik im Hintergrund), wird es spannend. Es gibt Gourmets, die halten ihn für den kreativsten Küchenkopf der Stadt. Wie bei den sternedekorierten Kollegen legt er Wert auf Frische und beim Fleisch auf artgerechte Haltung. Das Ergebnis: hohe Kochkunst. Andreas Caberlo, ein Star ohne Stern. Aber solche Auszeichnungen interessieren ihn sowieso nicht. *Restaurant: Caberlo (Borgfelde); Infos: www.caberlo.de*



DER EDELMANN

KARL-HEINZ HAUSER



Ein Dinner im Schloss Bellevue ausrichten? Für Karlheinz Hauser kein Problem. Während seiner Zeit als Küchendirektor und gastronomischer Leiter im Berliner Hotel Adlon verwöhnte er in edlem Ambiente die Gaumen hochrangiger Prominenz. Der gebürtige Badener lernte die Kunst der Spitzengastronomie unter anderem von Eckart Witzigmann, der ihn einmal als „eines der größten Talente in Deutschland“ bezeichnete. Die Ehrungen ließen nicht lange auf sich warten. Hauser erhielt neben dem Prix Culinaire etliche Male den Five Star Diamond Award und war dreimal Berliner Meisterkoch des Jahres. 2003 bekam er seinen ersten Michelin-Stern, neun Jahre später folgte ein zweiter. Seit 2002 führt er das Restaurant Seven Seas auf dem Süllberg. Dort bietet er zusammen mit seinem Koch-Team klassische regionale und internationale Küche auf höchstem Niveau an. Zudem ist er als kulinarischer Berater in der ganzen Welt unterwegs. Trotz Ruhm bleibt Hauser bescheiden. Sein Motto: „Das Produkt ist stets der Star in der Küche.“

Restaurant: Seven Seas (Blankenese); Infos: www.suellberg-hamburg.de



DER SHOWMAN

TIM MÄLZER



„Schmeckt nicht - gibt's nicht!“ hieß die Kochsendung, mit der Tim Mälzer 2003 mit einem Schlag berühmt wurde. Im rasanten Tempo stieg die TV-Show zur beliebtesten Kochsendung im deutschen Fernsehen auf und bekam drei Jahre später den TV-Publikumspreis Goldene Kamera. Es folgten Tim Mälzer-Kochbücher, DVDs, Shows, eigene Geschirr- und Messer-Kollektionen und vieles mehr. Und das, obwohl Mälzer ursprünglich gar nicht Koch werden wollte, sondern Hoteldirektor. Als er immer wieder Preise bei Kochwettbewerben gewann, änderte er seine Meinung. Nach Stationen in England und Hongkong landete er 1997 wieder in seiner Heimat Hamburg, wo er leere Mägen auch mal mit deftiger Hausmannskost füllt.

Restaurant: Bullerei (Schanze); Infos: www.bullerei.com

HAUSMANNSKOST ODER HAUTE CUISINE?

Ob Zinshaus als Kapitalanlage oder exquisite Büroräume,
Immobilieninvestments oder Lagerflächen: Wir freuen uns
auf Ihre Bestellung!

*In Hamburg. In Bremen.
Und darüber hinaus.*



ROBERT C. SPIES

GEWERBE UND INVESTMENT

Robert C. Spies Gewerbe und Investment GmbH & Co. KG
Hohe Bleichen 11 · 20354 Hamburg · Tel. 040 / 32 50 919-90



www.robertcspies.de

„Den Stern im Michelin habe ich abgehakt“

Sie ist eine der besten Köchinnen der Stadt. CORNELIA POLETTO spricht über die Bedeutung von Tischreservierungen, anspruchsvolle Gäste und die unerwartete Entwicklung ihres neuen Restaurants.

Text: **Gisela Reiners** Fotos: **Martina van Kann**

club!: Wir behaupten: Hamburg kocht! Frage an die Köchin: Kocht Hamburg? Brodelt es hier? Oder köchelt es nur?

Cornelia Poletto: Es kocht! Und es ist ein großes Glück, hier mitkochen zu dürfen! Es gibt alle Stile und Richtungen. Sie finden hervorragende thailändische, japanische, italienische Restaurants, um nur einige zu nennen. Die Küche ist wirklich international – und das in allen Preisklassen.

club!: Da Sie gerade die Preise erwähnen...

Poletto: Auf diesem Gebiet ist es nicht einfach für Gastronomen. Wir hatten wohl alle bisher ein schwieriges Jahr. Das Geld wird weniger, die Ansprüche der Gäste dagegen höher. Selbst gute Restaurants haben zu kämpfen – verlieren auch. Dass N Siebzehn in den wunderbar an der Elbe gelegenen Räumen des früheren Tafelhaus von Christian Rach hat kurz nach der Neueröffnung aufgegeben. Man denke auch nur an die Beach Clubs, die unter dem Wetter leiden. Aber die Gäste wollen kein Gejammer hören.

club!: Was wollen Gäste denn?

Poletto: Sie wollen eine ganze Menge. Selbstverständlich wollen sie gutes Essen, aber auch der Service muss stimmen. Er darf nicht zu steif, aber auch nicht zu locker sein. Die Location, das Ambiente muss passen, das Licht, die Farben, die Möbel, die ganze Stimmung im Restaurant. Der Erfolg setzt sich aus vielen Kleinigkeiten zusammen. Aber wenn die Rechnung kommt – dann gehen die Augenbrauen hoch.

club!: Warum? Wenn doch alles gestimmt hat?

Poletto: Hamburger gehen gern auswärts essen – aber in Paris oder London und New York. Dort wird jeder Preis gezahlt, ohne mit der Wimper zu zucken. Aber hier ist es schwierig.

club!: Was machen Sie dagegen?

Poletto: Ein Beispiel. Ich habe einen neuen Produzen-

ten in Schleswig-Holstein gefunden, der wunderbar abgehangenes Fleisch liefert. Dry aged heißt das im Fachjargon. Das ist natürlich teuer, denn wenn der Mann das Fleisch 30 Tage im Kühlraum hängen lässt, verdient er 30 Tage nichts. Und am Ende wiegt das Fleisch weniger als zuvor, weil ja Flüssigkeit verdunstet ist. Noch einmal ein Verlust. Dafür ist das Fleisch einfach ein Genuss an Geschmack, Zartheit und Aroma. Wenn ein Gast das bestellt, lasse ich ihm vorher das ganze Stück zeigen und vom Service erklären, warum es so etwas besonders Leckeres ist – und warum es am Ende 40 bis 50 Euro kosten muss.

club!: Sie haben Ihr Restaurant, für das Sie zehn Jahre lang einen Stern im Michelin erköcht haben, aufgegeben, weil das Haus abgerissen wurde. Sie wollten danach lieber ein unkompliziertes Restaurant für jedermann, ohne Reservierung, ohne Schnick-Schnack, mit dem besten Grillhähnchen der Stadt. Hat das geklappt?

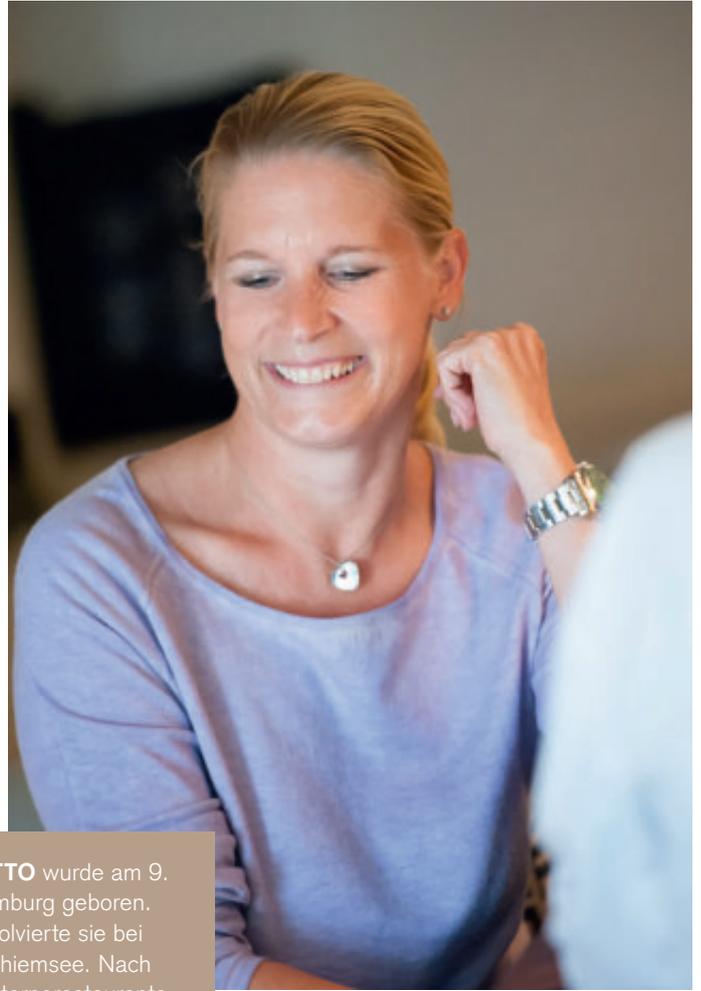
Poletto (lacht): Da musste ich dazulernen. Geplant war eine Öffnungszeiten von 9 bis 9. Heute ist von 11 Uhr bis etwa 23 Uhr geöffnet – und Bestellannahme für die Küche bis um 21 Uhr. Wir sind zu den Reservierungen zurückgekehrt und haben abends – das habe ich wirklich nicht so geplant – zwei Belegungen. Wir wurden hier an der Eppendorfer Landstraße einfach überrannt, abends stand draußen eine Schlange. Der Erste Restaurantleiter, der es gewohnt war, Gäste mit Buchung zur bestimmten Zeit an ihren Tisch zu führen, wurde mit dem Ansturm nicht fertig. Und als mir wirklich liebe Stammgäste sagten, sie könnten nicht mit Gästen einen Besuch bei mir planen ohne Sicherheit, auch einen Platz zu bekommen, bin ich doch wieder zur Reservierung zurückgekehrt.

club!: Haben Sie viele Stammgäste?

Poletto: Ja, Gott sei Dank. Ein Gast kommt seit 13 Jahren, also seit ich mein erstes Restaurant aufgemacht habe, jeden Dienstag mit seiner Frau zum Essen. →



Entspannt beim Gespräch:
Cornelia Poletto, 42, plaudert
gut gelaunt über die Hamburger
Gastro-Szene, die „alle Stile
und Richtungen“ zu bieten hat.



CORNELIA POLETTA wurde am 9. August 1971 in Hamburg geboren. Ihre Ausbildung absolvierte sie bei Heinz Winkler am Chiemsee. Nach der Aufgabe ihres Sternerrestaurants eröffnete sie 2011 einen Feinkostladen mit angeschlossenem Restaurant in Eppendorf, das „Cornelia Poletto“.



So etwas rührt mich sehr und macht mich richtig stolz. Denn ein Restaurant so lange und dann noch mit der Neuorientierung zu führen, ist gar nicht so einfach.

club!: Wieviel Plätze gibt es denn in Ihrem neuen Restaurant?

Poletto: Es gibt nur 30 Plätze. Viele Gäste scheinen sich nicht vorstellen zu können, was es für einen Ausfall bedeutet, wenn dann ein Vierer-Tisch leer bleibt, weil sie ihre Reservierung nicht absagen. Das sind etwa 15 Prozent meines Umsatzes.

club!: Und die Kochschule?

Poletto: Die in diesem Jahr neu eröffnete „Cucina Poletto“ für Gruppen ab 10 Personen, ein paar Schritte vom Restaurant entfernt in der Goernestraße, hat noch einmal 120 Quadratmeter. Für beide zusammen beschäftige ich mittlerweile schon wieder 17 Mitarbeiter. Die wollen jeden Monat bezahlt werden und die Sozialabgaben für sie auch, von den Lieferanten für Fisch und Fleisch, Schinken, Wein, Kaffee, Käse und Brot ganz zu schweigen.

club!: Kochen Hamburger gern?

Poletto (wiegt den Kopf): Wenn sie in der Kochschule auftauchen, sind sie sehr interessiert und oft auch sehr kundig. Aber meine „Schüler“ kommen mittlerweile aus der ganzen Republik, nur etwa 40 Prozent aus Hamburg. Sonst ist es wie überall: Junge Mütter kaufen lieber Pfannkuchen-Mix in der Flasche, als den Teig selbst aus Mehl, Ei und Milch zusammenzurühren. Aber fragen Sie mal auf der Straße Leute, wie sie Kartoffelpüree machen – da werden Sie erstaunliche Antworten bekommen.

club!: Aber Hamburger haben schön ausgestattete Küchen...

Poletto (lächelt): Oh ja! Ich habe mal für eine Familie, die ich lange kenne, privat gekocht für eine Feier. Weil mitten in den Vorbereitungen der alte Herd in der großen Küche im Souterrain des Hauses ausfiel, habe ich in der bestens ausgestatteten Familienküche fertig gekocht. Die Hausfrau war entsetzt. Das sei keine Küche zum Kochen! Am Ende hat aber alles wunderbar geklappt und die Feier ist perfekt abgelaufen.

club!: Sie machen Werbung für eine Wurstwarenfabrik. Das hat man Ihnen angekreidet, weil Sie sich sonst so fürs Natürliche einsetzen.

Poletto: Ich habe lange überlegt, ob ich das machen soll. Aber es handelt sich dabei um ein ordentliches Produkt, von dessen Qualität ich mich durch intensives Probieren überzeugt habe. Es kann sich eben nicht jeder den feinsten Parma-Schinken leisten.

club!: Sie kochen immer noch Ihren Stil: mediterran bis italienisch, wenige Komponenten auf dem Teller, aber beste Produkte. Geschickt und fein kombiniert ergeben sie großartige Genüsse wie Panzanella, den Salat aus Brotstücken mit Kirschtomaten und Garnelen, der durch den leckeren San Daniele-Schinken den Pfiff erhält.



Oder die wunderbaren spanischen Sardinen aus der Dose zu Speckbrot von Bäcker Gaus. Schäume, Gele oder Crunches sind eher nicht so Ihr Ding?

Poletto: Das sind wunderbare Sachen. Auch die ganzen neuen Kochtechniken wie Vakuum- oder Niedrigtemperatur-Garen. Toll! Aber das ist etwas für die Sterne-Küche. Die Köche können das hervorragend und sorgen für besondere Geschmackserlebnisse, wenn zum Beispiel ein Gelbkügelchen im Mund platzt und ganz herrlich intensiv nach Basilikum oder Tomate schmeckt. Aber das Thema „Stern im Michelin“ ist für mich abgehakt.

Konzentriert bei der Arbeit: Cornelia Poletto schneidet feinsten Parmaschinken in ihrer Kochschule, die sie dieses Jahr eröffnet hat.

„Junge Mütter kaufen lieber Pfannkuchen-Mix in der Flasche, als den Teig selbst zu rühren.“

club!: Offenbar nicht nur für Sie. Hamburg hat nach Ihnen und Christian Rach in diesem Jahr noch den Stern von Jochen Kempf verloren, weil das „Abtei“ geschlossen wurde. Und Anna Sgroi ist von St. Georg in die Milchstraße umgezogen und hat den Stern aufgegeben.

Poletto: Sterne-Küche ist ein mühsames Geschäft. Sehr aufwendig und sehr anstrengend. Sie arbeiten zwölf bis 16 Stunden am Tag, oftmals sechs Tage in der Woche, und das meistens im Stehen. Die Gesundheit fördert das nicht und es bleibt kaum Zeit fürs Privatleben. Viele Ehen scheitern daran. Man braucht einen Sponsor. Es funktioniert, wenn man eine Firma oder ein Hotel im Hintergrund hat. Was allerdings Anna betrifft, die kocht auch jetzt so, wie sie immer kocht: auf ganz hohem Niveau. Ich denke, bald hat sie wieder einen Stern.

Gisela Reiners, früher Chefin des Politik-Ressorts bei der Tageszeitung „Die Welt“, schreibt heute als freie Autorin über ihre Leidenschaften Stil, Design und Kulinarik.

„Debatten in der Küche führen“

Clubmitglieder zum Thema „Hamburg kocht“



MATTHIAS INGWERSEN

Borco Marken Import
Sales Director

Internationalität spielt in der hanseatischen Küche eine große Rolle. Aber auch die regionalen Spezialitäten wissen sich zu behaupten. Dies führt zu einer für mich äußerst spannenden Verzahnung der globalen mit der hiesigen Kulinariik. Es freut mich zudem, dass als Begleiter zu gutem Essen auch hochwertige Spirituosen, Longdrinks und Cocktails immer mehr als selbstverständlich angesehen werden. Borco war eines der ersten Unternehmen, die den deutschen Konsumenten internationale Spitzen-spirituosen näherbrachten – und dazu vermarkten wir mit Helbing Kümmel ein Stück Geschichte unserer Stadt.

ESIN RAGER

Samova GmbH & Co. KG
Gründerin und Geschäftsführerin

Es gibt kaum etwas Friedlicheres und Konstruktiveres auf der Welt als das gemeinsame Kochen. Deshalb plädiere ich dafür, dass politische Debatten, Tarifverhandlungen und Strategiemeeetings ab sofort in der Küche abgehalten werden. Die Regeln sind einfach: Das Menü wird beim gemeinsamen Einkauf (im Bioladen!) besprochen, jede Partei ist für einen Gang verantwortlich, beim Kochen wird diskutiert, beim Essen nachgedacht – und spätestens nach dem gemeinsam erledigten Abwasch müssen alle Beteiligten ein einvernehmliches Ergebnis präsentieren. Daran glauben Sie nicht? Ausprobieren!



SASCHA STRAUER

Gut von Holstein GmbH
Marketing Manager

Hamburg bedeutet feines Essen. Besonders hervorzuheben sind die vielen Sternerestaurants mit ihrem exzellenten Service, hervorragenden Speisen mit regionalen Lebensmitteln und feinsten Weinen, die ganz schnell so viel wie ein kleiner Mittelklassewagen kosten können. Mein Gourmettip ist das Restaurant Haerlin im Nobelhotel Vier Jahreszeiten mit zwei Sternen. Hier ist das Ziel, wie man hört, die Königsklasse: drei Michelin-Sterne. Dies wäre gleichzusetzen mit dem Gourmet-Olymp! Auch das Restaurant Jacobs und das Seven Seas auf dem Sillberg sind einen Besuch wert. Aber Hamburg muss sich beeilen, denn in Schleswig-Holstein zeigt man uns, wie es geht. Das Drei-Sterne-Restaurant La Belle Epoque ist nur ein paar Minuten entfernt und besticht abends mit einer perfekten Aussicht aufs Meer.



JAN-HENDRIK MAAG

Marketing Manager Core Business
Campbell's Germany GmbH

Hamburg und Kochen – das bedeutet Genuss pur. Meine Begeisterung für Lebensmittel gepaart mit einer guten Portion Neugier ist es, die mich wöchentlich antreibt, ein neues Restaurant kennenzulernen. Dabei zieht es mich dank meiner 15-jährigen Erfahrung in der Lebensmittelindustrie auch regelmäßig auf den Winterhuder Markt. Ob in der vielfältigen und abwechslungsreichen Hamburger Gastro-Szene oder beim gemeinsamen Dinner in geselliger Runde, Kochen verbindet die Menschen. Bon appétit.



SARAH HINSCHKE

Hinsche Gastrowelt GmbH
Geschäftsführerin

Hamburg ist eine multikulturelle Stadt. Und genauso schmeckt auch ihre wunderbare, vielfältige Küche. Ich persönlich bevorzuge Gegensätze: das Portugiesenviertel mit seinem südländischen Charme, das Wasserschloss in der Speicherstadt mit seiner kulinarischen Küche rund um das Thema Tee, Sushi im COAST by east bei den Marco-Polo-Terrassen oder jetzt gerade in den Sommermonaten das neu eröffnete Fiedler's am Hofweg. Unsere Kunden spiegeln das Hanseatische und Weltoffene wider – eine großartige Stadt verdient großartige Gastronomie.

Intelligente Gebäudetechnik einfach steuern – zu Hause und unterwegs

www.gira.de/homeserver

GIRA



Zentrale Steuerung mit den Gira Control Clients

Licht, Heizung und Jalousien automatisch steuern, Musik in alle Räume verteilen, sämtliche Elektrogeräte mit nur einem Tastendruck ausschalten: Der Gira HomeServer macht Gebäude komfortabler, sorgt für mehr Sicherheit und hilft gleichzeitig beim Energiesparen. Er steuert alle Funktionen der KNX/EIB Installation und integriert Türsprechanlagen, Multimedia-Systeme, Kameras, Haushaltsgeräte und vieles mehr nahtlos in die Gebäudesteuerung.

Als zentrale Bediengeräte für den Gira HomeServer dienen die Gira Control Clients. Über brillante Touchdisplays ermöglichen sie eine komfortable Steuerung der gesamten Gebäudetechnik mit nur einem Finger. Die intuitiv verständliche Benutzeroberfläche, das Gira Interface, sorgt dabei für einen schnellen Zugriff auf sämtliche Funktionen.

Abb. links: Gira Control 19 Client, Glas Schwarz/Aluminium, Abb. rechts: Gira Control 9 Client, Glas Schwarz/Aluminium



Mobile Bedienung per Smartphone und Tablet

Mit der Gira HomeServer/FacilityServer App kann die gesamte Gebäudetechnik bequem und mobil bedient werden – per iPhone, iPad, iPod touch und jetzt auch mit Android-Geräten. Die Bedienoberfläche im einheitlichen Gira Interface-Design bietet eine leicht verständliche sowie intuitive Menüführung

und zeigt alle Funktionen auf einen Blick. Die Gira HomeServer/FacilityServer App ist im Apple App Store und bei Google Play erhältlich.

Abb. links und rechts: Gira HomeServer/FacilityServer App auf dem iPad und dem iPhone



Designauszeichnungen:
Plus X Award 2011, red dot award 2011, interior innovation award 2011 [Gira Control 19],
Plus X Award 2011, iF award 2011 [Gira Control 9], red dot award 2011, Plus X Award 2009,
iF gold award 2008 [Gira Interface, Interface Konzeption/Design: schmitz Visuelle Kommunikation]

Jetzt aktuellen Gira Kinospot ansehen

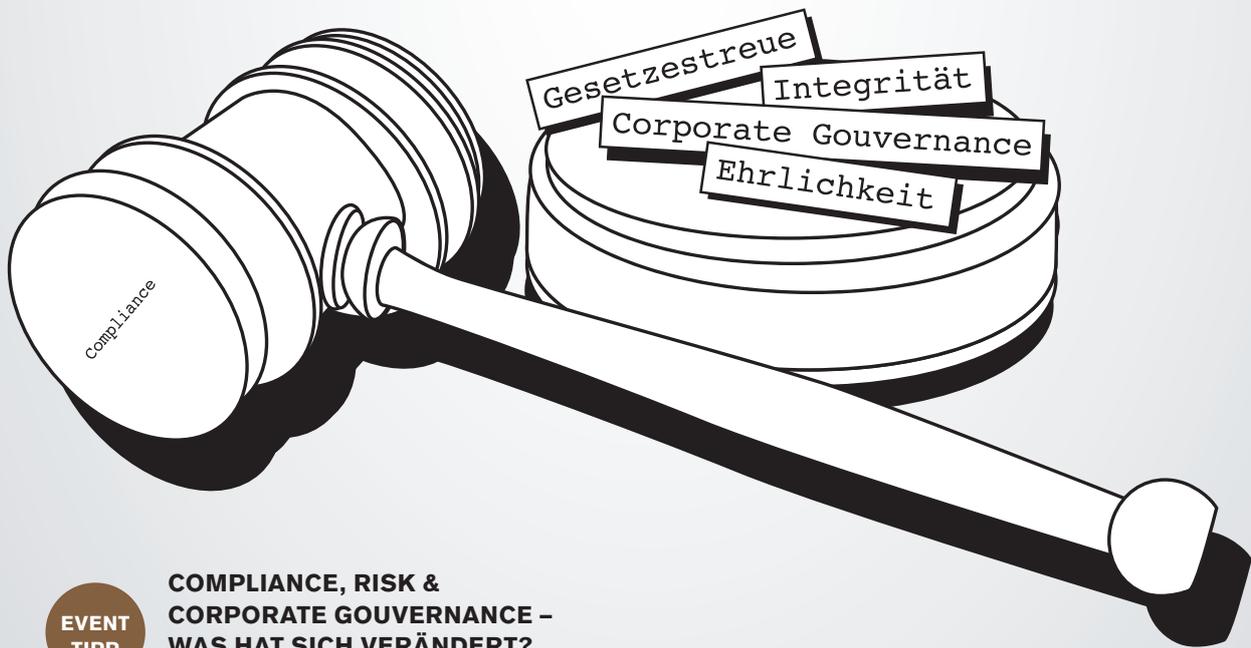
Made in Germany



Intelligente Gebäudetechnik von Gira

ÜB' IMMER TREU UND REDLICHKEIT

Noch nie waren unsaubere Geschäfte für Konzerne so riskant wie heute. Wer sich erwischen lässt, muss nicht nur um sein Ansehen bangen. Auch die Existenz des Unternehmens steht auf dem Spiel. Und das eigene Ersparte.



**EVENT
TIPP**

COMPLIANCE, RISK & CORPORATE GOVERNANCE – WAS HAT SICH VERÄNDERT?

Natacha Theytaz, Chief Audit & Risk

Advisory des Hofmann-La Roche Konzerns, spricht über Compliance in Unternehmen – was hat sich verändert, was hat sich bewährt, was kommt auf uns zu?

**Montag 13. Januar 2014, 19 Uhr, Business Club
Hamburg, Elbchaussee 43, 22765 Hamburg.
Anmeldung über www.bch.de**

Text: **Dr. Catrin Gesellensetter** Illustration: **Jasmin Nesch**

Ob die Hersteller von Thermoskannen in den vergangenen Jahren besonders gute Geschäfte gemacht haben? Genaue Zahlen sind zwar schwer zu bekommen. Aber es ist ziemlich wahrscheinlich.

Seit deutsche Unternehmen – nicht ganz freiwillig – die Welt der Compliance für sich entdeckt haben, stehen Sitte und Anstand wieder hoch im Kurs. Neu eingestellte Mitarbeiter werden noch vor Dienstantritt auf detaillierte Antikorruptionsrichtlinien verpflichtet, potenzielle Geschäftspartner nicht allein nach wirtschaftlichen, sondern auch nach ethischen Gesichtspunkten ausgesucht. Einerseits eine erfreuliche Rückbesinnung auf die wahren Werte. Andererseits hat der neue, alte Moralkodex auch erhebliche Nachteile.

Freundliche Gesten etwa sind in diesem System nur noch selten vorgesehen. Der früher obligatorische Kaffee aufs Haus? Längst keine Selbstverständlichkeit mehr. Zu viele Schweinereinen haben noch bis vor wenigen Jahren mit der Einladung auf eine Tasse Kaffee begonnen. Davon will man sich heute distanzieren. Die Folge: Kunden und Geschäftspartner, die beim Arbeiten etwas trinken wollen, müssen sich immer häufiger selbst versorgen. So macht die Thermoskanne – früher nicht unbedingt das Standard-Accessoire in Managementkreisen – eine unverhofft steile zweite Karriere.

Hanseatische Tugenden

Für manchen Beobachter treibt das Streben nach untadeligem Verhalten inzwischen allerdings recht bizarre Blüten. Denn auch wenn der Begriff Compliance als solcher vergleichsweise jung ist: Letztlich umschreibt er jene Tugenden, die schon im norddeutschen Städtebund der Hanse einen „ehrbaren Kaufmann“ ausgezeichnet haben. Ehrlichkeit, Gesetzestreue und eine Ausrichtung des eigenen unternehmerischen Handelns an gängigen Moralvorstellungen.

Verlangt wird also beileibe nichts Unmögliches – und schon gar nichts bahnbrechend Neues. Dennoch, so scheint es, teilt sich die deutsche Wirtschaft gerade in zwei Lager. Die besonders Eifrigen, denen es gar nicht korrekt genug sein kann. Und jene, die sich schwer damit tun, ihre alten, (vermeintlich) bewährten Geschäftspraktiken zugunsten der neuen Compliance-Regeln aufzugeben. Zur ersten Gruppe darf man fast ausnahmslos die Flaggschiffe der Wirtschaft zählen. „Innerhalb der Großkonzerne hat sich in den vergangenen Jahren die Erkenntnis durchgesetzt, dass Bestechung und Bestechlichkeit weder Kavaliersdelikte noch legitime Vertriebsmethoden sind“, sagt Michael Weber-Blank, Rechtsanwalt und zertifizierter Compliance-Manager von BRANDI Rechtsanwälte aus Hannover. Mit Gutmenschentum hat diese Entwicklung allerdings wenig zu tun. Ausschlaggebend ist vielmehr knallharter Egoismus. Denn Regelverstöße haben inzwischen oft existenzbedrohende Folgen. Für das Unternehmen. Und für die verantwortlichen Manager.

„Man kann die Bedeutung von Compliance für international agierende Unternehmen gar nicht hoch genug einschätzen“, sagt

Natacha Theytaz, Chief Audit & Risk Advisory Executive beim Pharmariesen Roche in der Schweiz. „Integrität, Mut und Leidenschaft“ – so lautet zum Beispiel der Verhaltenskodex bei Roche. Das heißt: „Jeder Beschäftigte, egal ob Geschäftsleitung oder Produktionsmitarbeiter, muss nach diesen Werten handeln. Oder gehen“, so Theytaz. Wie ernst es dem Unternehmen mit dieser Politik ist, belegen die Zahlen: Allein im vergangenen Jahr wurden mehr als 100 Arbeitsverhältnisse wegen Regelverstößen beendet.

Eine ähnliche „Null-Toleranz-Strategie“ propagieren auch viele hiesige Großkonzerne. Der Schmiergeldskandal bei Siemens, aber

Der Gesetzgeber hat eine wahre Flut neuer Gesetze gegen die Kungelei im Geschäftsleben erlassen.

auch der mangelnde Datenschutz bei der Deutschen Telekom oder der Deutschen Bahn haben die Führungsetagen der Wirtschaft aufgeschreckt. Angesichts der nicht enden wollenden Negativschlagzeilen ist überdies der Gesetzgeber in einen bemerkenswerten Aktivismus verfallen und hat in den vergangenen Jahren eine wahre Flut neuer Gesetze erlassen, die der Kungelei im Geschäftsleben einen Riegel verschieben sollen.

Entsprechend umfangreich ist die Liste der Folterinstrumente, mit denen Regelverstöße geahndet werden können. Da wären zunächst die Geldbußen, die seit der jüngsten Novelle im Jahr 2013 bis zu zehn Millionen Euro bei vorsätzlichen Taten betragen können. Hinzu kommt, dass Behörden bei einem nachgewiesenen Compliance-Verstoß regelmäßig den gesamten Vermögenszufluss aus dem Verstoß brutto abschöpfen dürfen, das heißt, ohne dass der Unternehmer seine Betriebsausgaben oder Steuern abziehen kann. „Das tut selbst Dax-Konzernen richtig weh“, sagt Anwalt Weber-Blank. Viele Mittelständler würden solche Sanktionen gar nicht überleben.

Lernen durch Schmerzen

Doch nicht nur das Unternehmen selbst, auch die Führungskraft, in deren Zuständigkeitsbereich der Fehler passiert ist, bekommt ernsthafte Probleme: Vorstände, Geschäftsführer und Aufsichtsräte haften für die Verletzung von Organisations- und Aufsichtspflichten persönlich. Etliche „Tathandlungen“ werden mit Gefängnisstrafen sanktioniert. Und weil die meisten Haftpflichtversicherungen für Manager (sogenannte D&O-Policen) bei „wissentlichem Fehlverhalten“ des Betroffenen nicht grei- →

fen, stehen die Betroffenen für die Schäden nicht selten mit ihrem Privatvermögen ein – unbegrenzt, versteht sich. Das gilt selbst dann, wenn sie das Unternehmen schon lange verlassen haben.

Selbst wer alles Menschenmögliche getan hat, um Schaden von seinem Arbeitgeber abzuwenden, ist noch nicht auf der sicheren Seite. „Es genügt nicht mehr, alles richtig zu machen – man muss es auch beweisen können“, sagt Weber-Blank. Und das bedeutet: Nur wenn Bemühungen auch minutiös dokumentiert sind, können Manager eine Krise unbeschadet überstehen.

Spaß machen solche Fleißarbeiten selten. Dennoch sollten Führungskräfte diesen Punkt nicht auf die leichte Schulter nehmen. Eine umfassende Dokumentation ist nämlich noch aus anderen Gründen unumgänglich. „Die neuen Compliance-Regelungen dienen nicht allein dem Erhalt von Transparenz und unternehmerischer Kultur“, warnt Weber-Blank. Sie sind auch zu einem effektiven Hebel geworden, um sich auf elegante Weise von Führungskräften zu trennen, die in Ungnade gefallen sind. „Wo man

Vieles von dem, was gestern akzeptiert und durchaus üblich war, scheint heute kriminell zu sein.

früher die Spesenabrechnungen ins Visier nahm, wenn man einen Vertriebler oder Geschäftsführer loswerden wollte, kann man heute ebenso gut nach Compliance-Verstößen fahnden. Die Erfolgsquote ist ähnlich hoch“, so der Experte.

Ist der Ruf erst ruiniert....

Dennoch ist und bleibt es die Angst vor Imageschäden, die Unternehmen und Manager am stärksten umtreibt. Nicht zuletzt, weil mit ihnen auch die massivsten finanziellen Schäden einhergehen. „Die Öffentlichkeit reagiert inzwischen ausgesprochen sensibel auf Berichte über unlautere Geschäftsmethoden oder gierige Wirtschaftsbosse“, warnt Anwalt Weber-Blank. „Einmal in den Negativschlagzeilen – schon brechen Aufträge weg oder bleiben die Kunden aus. Auch kann der Aktienkurs eines Unternehmens in solchen Fällen schnell mal um ein paar Prozentpunkte absacken. Dann wird es richtig teurer.“

Aus diesen Gründen beschäftigen die deutschen Großunternehmen inzwischen fast ausnahmslos ihre eigenen Compliance-Officer samt angehängter Rechtsabteilung. Bei den kleineren und mittleren Unternehmen hingegen wählte man sich lange unterhalb des Radars von Staatsanwaltschaft und Öffentlichkeit – und machte erst einmal weiter wie bisher. Doch die Zeiten ändern sich.

Sündenfall Stadion

Große Konzerne verlangen ihre eigenen Standards inzwischen selbst dem kleinsten Zulieferer ab und lassen sich die Einhaltung der Reglements schriftlich zusichern. Spätestens damit ist das Thema Compliance auch im Mittelstand angekommen. Und die Verunsicherung ist groß: Zählt eine Einladung zum Essen schon als Bestechung? Wie steht es mit Blumengrüßen zum Geburtstag? Der Flasche Whiskey zu Weihnachten? Oder dem Freiticket für die Fußball-WM?

Vieles von dem, was gestern akzeptiert und üblich war, scheint heute kriminell zu sein. Der frühere EnBW-Vorstandsvorsitzende, Utz Claassen, kann davon ebenso ein Lied singen wie Dieter Rei-

DIE GRÖSSTEN COMPLIANCE-IRRtüMER

Compliance kostet viel und nützt nur wenig.

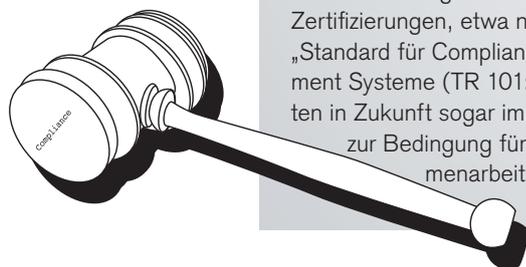
Falsch. Die Einführung und Überwachung entsprechender Regeln mag aufwändig und kostspielig sein. Der Verzicht darauf kann jedoch existenzvernichtend werden. Tipp: „Idealerweise sollten Unternehmen Compliance nicht als lästigen Kostentreiber, sondern als Chance betrachten, sich werbewirksam nach außen darzustellen und so für mehr Vertrauen bei allen Anspruchsgruppen, etwa Patienten, Investoren und Aufsichtsbehörden, zu sorgen“, rät Roche-Expertin Theytaz. Dass das funktionieren kann, beweise die Entwicklung in ihrem Unternehmen: „Als einziges der zehn größten Pharmaunternehmen in den USA hat Roche bis heute kein sogenanntes Corporate Integrity Agreement (CIA) mit den Behörden schließen müssen.“ Allerdings habe man auch bei Roche die Bedeutung von Compliance auf die harte Tour lernen müssen, als das Unternehmen im sogenannten „Vitaminfall“ wegen illegaler Preisabsprachen hohe Bußgelder zahlen musste.

Je strenger die Regeln, desto besser die Compliance

Schön wär's. Kodizes oder Richtlinien bilden zwar eine gute Basis – mehr aber nicht. Maßgeblich ist vor allem, dass auch und gerade die Führungsebene diese Regeln vorlebt. Ein professionelles Compliance-Management und regelmäßige Überwachung auf allen Ebenen sind elementar. „Allerdings ersetzen Kontrollen nicht eine gelebte, saubere Unternehmenskultur“ so Theytaz. Effektive Compliance beginne daher in der Chefetage. „Von dort muss sie dann ins ganze Unternehmen getragen werden.“

Compliance ist ein Modethema. Das legt sich wieder.

Falsch. Kein international operierendes Unternehmen wird es sich auf absehbare Zeit noch leisten können, sich diesem Thema zu verschließen. Mehr noch: Sogenannte Compliance-Zertifizierungen, etwa nach dem „Standard für Compliance Management Systeme (TR 101:2011)“, dürften in Zukunft sogar immer häufiger zur Bedingung für eine Zusammenarbeit werden.



ter, aktueller Kandidat der SPD für das Amt des Münchener Oberbürgermeisters. Claasen musste sich vor Gericht verantworten, weil er einst Fußballtickets an wichtige Politiker verschenkt hat. Reiter steht – mitten im Wahlkampf – am Pranger, weil er einer ebensolchen Einladung gefolgt ist. Ohne gegen geltendes Recht zu verstoßen, wohlgemerkt.

Unternehmen und deren Mitarbeiter, die sich dem Thema Compliance erstmalig nähern (müssen), wird die Arbeit dadurch nicht unbedingt erleichtert. Nette Geste oder verbotene Bestechung? Die Beantwortung dieser Frage ist im Einzelfall ausgesprochen schwierig.

„Die rechtlichen Anforderungen müssen in den meisten Fällen unternehmensspezifisch konkretisiert werden“, sagt Christina Stecker, Partnerin im Bereich Governance Risk und Compliance bei PricewaterhouseCoopers in Hamburg. Viele Firmen behälften sich angesichts dieser Herausforderung mit selbst gesteckten Obergrenzen und verböten beispielsweise die Annahme von Geschenken mit einem Wert von mehr als 30 Euro. Das klingt nach einem gangbaren Weg, der klare Limits vorgibt. Eine Stehplatzkarte beim Fußballspiel könnte man nach dieser Lesart durchaus noch verschenken bzw. annehmen. In die VIP-Lounge hingegen dürfte man selbst gute Kunden nicht mehr einladen – geschweige denn, einer solchen Einladung Folge leisten. Die hausgemachten roten Linien haben nur einen gewaltigen Schönheitsfehler: Sie sind nicht mehr als eine Orientierungshilfe und schaffen – selbst wenn sie minutiös beachtet werden – keine absolute Rechtssicherheit.

Das wiederum führt dazu, dass es viele Firmen mit der Korrektheit inzwischen übertreiben (siehe Interview auf der folgen-

den Seite): Um selbst den kleinsten Anschein eines Compliance-Verstoßes zu vermeiden, werden Workshops am Wochenende inzwischen in Jugendherbergen statt im Sternhotel abgehalten, zum geschäftlichen Abendessen gibt es Tafelwasser statt Spätburgunder – und den Kugelschreiber mit dem Werbelogo des Kunden lässt man auch besser an Ort und Stelle liegen. Man weiß ja nie.

Das Reinemachen geht weiter

Ist das Thema Bestechung und Bestechlichkeit also eigentlich gar keines mehr? Oder anders gefragt: Arbeiten die Unternehmen in Deutschland und Europa am Ende schon zu korrekt, um noch gute Geschäfte zu machen? Die Antwort darauf gibt nun eine aktuelle Studie der Prüfungs- und Beratungsgesellschaft Ernst und Young. Sie belegt: Blütenweiß sind die Westen der Manager noch immer nicht.

Auch weiterhin hält es jeder siebte westeuropäische Manager für übliche Praxis, dass in seiner Branche Aufträge mithilfe von Bestechung an Land gezogen werden. In Deutschland sagen das immerhin noch neun Prozent der Befragten. Erstaunlich viele Manager können es sich außerdem vorstellen, in Notsituationen dem Geschäftserfolg mit unlauteren Mitteln nachzuhelfen. So halten von den westeuropäischen Managern 13 Prozent (Deutschland: sieben Prozent) Bestechung von Geschäftspartnern für gerechtfertigt, wenn auf diese Weise ein Unternehmen über einen Wirtschaftsabschwung hinweggerettet werden kann.

Doch der Preis heiligt nicht die Mittel. Die Unternehmen müssen sich darüber im Klaren sein, dass Bestechung kein Kavaliersdelikt ist und das Gesetzestreue und Ehrlichkeit für alle gilt. →




® Alles klar!

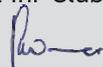
Wir verleihen Ihrer Feier Glanz



Vom Candlelight Dinner bis zum Kundenevent,
für den privaten oder geschäftlichen Anlass . . .
bei uns mieten Sie Produkte namhafter Hersteller
in Top-Qualität zu bezahlbaren Preisen.

Sprechen Sie mit mir!

Herzlichst Ihr Club-Mitglied



Reinhold Wanner
Geschäftsführer

Alles klar! Veranstaltungs-Service GmbH Hamburg



Kressenweg 18-22
22549 Hamburg
Tel: 040/840 568-0
Fax: 040/840 568-20
www.allesklar-verleih.com

„FIRMEN WERDEN VORSICHTIGER“

club! im Gespräch mit der Compliance-Expertin

CHRISTINA STECKER, Partnerin

bei PricewaterhouseCoopers in Hamburg.



club!: Das Thema Compliance beschäftigt die Wirtschaft seit Jahren – und doch kann kaum jemand eine verbindliche Definition dafür geben. Warum?

Christina Stecker: Es hat ziemlich lange gedauert, bis die verschiedenen Experten eine gute Definition gefunden haben, die sowohl von Juristen, Betriebswirten und Organisations- und Managementexperten anerkannt wurde. Denn Compliance bedeutet zum einen, dass sich die Teilnehmer am Wirtschaftsleben an Recht, Gesetz und unternehmensinterne Vorgaben halten. Doch das ist nur der Anfang. Von Unternehmern und Führungskräften wird ebenso verlangt, dass sie ihre Mitarbeiter entsprechend anleiten und die Einhaltung der relevanten Vorgaben überwachen. Zudem gibt es eine Vielzahl von Empfehlungen für eine gute und transparente Unternehmensführung, die es zu beachten gilt.

club!: Klingt nach einem Vollzeitjob.

Stecker: Das ist es oft auch. Zumindest in Großkonzernen gibt es inzwischen Abteilungen, die sich nur mit dem Thema Compliance für verschiedene Rechtsgebiete oder Geschäftsfelder beschäftigen. Das ist auch erforderlich. Die Rechtslage verändert sich schnell und die Zahl der zu beachtenden Regelungen wächst beständig.

club!: Kleine und mittlere Unternehmen können oder wollen einen solchen Aufwand oft nicht betreiben. Werden sie sich diese Haltung in Zukunft noch leisten können?

Stecker: Kaum. Durch die Erfahrungen der Vergangenheit sind viele Großkonzerne so vorsichtig geworden, dass sie nur noch mit Zulieferern arbeiten, die den eigenen Compliance-Standards genügen. Damit hat das Thema den Mittelstand erreicht. Einerseits ist das erfreulich. Andererseits lässt sich an vielen Stellen beobachten, dass manche Unternehmen zwar strikte Regelungen aufstellen, von den Mitarbeitern aber weiterhin gleiche Ziele (etwa im Vertrieb) einfordern. Das ist ein schwieriger Befund. Compliance kann und darf nicht nur auf die Mitarbeiter delegiert werden.

club!: Wie zum Beispiel?

Stecker: Nehmen Sie etwa das Thema Einladungen. Klar kann es nicht angehen, dass ein Unternehmen potenziellen Kunden und Geschäftspartnern – wie es früher mitunter der Fall war – zwielichtige Annehmlichkeiten spendiert, um sie gewogen zu machen. Aber das muss doch nicht gleich bedeuten, dass Geschäftsessen nun ausschließlich in der Betriebskantine stattfinden müssen – oder sich Vorstände und Betriebsräte bei einer mitgebrachten Käsestulle unterhalten. Hier müssen einige Unternehmen erst noch das richtige Maß finden.

Dr. Catrin Gesellensetter arbeitet als Wirtschaftsjournalistin in München. Die gelernte Juristin hat eine ausgeprägte Vorliebe für Karrierethemen und alles, was Recht ist. Sie schreibt unter anderem für Capital, das Handelsblatt und die Süddeutsche Zeitung.

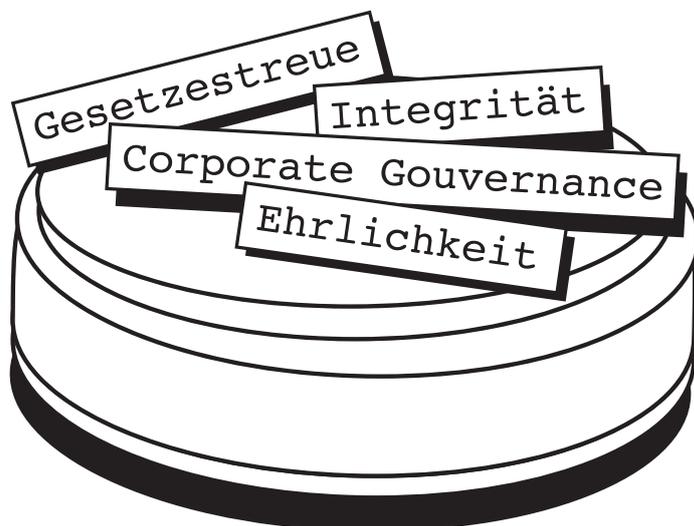
EVENT
TIPP

COMPLIANCE – DAS GEHT JEDEN AN

Im Rahmen eines Business Frühstücks spricht Christina Stecker, Partnerin Governance Risk Compliance bei der PriceWaterhouseCoopers AG, über die Notwendigkeit von Compliance und wie wichtig es ist, dass Unternehmen und Führungskräfte das Einhalten der relevanten Vorgaben überwachen.

Dienstag 22. Oktober 2013, 9 Uhr, Business Club Hamburg, Elbchaussee 43, 22765 Hamburg. Anmeldung über [www. BCH.de](http://www.BCH.de)

„Arbeiten Unternehmen in Deutschland und in Europa am Ende schon zu korrekt, um noch gute Geschäfte machen zu können?“





Hennessy
PARADIS
IMPÉRIAL

MAJESTÄTISCHE ELEGANZ
UND EINMALIGE SINNLICHKEIT

Kreiert im Jahre 1818 für Zar Alexander I. aus den erlesensten Eaux-de-vie des legendären Gründerkellers, begeistert der Hennessy Paradis Impérial noch heute weltweit Cognac Genießer, die Wert auf allerhöchste Qualität legen.

www.hennessy.com



FOULSPIEL UND MORAL

Text: **Detlef Gürtler**

Was war das für ein Aufschrei, damals 1980, als Bayern-Fußballstar Paul Breitner das Selbstverständliche sagte: Spieler sollten frühzeitig lernen, foul zu spielen. Er meinte es gut – wer weiß, wie man richtig foult, macht das ordentlich, möglichst ohne den Gegner zu verletzen. Aber es kam nicht gut an: Wofür sind denn die Regeln überhaupt da, wenn schon im Training geübt werden soll, wie man am besten gegen sie verstößt?

Ein klassisches Dilemma, wie wir es nicht nur aus dem Sport kennen, sondern von allen Lebensbereichen, in denen es um Höchstleistungen geht – und wo ginge es nicht darum? Um das Optimum zu erreichen, muss man an die Grenzen gehen; und wenn man die Grenze überschreitet, erreicht man eben noch ein bisschen mehr. Das nennt sich dann Foul oder Doping, Bilanzmanipulation oder Insidertrading, Spionage oder Korruption, Plagiat oder Gammelfleisch.

Und in allen Lebensbereichen ist auch der Ablauf ähnlich. Irrendeiner streckt den kleinen Finger über die Grenze des Erlaubten und wenn das nicht geahndet wird, dann als Nächstes die ganze Hand, und dann den Kopf und Schritt für Schritt immer weiter und alle anderen kommen hinterher, und wer sich weiterhin an die offiziellen Regeln halten will, kann eigentlich gleich seine Karriere beenden. Das war Ende der 90er Jahre bei den Radprofis so, und 2006/07 bei US-Investmentbanken und Rating-Agenturen – und wenn im Laufe eines Jahrzehnts in einer einzigen spanischen Stadt, nämlich Marbella, 30.000 illegale Wohnungen gebaut werden können, müssen auch dort alle Sicherungen durchgebrannt sein. Oder bewusst abgeschraubt.

Wo ist die Grenze? Nicht immer beim Buchstaben des Gesetzes und oft auch bewusst unscharf. Nicht jedes Foul wird beim

Fußball mit Platzverweis bestraft, beim Autofahren unter Alkohol gibt es bis 0,49 Promille einen Ermessensspielraum für Polizei und Gericht, bei der Bilanzierung ein paar Grauzonen für Unternehmen – und überall die Gefahr der komplizierten Feststellung: Wo kein Kläger, da kein Richter.

Bis es einer übertreibt. Wie Lance Armstrong. Oder einem der Kragen platzt – wie Cicero. Der römische Politiker und Philosoph im Jahrhundert vor Christi Geburt war zwar auch nicht immer zimperlich, wenn es um seine persönliche Profitmehrung ging, aber so rücksichtslos wie Verres, Roms Statthalter in Sizilien, sollte kein römischer Repräsentant sich benehmen. Ciceros Reden im Prozess gegen Verres' Amtsführung trugen 70 v. Chr. dazu bei, die Patrizier-Parasiten wieder zu mehr Regelbewusstsein zurückzubringen: Wenn schon Schätze rauben, dann bitte nicht aus den lokalen Tempeln, und bei der willkürlichen Ermordung von Untertanen gefälligst vorher sicher gehen, dass es sich bei den Opfern nicht um römische Bürger handelt.

Eine neue politische oder ökonomische Moral konnte Cicero damit allerdings nicht durchsetzen – nur ein „Lass dich nicht erwischen“. (So wie es ja auch heute noch bei vielen Großaufträgen und im Rüstungsgeschäft üblich sein soll.) Ihm selbst sollte das im Jahr 43 v. Chr. zum Verhängnis werden: In den Unruhen nach der Ermordung Cäsars griffen die neuen Mächtigen auf ein bürgerkriegserprobtes Mittel zurück – Todeslisten. Die wurden ordentlich abgearbeitet; Ciceros Name stand ganz oben.

Detlef Gürtler ist Wirtschaftsjournalist und Buchautor. Er lebt in Berlin und im spanischen Marbella.



NORTAX

TREUHAND GMBH
STEUERBERATUNGSGESELLSCHAFT

WIR BEGLEITEN IHR WACHSTUM

www.nortax.de

Wir bieten Ihnen ein breit angelegtes, professionelles Beratungsspektrum. Darüber hinaus sind wir spezialisiert auf nationale und internationale Steuerfragen, internationale Verrechnungspreise sowie Immobilienbesteuerung.

Wir helfen Ihnen durch den Abgabenschwung, damit Sie Ihr Unternehmen erfolgreicher führen können.

„Die Grundlage für gute und ehrliche Geschäfte“

Clubmitglieder zum Thema Compliance



DR. HORST TISSON

Tisson & Company GmbH
Geschäftsführer

Compliance hat für mich zwei Aspekte: Als Hanseat und Mitglied der „Versammlung eines Ehrbaren Kaufmanns zu Hamburg e.V.“ begrüße ich, dass sich mittlerweile viele Unternehmen regelkonform nach Compliance-Standards verhalten und so die Grundlage für gute und ehrliche Geschäfte schaffen. Als Dienstleister finde ich mittlerweile viele Prozesse sperrig und kompliziert, insbesondere wenn sich ganze Einkaufsabteilungen nur noch hinter Compliance verstecken. Etwas Augenmaß würde nicht schaden, ohne dabei diese Grundsätze in Frage zu stellen.



CARL-HEINZ KLIMMER

Partner Ernst & Young GmbH
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

Die Anforderungen des Marktes an Geschäftsführer und Vorstände werden immer komplexer. Ein geordnetes Compliance-Management unterstützt das Unternehmen im Besonderen durch Transparenz über gesetzmäßiges Handeln. Compliance hat sich in den letzten Jahren von einer eher rechtlichen Dimension zu einem wirtschaftlichen Erfolgsfaktor entwickelt, da Compliance-Verstöße heutzutage öffentlich bekannt werden, zu Reputationsschäden und nicht selten zu Unternehmenskrisen führen können. Die Wertschätzung in der Öffentlichkeit steigt durch ein nachweisbar hohes ethisches Verhalten. Ab einer bestimmten Unternehmensgröße kann heute auf ein geordnetes Compliance-Management nicht mehr verzichtet werden.

HEIKO SCHWARZ

Geschäftsführender Gesellschafter
GRG Services Hamburg GmbH & Co. KG

Die GRG ist eines der größten Reinigungsunternehmen in Hamburg – daher kennen wir von unseren großen und anspruchsvollen Kunden zahlreiche Regelwerke zum Thema Corporate Compliance. Als Familienunternehmen führen wir unser Unternehmen nach den Grundprinzipien des ehrbaren Kaufmanns: nachhaltig, verlässlich und nach ethisch fundierten Unternehmenswerten. Dazu zählen aus unserer Sicht insbesondere Integrität, Redlichkeit, Qualität, Respekt, Fairness, Transparenz und Kooperation.



DR. JOCHEN HAUSSER

KPMG AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft
Partner Audit

Compliance scheint zum Modewort der Wirtschaft geworden zu sein. Mit der zunehmenden Regelungsdichte von Gesetzen und freiwilligen Kodizes wird es immer schwieriger, diese einzuhalten. Das betrifft auch mittelständische Unternehmen. Sie bewegen sich in Zeiten von Globalisierung und zunehmender Digitalisierung in einem ähnlich komplexen Umfeld wie große Unternehmen. Wichtig ist es, ein Compliance-Managementsystem einzurichten, dessen Wirksamkeit regelmäßig nachgewiesen wird. Das Compliance-System sollte zum Unternehmen, zu seiner Größe und zu seinem Geschäftsmodell passen. Nur so können Bürokratie und Aktionismus verhindert werden. Am Ende geht es darum, dass das Management und der Aufsichtsrat ruhig schlafen können.

Bonuszahlungen? Nicht bei uns!

Bei uns gab es niemals Bonuszahlungen für Management oder Mitarbeiter und diese wird es auch zukünftig nicht geben.

Informieren Sie sich jetzt über den dänischen Weg im Private Banking. Wir freuen uns auf Sie in unserer Filiale am Hamburger Ballindamm - dort sind wir schon seit über 25 Jahren ansässig.

Persönlich. Ehrlich. Nah.
jbpb.de



Jyske Bank · Ballindamm 13 · 20095 Hamburg
Tel.: 040/3095 10-0 · E-Mail: privatebanking@jyskebank.de

Jyske Bank Private Banking ist eine Geschäftseinheit der Jyske Bank A/S, Vestergade 8-16, DK-8600 Silkeborg, CVR-Nr. 17616617. Die Bank wird von der dänischen Finanzaufsicht beaufsichtigt.



JYSKE BANK
PRIVATE BANKING

Der Tradition verpflichtet

Vor über 90 Jahren wurde der **ROYAL SCOTS CLUB** in Edinburgh für Angehörige des schottischen Regiments gegründet. Heute genießt eine bunt gemischte Mitgliedschaft viel Komfort in urigem Ambiente – und manchmal gibt es royalen Besuch.



Oben: Die Militärkapelle „Royal Scots Association Pipe Band“ präsentiert den Clubmitgliedern jedes Jahr „Beating the Retreat“, eine traditionelle Zeremonie.

Links: Im gemütlichen Inneren des Clubs können Mitglieder und Gäste Platz nehmen. Darüber hinaus gibt es unterschiedlich große Konferenzräume zu mieten.

Text: **Nina Schwarz**

Besucher, die zum ersten Mal durch die hölzerne Eingangstür des Royal Scots Club treten, sind meist überrascht. Während das Gebäude, eingereiht in einen Straßenzug historischer grauer Hausfassaden, von außen unscheinbar wirkt, eröffnet sich im Inneren ein erstaunlich weitläufiges Interieur. „Der Club ist wie eine magische Box“, sagt Janet Grant, zuständig für das Mitgliedermanagement, mit einem Augenzwinkern. „Von außen scheint er klein, aber innen ist er riesig.“ Dieses Phänomen lässt sich schnell erklären. Denn der Club ist nicht nur in einem, sondern in gleich drei der denkmalgeschützten Stadthäuser beheimatet – durchgängig von Hausnummer 29 bis 31. Die Lage am Hang sorgt zudem für einen charmanten Effekt. Wer auf der Straßenseite im Erdgeschoss hineingeht, kann auf der anderen Seite über die Dächer von Edinburgh hinunterschauen. Und der Fahrstuhl fährt nicht nur zwischen den von vorn sichtbaren zwei Stockwerken auf und ab, sondern bedient ganze sechs Etagen.

Mit leisen Schritten läuft Janet Grant bei einem Rundgang durchs Gebäude über den blauen Teppichboden die schmalen Flure entlang – vorbei an Schwarz-Weiß-Fotografien, goldgerahmten Gemälden und Vitrinen mit Erinnerungsstücken aus längst vergangenen Zeiten. „Selbst ich verlaufe mich noch manchmal“, lacht die 56-jährige Schottin, die seit 15 Jahren für den Club arbeitet. Im nächsten Moment bleibt sie vor einem riesigen an der Wand angebrachten Glaskasten stehen, in dem zwei Fahnen drapiert sind. „Das Wappen der Royal Scots“, erklärt sie und zeigt stolz auf eines der wohl bedeutendsten Sammlerstücke des Hauses. Spätestens in diesem Moment wird klar: Wer den Royal Scots Club verstehen will, muss seine Geschichte kennen.

Vor mehr als 90 Jahren, zum Ende des Ersten Weltkrieges, hatte der Offizier Lord Henry Scott eine Idee: Er wollte einen „Gentleman Club“ gründen für alle Angehörigen der Royal Scots, der ältesten schottischen Infanterietruppe, und zum Gedenken an die Gefallenen. Mit Hilfe einiger Kameraden schritt er zur Tat. Es wurden ein Gedächtnisfond eingerichtet, Treuhänder ernannt und Startkapital gesammelt. Als Mitglieder wurden derzeit dienende und ehemalige Royal Scots aufgenommen – unabhängig von Rang und Namen. „Es war sogar Vorgabe, dass keine Abzeichen getragen werden sollten“, erzählt ein langjähriges Clubmitglied. Als die Zahl der Mitglieder in den fünfziger Jahren altersbedingt abnahm, wurden die Regularien gelockert und erst Söhne, dann Angehörige jeglicher Militäreinheiten und später Ehefrauen und Witwen zugelassen. Inzwischen gibt es keinerlei Beschränkungen mehr. Derzeit haben „ungefähr 40 bis 50 Prozent“ der rund 2.000 Mitglieder einen Bezug zum Militär, schätzt Geschäftsführer Adrian Hayes.

Das Konzept des Clubs hat sich grundlegend verändert. Neue Wege wurden gefunden, um in der modernen Gesellschaft erfolgreich zu wirtschaften. Heute ist der Royal Scots Club nicht nur Business- und Militär-Club, sondern auch von Privat- und →



Feine Adresse: Der Royal Scots Club residiert in drei miteinander verbundenen Stadthäusern in Edinburghs Neustadt.

PARTNER DES CLUBS

Um seinen Mitgliedern den Aufenthalt in anderen Städten und Ländern angenehm zu gestalten, erweitert der Business Club Hamburg ständig sein Kooperationsnetzwerk. Diese Clubs können von Mitgliedern genutzt werden:

Gild International Club Barcelona
www.gild-international.com

Havana Lounge Bremen
www.havannalounge.de

Wirtschaftsclub Düsseldorf
www.wirtschaftsclubduesseldorf.de

Airport Club Frankfurt
www.airportclub.de

Rotonda Club Köln
www.rotonda.de

Club International Leipzig
www.club-international.de

National Liberal Club London
www.nlc.org.uk

Prague Business Club
www.businessclub.cz

Business Club Schloss Solitude Stuttgart
www.businessclub-schloss-solitude.de

Diplomatic Council Wiesbaden
www.diplomatic-council.org

Haute Zürich
www.haute.ch

Geschäftsleuten gern genutzte Veranstaltungslocation – sowie Hotel. Touristen schätzen neben dem großen Komfort die gute Lage in der historischen Neustadt von Edinburgh. In wenigen Minuten erreicht man zu Fuß das Zentrum. Die 25 Zimmer und Suiten verteilen sich im gesamten Gebäude. Die Einrichtung ist unterschiedlich und reicht von altbritischem Charme mit herrschaftlichen Himmelbetten bis zu schlicht dekorierten und modernen Doppelzimmern. Sogar royaler Besuch hat hier logiert. Als der königliche Wohnsitz Holyrood Palace, der nicht weit entfernt am Rande der Stadt liegt, renoviert wurde, nächtigte Prinzessin Anne in Suite Nummer 16. Die Schwester von Prinz Charles ist Schirmherrin des Clubs und war schon öfter zu Besuch. Im Juli nahm sie an den Festivitäten zum 90. Geburtstag des Royal Scots Club teil. Bei einer großen Gartenparty im gegenüberliegenden Park schüttelte sie Hände, plauderte mit Mitgliedern und schaute sich die traditionelle Parade der Militärkapelle an.

Für seine Mitglieder organisiert der Club regelmäßig Veranstaltungen – von Vorträgen über Lady Lunches bis hin zu Besuchen von Kultur- und Sportereignissen. In den Räumlichkeiten finden auch öffentliche Shows statt – allen voran in der Hepburn Suite, dem rotgestrichenen Saal, der mit einer theater-ähnlichen Bühne ausgestattet ist. „Man muss heutzutage flexibel sein“, sagt Janet Grant. Daher sind Nicht-Mitglieder, die ein Event organisieren, eine Nacht verbringen oder mit einem Kollegen einen Kaffee trinken möchten, herzlich willkommen. „Wir sind ein sehr offener Club“, sagt Adrian Hayes. „Aber vor allem sind wir ein Militärclub. Wir vergessen nicht, warum wir hier sind.“ Durch die Offenheit kommt es hin und wieder zu interessanten Szenen, wenn Urlauber mit kurzer Hose und Flip-Flops in der Lobby an alteingesessenen Militärs in Anzug und Krawatte vorbeischnappen. Die Mitglieder stört das wenig. Sie genießen die herzliche und entspannte Atmosphäre in urigem Ambiente mit Ledersofas, Kamin und antiken Holzmöbeln. Der Dresscode ist längst gelockert, nur im Dining Room gibt es zur Mittagszeit noch Krawattenpflicht. Und wenn die Bardame kurz nicht am Platz ist, springt auch mal der Geschäftsführer persönlich ein und zapft Scottish Ale bei einem Plausch mit den Gästen.

Wer sich zurückziehen möchte, kann die Räume mit „Members only“-Schild an der Tür nutzen. Zu diesen gehören eine Lounge, eine Bücherei und ein Snooker-Room, in denen ausschließlich Mitglieder in Ruhe arbeiten, lesen oder entspannen können. Darüber hinaus profitieren die Mitglieder im Royal Scots Club von vielen Vergünstigungen: im Restaurant, an der Bar, bei Hotelübernachtungen und beim Mieten der Veranstaltungsräume. Diese bieten Platz für bis zu 200 Personen, und einige können durch Trennwände individuell angepasst und gestaltet werden. Für Business-Events wurde modernste Technik zum Teil raffiniert in das antike Dekor integriert. So wird der goldgerahmte Spiegel im Douglas Room mit ein paar Handgriffen zum Flatscreen für Präsentationen. „Im Laufe der Zeit haben wir den Club in jeder Hinsicht modernisiert“, sagt Hayes. Vor zwei Jahren wurde ein Teil der Einrichtung für insgesamt 1,5 Millionen Pfund neu gestaltet. Jetzt gibt es einen nagelneuen Fahrstuhl und in der unteren Etage, wo früher ein Fitnessstudio zu Hause war, neue Hotelzimmer sowie einen weiteren Veranstaltungsraum samt Bar.

Auch das internationale Partnernetzwerk baut der Geschäftsführer immer weiter aus. Mit über 100 Clubs auf der ganzen Welt kooperiert der Royal Scots Club bereits. „Uns ist wichtig, dass Mitglieder auch auf Reisen profitieren“, sagt Adrian Hayes. Da ist es praktisch, dass Edinburgh und Hamburg seit einiger Zeit per Direktflug gut miteinander verbunden sind.



Hat den Royal Scots Club in Edinburgh modernisiert: Adrian Hayes ist seit rund 15 Jahren als Geschäftsführer tätig.



Edles Interieur: Die Hepburn Suite mit Bar und Bühne ist bei großen Veranstaltungen wie Hochzeiten besonders beliebt.



Royal Besuch: Prinzessin Anne ist Schirmherrin des Clubs und besuchte die Feierlichkeiten zum 90-jährigen Bestehen.

**Kooperationspartner:
The Royal Scots Club**

Der Royal Scots Club bietet Mitgliedern des Business Club Hamburg zahlreiche Services. Das Haus ist Montag bis Donnerstag von 8 bis 23 Uhr, Freitag und Samstag bis 24 Uhr geöffnet und sonntags geschlossen (24-Stunden-Rezeption für Übernachtungsgäste). Es gibt ein Restaurant, eine Bar und eine Lounge. Konferenzräume können angemietet werden. Möchten Sie den Royal Scots Club besuchen, dann wenden Sie sich bitte – wie bei allen Partnerclubs – an unser Veranstaltungsteam (040 4 21 07 01-42), das Ihnen gerne hilft.

The Royal Scots Club

29 – 31 Abercromby Place
Edinburgh, EH3 6QE
Scotland UK
Tel : +44 131 556 4270
E-Mail: info@royalscotclub.com
www.royalscotclub.com



Elegant übernachten: Im Club ist ein Hotel integriert, welches mit insgesamt 25 Zimmern komfortable Übernachtungsmöglichkeiten bietet. Zum Zentrum von Edinburgh sind es nur wenige Minuten zu Fuß.



PERFEKTUM

MODERNISIERUNG NACH MASS

PERFEKTUM modernisiert Hamburg

Das Premium-Angebot von **PERFEKTUM** setzt Maßstäbe bei Qualität und Dienstleistung rund ums Bauen und Modernisieren. Rund-Um-Service aus einer Hand. Stress und Unannehmlichkeiten bei der Modernisierung, Renovierung oder Erneuerung von Immobilien haben damit ein Ende. Wir beraten Sie gerne ausführlich über die Möglichkeiten, Ihren Wohnraum noch schöner und moderner zu gestalten.

Vereinbaren Sie einen Ortstermin oder besuchen Sie unseren Store in der Hamburger HafenCity.

Wir sind Mo - Fr von 10 - 18 Uhr und nach individueller Terminabsprache für Sie da.

Mit **PERFEKTUM** zuverlässig, effizient und entspannt modernisieren



Kalifornisches Lebensgefühl an der Ostsee: Jan Henric Buettner, 49, baut in Weissenhaus ein Luxusresort – mit Cocktailbar, Lounge und Holzrestaurant direkt am Strand.

California Dreaming

*Vor acht Jahren kaufte **JAN HENRIC BUETTNER** ein Dorf an der Ostsee. Dieses baut er nun zum edlen Urlaubsresort um. Im Weissenhaus Grand Village Resort & Spa erleben Gäste Natur pur, dezenten Luxus und ein bisschen kalifornisches Flair.*

Text: **Nina Schwarz**

Jan Henric Buettner zerteilt mit der Gabel ein Stück Erdbeerkuchen. Entspannt und in lässigem Outfit, mit Jeans, totenkopf-verziertem Gürtel und Sneakers, sitzt er auf der Terrasse seines Strandrestaurants in der Hohwachter Bucht. Eine warme Brise weht, das Wasser glitzert in der Sonne, Möwen kreischen. Es ist ein perfekter Tag am Meer – mit einem kleinen Makel. Buettner schaut auf seinen Teller, dann greift er zum Handy. „Den Erdbeerkuchen müssen wir in Zukunft anders machen“, ordnet er an. Nach einem kurzen Gespräch legt er auf und lächelt. „Das ist das Schöne“, sagt er, „ich kann alles so gestalten, wie es mir gefällt.“

Der 49-jährige Unternehmer fühlt sich wohl in seinem Reich hoch oben im Norden Deutschlands, rund 100 Kilometer von Hamburg entfernt. Vor acht Jahren erwarb er hier ein ganzes Dorf. 75 Hektar Land mit drei Kilometern Sandstrand, einem Schloss und über 30 historischen Gebäuden gehören zu seinem Besitz, den er nun zum Luxusresort umbaut. Wie aufwändig der Wandel vom heruntergekommenen Guts Gelände zum edlen Feriendomizil ist, machen einige Zahlen deutlich. „Elf Kilometer Leitung wurden verlegt, 3.000 LKW-Ladungen Erde hin- und hergeschoben, ein Blockheizkraftwerk wurde gebaut und ein 60.000-Liter-Gastank vergraben.“ Allein 10 Millionen Euro sind in der Erde verbuddelt. Dafür gibt es nun statt Plumpsklos und Ofenheizungen eine zentrale Wasser- und Energieversorgung. Über das gesamte Gelände verteilen sich die Gebäude. Alle fügen sich harmonisch in die Umgebung ein. „Natur pur“, schwärmt Buettner, der den Charme der Fachwerkhäuser unbedingt erhalten wollte. „Wohnen wie zu guten alten Zeiten, aber mit Service und Komfort von heute“, erklärt der Bauherr. Komfort bedeutet in diesem Fall höchster Luxus – aber immer dezent, nie protzig.

Gut 18 Stunden ist Buettner täglich im Einsatz. Er überwacht Abläufe, prüft penibel jedes Detail. „Ich schlafe mich durch sämtliche Suiten“, sagt er. „Nur so merkt man wirklich, ob alles perfekt ist.“ Den Container aus dem Hamburger Hafen, der die Strandbar beherbergt, hat er selbst ausgewählt. Genauso wie den speziellen Farbton, der sich an Stehtischen, einem Bootsmast am Strand und der Rückwand des Gärtnerhäuschens wiederfindet. „Das Rot ist ein Tribut an die Golden Gate Bridge in San Francisco.“

Kalifornien ist Buettners zweite Heimat. 1997 wanderte er dorthin aus, um ein Risikokapital-Unternehmen zu gründen, das er heute noch leitet. Zuvor hatte er für den Bertelsmannkonzern den Online-Dienst AOL Europe mit aufgebaut und war zwei Jahre lang Geschäftsführer von AOL Deutschland. Als Bertelsmann seine Anteile für über 6,5 Milliarden Euro verkaufte, klagte er ge-

meinsam mit einem ehemaligen Kollegen auf einen Gewinnanteil. Sie bekamen recht, und Buettner wurde 2004 zum Multimillionär. „Das war wie eine Art Lebenskrise“, sagt er. „Auf einmal ist man so sinnenleert, muss sich neu definieren.“

Dass er sich nun einem 70-Millionen-Euro-Projekt an der Ostsee widmet, hat viel mit Erdbeerkuchen zu tun. Diesen aß Buettner schon als Kind gerne – und zwar genau dort, wo er jetzt Luxussuiten errichten lässt. Seinen Eltern gehört in der Nähe ein Ferienhaus, daher kam die Familie oft hierher. Besonders beliebt: die Ausflüge zum Erdbeercafé, das sich im Schlossgarten befand.

Jahrzehnte später, Buettner war noch irritiert vom plötzlichen Reichtum, drückte ihm seine Mutter einen Zeitungsartikel in die Hand. Darin stand, dass das Schlossgut Weissenhaus zu verkaufen sei. „Sie meinte, wir sollten vorher noch einmal ins Erdbeercafé gehen und Kuchen essen“, erinnert sich Buettner. Aus Neugier informierte er sich. Kaufpreis: sieben Millionen Euro. „So viel kostet in Santa Monica ein einzelnes Haus an der Küste“, schmunzelt der Geschäftsmann. Also schlug er zu.

Inzwischen hat Jan Henric Buettner viel bewegt. Nachdem zuerst reiner Gastronomiebetrieb herrschte, übernachtete im Mai der erste Hotelgast im Weissenhaus Grand Village Resort & Spa. Im Juli 2014 sollen die Suiten im Schloss fertig sein. Ebenso wie der Spa-Bereich, den wellness-willige Urlauber in Schlappen und Bademantel durch einen Tunnel erreichen können. Die restlichen historischen Gebäude werden aufgearbeitet, sieben Restaurants geöffnet sein. Auch das Erdbeercafé wird wiedererweckt und zieht vom Schlossgarten, der jetzt den Hotelgästen vorbehalten ist, an die Steilküste. Zudem sollen einige Neubauten „im Naturstil“ entstehen. Buettner strebt eine Gesamtkapazität von 200 Zimmern und 500 Betten an. Persönlich hofft der Unternehmer, bald wieder mehr Zeit in den USA verbringen zu können und in Deutschland nicht mehr so „festgenagelt“ zu sein. Bis dahin genießt er – mit Beachbar, Freiluft-Lounge und persönlicher Lieblingsmusik – das kalifornische Lebensgefühl eben an der Ostsee.

KONTAKT

Weissenhaus Betriebsgesellschaft mbH
Parkallee 1
23758 Weissenhaus
Tel: 04382 9 26 20
info@weissenhaus.net
www.weissenhaus.net

Neue Impulse

*Als das Wirtschaftsmagazin Impulse eingestellt werden sollte, hatte Chefredakteur **DR. NIKOLAUS FÖRSTER** die Wahl zwischen Abfindung kassieren und etwas Neues suchen oder einen Verlag zu gründen und das Magazin selbst herauszugeben.*

Text: **Achim Schneider**

Er macht als Jungunternehmer einen durchaus zufriedenen Eindruck. Hier in seinem neuen Büro, das durch das Gewirr von Manuskripten, Verträgen, Büchern und Geschäftsunterlagen so aussieht, als arbeite Nikolaus Förster schon seit Ewigkeiten in diesen vier Wänden. Dabei ist es gar nicht so lange her, da hatte er keine Ahnung, dass er mit „seiner“ Redaktion in diesem fein restaurierten und modernisierten Industriebauwerk in der Hammerbrookstraße landen würden.

Dr. Nikolaus Förster war als Chefredakteur des Unternehmermagazins Impulse bei der Gruner + Jahr AG in einer Situation, in der man sich wenig Sorgen zu machen braucht. „Als Chefredakteur bekam ich ein gutes Gehalt, hatte einen Dienstwagen und war de facto unkündbar. Das war eine perfekte Position“, blickt er zurück. Bis zum Oktober 2012. Da gab die Gruner + Jahr AG bekannt, dass sie die Financial Times Deutschland und alle weiteren Wirtschaftstitel einstellen würde. Ein Schock für über 300 Mitarbeiter – und für die Impulse-Redaktion.

Es gab zwei Szenarien für Chefredakteur Förster und sein Magazin: Entweder „alles wird dicht gemacht“ und alle Mitarbeiter sind ihren Arbeitsplatz los oder der Titel wird verkauft und man blickt in eine ungewisse Zukunft. Das war der Moment, in dem Förster sich entscheiden musste, ob er als Unternehmer selbst das Magazin Impulse herausbringen oder es sich mit einer „ordentlichen Abfindung“ erst einmal gut gehen lassen wollte. „Es ist ja nicht so, dass man so etwas plant im Leben. Ich musste mir klar werden, ob ich bereit bin, das Risiko einzugehen und selbst den Hut in den Ring zu werfen“, erinnert er sich.

Dann ging alles rasend schnell. Er setzte sich mit Anwälten zusammen, um einen Schlachtplan zu entwickeln. Eine neue Erfahrung für den Journalisten: „Für mich war es die Riesenchance. Aber wenn ich nicht an die Marke und an mein Team geglaubt hätte, dann hätte ich diesen Schritt niemals gemacht.“ Nach vielen Gesprächen mit Familie und Freunden über Zahlen, Konzepte, Abwägen von Vor- und Nachteilen sah Nikolaus Förster gute Chancen, einen Verlag zu gründen und in eigener Regie zu führen. „Da bin ich zum Vorstand von Gruner + Jahr gegangen und habe gesagt, dass ich das machen wollte“, sagt er. Die Herren des Vorstands staunten nicht schlecht. Ein Management-Buyout mit dem Chefredakteur eines Magazins hatte es vorher noch nicht beim Verlag am Baumwall gegeben.

Dass das Management-Buyout nicht ohne Risiko ist, war Nikolaus Förster bewusst. Natürlich ging es ums Geld. „Warum hat Gruner + Jahr die Wirtschaftstitel eingestellt? Weil damit kein Geld verdient wurde“, so seine Analyse. Die sinkenden Verkaufszahlen sind kein tolles Investment – ganz im Gegenteil“, sagt er. Und weiter: „Die größte Herausforderung bei einem Startup-Unternehmen ist natürlich, dass man genügend Liquidität hat.“

Zu seiner Überraschung gab es gleich mehrere Geldgeber, die sein Projekt unterstützen wollten. „Zum Schluss hatte ich die Qual der Wahl“, sagt er stolz. Der neue Verlagschef entschied sich für Dirk Möhrle, Mitglied der Inhaberfamilie und ehemaliger Geschäftsführer der Max Bahr-Kette, „weil er nicht der klassische Finanzinvestor ist, sondern weil er das Objekt spannend findet“. Möhrle stieg als Minderheitsgesellschafter ein und sorgte so dafür, dass das Startup-Unternehmen finanziell abgesichert ist.

Allerdings: Geld verdienen muss er als Unternehmer auch. Schließlich hat er ein Team von 30 Mitarbeitern, die bezahlt werden wollen. „Wir müssen das Geschäftsmodell zum Laufen bringen“, sagt er. Deshalb will der promovierte Literaturwissenschaftler neue Geschäftsfelder kreieren. Förster sieht sich als Dienstleister. „Wir wollen den Unternehmen neue Impulse geben“, so der Medienmann. Eine erste Idee sind Trainingsreisen zu Firmen in die USA für Unternehmer, damit diese sich vom Management der Amerikaner etwas abschauen können.

Die erste Reise begleitet Jungunternehmer Nikolaus Förster übrigens persönlich. „Ich bin jetzt nicht nur Chefredakteur von Impulse, sondern ebenso ein Unternehmer wie die anderen Teilnehmer der Reise. Da kann ich bestimmt noch einiges lernen.“

KONTAKT

Impulse Medien GmbH
Hammerbrookstraße 93
20097 Hamburg
Tel: 040 6 09 45 22-0
chefredaktion@impulse.de
www.impulse.de



Nikolaus Förster ist Verlagschef und Chefredakteur des Magazins Impulse in einer Person.



Das i steht für Impulse: Neu-Unternehmer Förster hofft, dass er mit seinem kreativen Team das Magazin auf dem umkämpften Zeitschriftenmarkt etablieren kann.

Energie verschwindet nie

Der Verfahrenstechniker **DETLEV WÖSTEN** ist Ingenieur und Betriebswirt in einer Person. Was das eine Ich als technische Lösung erfindet, prüft das andere Ich auf seine Realisierbarkeit.



Der Hafen ist Schnittpunkt zahlloser Energien. Für Detlev Wösten ein Ort, an dem sich Natur und Technik begegnen.

renstechnik führte, so war seine Richtung doch frühzeitig erkennbar. Als Sohn einer Bauunternehmerfamilie im Emsland wuchs er bereits mit den drei Komponenten auf, die den Charakter seiner Tätigkeit ausmachen: vom Bau die Technik, vom Unternehmertum die Betriebswirtschaft, von der ländlichen Umgebung des Schifferstädtchens Haren an der Ems die Natur.

„Diese Elemente, die man von zu Hause mitbekommt, sind meines Erachtens letztlich doch größere Werte als jeder Kurs im Studium.“ Damit will er freilich sein Studium an den Universitäten von Hannover und im nordenglischen Bradford nicht kleinreden. Kurse zum Beispiel über multivariable Systeme mit komplexen Fragestellungen haben ihn schließlich darauf vorbereitet, was im Laufe seines Berufsweges sein täglich Brot geworden ist: Kosten- und qualitätsoptimierte Entscheidungen zutreffen – und dabei das Mögliche mit dem Realisierbaren auszubalancieren.

An der Universität hatte er allerdings noch keine Vorstellung von der Vielzahl und Komplexität der Lebensbereiche, in die ihn sein Weg führen würde. Vom optimalen Rohstoffeinsatz bei der Weißölproduktion, zu Lippenstiften, Druckfarben, Autoreifen... Alles Produkte, deren Herstellung von den 800 rohölbasierten Erzeugnissen der H&R-Gruppe ermöglicht wird, die 2008 zum ersten Male die Umsatzschwelle von einer Milliarde Euro übertraf.

Fragt man Detlev Wösten, ob er sich im Grunde seines Herzens mehr als Entwicklungstechniker oder mehr als Betriebswirt empfindet, antwortet er ohne Zögern: „Wesentlich ist es als Entscheider, beides unter einen Hut zu bringen.“ Das sei ja gerade der besondere Reiz.

Angesichts der neuen Herausforderungen durch die Energiewende beschäftigte er sich mit der Frage, wie sich die Kosten für Strom einerseits und für Wärme und Kälte andererseits entwickeln würden, da letztlich alle Energien unverzichtbar für petrochemische Prozesse sind.

Einige Zeit später stellte er auf eine betriebswirtschaftliche Basis, was dem Ingenieur Wösten zu dieser Kostenproblematik technologisch eingefallen war. Nämlich ein Verfahren, Kälte nicht mehr aus teurem Strom zu erzeugen, sondern aus dem Abfallprodukt Abwärme. „Man muss“, sagt Wösten, „eben immer neue Formen der Energieumwandlung finden.“ In der Produktion, im Büro am Schreibtisch wie in der Natur beim Sport.

Text: **Uwe Prieser**

Als begeisterter Wanderer und Golfer erlebte Detlev Wösten immer wieder, wie sich seine körperlichen Energien verbrauchten, während die Freude am Sport ihm gleichzeitig neue Energien zuführte. Es war, als würde er bei diesem Prozess ein Naturgesetz am eigenen Leibe erfahren: das Gesetz von der Erhaltung der Energie. „Energie“, erklärt er, „verschwindet ja nie. Sie wird immer bloß umgewandelt.“ Mit diesem Grundsatz aus dem Lehrbuch der Physik ist sein Gedanke jedoch noch nicht zu Ende. Einen Moment lang fällt sein Blick aus dem Fenster seines Büros am Sandtorkai auf die Hafencity, wo die Umwandlung von Energie, sichtbar und unsichtbar zwischen den kreischenden Baukränen und den lautlosen Modulen elektronischer Datenverarbeitungssysteme allgegenwärtig ist.

„Bei jeder Umwandlung“, fährt er fort, „geht es auch immer um den Wirkungsgrad. Und damit ist man bei den Themen Effizienz und Prozessoptimierung bei der Herstellung von Produkten.“ Und Detlev Wösten ist bei sich selber angekommen – als Diplom-Ingenieur für Energie- und Verfahrenstechnik, stellvertretender Vorstand des Spezialchemie-Unternehmens H&R AG.

War es auch, wie er selbst sagt, „dem einen oder anderen Zufall geschuldet“, dass sein Berufsweg ihn zur Energie- und Verfah-

KONTAKT

H&R Aktiengesellschaft
Am Sandtorkai 50
20457 Hamburg
Tel.: 040 43 21 81 60
E-Mail: detlev.woesten@hur.com
www.hur.com

Wir fahren raus, wenn andere reinkommen.





In zwei Minuten zum Unternehmer

Die Idee zur Selbstständigkeit hatte **PHILIPP MITZSCHERLICH** bereits in jungen Jahren. Doch dann ging alles viel schneller, als er dachte.

Profi für Industriebedarf: Philipp Mitzscherlich ist mit seiner Firma einer der erfolgreichsten Anbieter im technischen Großhandel.

Text: **Uwe Prieser**

Ehe Philipp Mitzscherlich wusste, welchen Beruf er ergreifen wollte, war ihm sein Berufsziel bereits klar: Eines Tages wollte er selbstständig sein. Berufliche Selbstständigkeit lag bei ihm in der Familie, sie war ein Lebensmodell, mit dem er aufgewachsen war. Doch dann konfrontierte ihn der Augenblick, in dem sein Wunsch Realität geworden war, mit der bis dahin schwierigsten Situation seines Lebens.

Hätte der Augenblick nicht seine Gedanken und seine Nerven vollständig absorbiert, vielleicht hätte Mitzscherlich sich ganz kurz gewünscht, doch lieber Forstwirtschaft oder Jura studiert zu haben, ehe er sich unter seinen drei Wunschfächern schließlich für Betriebswirtschaft entschied. Doch dazu war keine Zeit.

Gerade einmal zwei Minuten waren verstrichen, seit er mit dem Mann, der 1987 das Unternehmen für Industriebedarf „Niemann-Laes“ in Lüneburg neu gegründet hatte, vor eine nichtsahnende Belegschaft getreten war. „Meine Damen und Herren“, begann der Mann, den alle noch für ihren Arbeitgeber hielten, „ich habe mich entschlossen, die Firma zum Jahreswechsel zu verkaufen: Das ist Herr Mitzscherlich, der neue Chef. Ich gehe jetzt in mein Büro. Wenn Sie Fragen haben, Herr Mitzscherlich kann Ihnen alles beantworten.“

Da stand er nun, jung und branchenfremd, gerade 27 Jahre alt, einer der jüngsten Inhaber eines mittelständischen Unternehmens in Deutschland. Was sollte er jetzt sagen? „Mir ist ganz heiß geworden“, erinnert er sich. „Man konnte sofort an den Gesichtern ablesen, wer sich freut, dass ein neuer Chef kommt und wer nicht.“ In dem darauf folgenden Dialog mit den Angestellten, in dem es galt, Skepsis in Vertrauen zu verwandeln, machte Philipp Mitzscherlich eine Erfahrung, die die Strategie des Jungunternehmers bestimmen sollte: „Ich habe da gelernt, dass es immer sinnvoll ist, die Wahrheit zu sagen.“

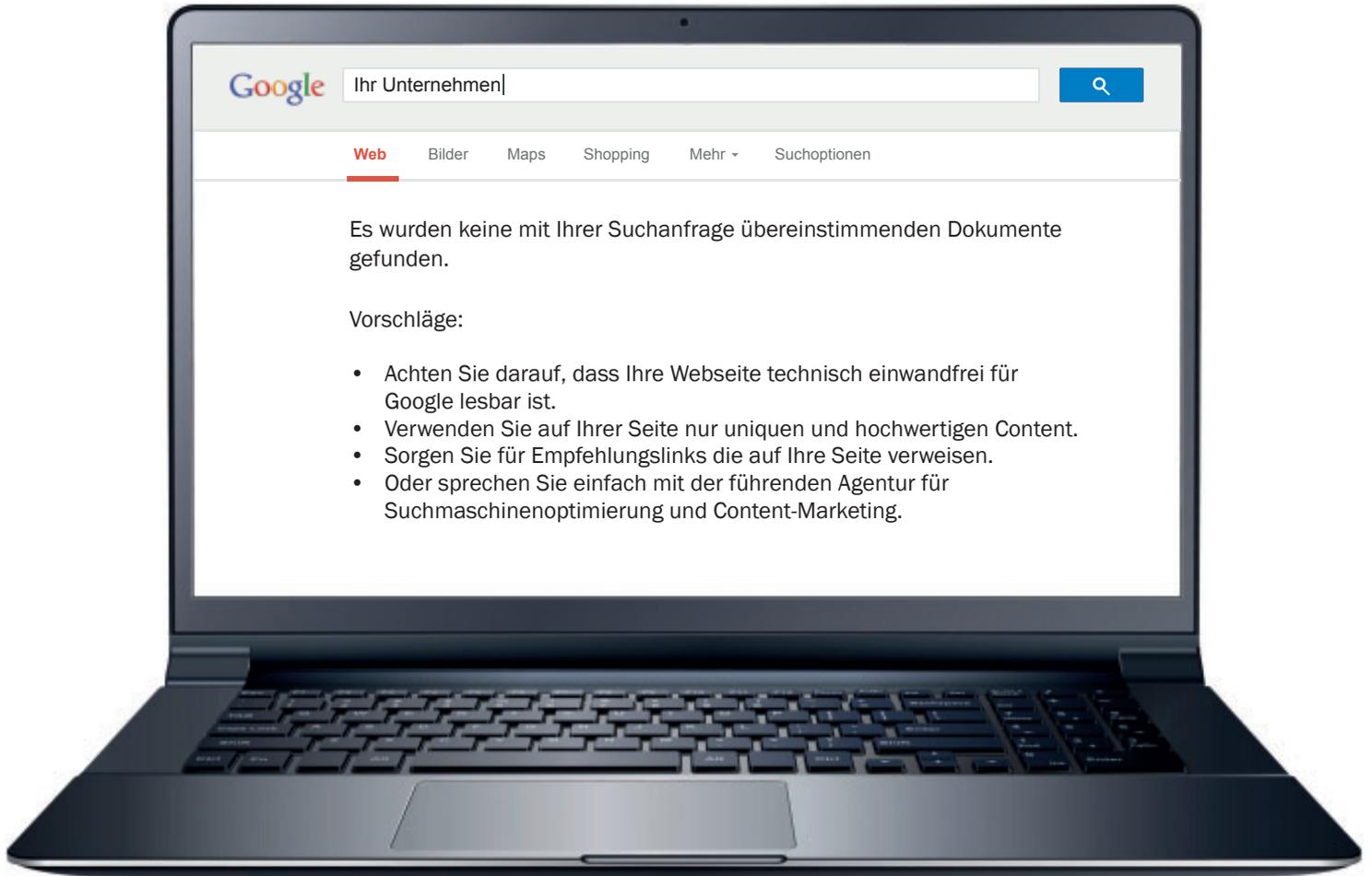
Eine Strategie, die intonierte, was Mitzscherlich den „Dreiklang für den Erfolg des Gesamtunternehmens“ nennt: das Verhältnis zwischen Mitarbeitern, Lieferanten, Kunden. Denn es war nicht die Tatsache, dass er sich eine ganze, ihm bis dahin weitgehend unbekannte Warenwelt neu erschließen musste, die ihn beunruhigte, sondern die Fragen: Bleiben die Kunden der Firma treu? Wie werde ich von den Mitarbeitern angenommen? „Das waren nervenaufreibendere Fragen, als die Warenkenntnisse des Sortiments zu erwerben“, sagt er. Sein duales Studium sowie einige Wochen Praktikum bei einem anderen großen Technischen Händler in Hinblick auf die Betriebsübernahme in Lüneburg, hatten ihn darauf gut vorbereitet.

Seine alte Liebe zur Forstwirtschaft hat er sich als Jäger erhalten, und wer ihm zuhört, wenn er von stillen Stunden im Wald auf dem Hochsitz erzählt („da braucht man gar nicht das Gewehr hochzunehmen“), umgeben allein von Vogelgezwitscher und auf der Wiese vor ihm Rotwild und Fuchs –, der erfährt, dass diese Liebe ungebrochen ist. Wenn er nur mehr Zeit hätte...

„Wir haben drei Kinder zwischen einem halben und viereinhalb Jahren...“ In Philipp Mitzscherlichs Gegenwelt zu Werkzeugen, Maschinen, Industriebedarf werden die Hobbygeräte wie Golfschläger und Skier fürs Erste wohl im Keller bleiben.

KONTAKT

Industriebedarf Niemann-Laes GmbH
Friedrich-Penseler-Straße 15
21337 Lüneburg
Tel: 04131 2 21 19-0
lueneburg@niemann-laes.de
www.niemann-laes.de



WIR MACHEN SIE SICHTBAR!



„WIR BAUEN DEUTSCHLAND“ – 40 ENTSCHEIDER IM PORTRÄT

DR. DANIEL ARNOLD, Vorstandsvorsitzender der Deutschen Reihenhaus, hat ein Buch über Menschen herausgegeben, die die Zukunft unserer Städte bestimmen. Es sind Bürgermeister und Dezernenten, Amtsleiter und Gestaltungsbeiräte. Stadtentwickler, die gleichzeitig Visionäre und harte Arbeiter sein müssen. In Berlin wurde das Buch vorgestellt. Lob kam von den höchsten Stellen.

Herr Arnold, was kommt den meisten Menschen in den Sinn, wenn sie an das Thema „Bauen und Städte“ denken?

Erstens solitäre Architektur, die nach Aufmerksamkeit schreit. Zweitens die offensichtlichen Defizite, über die täglich in den Medien berichtet werden. Dazwischen liegt das spannende alltägliche Feld der Gestaltung unserer Städte.

Was für Menschen beschäftigen sich mit Stadtentwicklung?

Die breite Öffentlichkeit hat ein Klischee vor Augen. Sie sieht graue Mäuse: Beamte und Angestellte, Lokalpolitiker und Ausschussmitglieder. Das Vorurteil lautet: Die Politik denkt nur an die nächste Wahl. Und in den Ämtern sitzen einfalllose Blockierer und faule Verhinderer. In kleinen Amtsstuben ist scheinbar kein Platz für große Gedanken.

Wie weit klaffen denn Vorurteil und Wirklichkeit tatsächlich auseinander?

Wie so oft: sehr weit. Mit Vorurteilen beschäftigen wir uns auch im geschäftlichen Alltag. Vorurteile über Reihenhausbewohner. Wir müssen genau wissen, wer im Reihenhaus wohnt. So können wir die Bedürfnisse der Bewohner und der Städte befriedigen.

Welche Konsequenzen hat denn Ihre Beschäftigung mit Reihenhausbewohnern?

Um mehr über unsere Bauherren zu erfahren, haben wir den Fotografen Albrecht Fuchs und die Journalistin Inken Herzig gebeten, 50 Reihenhausbewohner zu porträtieren. Die Studie erschien 2008 „In deutschen Reihenhäusern“, ergänzt um Essays der Stadtsoziologen Hartmut Häußermann und Werner Sewing.

Reihenhausbewohner sind spießig, farb- und einfalllos! Stimmt das Vorurteil?

Die Bewohner sind ein wundervoll vielseitiger Querschnitt durch unsere Gesellschaft: Singles, Paare, Familien und die Generation 50Plus. Das Ergebnis der Untersuchung hat uns begeistert und viele Inspirationen geliefert.

Haben Sie Ihre Produkte entsprechend verändert?

Wir haben unser Angebot beispielsweise für die Best Ager optimieren können. Wir haben aber auch unsere Denkrichtung verändert. Denn das Thema Nachbarschaft ist von wesentlicher Bedeutung. Alle, die sich für ein Haus interessieren, wollen vor dem Kauf wissen: Wo steht es? Was kostet es? Wer wohnt da noch? Schwierig ist immer nur die Antwort auf die letzte Frage.

Was bedeutet Nachbarschaft denn heute?

Wir wollten erfahren, wie sich Nachbarschaft konstituiert. Deswegen haben wir den Fotografen Andreas Herzau drei Monate zum Nachbar in einem Wohnpark gemacht, in der intensiven Zeit, in der die Familien einziehen. Diesen Prozess hat er dokumentiert. In Ergänzung mit Beiträgen des Stadtsoziologen Walter Siebel und der Architekturtheoretiker Bernd Kniess und Christopher Dell ist daraus das Buch „Nachbarschaft“ entstanden.

Es sind also die Familien, die Nachbarschaft gestalten. Was bedeutet heute denn Familie überhaupt noch?

Familie konstituiert sich nicht im Bett, sondern am Tisch. Dort kommt sie zusammen, verbringt die meiste Zeit. Deswegen haben wir den Fotografen Stan Engelbrecht Familien am Esstisch beobachten lassen. Er hat die Rezepte der Lieblingsessen und die dazu gehörigen Familiengeschichten aufgeschrieben. Mit einem Beitrag von Pater Mennekes entstand aus dieser Beschäftigung der Bildband „Reihenhausmannskost“.

Mit Ihren Büchern und den Ausstellungen haben Sie einen substantiellen Beitrag zum Diskurs über das Familienleben in den Städten geleistet. Haben Sie genug erfahren?

Wir wissen jetzt einiges über das, was wir durch unser Tagesgeschäft erzeugen. Was passiert, wenn die Häuser errichtet, verkauft und bezogen sind. Dann stellte sich auf einmal ein Déjà-vu ein, als wir mit den Menschen sprachen, die von uns Antworten auf genau die untersuchten Fragen haben wollen, also mit den eingangs erwähnten Entscheidern in der Stadtentwicklung.

Was für ein Déjà-vu war das?

Wieder das Auseinanderklaffen von Vorurteil und Wirklichkeit. Die Entscheider der Stadtentwicklung sind verantwortungsbewusste und engagierte Visionäre. Verstecken kann und will sich keiner von ihnen. Um Ihre Leistungen bekannt zu machen und um die Vorurteile abzubauen, haben wir uns entschlossen, auch über diese Menschen einen Porträtband herauszugeben.

Dr. Daniel Arnold ist Vorstandsvorsitzender der Deutschen Reihenhaus. Seit Jahren fördert er den wissenschaftlichen und kulturellen Diskurs über die gesellschaftlichen Zusammenhänge des Familienlebens in der Stadt. Er ist Herausgeber mehrerer Bücher zum Thema und hat verschiedene Ausstellungen darüber unterstützt.



DANIEL ARNOLD (HRSG.)



Wir bauen Deutschland – 40 Entscheider der Stadtentwicklung im Porträt

Mit Beiträgen von Jeremy Gaines, Peter Conradi, Werner Durth und Peter Götz, 272 Seiten, jovis Verlag, ISBN 978-3-86859-181-142



EVENT TIPP

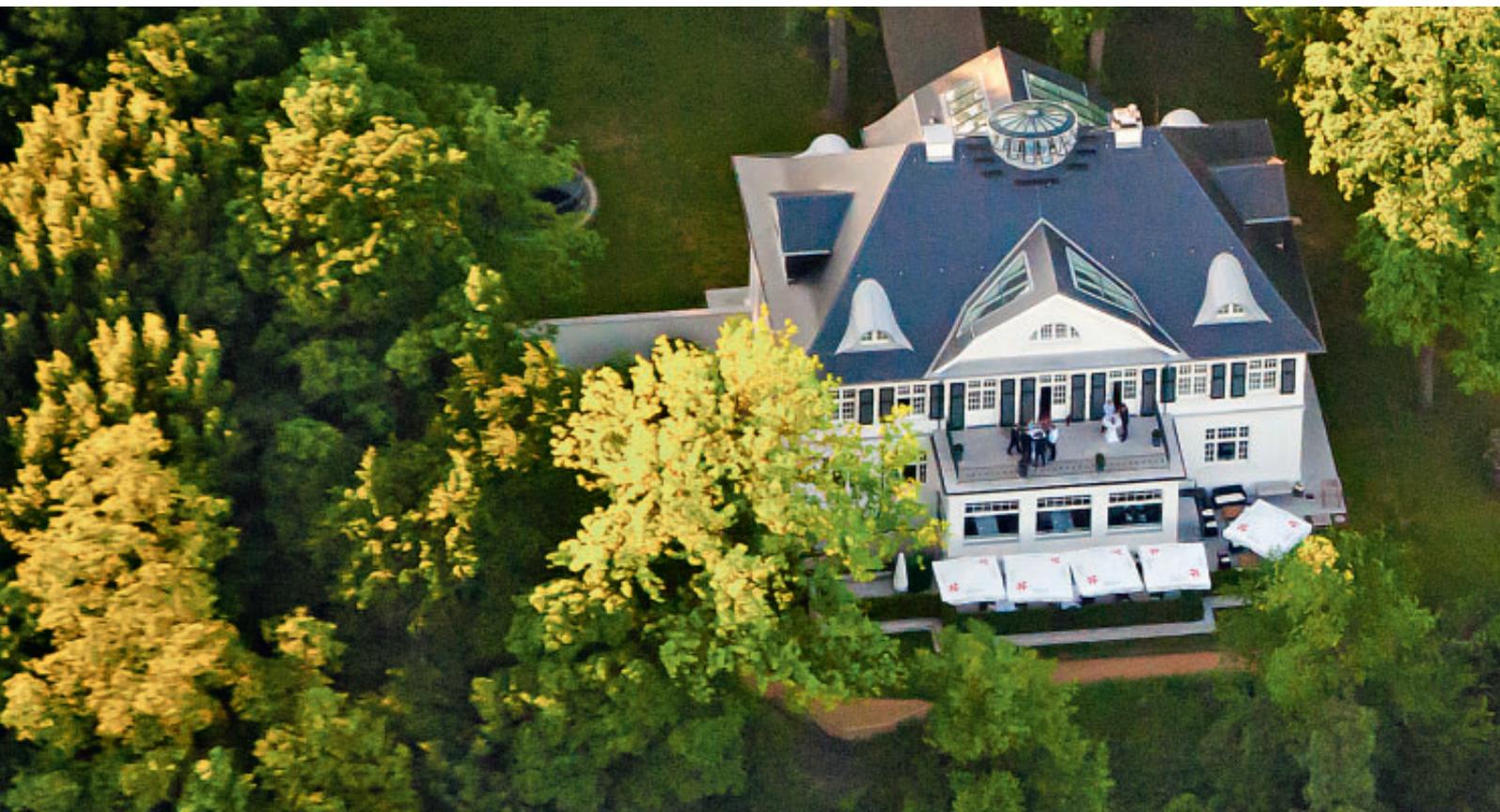
Business Frühstück mit **CARSTEN RUTZ**, Vorstand Deutsche Reihenhaus AG. Thema: „Bezahlbares Wohnen in der Stadt“. Donnerstag, 31. Oktober 2013, 9 Uhr, Business Club Hamburg, Elbchausee 43, 22765 Hamburg



Nach der Präsentation im Deutschen Bundestag übergab Daniel Arnold auf dem Tag der Immobilienwirtschaft in Berlin das Buch „Wir bauen Deutschland“ an Peter Ramsauer, Peer Steinbrück, Wolfgang Schäuble und Peter Altmaier (von oben links).

SO PROFITIEREN SIE VOM BUSINESS CLUB HAMBURG

*Sie sind Unternehmer oder Entscheider und suchen einen Ort, an dem Sie Kontakte aufbauen, pflegen und geschäftlich nutzen können? Dann ist der **BUSINESS CLUB HAMBURG** die richtige Wahl. Er bietet ein ansprechendes Ambiente, funktionierendes Networking und umfassende Business Services.*



GASTRONOMIE

- clubeigene Küche ab 9 Uhr
- täglich Frühstück, Lunch und Abendessen
- individuelle Bewirtung für Veranstaltungen sowie „Private Dinings“
- Weinberatung und Weinverkauf außer Haus

WOCHENENDE

Am Sonnabend und Sonntag ist der Business Club geschlossen. Die Villa im Heine-Park ist aber für Sie geöffnet.

- Sonntags bieten wir Ihnen unser „Frühstück mit Elbblick“.
- Außerdem können Sie das Haus für Hochzeiten, Konfirmationen und Taufen sowie Geburtstagsfeiern exklusiv buchen.

Informationen und Buchungen unter www.villa-im-heine-park.de

PARTNER

Gild International Barcelona
Havana Lounge Bremen
Wirtschaftsclub Düsseldorf
The Royal Scots Club Edinburgh
Airport Club Frankfurt
Rotonda Club Köln
Club International Leipzig
National Liberal Club London
Business Club Prag
Business Club Schloss Solitude Stuttgart
Diplomatic Council Wiesbaden
Haute Club Zürich



RAUMANGEBOT

- zehn Konferenzräume für vier bis 40 Personen
- Nutzung der Räume für zwei Stunden täglich kostenfrei; danach Stundenmiete oder Tagungspauschale
- Tiefgarage mit 41 Stellplätzen
- Terrasse mit Elbblick

PROGRAMM

- mehr als 150 Veranstaltungen im Jahr aus den Bereichen Kultur, Politik und Wirtschaft
- Kultur: Konzerte, Ausstellungen, Charity, Kulinarik
- Politik: „Tacheles“ mit Spitzenpolitikern
- Wirtschaft: Vorträge, Podiumsdiskussionen, Exkursionen, Business Matching
- Networking: „Open Club“ – jeden ersten Donnerstag ab 19 Uhr treffen sich Mitglieder, Gäste und Interessierte im Club
- Golf-Turnierserie, Speedsailing, Ausfahrten
Baltic Business Meeting

KONTAKTE

Wir stellen gezielt Kontakte für unsere Mitglieder her. Zuvor führen wir eine individuelle Analyse auf Basis der Produkte, Dienstleistungen sowie der Kompetenzen und Bedürfnisse des Mitglieds durch.

WER WIR SIND

- Wir sind ein privater Business Club moderner Prägung. 2008 in der Handelskammer Hamburg gegründet, sitzen wir seit November 2009 in der Villa im Heine-Park an der Elbchaussee 43.
- Der Club hat aktuell mehr als 800 Mitglieder. Diese kommen aus zehn Clustern mit 78 Branchen. Die heterogene Zusammensetzung ist eine große Stärke unseres Clubs.

WAS WIR BIETEN

- Unseren Mitgliedern sichern wir drei Kernleistungen zu. Diese sollen einen wirtschaftlichen Nutzen und Mehrwert der Clubmitgliedschaft ermöglichen:
- Nutzung der clubeigenen Räumlichkeiten und Konferenztechnik
- abwechslungsreiches Veranstaltungsangebot für den Erfahrungsaustausch
- gezielte Kontaktvermittlung zu anderen Mitgliedern durch unser Mitgliedermanagement

PHILOSOPHIE

„Geschäfte werden zwischen Menschen gemacht – und der Club bringt Menschen zusammen.“

MITGLIEDSCHAFT

- Aufnahmebeitrag 2200 € (zzgl. MwSt.)
- Jahresbeitrag 1200 € (zzgl. MwSt.)
- spezielle Konditionen bei Firmenmitgliedschaften sowie für Entrepreneur

MITGLIEDER

- 80% Vorstand oder Geschäftsführer, davon 63% Gesellschafter des Unternehmens
 - 15% Bereichs- oder Niederlassungsleiter, 5% Freiberufler
 - 25% kommen nicht aus Hamburg.
 - Durchschnittsalter: 46 Jahre
 - Anteil Frauen: 15%
- Stand: April 2012

EINLADUNG

Lassen Sie uns gemeinsam über Ihren Nutzen und Mehrwert einer Mitgliedschaft sprechen. Vereinbaren Sie einen persönlichen Termin bei uns im Club unter:
Telefon +49 40 42 10 70 10
Internet: www.bch.de



Ein Lächeln für das Clubmitglied:
Nathalie Burmeister, Peer-Arne
Böttcher, Tina Morgenstern,
Peter Richard Stoffel, Dr. Norbert
Wüpper und Dr. Jan Kleeberg (v.l.).



**NATHALIE
BURMEISTER**
Alter: 26 Jahre
Beruf: Kauf-
frau für Marke-
tingkommunikation/Werbekauffrau

Kompetenzfelder: freie Pro-
jektleiterin für Agenturen und
mittelständische Unternehmen
Im Team seit: Februar 2013
Interessen: Hockey, Oldtimer
Mein Top-Event im Club: Zu
Gast beim Mitgliedsunternehmen



**PEER-
ARNE
BÖTTCHER**
Alter: 37 Jahre
Beruf: Unter-
nehmer

Kompetenzfelder: Autor
und Speaker, Unternehmer
seit 1993
Im Team seit: August 2008
Interessen: Unternehmens-
gründungen, Sport, Kinder
Mein Top-Event im Club:
Business Matching



**TINA
MORGENSTERN**
Alter: 51 Jahre
Beruf: Fachwir-
tin für Marketing
und Vertrieb

Kompetenzfelder: Art-Direk-
torin Lintas, Verlagsdirektorin,
Dozentin Stensington Akademie
Im Team seit: April 2013
Interessen: Reisen, moderne
Kunst, Design, gute Schokolade
Mein Top-Event im Club:
Immobilien Business-Frühstück



**PETER
RICHARD
STOFFEL**
Alter: 51 Jahre
Beruf: Wirt-
schaftsingenieur

Kompetenzfelder: Geschäfts-
führer und C.E.O. von Industrie-
unternehmen in Europa & USA
Im Team seit: Februar 2011
Interessen: Tauchen, Fußball,
Segeln, Kochen mit Freunden
Mein Top-Event im Club:
Golf Matchplay-Serie



Das Team für alle Fälle

*Rund 870 Mitglieder nutzen den **BUSINESS CLUB HAMBURG**. Das Mitgliedermanagement kümmert sich darum, dass dies zielgerichtet und mit Leichtigkeit geschehen kann.*

„Geschäfte werden zwischen Menschen gemacht – und wir bringen Menschen zusammen.“ Das Credo des Business Club Hamburg klingt ebenso einfach wie überzeugend. Dafür, dass es mit Leben erfüllt wird, sorgt ein inzwischen sechsköpfiges Team – neben den Geschäftsführern Peter Richard Stoffel, Peer-Arne Böttcher und Dr. Jan Kleeberg sind dies Nathalie Burmeister, Tina Morgenstern und Dr. Norbert Wüpper.

Der Club hat sich in den vergangenen Monaten personell weiter verstärkt. Wunsch ist es, den persönlichen Kontakt zwischen Club und Mitglied auch bei wachsenden Mitgliederzahlen in professionellem Maße sicherzustellen.

Vor dem Hintergrund völlig unterschiedlicher Lebensläufe, Charaktere und Altersjahrgänge ist das erweiterte Mitgliedermanagement bestens in der Lage, sich der Organisation eines so heterogenen Netzwerks wie dem Business Club Hamburg zu widmen. Neben der Gastgeberrolle auf Veranstaltungen besteht die Aufgabe darin, die Mitglieder zielführend miteinander ins Gespräch zu bringen.

Damit dies möglich ist, entsteht für jedes Mitglied mit der Zeit ein Profil, das sich aus den Produkten und Dienstleistungen sowie den persönlichen Kernkompetenzen zusammensetzt. Gibt es zwischen den Mitgliedern konkrete Anknüpfungspunkte? Könnte ein gegenseitiger Nutzen und Mehrwert entstehen? Lassen sich diese beiden Fragen mit einem Ja beantworten, bringt das Mitgliedermanagement diese Menschen zusammen.

Die Mitglieder des Business Club Hamburg, der seit 2009 in der repräsentativen Villa im Heine-Park zu Hause ist, verteilen sich auf zehn Cluster mit insgesamt 78 Branchen. Durch die unterschiedlichen unternehmerischen Aufgaben der Mitglieder – zum Beispiel als Vorstand oder Geschäftsführer, als Unternehmensgründer, Freiberufler, Familienunternehmer oder als Bereichsleiter führender Unternehmen – ergibt sich ein umfangreiches und lebendiges Netzwerk, das sich stetig erweitert.



DR. NORBERT WÜPPER

Alter: 54 Jahre

Beruf: promovierter Soziologe

Kompetenz-

felder: Vertrieb, Dienstleistungsmarketing (Netzwerken), Unternehmensberatung

Im Team seit: August 2008

Interessen: Motorräder, Rennsport, Rennradfahren

Mein Top-Event im Club:

Maritimes Business-Frühstück



DR. JAN KLEEBERG

Alter: 42 Jahre

Beruf: promovierter Kaufmann

Kompetenzfelder:

Out-of-Home-Media, Freizeitunternehmen, Geschäftsführer und Führungsverantwortung in unterschiedlichen Branchen

Im Team seit: Juni 2013

Interessen: Pferdesport, Vespa

Mein Top-Event im Club:

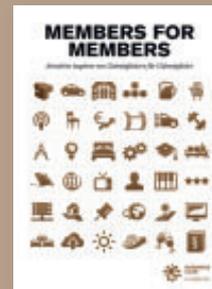
Politik-Talkrunde

WISSEN TANKEN MIT DEM TÜV

Vielfältige Leistungen bietet das „Members for Members“-Programm des Business Club Hamburg. Die **TÜV SÜD AKADEMIE** ist mit einem umfangreichen Angebot an Weiterbildungen dabei – und einem kostenlosen PKW-Check.



Weiterbildungen für Unternehmen und Privatpersonen: Die TÜV SÜD Akademie bietet Seminare im In- und Ausland sowie „inhouse“ an. Zudem veranstaltet sie Kongresse und Tagungen wie die zum Thema „Fliegende Bauten“, wo es um die Prüfung von Fahrgeschäften geht.



TÜV SÜD AKADEMIE: DAS BIETET M4M

Beim Programm „Members for Members“ des Business Club Hamburg profitieren Sie von Angeboten von Mitgliedern für Mitglieder. So sichern Sie sich Ihre Vorteile: Lesen Sie den diesem Heft beiliegenden Flyer „Members for Members“, suchen Sie sich das passende Angebot aus und gehen Sie auf der entsprechenden Internetseite zu Ihrem Wunschangebot. Oder scannen Sie den oben stehenden QR-Code in Ihrem Smartphone ein. Ihr Vorteil bei Clubmitglied Volker Liersch (TÜV SÜD Akademie): Bei Buchung einer Inhouse-Schulung, egal zu welchem Thema, übernimmt das Trainingscenter Hamburg der TÜV SÜD Akademie die Kosten der nächsten Haupt- und Abgasuntersuchung (HU/AU) eines PKWs, wenn diese beim TÜV Hanse durchgeführt wurde. Schicken Sie die Rechnung zu Händen Volker Liersch, Gänsemarkt 35, 20354 Hamburg – und der Betrag wird Ihnen erstattet.



PKW-Hauptuntersuchung: Buchen Sie eine Inhouse-Schulung bei TÜV SÜD – und der nächste Check ist kostenlos.

Text: **Nina Schwarz**

Wer TÜV hört, dem kommen schnell Dinge wie Prüf-siegel oder Autoplakette in den Sinn. Doch hinter den drei Großbuchstaben verbirgt sich weit mehr. Der TÜV SÜD, eines der größten technischen Dienstleistungsunternehmen weltweit, bietet viele unterschiedliche Leistungen an. Zum Portfolio gehören: Beratung, Prüfung, Tests und Gutachten sowie Zertifizierung und Ausbildung. Im letztgenannten Bereich ist Volker Liersch tätig, der als Regionalleiter Nord die TÜV SÜD Akademie in Hamburg führt. Die Akademie ist „eine klassische Aus- und Weiterbildungseinrichtung in der Erwachsenenbildung“, erklärt er. Innerhalb des Gesamtkonzerns gliedert sie sich in das Geschäftsfeld der Zertifizierung ein. Dieses wiederum bildet neben Industrie und Mobilität eine der drei tragenden Säulen des Unternehmens.

Aber was macht der TÜV SÜD eigentlich in Norddeutschland? „Die drei eigenständigen technischen Überwachungsvereine, die es in Deutschland gibt – TÜV Nord, TÜV SÜD und TÜV Rheinland – haben keine Länder- und Gebietszuordnung“, erzählt Liersch. „Wir stehen im vollen Wettbewerb – jeder kann überall alles machen.“ Zu Hamburg hat sein Unternehmen eine besondere Verbindung. Der klassische Auto-TÜV, der heute unter dem Namen TÜV Hanse agiert, gehörte einst zu 51 Prozent der Hansestadt. Als er verkauft wurde, bekam TÜV SÜD den Zuschlag.

Seit Januar ist Volker Liersch fest in Hamburg stationiert. Während seiner zwölf Jahre bei der TÜV SÜD Akademie war er unter anderem in München, Regensburg und Freiburg. Sein jetziges Einzugsgebiet reicht bis Bremen, Niedersachsen und Schleswig-Holstein. In Hannover baut er zurzeit einen weiteren Standort auf. Die Branche boomt. Um 20 Prozent wurde der Umsatz gesteigert – auf 80 Millionen Euro weltweit. Rund 500 Mitarbeiter hat die Akademie, 263 davon in Deutschland. In Hamburg hat Liersch gerade neu eingestellt. „Langsam wird es zu eng“, sagt er über die Räumlichkeiten am Gänsemarkt. Sein altes, geräumiges Büro hat er zwei Projektleitern überlassen und ist selbst in ein kleineres umgezogen. Ein Regal im Eingangsbereich präsentiert das riesige Angebot. Etliche Info-Flyer stehen dort, auf allen prangt das bekannte Markenzeichen: das blaue Octagon. Rund 500 verschiedene Aus- und Fortbildungen bietet die TÜV SÜD Akademie an – in Sparten wie Management, Technik und Gesundheitswesen. Die Palette reicht

von Ausbildungen für Kranführer und Key Account Manager bis zum Auditoren-Abschluss in den Bereichen Qualitäts-, Umwelt-, Energie- und Arbeitsschutzmanagement. Zudem gibt es Kongresse und Tagungen wie die zum Thema „Fliegende Bauten“, bei dem es um die Prüfung von Fahrgeschäften geht. Die Seminare finden an unterschiedlichen Orten statt. Am Gänsemarkt stehen 300 Quadratmeter zur Verfügung, bei Bedarf weicht man in Hotels in der Innenstadt aus – oder fährt direkt zum Kunden. Eine Kernkompetenz der TÜV SÜD Akademie sind die Inhouse-Schulungen – maßgeschneidert für die Unternehmen. „Bei uns gibt es keine Seminare von der Stange“, sagt Liersch. „Wir gehen individuell auf die Wünsche der Kunden ein.“ Aufgrund wachsender Internationalität werden immer mehr Seminare im In- und Ausland auch auf Englisch angeboten.

Seit 2009 findet zu Ferienzeiten die Sommer- und Winterakademie statt – Intensivseminare an attraktiven Orten. Der Vorteil: Die Teilnehmer absolvieren eine große Ausbildung in kurzer Zeit – und können gleichzeitig Urlaub machen.

Als Partner kooperiert die Akademie mit Hochschulen und der Agentur für Arbeit. Unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Bildung und Forschung hat sie sogar einen eigenen Preis initiiert: Der Deutsche Bildungspreis wurde im April erstmals an Unternehmen mit einem besonders vorbildlichen Bildungs- und Talentmanagement verliehen. Die Zukunft, davon ist Volker Liersch überzeugt, gehört dem E-Learning. Bisher entwickelt die Akademie in diesem Bereich ausschließlich individuelle Lösungen für Kunden. Doch schon bald sollen auch Standardseminare online angeboten werden. Ein anderes Ziel des Regionalleiters ist eine stärkere Präsenz in der Windenergiebranche. Erste Kontakte hat der netzwerkfreundige Niedersachse schon hergestellt.

Ansonsten heißt es: Den Standort Hamburg stärken, Hannover aufbauen – und eine neue Bleibe in der Hansestadt suchen. Wenn der Mietvertrag am Gänsemarkt ausläuft, soll eine neue zentrale Lage her – oder, davon träumt Liersch, „vielleicht etwas mit Elbblick“.



Seit Januar dieses Jahres in Hamburg: Volker Liersch ist in Sachen Weiterbildung für TÜV SÜD in Norddeutschland aktiv und leitet das Trainingscenter am Gänsemarkt.

Die Könige des Waldes

*Aromatische Pilze begleiten den Chefkoch des Business Club Hamburg, **NILS-KIM PORRU**, das ganze Jahr hindurch. Für den leidenschaftlichen Sammler gibt es nichts Feineres.*



Schon als kleiner Junge machte sich Küchenchef Nils-Kim Porru (rechts) mit seinem Vater Ercole zum Pilzesammeln in die Wälder der Umgebung Hamburgs auf.

Text: **Gisela Reiners** Fotos: **Martina van Kann**

Nils-Kim Porru lächelt versonnen, als schmecke er genussvoll einem bestimmten Aroma nach. „Pilze und Kräuter – die haben doch schon unsere Vorfahren gesammelt und gegessen. Herrlich. Das hat so etwas Ursprüngliches.“ Und dann beginnt er zu erzählen, vergisst mal die Küche des Business Club, und taucht ein in Kindheitserinnerungen. Der Vater, ein Italiener, wie viele seiner Landsleute verrückt und kundig, wenn es ums Essen, seine Zutaten und Zubereitung geht, hat mit den Kindern einst in der Fischbeker Heide Pilze gesammelt. „Wenn er sie sanft in der Pfanne briet, dann duftete das ganze Haus nach Wald. Und den Geschmack habe ich bis heute auf der Zunge.“

Die schönsten Pilze begleiten Chefkoch Porru das gesamte Jahr über: die zarten Spitzmorcheln im Frühjahr, die Pfifferlinge und Steinpilze im Sommer und Herbst, die Trüffel im Winter. Das sind keine Allerweltsgewächse, sie werden nicht gezüchtet, sondern gesammelt, bezogen von Spezialversendern und müssen natürlich sorgfältig zubereitet werden. Trüffel sind wegen ihrer Seltenheit und der großen Nachfrage sehr teuer und zum Luxusprodukt geworden. „Steinpilze haben, im Gegensatz zu Trüffeln, meist ein vernünftiges Preis-Leistungs-Verhältnis. Für mich sind sie die Könige des Waldes“, schwärmt der Küchenchef des Business Club.

Keine Pilze sammeln, wenn man sich nicht auskennt

Zuchtpilze wie Champignons, Austern- und Shiitakepilze dagegen gibt es meist in großer Menge und Qualität im Supermarkt. Seitlinge, darunter die hübsch gelben Zitronen- und die kräftigen Kräuterseitlinge, kommen auch aus der Zucht, sind ebenso wie krause Friseepilze oder kugelige Pom Poms aber schon seltener und dann in gut sortierten Feinkostgeschäften zu bekommen. Birken- und Butterpilze, Maronen, Braun- und Rotkappen sind Pilze für Sammler wie Porrus Vater, der weiß, welche genießbar und

Man kann Pilze marinieren, braten oder frittieren. Aber man sollte immer darauf achten, dass ihr natürlicher Geschmack erhalten bleibt.

welche giftig sind. „Nie auf eigene Faust ohne sichere Kenntnisse Pilze sammeln“, warnt der Küchenchef. Übelkeit und ein verdorbener Magen sind noch die geringsten Folgen.

Ein bisschen so verhält es sich auch mit Kräutern. „Inzwischen kann man wunderbare Wildkräuter bei Spezialisten kaufen, darunter Löwenzahn und Giersch. Aber viele dieser Kräuter sind nur zu bestimmten Zeiten essbar, entweder nur die Blüten oder die jungen Triebe. Aufs Selbersammeln sollte man verzichten, wenn man sich nicht sehr gut auskennt.“ Der Koch, der Kräuter liebt und sie ständig in der Küche vorrätig hat, erweitert seine Aromaten gern durch Kressen, die inzwischen in vielen Variationen von besonderen Züchtern angeboten werden.

Die kleinen Blättchen in vielen Farbschattierungen zwischen Rot und Hellgrün schmecken scharf, süß, frisch und säuerlich, nach Minze, Pfeffer, Limone oder sogar ganz leicht nach Anis oder Honig. „Solche Kressen werden ganz speziell eingesetzt, zu



8 TIPPS FÜR DEN RICHTIGEN UMGANG MIT PILZEN

- Frische Pilze sollten immer sofort zubereitet werden, damit sie den bestmöglichen Geschmack entfalten.
- Wenn die Pilze nicht sofort verarbeitet werden, müssen sie luftig und kühl gelagert werden. Zur Lagerung im Kühlschrank sollte man die Pilze in Papiertüten oder in offene Körbchen packen.
- Egal ob Zucht- oder Waldpilze: Sie sollten nicht mit Wasser in Berührung kommen, schon gar nicht unter dem Wasserhahn gewaschen werden. Sie nehmen sehr schnell Feuchtigkeit auf, saugen sich voll, werden dadurch glitschig und verlieren an Aroma.
- Befreien Sie Steinpilz, Birkenpilz und Co. mit einer kleinen, weichen Bürste von „Waldresten“ und Erde. Die Bürste erhalten Sie im Küchenfachhandel. Man kann die Pilze auch mit einem weichen Küchentuch vorsichtig abreiben. Pfifferlinge werden an Stiel und Kopf mit einem kleinen Messer sauber geschabt.
- Pilze sollten in emaillierten Töpfen oder in Glasgeschirr zubereitet werden. Eisen- und Alu-Töpfe verfärben sich.
- Druckstellen beeinträchtigen weder das Aroma noch die Haltbarkeit von Pilzen. Sie müssen deshalb auch nicht weggeschnitten werden.
- Frische Waldpilze sollen und dürfen (größtenteils) nicht roh verzehrt werden. Erhitzen Sie die Pilze immer mit starker Hitze und mindestens 15 Minuten lang. Besonders aromatisch schmecken sie gebraten oder in cremigen Soßen.
- Pilzgerichte können wieder erwärmt werden. Stellen Sie Reste möglichst schnell nach dem Essen in den Kühlschrank. Dort können sie bis zu 24 Stunden aufbewahrt werden. Für die nächste Mahlzeit die Pilze nur erwärmen und nicht aufkochen.

Asia-Gerichten zum Beispiel, aber auch zu Fisch und Fleisch und natürlich ein bisschen als Dekoration.“ Sie geben nach Porru das entscheidende Tüpfelchen obendrauf.

In der Regel werden in der Gastronomie Pilze wie Kräuter in einem Standardsortiment verwendet, denn die empfindlichen Produkte sind nicht lange haltbar, verlieren schnell Duft, Farbe und Geschmack. Deshalb sind Steinpilz & Co. ein ganz besonderer Genuss, so wie der Kräutermix für die Frankfurter Grüne Soße. Da hinein gehören neben Petersilie, Kerbel, Schnittlauch und Kresse Besonderheiten wie Borretsch, Sauerampfer und Pimpinelle, wobei auch Breitwegerich, Gänseblümchen und Löwenzahn zulässig sind.

Der Küchenchef liebt die einfachen Genüsse

Und wie werden Pilze am besten zubereitet? „Man kann sie marinieren, braten oder frittieren. Allerdings sollte man darauf achten, dass ihr ursprünglicher Geschmack erhalten bleibt. Also mit Butter oder einem richtig guten Olivenöl anschwitzen, vielleicht ein paar Schalottenwürfel dazu, das ist selten verkehrt. Austernpilze passen schön zu Rahmgescnietzeltem, Shiitake-Pilze sautiert zu Asia-Gemüse, Friseepilze, erst mariniert, dann frittiert kalt zu Salat.“ Thymian- und Rosmarinzwige kann man in die Pfanne zu gebratenen Pilzen legen – so treffen sich beide Produkte aufs Feinste. Wenn Nils-Kim Porru von Rinderfilet mit Steinpilzrisotto, begleitet von Rosmarinschaum spricht, dann bildet sich schon ein Pfützchen unter der Zunge bei dieser Kombination.

Hartkräuter wie Rosmarin, Thymian und Salbei gehören täglich in seine Küche, ebenso wie die Weichkräuter glatte Petersilie, Schnittlauch und Kerbel. Mit Estragon verfeinert er Hummerge-

EVENT
TIPP

DIE GANS FÜRS FEST ZU HAUSE

Wie im vergangenen Jahr können Sie sich auch diesmal von Chefkoch Nils-Kim Porru zu Weihnachten verwöhnen lassen. Er und sein Team bereiten für Sie „Die Gans fürs Fest zu Hause“ vor. Und Sie können den Braten inklusive Beilagen fix und fertig abholen.

Reservierungen und Bestellungen ab sofort unter 040 4 21 07 01-41 oder event@bch.de oder persönlich bei Ihrem nächsten Besuch im Club.

richte, aromatisiert Butter mit Salbei, würzt Tomatensoße mit Basilikum. „Allerdings niemals Basilikum bei Pilzen verwenden, ebenso wenig Kerbel oder Dill.“ Alles passt eben doch nicht so einfach zusammen. Ein Kenner wie Porru aber mischt Kräuter ins Risotto und legt gebratene Jakobsmuscheln dazu oder füllt eine mit Estragon gewürzte Lachscreme in ein Windbeutelchen, fertigt ein Sorbet für zwischendurch mit Bärlauch oder Waldmeister.

Am liebsten aber hat er die einfachen Genüsse: Schwarzbrot mit Quark und frischer Gartenkresse oder geröstetes Bauernbrot zur schlichten Pilzpfanne. Jetzt fällt wahrscheinlich vielen noch etwas ein: neue Kartoffeln mit gesalzener Butter und Schnittlauchröllchen, sautierte Pilze mit einfacher Polenta, in Öl mit Knoblauch eingelegte Pilze mit frischer Petersilie...



GEBRATENES RINDERFILET MIT PORTWEINJUS UND STEINPILZ RISOTTO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Rinderfilet: 4 x 180 g argentinisches Rinderfilet, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Olivenöl zum Braten

Portweinjus: 1,2 kg Kalbsknochen (Walnussgröße), 2 Karotten, 2 Schalotten,

2 Knoblauchzehen, 40 g Knollensellerie, 2 l Geflügelfond, 1 Flasche Portwein rot, 3 EL Tomatenmark, Maldon Salz, Pfeffer, Lorbeer

Steinpilzrisotto: 400 g Aquarello Carnaroli Risottoreis, 80 ml Olivenöl, 4 Schalotten, 120 ml Weißwein, 2 l Geflügelfond, 40 g Butter, 1 EL Mascarpone, 40 g getrocknete Steinpilze, 150 g frische Steinpilze, Salz, Pfeffer, Thymian, Petersilie, Parmesankäse

UND SO GEHT'S

Rinderfilet: Achten Sie darauf, dass die Rinderfiletstücke gleichmäßig sind. Die Stücke sollten eine Höhe von etwa vier bis fünf cm haben. Braten Sie das Fleisch ruhig an, bevor Ihre Gäste kommen, damit es in aller Ruhe gleichmäßig angebraten wird. Nehmen Sie hierfür eine beschichtete Pfanne oder eine Grillpfanne. Sie sollte heiß sein, aber beim Hinzugeben von Olivenöl darf sich kein Rauch bilden. Würzen Sie das Fleisch, bevor Sie es in die Pfanne geben, damit die Gewürze besser haften bleiben. Wenn Sie später würzen, kann es sein, dass die Gewürze vom Fleisch fallen, vor allem wenn es

scharf angebraten wird. Benutzen Sie ruhig Aromaten, die das Fleisch begleitend parfümieren. Hierfür eignen sich am besten Hartkräuter, wie Rosmarin, Thymian oder Salbei. Das Fleisch sollte vor dem Servieren für zehn bis zwölf Minuten bei 160° C Umluft in den Ofen. Nehmen Sie sich etwas Zeit beim Garen der Fleischstücke und lernen Sie Ihren Ofen kennen. Jeder Ofen ist anders. Wenn sich Mittelfinger und Daumen berühren, spüren Sie am Handballen einen leichten Widerstand, der Ihnen zeigt, wie das Steak bei der Druckprobe sein sollte. Wenn Sie das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, sollte es mindestens acht Minuten ruhen, damit sich das Fleisch etwas entspannen kann. Geben Sie die Steaks vor dem Anrichten nochmals für etwa vier Min. bei 180°C in den Ofen. Dann können Sie es servieren.



Das ganze Grillrezept finden Sie im Internet (www.bch.de). Einfach QR-Code mit Ihrem Smartphone scannen und Sie gelangen automatisch zum Rezept.

An Bord genießen

In jeder Ausgabe des club!-Magazins schreiben Experten über interessante Weinthemen und stellen ihre Lieblinge im Glas vor. Diesmal: **SVEN MÄHNERT**, der Sommelier auf dem Kreuzfahrtschiff „Europa 2“.

Text: **Sven Mähnert**

Wird auf See anders Wein getrunken als an Land? Ja, ich glaube schon. Die Stimmung auf einer Kreuzfahrt ist eine besondere. Man hat mehr Zeit, ist entspannter und deshalb offener, sich auf neue Geschmackserlebnisse im Glas einzulassen. Da verlässt man schon einmal wohlbekannte Pfade des Genusses, um Neues zu erkunden.

Seit zehn Jahren arbeite ich als Sommelier auf See; ich möchte nichts anderes tun. Mein Weinkeller auf der „Europa 2“ kann mit dem jedes Spitzenrestaurants mithalten; 22 000 Flaschen sind im Schnitt an Bord, 450 verschiedene Gewächse. Dreimal im Monat „tanken“ wir in größerem Stil nach, aber es gibt kaum einen Hafen, in dem nicht wenigstens ein paar Kisten Nachschub an Bord kommen.

Als Sommelier auf einem Kreuzfahrtschiff bin ich in einer bevorzugten Situation. Ich komme mit dem Schiff an vielen Orten vorbei, wo guter Wein gemacht wird. Oft liegen Weingüter, die ich ohnehin schon immer mal besuchen wollte, quasi am Ufer. Meine Kollegen und ich gehen dann morgens von Bord und kehren am Abend mit neuen Eindrücken und neuem Wissen zurück. Die Gäste profitieren von diesen Ausflügen natürlich auch. Denn meistens nehmen wir bei den Winzern, die wir besuchen, gleich ein paar Kisten mit, die dann abends in unseren Restaurants angeboten werden. Regionales Wine-Tasting sozusagen.

Der Wein, den ich für die Gäste des Business Club Hamburg herausgesucht habe, ist ein frischer, steiniger Riesling vom Schlossgut Diel an der Nahe. Den mag man gern trinken, wenn das Schiff in südlichen Gewässern unterwegs, das Wetter gut und die Stimmung entspannt ist. Caroline Diel hat von ihrem „Riesling Prestige 2012 MS Europa 2“ 1500 Flaschen abgefüllt, davon bekommt der Business Club nun einige. Achten Sie übrigens auf das Etikett – da werden Sie unserer „Europa 2“ wieder begegnen.



Blick ins Glas: Sommelier Sven Mähnert an seinem Arbeitsplatz, der Weinbar „Grand Reserve“, auf der „Europa 2“.



DIE EMPFEHLUNG:

2012 Riesling
Riesling Prestige MS Europa 2
Schlossgut Diel Burg Layen, Nahe



Erstklassige Mitarbeiter.
Erstklassige Reinigung.

GRG. Der Gebäudereiniger.

www.grg.de

 **GRG SERVICES**
GROUP



Frank-Michael Schmidt

...BITTET ZU TISCH

*Ein Arbeitsplatz gibt immer auch Aufschluss über den Besitzer. club! hat den Schreibtisch von **FRANK-MICHAEL SCHMIDT** genauer untersucht.*

Es ist kein Zufall, dass der Schreibtisch von Frank-Michael Schmidt rund ist. Es gehört zur Philosophie von Scholz & Friends, dass nicht die Position am Tisch entscheidend ist, sondern die gute Idee – egal, ob sie vom Junior kommt oder vom Geschäftsführer selbst. Sein Büro im siebten Stock des Hanseatic Trade Centers bezeichnet der Werbeprof als eine Art „Wechselbühne“. Je nach Thema eines Meetings verändert es sich, wenn Pappen und Plakate mit Entwürfen auf dem Tisch oder an der magnetischen Zimmerwand ausgebreitet werden. Entsprechend spartanisch ist die Grundausstattung. Wichtigste Utensilien: das iPad und das iPhone. Mit ihnen arbeitet Schmidt am meisten. Mehr noch als mit dem MacBook auf dem Nebentischchen. Am liebsten greift der CEO zum Telefon, denn ein Gespräch findet er effektiver als E-Mails. Die Telefonspinne dahinter kommt ebenfalls oft zum Einsatz – bei Telefonkonferenzen. Die Sanduhr ist ein Geschenk seiner Assistentin, die mit einem Augenzwinkern meinte, er würde Menschen bei Terminen oft zu viel Zeit widmen. Immer in Sichtweite: der Reisewecker, denn Schmidt hat gern die Uhrzeit im Blick. Ein kleiner Kühlschrank auf der Fensterbank stammt aus der Zeit als selbständiger Berater und begleitet ihn seit 18 Jahren. Ebenfalls ein nostalgisches Stück ist die Eule, ein Abschiedsgeschenk von seinem vorigen Posten bei J. Walter Thompson. Sie soll für Magie und Weisheit stehen.

■ Frank-Michael Schmidt, 51, ist CEO der Scholz & Friends Group und führt zudem als Partner und Co-CEO die Holding Commarco, die mehr als 25 Agenturen und 1.200 Mitarbeitern unter einem Dach vereint.
KONTAKT: Frank-Michael Schmidt Tel: 040 3 76 81-0, E-Mail: info@s-f.com, Internet: www.s-f.com

IMPRESSUM

Herausgeber:

BCH Business Club
Hamburg GmbH
Villa im Heine-Park
Elbchaussee 43
22765 Hamburg
Geschäftsführer: Peter Richard
Stoffel, Peer-Arne Böttcher,
Dr. Jan Kleeberg
Telefon: +49 40 4 21 07 01-0
Telefax: +49 40 4 21 07 01-70
E-Mail: post@bch.de
Internet: www.bch.de

Konzept und Realisation:

AEMEDIA –
Presse, Print Concept, Promotion
Hammerbrookstraße 93
20097 Hamburg
Telefon: +49 40 25 33 58 05
Telefax: +49 40 25 33 58 16
E-Mail: info@ae-media.de
Internet: www.ae-media.de

Chefredaktion:

Andreas Eckhoff, Achim Schneider

Art Director:

Tom Leifer, Tom Leifer Design

Redaktion und Autoren:

Peter Barber, Dr. Catrin Gesellen-
setter, Detlef Gürtler, Oliver Hardt,
Jörg Marwedel, Uwe Prieser,
Gisela Reiners, Vijay Sapre,
Norbert Scheid, Nina Schwarz

Grafik:

Jasmin Nesch, Lisa Marlen
Austmann, Tom Leifer Design

Fotos Business Club Hamburg:

Martina van Kann

Lektorat:

Dr. Sigrid Schambach

Anzeigenleitung:

Dr. Norbert Wüpper
Telefon: 040 4 21 07 01-15
E-Mail: nw@bch.de

Lithografie:

Alphabeta GmbH
Hammerbrookstraße 93
20097 Hamburg
Internet: www.alphabeta.de

Druck:

Von Stern'sche Druckerei
GmbH & Co.KG
Zeppelinstraße 24
21337 Lüneburg
Internet: vonsternsdruckerei.de

Technische Umsetzung iPad:

PressMatrix GmbH
Friedensstraße 91
10249 Berlin
www.pressmatrix.de

Auflage:

11.000 Exemplare

H36

HARVESTEHUDERWEG 36

HANSEATISCHE TRADITION NEU ERLEBEN

Lebensfreude und Stil an bester Adresse.

Der Harvestehuder Weg besticht seit Jahrhunderten durch seine ruhige Lage im Grünen unmittelbar neben der Alster und seine Nähe zur Innenstadt. An dieser traditionsreichen Adresse entstehen nun neue Lebensräume, die modernsten Wohnansprüchen gerecht werden. Die lichtdurchfluteten Wohnungen bieten eine ideale Kombination aus Zurückgezogenheit und Urbanität. Die Wohnungen mit Flächen zwischen 65 und 290m² können bereits Ende 2013 bezogen werden.

Tel. +49 40 1800 43 611
contact@peachproperty.com
www.peachproperty.com
www.harvestehuderweg36.de

PEACH 
***** |

DIE SCHÄTZE DER SÜDSEE

MIT IHRER SCHÖNSTEN YACHT DER WELT

MS EUROPA



Seit 1891, als Albert Ballin die Kreuzfahrt erfand, stehen wir für Luxusurlaub auf dem Wasser. So gilt auch unser heutiges Flaggschiff MS EUROPA, die „schönste Yacht der Welt“, seit nunmehr 13 Jahren als weltbestes Kreuzfahrtschiff. (Lt. Berlitz Cruise Guide 2013.) An Bord der EUROPA erwartet Sie – fernab aller Klischees – ein edles Ambiente auf Traumrouten rund um den Globus, mit einer preisgekrönten Küche, umfassenden Spa-, Fitness- und Unterhaltungsmöglichkeiten sowie einem Service, der unvergessliche Urlaubserinnerungen prägt.

Von Acapulco nach Tahiti

über Puerto Vallarta/Mexiko, Taiohae/Nuku Hiva, Atuona/Hiva Oa und Hapatoni/Tahuata/Marquesasinseln, Rangiroa/Tuamotuinseln, Uturoa/Raiatá sowie Moorea/Gesellschaftsinseln/Franz.-Polynesien

22.01. – 08.02.2014, 17 Tage, Reise EUR1402

Highlights: Einblicke in das ursprüngliche Mexiko* • Moorea – Südsee-Feeling pur • Symposium auf See – die schwimmende Universität

• Vital auf See – Aktivprogramm und Gesundheitsberatung • Düfte der Südsee – Gewürzworkshop an Bord

Pro Person ab € 6.990

in einer Garantie-Zweibett-**Außensuite**¹⁾,
inkl. Linienflügen ab/bis Deutschland

**€ 200 p. P. Bordguthaben
für Mitglieder des
Business Club Hamburg!**

**Persönliche Beratung und Buchung
in Ihrem Reisebüro oder bei
Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH
unter 040 3070 3070,
Ballindamm 25, 20095 Hamburg**

* Diese Arrangements sind nicht im Reisepreis enthalten.

¹⁾ Preis gilt bei Doppelnutzung. Die Unterbringung erfolgt je nach Verfügbarkeit in einer Suite der Kategorien 1-7. Kontingent limitiert.

