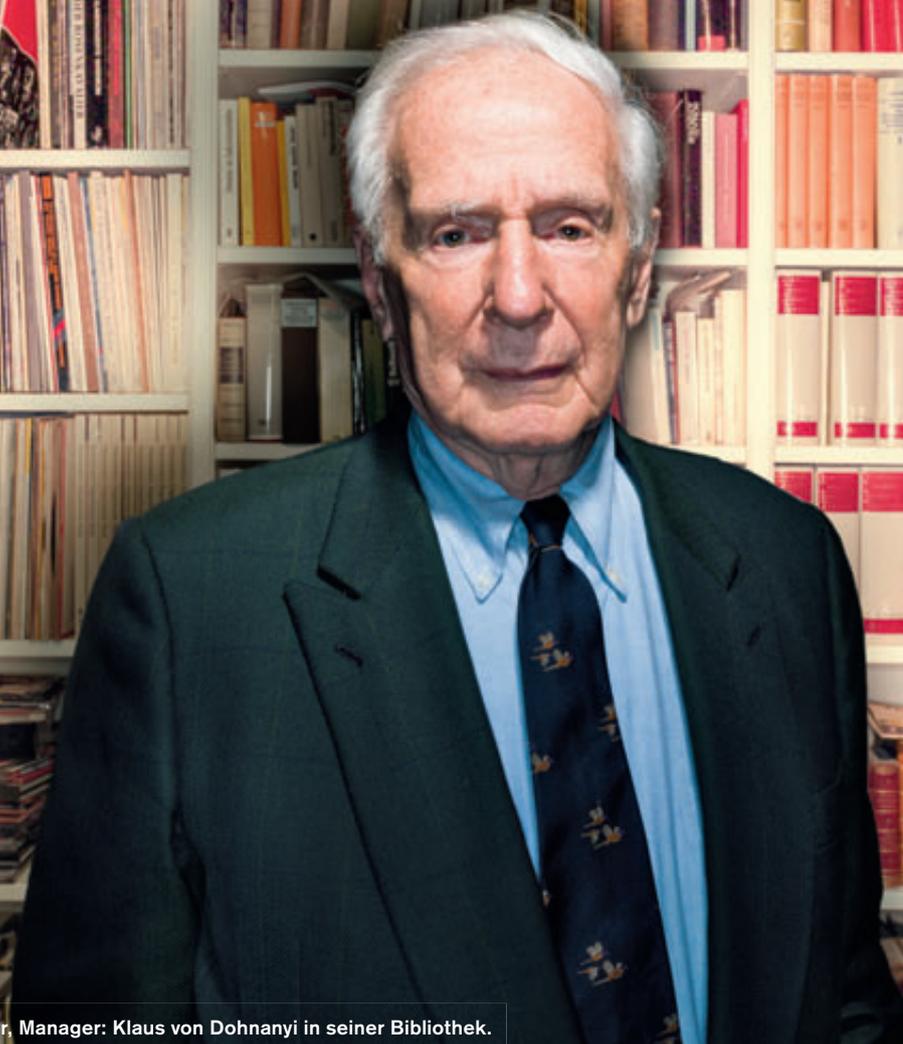


club!

DAS MAGAZIN DES BUSINESS CLUB HAMBURG



Intellektueller, Politiker, Manager: Klaus von Dohnanyi in seiner Bibliothek.

HAMBURG HEILT

JOBMOTOR GESUNDHEIT WICHTIG WIE NIE

Interview **KLAUS VON DOHNANYI – WIE HAMBURG FIT WIRD FÜR DIE ZUKUNFT** *Business Talk*
BAHN-CHEF RÜDIGER GRUBE *Die gute Tat* **CHRISTOPH METZELDER – INTEGRATION DURCH**
SPORT *Gemeinsam am Herd* **CLUB-KÜCHENCHEF TRIFFT 2-STERNE-KOCH THOMAS MARTIN**

NEU. ABER NIX FÜR ANFÄNGER.

Holsten Extra Herb und Holsten Stark.

**JETZT
PROBIEREN!**



IMPRESSUM**Herausgeber:**

BCH Business Club
Hamburg GmbH
Villa im Heine-Park
Elbchaussee 43
22765 Hamburg
Geschäftsführer: Peter Richard
Stoffel, Dörthe-Julia Zurmöhle
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 Direction:

Raphaella Schröder

Redaktion und Autoren:

Sonja Álvarez, Peter Barber,
Detlef Gürtler, Oliver Hardt, Cornelia
Heim, Jörg Marwedel, Alexandra
Maschewski, Uwe Prieser, Gisela
Reiners, Norbert Scheid, Nina Schwarz,
Alexander Siebert.

Fotos Business Club Hamburg:

Martina van Kann

Lektorat:

Dr. Sigrid Schambach

Anzeigenleitung:

Tina Morgenstern
Telefon: 040 4 21 07 01-18
E-Mail: tm@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



**Das Team des Business Club Hamburg.
Wir freuen uns auf Sie!**

Gesünder leben

Liebe Leser,

das Wichtigste im Leben ist die Gesundheit. Wie oft hören wir diesen Satz oder sagen ihn selbst! Weil die Gesundheit in unseren rastlosen Leben tatsächlich immer wichtiger wird, haben wir das Thema zum Schwerpunkt dieser Ausgabe gemacht. Und dabei erstaunliche Erkenntnisse gewonnen. Nur mal so ein paar Zahlen: In Hamburg bietet das Gesundheitswesen mehr als 150 000 Menschen Arbeit; weit mehr als im „Hamburg-Motor“ Hafen. Im Jahre 2030 wird jeder fünfte Arbeitsplatz einer im Gesundheitswesen sein.

Ein gutes Beispiel dafür, was möglich ist, wenn man auf sich achtet, ist der Gesprächspartner unseres Titelfinterviews. Klaus von Dohnanyi, ehemaliger Hamburger Bürgermeister, ist 87 Jahre alt und kein bisschen müde. Er läuft dreimal die Woche um die Alster, leitet zwölfstündige Sitzungen, und wenn Bürgermeister Olaf Scholz einen Rat braucht, hilft von Dohnanyi ihm gern.

Im Namen des gesamten Teams des Business Club Hamburg wünsche ich Ihnen eine entspannte Lektüre.

Peter Richard Stoffel



**Klaus von Dohnanyi (M.) mit dem club!-Team
in seiner Bibliothek: (v.l.) Ivo von Renner, An-
dreas Eckhoff, Achim Schneider, Calvin Corde.**



**2-Sterne-Koch Thomas Martin (2.v.l.)
mit (v.l.) Martina van Kann, Clubkoch
Nils-Kim Porru und Gisela Reiners.**



Heil-Kräfte 18

Das Gesundheitswesen ist ein großer Bestandteil der Hamburger Wirtschaft. Größer als der Hafen.

INHALT

03 EDITORIAL

Gesünder Leben

06 FREDERIK BRAUN PLANT SEINEN FRÜHLING

Den Gründer des Miniatur Wunderlandes erwartet im Frühling ein spannendes Projekt: Gartenarbeit. Außerdem will er mehr Zeit in den Beruf stecken – und mit seinen Kindern verbringen.



TITEL

Selbst im Alter von 87 Jahren ist der ehemalige Erste Bürgermeister der Hansestadt, Klaus von Dohnanyi, einer der wichtigsten Ratgeber der Republik. Egal ob Syrien-Konflikt, Flüchtlingskrise oder rechter Populismus in Deutschland: Seine Meinung hat Gewicht, auch die zum Thema Hamburg heilt, dem Titel dieses club!-Magazins.

Look & Feel

08 IM CLUB UND UNTERWEGS

Exkursion im Stilwerk an der Großen Elbstraße, Chancen und Risiken der Digitalisierung, Hochzeitsmesse, Reise in die Welt der Schrauben, Geschäfte machen im Reich der Mitte.

12 RÜDIGER GRUBE ZU GAST

Als Freund der ehrlichen Worte erhielt der Vorstandschef der Deutschen Bahn beim Business Talk viel Applaus. Die Club-Mitglieder waren begeistert von dem charmanten Gast.

14 GOLF MATCHPLAY SERIE

Wie komme ich aus der Winterpause gut in die Saison? club! hat drei Golftrainer gefragt: Es geht um den richtigen Schwung, einen klaren Kopf und die körperliche Fitness.

Titelthema

18 HAMBURG HEILT

Gesundheit kommt nicht von ungefähr. Das gilt sowohl für das körperliche Befinden als auch für den wachsenden Markt. Die Hansestadt ist eine aufstrebende Metropole in diesem Gebiet.

28 INTERVIEW

Klaus von Dohnanyi ist ein gefragter Ratgeber. Im Interview spricht der frühere Bürgermeister über die Folgen des Krieges in Syrien, die Rolle der USA und eine gesplittete Republik.

32 MEINUNG

Clubmitglieder zum Thema „Hamburg heilt“.

Bahn-Chef 12

Rüdiger Grube, Vorstandsvorsitzender der Deutschen Bahn, zu Gast beim Business Talk.



Sterne-Koch

60

Thomas Martin hat Club-Koch Nils-Kim Porru in seine Küche im Hotel Louis C. Jacob eingeladen.

34 GÜRTLERS GRÜTZE

Kolumnist Detlef Gürtler über die Cholera-Epidemie im August 1892, wie Robert Koch sie bekämpfte und was für ein bescheidenes Bild die Hamburger Behörden dabei abgaben.

Wissen

36 RAUS AUS DEM GOLDENEN KÄFIG

Gründer sind längst nicht mehr nur die jungen Geschäftsleute mit der Idee zu einem Start-up. Viele wagen auch im mittleren Alter noch die Selbstständigkeit – trotz guter, sicherer Jobs.

42 MEINUNG

Clubmitglieder zum Thema „Selbstständigkeit“.

Gute Tat

44 EINE AUFGABE FÜRS LEBEN

Schon während seiner aktiven Fußballkarriere gründete Christoph Metzelder seine eigene Stiftung. Die Förderung von Kindern und Jugendlichen ist für ihn eine Lebensaufgabe.

Special

46 GESUNDHEIT IST EINE SAUBERE SACHE

Damit sich Mediziner und Pfleger auf ihre Arbeit konzentrieren können, managt „Gegenbauer Health Care“ die Reinigung im gesamten Krankenhaus, vom Patientenzimmer bis zum OP.

Neu im Club

48 MENSCHEN UND IHRE GESCHICHTEN

Brauereichef Sebastian Holtz, Gastronomieexperte Stefan von Bülow, Musiker Michael Reinhold, Berufseinkleiderin Annette Hofsommer.

Special

58 ERST DIE HOCHZEIT, DANN DIE LIEBE

Seit mehr als 250 Jahren steht die Familie Hennessy für Cognac der besten Qualität – in mittlerweile achter Generation. Die Idee von Firmengründer Richard ist heute weltweit erfolgreich.

Gourmet & Genuss

60 KLASSE-TREFFEN

Business Club-Küchenchef Nils-Kim Porru hat sich mit Zwei-Sterne-Koch Thomas Martin in der Küche des Hotels Louis C. Jacob zum gemeinsamen Kochen getroffen.

66 JÖRN LAUTERBACH BITTET ZU TISCH

Was der Schreibtisch des Redaktionsleiters von „Die Welt“ und „Welt am Sonntag“ Hamburg über seinen Besitzer verrät.

Service

03 IMPRESSUM

56 ALLES WISSENSWERTE ZUM CLUB

FREDERIK BRAUN PLANT DEN FRÜHLING

In jeder Ausgabe des club!-Magazins stellen wir eine bekannte Persönlichkeit der Stadt vor, die im Strandkorb des **BUSINESS CLUB HAMBURG** Platz nimmt. Dort werden dann kleine und große, private und berufliche Pläne für die nahe Zukunft besprochen.



Optimistisch in die Zukunft: Frederik Braun glaubt fest, dass Hamburg noch einmal Gastgeber der Olympischen Spiele sein wird – „wenn nicht 2024, dann eben 2028.“

„Viele, viele wichtige Dinge in meinem Leben brauchen viel Liebe.“

Frederik Braun, 48, ist Mitgründer des Miniatur Wunderlands. Seit seiner Kindheit arbeitet er daran, sich gemeinsam mit Zwillingbruder Gerrit seine Träume zu erfüllen. Früher waren das eine Mickey-Mouse-Hefte- oder Autogrammkarten-Sammlung, dann die Diskothek „Voila“ und seit Sommer 2000 eben die größte Modelleisenbahn der Welt.

„Seit ein paar Jahren beginnt der Frühling für mich mit einem Urlaub. Ich bin ein großer Fan davon, so die Tristesse zwischen Winter und Frühling zu verkürzen, dann wieder nach Hause zu kommen und die ersten grünen Blätter zu sehen – das ist einfach herrlich. Ich glaube, es gibt keinen Menschen, der nicht diese Frühlingsgefühle bekommt, wenn die Natur wieder anfängt zu sprießen.

Seit drei Jahren sehe ich das auch in meinem eigenen Garten. Der ist allerdings umgepflügt bis zum ‚Gehtnichtmehr‘. Jetzt müssen wir ihn erst wieder in Form bringen. Leider habe ich keinen grünen Daumen und bin gespannt, wie der Rasen dann aussieht. Es ist in diesem Frühjahr ohnehin ein schmaler Grat, auf dem ich wandle, denn viele wichtige Dinge in meinem Leben brauchen viel Liebe. Allen voran meine Frau, meine drei Kinder und das Wunderland, das durch Olympia im vergangenen Jahr etwas weniger Aufmerksamkeit bekommen und diese auch vermisst hat. Wir sind dort mehr als 300 Leute und die sagen, dass sie mich wieder mehr ‚spüren‘ wollen. Dass es toll war, was wir für Olympia getan haben, aber sie wollen mich wieder mehr im Wunderland. Wo wir so viele Ideen haben, die wir umsetzen, wie gerade den Bauabschnitt Italien.

Privat ist mein Ziel, unseren 20 Monate alten Zwillingen endlich das Sprechen beizubringen, denn die unterhalten sich zur Zeit über eine Art Geheimsprache, die wir nicht verstehen. Aber wir wollen mitlachen. Das ist ein Spagat: Den Kindern gerecht zu werden und gleichzeitig noch mehr Liebe ins Wunderland zu stecken – das wird ein sehr, sehr spannender Frühling.“

Golf Familientag

mit dem Audi Zentrum Hamburg
und dem Business Club Hamburg



Kompletter Tag inkl.:
Golfen, Barbecue, Kinder-
programm, GreenFee
nur € 50,-/Familie

**Ob Anfänger oder Könner.
Seien Sie mit der ganzen Familie dabei.
Am Sonntag, den 22. Mai beim Golf Familientag
auf der Anlage des GC Gut Wulfsmühle.**

Das Audi Zentrum Hamburg und der Business Club Hamburg laden Sie und Ihre Familie herzlich zum ersten Golf Familientag am Sonntag, den 22.05.2016 ein.

Wir möchten gerne Ihre Familien in das BCH Club-Leben integrieren und gemeinsam einen erlebnisreichen Tag verbringen.

Es erwartet Sie ein unterhaltsamer Tag für die gesamte Familie. Auf die bereits Golfsport-Begeisterten wartet ein **9-Loch Turnier**, für Golf-Interessierte und für die Kinder bieten wir Ihnen Schnupperkurse an.

Die Kurse werden in zwei Gruppen unterteilt, ein **Schnupperkurs für Erwachsene und Kinder ab 13 Jahre** und ein **Schnupperkurs für Kinder im Alter von 5 - 12 Jahren**. Hier ist eine Menge Spaß auf den Grüns der Golfanlage Gut Wulfsmühle sicherlich vorprogrammiert.

Ein sommerliches **Barbecue** auf der Terrasse der Club-Anlage mit anschließender Siegerehrung und einer Überraschung für die Kinder sorgen für einen harmonischen Ausklang des sportlichen Tages.

Seien Sie dabei – wir freuen uns auf Sie und Ihre Familien!

**Anmeldeformular und alle weiteren
Informationen im BCH Online Portal.**

www.audizentrum-hamburg.de
Audi Hamburg GmbH

Audi Zentrum Hamburg, Kollastr. 41-63, Tel. 0 40/5 48 00-0
Audi Elbvororte, Rugenbarg 248, Tel. 0 40/8 79 74 46-0
Audi Ahrensburg, Gänseberg 7, Tel. 0 41 02/49 09-0

WIR sind Audi 
in Hamburg
audizentrum-hamburg.de



Modernes Design in einem denkmalgeschützten Backsteinhaus. Das stilwerk in Hamburg war das erste Haus, das die Garbe Group 1996 eröffnete. Vor der Besichtigung gab Geschäftsführer Alexander Garbe den Gästen in der Galerie Informationen zum Unternehmen.



01

01 Gastgeber Alexander Garbe und Tina Morgenstern vom Business Club.



02

02 Stilvolles Entree: Das Gebäude, in dem das stilwerk residiert, ist 1642 gebaut worden.

EIN FESTIVAL DER SINNE IM DESIGN-TEMPEL

Design-Liebhaber und Architekturästheten des Business Clubs kamen bei der Exkursion ins stilwerk an der Großen Elbstraße ganz auf ihre Kosten. Das denkmalgeschützte Gebäude, die ehemalige Mälzerei Naefcke, ist Hamburgs erste Adresse, wenn es um internationales und hochklassiges Interior Design geht. Nachdem die Gäste von Geschäftsführer Alexander Garbe in Empfang genommen wurden, ging es im Fahrstuhl in die im Dachgeschoss gelegene Galerie. Hier gab Alexander Garbe einen Einblick in die stilwerk-Philosophie und präsentierte das Konzept des Hauses. Bevor es auf die Entdeckungsreise über die vier Etagen des Design-Tempels ging, durften sich die Besucher mit Häppchen, Chicken-Spießen und gerollten Gambas stärken. Anschließend machten sich die Clubmitglieder auf den Rundgang in die 28 Läden mit rund 11 000 Quadratmetern Verkaufsfläche. Küchenmöbel wurden getestet, Parkettböden begutachtet, schrille Accessoires bestaunt und die Sitzqualitäten von stylischen Sofas und Sesseln geprüft – bis das Haus seine Türen schloss. Ein stilvolles Vergnügen für alle Beteiligten.

BEDROHUNG DURCH DIE DIGITALE WELT

Internetfirmen wie Google verändern unsere Geschäftswelt. Aber nicht nur die großen, sondern auch kleine IT-Firmen bedrohen etablierte Geschäftsmodelle. Mit Dr. Kay Oelschlägel (Recht), Prof. Bernhard Meussen (Produkte) und Dr. Michael Solvie (Betriebswirtschaft) stellten drei Spezialisten aus unterschiedlichen Branchen die Gefahren und Chancen durch die Digitalisierung der Geschäftswelt aus ihrer Sicht dar. Wie wichtig den Gästen das Thema ist, zeigte sich in vielen weiteren Gesprächen, die im Anschluss geführt wurden.



Digital-Experten: Dr. Kay Oelschlägel (Luther Rechtsanwaltsgesellschaft), Prof. Dr.-Ing. Bernhard Meussen (Nordakademie), Dr. Michael Solvie (Geschäftsführer Solvie und Kollegen Unternehmensberater GmbH), Natalie Biel, Christoph Fülischer (beide Solvie GmbH).



Rund 130 000 Artikel werden in den Regalen gelagert. Jeden Tag werden 275 Tonnen Schrauben aller Art ausgeliefert.

DIE WELT DER SCHRAUBEN

Das Traditionsunternehmen Reyher wurde 1887 gegründet. Hier dreht sich alles um die Schraube. Was als kleiner Eisenwarenhandel am Hamburger Hafen begann, hat sich in 129 Jahren zu einem 40 000 Quadratmeter großen, hochmodernen Logistikzentrum mit einem Umsatz von 285 Millionen Euro entwickelt. Von hier aus wird die ganze Welt mit Schrauben beliefert – jeden Tag rund 3500 Kunden.

Hoch, höher, Reyher: Claudia Bevers, Norbert Wüpper und Ute Claus bestaunen das Hochregallager, das 36 Meter hoch und voll automatisiert ist.



VIELE IDEEN FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG DES LEBENS

Die Villa im Heine-Park ist eine der feinsten Adressen der Stadt – wenn man seine Vermählung in einem stilvollen Ambiente feiern möchte. Deshalb bietet sich die Location auch als Gastgeber für eine Hochzeitsmesse an. Zwei Tage lang konnten Heiratswillige und Interessierte Brautkleider, Hochzeitszeichner, Hochzeits-Stylisten und feine Dekorationen auf der Love Hamburg nicht nur anschauen, sondern Experten viele Fragen rund ums Thema Hochzeit und Heiraten stellen. Es wurde sogar eine Test-Trauung zelebriert. Selbst einige Paare, die sich bereits für eine Feier in der Villa mit Elbblick entschieden haben, ließen sich den Termin nicht entgehen.



Hochzeit mit Elbblick: Bei der Love Hamburg konnten sich zukünftige Paare schon einstimmen.

Alles, was das Herz begehrt: Brautkleider in klassischem Weiß und im modernen Nude Look.



CHINA-EXPERTE IM CLUB

Bereits Ende der 90er Jahre wagte Robert Lorenz-Meyer, Chairman der Hamburger Reederei Ernst Russ, mit dem Unternehmen den Schritt nach China. Im Business Club referierte der Reeder im Rahmen des Round Table „Konfliktmanagement und Mediation“ über die manchmal nicht ganz unkomplizierten Geschäftsbedingungen im Reich der Mitte. Der China-Experte hat auf seinen zahlreichen Asienreisen wertvolle Erfahrungen gesammelt, die er mit Hilfe spannender Geschichten und Anekdoten weitergab. „In China macht jede kleine Gruppe ihre eigenen Regeln“, verriet er. Es sei wichtig, sich mit der Kultur des Landes sowie der Lebensweise der Menschen auseinanderzusetzen, wenn man erfolgreich Geschäfte machen will. Die allgemeine deutsche Sichtweise ist häufig kontraproduktiv. Tipp von Lorenz-Meyer: Vor Ort sollten Einheimische die Geschäfte führen. Sein Unternehmen hat mit den rund 40 Beschäftigten in China beste Erfahrungen gemacht.



01 Robert Lorenz-Meyer zeigte während seines Vortrags Bilder aus China, die er selbst fotografiert hat.

02 Björn Sellshopp und Stefan Kuhardt (von links).

03 Die Gäste folgten den Ausführungen des Referenten nicht nur gespannt, sondern sie stellten auch viele Fragen.



EVENT TIPPS

Der Business Club Hamburg bietet seinen Mitgliedern mehr als 100 hochkarätige Veranstaltungen im Jahr. Hier einige Highlights der kommenden Wochen.

**Dienstag, 19. April, 19.00 Uhr
Shell PrivateEnergie
Power Dialog**

Maik Neubauer, Geschäftsführer von First Utility, diskutiert mit Sozialsenatorin Melanie Leonhard, Jürgen Bock (Otto Group), Ingo Leven (TNS Infratest) und Marion Pohl (Jungheinrich AG) über die 17. Shell-Jugendstudie.



**Dienstag, 3. Mai, 19.00 Uhr
Ex-Profi Christoph Metzelder zu
Gast im Business Club**

Er spielte für Schalke 04, Real Madrid und im DFB-Team. Jetzt ist Christoph Metzelder Unternehmer und Stifter. Moderatorin Meike Siemen trifft ihn im Club zum persönlichen Gespräch.

**Dienstag, 31. Mai, 9.00 Uhr
Quartiersentwicklung im
Spannungsfeld des Welterbes**

In der neuen Veranstaltungsreihe „Immobilien-Frühstück“ referiert Klaus Hadaschik, Geschäftsführer der HHLA Speicherstadt Immobilien GmbH, über die Entwicklung des Kontorhausviertels.

**Mittwoch, 1. Juni, 9.00 Uhr
Volksbank Mittelstands-Talk
mit Alexander Otto**

Alexander Otto ist CEO der ECE Projektmanagement GmbH & Co. KG und im Aufsichtsrat der Otto Group. Mit Matthias Wolk spricht er über „Das neue Einkaufen im digitalen Zeitalter“.





Viel Raum für Ideen!

Sie suchen eine Location für ein eindrucksvolles Firmenevent und möchten Ihren Mitarbeitern oder Kunden ein erlebnisreiches kreatives Arbeiten abseits der Tagesroutine bieten? Hier im Romantik Hotel Bergström finden Sie für jeden Anlass den passenden Raum von 20 qm bis 350 qm.

Der Charme mittelalterlicher Backsteingotik und die einmalige Lage direkt am Wasser im historischen Stadtkern von Lüneburg machen jeden Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis. Trotz der Innenstadtlage ist die Tiefgarage bequem mit dem Auto zu erreichen. Die Bahnfahrt von Hamburg dauert 30 Minuten, zum Hotel sind es dann noch 5 Gehminuten. Egal ob kleine Konferenz, große Tagung oder ein besonderes Familienfest, unsere engagierten Mitarbeiter freuen sich auf Ihren Anruf.



Bergström^{****}

Wir schaffen Erinnerungen

Romantik Hotel Bergström | Bei der Lüner Mühle | 21335 Lüneburg
Tel: 0 41 31/308-631 | Fax: 0 41 31/308-153 | se@bergstroem.de | www.bergstroem.de

10%
für Club-Mitglieder
auf Tagungspauschalen,
Zimmer Upgrade
bei Verfügbarkeit



REISE DURCHS LEBEN

*Der Vorstandsvorsitzende der Deutschen Bahn, **RÜDIGER GRUBE**, machte den Business Talk mit Moderator Jürgen Pfeiffer zu einem glanzvollen Abend. Für seine offenen, direkten und menschlichen Ausführungen erhielt er stürmischen Applaus.*



Es wurde viel gelacht beim Talk zwischen Rüdiger Grube und Jürgen Pfeiffer. Als der eloquente Interviewpartner richtig in Fahrt war, brauchte der Moderator gar keine Fragen mehr zu stellen. Der Bahnchef bescherte den Gästen mit seinem Besuch einen unvergesslichen Abend.

DAS SAGEN DIE CLUBGÄSTE



MIRIAM SEMRAU
Chief Financial Officer
Bode Chemie GmbH

„Dieser beeindruckende Abend hat mich inspiriert, meinen eigenen Weg selbstbewusst und konsequent weiterzugehen. Rüdiger Grube hat sehr überzeugend gezeigt, mit welcher Leidenschaft er sich seinen Aufgaben stellt. Und seine Detailkenntnis hat mich dabei sehr beeindruckt.“



THIES RIXEN
Vice President
T-Systems International GmbH

„Erstaunlich, mit welcher Offenheit Herr Grube von seiner Kindheit auf dem Bauernhof erzählt hat. Und wie er als Lehrling bei Blohm+Voss von der Familie Blohm gefördert wurde. Für mich sind das Beispiele für Glück, aber auch Demut im Leben, ohne die man keinen Erfolg haben kann.“

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

Als Dörthe-Julia Zurmöhle, Geschäftsführerin des Business Club Hamburg, zur Begrüßung den zahlreichen Gästen „einen wunderschönen guten Abend“ wünschte, fügte sie lächelnd hinzu: „Bei diesem Gast mussten wir sogar eine Warteliste anlegen.“ Hätten alle geahnt, welch charmanter und humorvoller Entertainer der Bahnchef Dr. Rüdiger Grube ist – es hätte vor dem Eingang eine Schlange gegeben, bis hin zur Elbchaussee.

Dieser „wunderschöne gute Abend“ fing auch gleich gut an. Ob der Gast, der in den zurückliegenden 30 Jahren die deutsche Industrie so entscheidend mitgeprägt habe, von den rund 3000 Briefen, die er täglich erhalte, tatsächlich einige persönlich beantworte? Mit dieser Frage eröffnete Jürgen Pfeiffer das Gespräch. Mit seiner Antwort „Fast alle diese Schreiben beginnen übrigens mit ‚Da Sie diesen Brief ohnehin nie lesen‘“, sorgte der Vorstand der Deutschen Bahn für den ersten Lacher. Dann erzählt der Herr mit dem weißen Haar und dem lebensfrohen Lächeln von einem Beschwerdebrief mit dem Briefkopf von Heidi Klum. „Am Telefon war aber ihr Vater. Als ich ihm sagte, wer ich bin, hat der zurückgeblafft: ‚Doubelt die Bahn jetzt schon den eigenen Vorstand?‘ Der hat mich richtig durchgecheckt, ehe er sicher war, das ich persönlich am Telefon bin.“ Amüsant, diese kleine Begebenheit. Und sie macht deutlich: Dr. Rüdiger Grube ist ein Wirtschaftsführer, der auf Menschen zugeht, offen und direkt. Auch an diesem Abend im Business Club. Bei diesem Gast auf dem Podium gehörte auch nicht viel Phantasie dazu, um sich vorzustellen, der Junge vom Bauernhof sei zu Besuch nach Moorburg zurückgekommen. Und er säße im Dorfkrug und erzählte Schulfreunden und Nachbarn von der großen weiten Welt, zu der er sich hochgearbeitet hat. Und der Chef des Mammutunternehmens Deutsche Bahn erzählt und plaudert und hält offen Rückblick auf sein Leben. Von der Mutter und ihrem Obst- und Bauernhof hat er die Erkenntnis mitgenommen: „Wenn das Euter der Kuh anschwillt, muss die Kuh gemolken werden. Zupacken und tun, was getan

werden muss.“ Treffender kann man die Karriere dieses Mannes nicht auf den Punkt bringen. Rüdiger Grube erzählt, wie er als Lehrling im Metallflugzeugbau (Pilot hatte er ohne Abitur nicht werden können) vom Chef Werner Blohm monatlich 300 Mark für sein anschließendes Ingenieurstudium bekam. Wie er die „rechte und die linke Hand“ von Hartmut Mehdorn wurde, damals Geschäftsführer von Airbus in Hamburg. Wie er über seine Laufbahn in der deutschen Luftfahrtindustrie zu Mercedes kam. Wie er beim Daimler-Chrysler-Deal Finanzierungsverhandlungen in New York wütend abbrach, einen Privatflug zurück nach Deutschland nahm und am anderen Morgen doch wieder um sieben Uhr am East River vor den Finanzinvestoren saß und die fehlenden drei Milliarden locker machte. So hat er seinen Zuhörern die Welt der Großen im Wirtschaftsleben menschlich und humorvoll nahegebracht. Und fasziniert haben alle gelauscht. Selbst Jürgen Pfeiffer, der schweigende Moderator. Zum Ausklang kam der noch ein wenig auf die kritischen Bahnthemen. Aber da lässt sich ein so gewiefter Routinier wie Dr. Grube natürlich nicht aufs Glatteis führen. Lassen wir ihn deshalb zum Schluss erzählen, wie er im Mai 2009 Nachfolger von Hartmut Mehdorn an der Bahnspitze wurde. „Kurz vor Mitternacht erhielt ich von Frau Merkel eine SMS, ob ich am anderen Morgen nach Berlin kommen könne. Um sieben Uhr empfing mich Jens Weidmann, der heutige Bundesbankpräsident, der im Kanzleramt für Wirtschaftsfragen zuständig war. ‚Ich habe für Sie vier Stunden Zeit reserviert‘, empfing er mich. Ich habe aber nur zehn Minuten Zeit, antwortete ich. Ich bekam die Zusage und war pünktlich zu einem wichtigen Termin in Wien.“ Als sich Jürgen Pfeiffer mit den Worten „Herr Dr. Grube, wir alle danken Ihnen für diesen unterhaltsamen Abend, den Sie alleine gestaltet haben, ohne dass ich viel dazu beisteuern musste“, gab es Gelächter und stürmischem Beifall. Es war wirklich ein „wunderschöner guter Abend“.



DORIS PETERSEN
Senior Representative
Deutsche Messe AG

„Wohltuend war für mich, von Herrn Grube zu hören, dass alte Tugenden wie Geradlinigkeit, Ehrlichkeit und Fleiß noch immer die Basis für Geschäftserfolge sind. Bei all seinen Fähigkeiten als charmanter Unterhalter haben mich am meisten sein Wissen und die tiefe Detailkenntnis beeindruckt.“



SASCHA THRAN
Niederlassungsleiter
Witte Projektmanagement GmbH

„Als ich kam, wusste ich nur, dass Herr Grube Bahn-Vorstand ist. Ich habe einen sehr charismatischen und authentischen Wirtschaftsführer erlebt. Ein großes Lob aber auch für den Business Club. Die schaffen es jedes Mal, dass sich ihre Gäste offener, wahrhafter und auch humorvoller zeigen.“



GOLF IST WIE AUTO FAHREN

Mit der Golf Matchplay Serie 2016 beginnt die neue Saison. Drei Trainer geben Tipps für die wichtigsten Bereiche des Spiels – einer für den Schwung, einer für die Psyche und einer für die körperliche Fitness.

Bruce McAlister war der jüngste Golflehrer, der je auf dem legendären Golfplatz im schottischen Turnberry als „First Assistant Pro“ gearbeitet hat. Seit 1995 ist er Pro auf Schloss Lüdersburg, wo auch in diesem Jahr Halbfinale und Finale der BCH Golf Matchplay Serie gespielt werden.

Bruce McAlister, Golftrainer auf Schloss Lüdersburg

Die wichtigste Regel für Golfspieler lautet: Der Grundstein für eine erfolgreiche Saison wird in der Vorbereitung gelegt. Das gilt in besonderem Maße für den Schwung. Der sei zunächst einmal Kopfsache, sagt Bruce McAlister, Golflehrer auf Schloss Lüdersburg bei Hamburg: „Koordination pur.“

Um die Koordination nach einem langen Winter zu trainieren, empfiehlt der Golflehrer, die Vorbereitung auf die ersten Trainingseinheiten auf der Driving Range oder die ersten Runden auf dem Platz mit dem Dehnen der Bein- und Oberkörpermuskulatur zu beginnen. Auch in der golffreien Zeit schade das übrigens nie. Danach könnte ein Hopslerlauf folgen, vorwärts wie rückwärts, um den Kopf und den Körper wieder in Einklang zu bringen. McAlister: „Sie glauben gar nicht, wie viele Menschen heutzutage einen Hopslerlauf gar nicht mehr können – sogar Kinder und Jugendliche.“ Und jetzt kann man auch den Schläger in die Hand nehmen. Der kommt zunächst bei einigen Probeschwüngen zum Einsatz: Fünf Schwünge, bei denen jeweils 30 Sekunden lang

ausgeholt und 30 Sekunden lang zugeschlagen wird. „Wie in einer Superzeitlupe also, ganz, ganz langsam“, so der Profi.

Nun werden Bälle geschlagen. Etwa 20 an der Zahl, bei der ersten Übung, nur mit der rechten Hand (Linkshänder mit links) und nur leicht und ohne Kraft, um wieder in die Bewegung zu kommen. „Wie beim Auto, das würde man ja auch nicht im sechsten Gang anfahren“, so McAlister. Danach werden noch 20 Bälle geschlagen und das Tempo dabei jeweils um 25 Prozent gesteigert. Abschließend noch ein paar Schläge auf einem Bein und dann mit den Knien zusammen. „Das ist gut für die Balance. Man hat die Bewegung dann schnell wieder drin“, sagt er. Der Schwung ist bei vielen nach der Winterpause übrigens besser als vorher, weil das Unterbewusstsein permanent arbeitet und man so nie bei Null beginnt. Auch die eigene Erwartung ist am Anfang der Saison nicht so hoch. Beim zweiten Mal ist das meistens leider wieder ganz anders.



FISCH OHNE WASSER

Um dem Kopf den Schwung und das Spiel so einfach wie möglich zu machen, sind Routinen besonders wichtig. Sie geben Handlungen Sicherheit – für den nächsten Schlag und die gesamte Saison.

Ron Last, Life-Business-Coach und Business Club-Mitglied

In den Augen von Ron Last ist der Golfsport wie ein Stern, bestehend aus fünf Zacken. „Es geht um den Schwung, die Technik, Fitness, Ernährung und natürlich die Mentalität“, sagt er. Gerade letztere spielt eine wichtige Rolle, um die anderen vier Faktoren auch auf den Platz bringen zu können. Die beste Zeit für mentales Training, so der Sohn der Musik-Legende James Last, ist die Saisonvorbereitung.

„In erster Linie geht es darum, sich mit seinen Routinen zu befassen“, erklärt der Life-Business-Coach: „Routinen geben uns Sicherheit. Ohne sie sind wir wie Fische ohne Wasser.“ Um diese Routinen zu automatisieren oder zu ändern, bedarf es eines intensiven Mentaltrainings – ideal für die Wintermonate. Denn wer in der Saison – oder mitten im Spiel – seine Abläufe in Frage stellt, wird niemals erfolgreich Golf spielen. Ähnlich ist es auch mit den Zielen – langfristig über die Saison genauso wie speziell für den Schlag. „Wo ist mein Ziel und wie komme ich mit ihm zusammen?“, so Last. Diese Frage während der Saison oder gar beim Schlagen klären zu wollen, ist unmöglich und beeinflusst das Spiel negativ. Denn wer in den Sekunden des Schwungs zu viele störende Gedanken zulässt, hat keine Chance, eine optimale Bewegung zu machen. „Es geht darum, dass man sich im Training die Grundlagen dafür legt, mit einem Kopf zu spielen, der so ruhig wie möglich ist“, sagt



Ron Last ist seit 30 Jahren Coach im Musik- und Sport-Business. Er arbeitete mit Celine Dion, Whitney Houston, Fettes Brot. Sein Handicap beim Golf: 2,9.

Last. Wer dennoch häufig ins Zweifeln kommt, sollte ein Tagebuch führen. Das heißt, sich „seine Gedanken nach einem guten Spiel aufschreiben. Das ist wie eine Art Wegbeschreibung“, so Last. Und wenn die Nervosität wieder steigt? Auch dafür hat der Experte einen Tipp: „Dreimal tief durchatmen. Einer der besten ‚Relaxer‘.“ Die Atmung kann dann auch wieder zur Routine werden. Noch ist Zeit, das zu trainieren.

FIT FÜR DIE GANZE RUNDE

Die Grundlage für ideale Bewegungsabläufe ist körperliche Fitness. Um diese auch über lange Pausen zu erhalten, gibt es einfache Übungen.

Nils Schickedanz, Trainer der Golf Lounge



Routinen und das Gefühl für den Schwung bringen dem Golfer nicht viel, wenn schon nach wenigen Löchern die Kräfte schwinden. Gerade wenn der Schwung in einer so langen Zeit wie der Winterpause „einfriert“, ist es wichtig, den Körper fit zu halten, um im Frühjahr wieder schnell in die wichtigen Bewegungsabläufe zu kommen. Fitness ist die Grundlage dafür, dass alle anderen Faktoren über eine ganze Runde hinweg auf den Platz gebracht werden können. Eine lange Winterpause, die Feiertage, das kalte Wetter: Da bleibt kaum Zeit für Bewegung. Dabei sind es schon Kleinigkeiten, die helfen, die Form aufrechtzuerhalten. Nils Schickedanz, Trainer der Golf Lounge, dessen Chef Peter Merck Mitglied im Business Club Hamburg ist, weiß das. „Kapsel-, Band-, Sehnen- und Knorpelgewebe sowie die Gelenke sind wichtige körperliche Bestandteile, die bei der Beweglichkeit berücksichtigt werden müssen“, sagt er. Und diese können auch trainiert werden, wenn Golf gerade keine allzu große Rolle spielt. Entscheidend ist, dass „die Grundbewegung des Schwungs immer in Bezug gesetzt wird“. Am wichtigsten ist die Beweglichkeit des Oberkörpers, der Beine und Füße, des Rückens, der Arme und Schultern – also fast alles. Um vor allem die für den Schwung so wichtige Rotation im Oberkörper zu trainieren, hat der Trainer Tipps, die in jeden Tagesablauf passen. Bei der Übung „CatDog“ zum Beispiel wird die Wirbelsäulenmuskulatur gedehnt und der untere Brust- und Lendenwirbelsäulenbereich mobilisiert. Die Übung „Superman“ kräftigt die Rumpfmuskulatur, inklusive der Schulter- und Gesäßmuskeln, die auch beim „Seite drehen“ trainiert werden.



CatDog: Aus dem Kniestand langsam in die Katzenbuckelposition schieben.



Dann langsam, aber gleichmäßig in die Hohlkreuzposition wechseln.



Superman: Im Vierfußstand rechten Arm und linkes Bein strecken – im Wechsel.



Seite drehen: Im Ausfallschritt die Arme vor der Brust verschränken und drehen.

**EVENT
TIPP**

**GOLF MATCHPLAY
SERIE 2016 – JETZT
ANMELDEN!**

**Das sind die Termine der
Golf-Events 2016:**

Kick-off der Golf Matchplay Serie: 21. 3.
Erste Runde: 16. 3. – 30. 4., Gut Kaden
Charity-Galadinner: 8. 5., Süllberg
Charity-Golfturnier: 9. 5., Gut Kaden
Viertelfinale: 10. 5. – 31. 7., Gut Kaden
Halbfinale/Finale: 13. 8. – 14. 8.,
Schloss Lüdersburg
Clubturnier: 2. 9., Gut Kaden

Leistungen:

Im Startgeld von 200,- Euro sind folgende Leistungen enthalten:

- + Kick-off inkl. Speisen und Getränke
- + Ein bis zwei Runden Golf
- + Für die Sieger der ersten Runde ein Startplatz beim Charity-Turnier sowie erstes Zugriffsrecht für den Kauf von Tickets für das Charity-Galadinner
- + Für die Verlierer der ersten Runde die Möglichkeit zum Kauf eines Startplatzes beim Charity-Turnier zu vergünstigten Preisen und erstes Zugriffsrecht auf den Kauf von Tickets für das Charity-Galadinner
- + Für die Halbfinalisten eine Einladung mit Begleitung für drei Tage nach Schloss Lüdersburg inkl. Übernachtung/Frühstück, Abendmenü, Nutzung des Wohlfühlbereichs „Landsauna“ und zwei Greenfee-Gutscheinen
- + Clubturnier mit Abendgala
- + Attraktive Preise

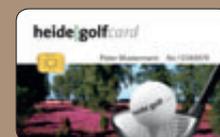


Highlight beim Saisonschluss: Der Hole-in-one-Wettbewerb. Wer als erster ein Ass an einem bestimmten Loch schlägt, erhält einen Audi A5 Cabrio. Wert: 60 000 Euro.

DIE SPONSOREN 2016:

SCHLARMANN von GEYSO
Rechtsanwälte Steuerberater Wirtschaftsprüfer Partnerschaft

MS EUROPA 2



XX-LIMITED EDITION VON **BELSTAFF** EXKLUSIV BEI
DIFFERENT-FASHION.COM



**DIFFERENT
FASHION**



and

Schönes Spiel an die Teilnehmer des **GOLF CHARITY CUPS**
der **CHRISTOPH METZELDER STIFTUNG** am 09.05.2016
wünscht Christoph Metzelder.

Infos: golf@metzelder-stiftung.de



Modernste Medizin und Operationsmethoden in Hamburger Kliniken verbinden sich mit der bundesweit höchsten Dichte ärztlicher Versorgung.

Heile Welt

Die Gesundheitsmetropole Hamburg zieht Patienten von weit her an. Hier arbeiten mehr Menschen im Gesundheitswesen als in der Hafenvirtschaft.

ERNST FERSTL, ÖSTERREICHISCHER DICHTER, 1955

„Wie wertvoll die Gesundheit ist, erkennt man bereits daran, dass es sehr viele Krankheiten, aber nur eine Gesundheit gibt.“



Arbeitsgerät und Wirtschaftsfaktor – am medizinischen Besteck hängen Gesundheit und Leben, aber auch Arbeitsplätze.

Text: **Corneila Heim**

Gesundheit ist ein hohes Gut. Je älter wir werden, desto wertvoller wird sie. Wie sehr wir uns bemühen, zeigen Kleinigkeiten: Jeder Dritte hat hierzulande einen Fitnesstracker, der Schritte zählt oder die Herzfrequenz misst oder den Schlaf überwachen kann. Die Menschen wollen nicht nur alt werden, sie wollen gesund alt werden. Damit folgen wir einem Trend, den die höchste Instanz in Sachen Gesundheit, die Weltgesundheitsbehörde bereits im Jahr 1946 (!) definiert hat: „Gesundheit“, so legte die WHO kurz nach Ende des Zweiten Weltkriegs fest, „ist ein Zustand des vollständigen körperlichen, geistigen und sozialen Wohlergehens.“ Ein wunderbares Ideal mithin, das deutlich mehr umfasst als die bloße Abwesenheit von Krankheit. Gesundheit ist demnach ein Multi-Tasking-Geschehen, das auch und vor allem von Faktoren aus unserer Umwelt bestimmt wird.

Da liegen die Trümpfe in Hamburg. Die zweitgrößte deutsche Stadt zählt zu den „Wohlfühl-Metropolen“, wie der „Spiegel“ 2011 titelte. Britische Forscher hatten Gesundheitsversorgung, Infrastruktur und Bildung auf der ganzen Erde verglichen und dabei schälte sich Hamburg als eine der Cities mit der höchsten Lebensqualität weltweit heraus. Von 140 Metropolen des Globus’ schaffte es die norddeutsche Hansestadt auf einen beachtlichen 14. Rang und ließ dabei die anderen deutschen Städte – Berlin (22.) oder München (29.) – hinter sich.

FOTO: UKE, ARCHIV





Das Herz ist besonders betroffen von Zivilisationskrankheiten durch falsche Ernährung oder Stress. Bei der kardiologischen Untersuchung bilden sich auf den Monitoren Ansichten und Aussichten eines Herzens ab, denn die modernen Geräte dringen bis in das Herz des Herzens vor.

Schön für die 1,6 Millionen Hamburger, die ohnehin zu wissen schätzen, dass es sich hier ungemein gut leben lässt. Doch immer mehr registrieren auch, dass Gesundheit nicht von ungefähr kommt, dass man für sein Wohlbefinden in großen Teilen selbst verantwortlich ist. Professor Klaus-Michael Braumann, Präsident des Deutschen Sportärztebundes und seit vielen Jahren Leiter des Instituts für Psychologie und Bewegungsmedizin in Hamburg, betont in seinem Buch „Die Heilkraft der Bewegung“, dass wir heute nicht mehr an Infektionskrankheiten sterben, sondern an chronischen Krankheiten. „Diese Zivilisationskrankheiten haben wir uns selbst eingebrockt.“ Laut Braumann sei längst erwiesen, dass wir Diabetes, Bluthochdruck und Co. durch regelmäßige körperliche Aktivität nicht nur verhindern, sondern auch therapieren könnten. Wie gut, dass das Institut seit Jahren sportmedizinische Check-ups anbietet. Seit den 60er Jahren kommen die Spitzensportler, dann die Freizeitathleten, die ihren Körper auf Herz und Nieren und die Muskeln auf Dysbalancen untersuchen lassen, nun sind es auch die Älteren und Kranken, die Bewegung als Therapieform schätzen lernen. Sich um die Gesundheit zu kümmern, ist zur Aufgabe des Einzelnen geworden und Bestandteil unseres Alltags.

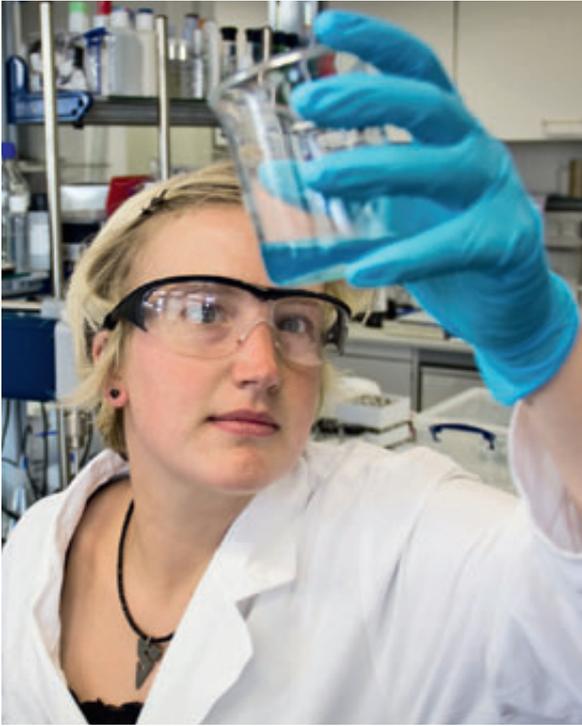
Aber es ist nicht nur für das Individuum schön, gesund zu sein. Das Geschäft mit der Gesundheit ist lukrativ. Gesundheit ist einer der wenigen Wachstumsmärkte. Mehr noch, die Gesundheitswirtschaft ist eine der größten Branchen der Wirtschaft insgesamt, seit 2007 wächst sie jährlich um 3,5 Prozent und damit

deutlich schneller als die Wirtschaft insgesamt (2,4 Prozent). Ausgaben für die Gesundheit beliefen sich im Jahr 2013 auf stolze 315 Milliarden Euro. Das entspricht 3910 Euro je Einwohner. Damit macht der pekuniäre Posten Gesundheit 11,2 Prozent des Bruttoinlandsproduktes aus. 70 Prozent dieser Ausgaben gehen auf das Konto der sozialen Sicherungssysteme. Doch der sogenannte zweite Gesundheitsmarkt, alles jenseits von Arzt und Apotheke, expandiert noch gewaltiger. Vor allem in Hamburg.

Nach Zählungen der Handelskammer ist die Zahl der Unternehmen, die sich in Hamburg mit dem Thema Gesundheit beschäftigen, auf 6906 gestiegen. Das bedeutet allein für die Jahre von 2010 bis 2013 ein Plus von 15 Prozent. Der zweite Gesundheitsmarkt ist dagegen mit einem Anstieg von 36 Prozent regelrecht explodiert. In Hamburg beschäftigen sich mehr als 162 000 Menschen beruflich mit gesunden Themen, folglich ist das jeder siebente Erwerbstätige – bundesweit jeder achte. Seit dem Jahr 2005 wurden innerhalb der Hamburger Gesundheitsbranche mehr als 23 000 Arbeitsplätze neu geschaffen. Gesundheit ist damit auch ein Beschäftigungsmotor: In Hamburg arbeiten mehr Menschen im Gesundheitsbereich als in der traditionell so starken Hafenvirtschaft. Die Prognose: Im Jahr 2030 wird gar jeder fünfte Arbeitsplatz aus der Gesundheitsbranche stammen. Nach oben keine Grenze in Sicht.

Im Gegenteil. Gesundheit wird weiter boomen. Daran hat zum einen der demografische Wandel mit der älter werdenden →





Forschung ist ein vitales Wachstumsfeld. Jeder siebte erwerbstätige Hamburger ist mit der Gesundheitswirtschaft verbunden.

Bevölkerung seinen Anteil. Hinzukommt, dass der Trend der Hamburger, in die eigene Gesundheit zu investieren, anhält.

Schon der Eingangsbereich wirkt einladend. Hohe Türen, lichtdurchflutet, bestsanierter Jugendstil: Fliesen an den Wänden, geschwungenes Treppenhaus, welches das großbürgerliche Leben aus dem vorherigen Jahrhundert erahnen lässt. In diesem historischen Gebäude hat sich ein ganzes Netz von Ärzten angesiedelt: In jeder Etage prangt ein unterschiedliches Facharztschild. Zwei Zahnarztpraxen, Allgemeinmediziner, Hautarzt, Frauenarzt, Orthopäde, Neurologe, HNO, Augenarzt und noch viele mehr sowie natürlich die Apotheke im Erdgeschoss, klar. Das „Ärztehaus an der Oper“, direkt hinter der Staatsoper, vereint medizinische Fachkompetenz unter einem historischen Dach. Für den Patienten macht das Sinn. Beste Versorgung, hohe Qualität, kurze Wege, kurzum: medizinische Dienstleistung äußerst kundenfreundlich.

Das ist der Trend. Bundesweit wie auch in Hamburg, wo die Vertragsarztdichte stetig zunimmt. Versorgte 1998 noch ein Arzt 580 Einwohner, waren es 2007 nur noch 541 Einwohner pro Arzt. Hamburg hat mit Berlin und Bremen die höchste Arztdichte. In der Hansestadt praktizieren über 10 000 Ärzte, Zahnärzte und Psychotherapeuten. Die Gesundheitsbehörde führt das auf die Metropolfunktion Hamburgs zurück, Hamburger Ärzte werden auch von Patienten aus umliegenden Bundesländern aufgesucht. Im Schnitt kommt es jährlich zu elf bis zwölf Millionen Behandlungen in Hamburgs Arztpraxen.

AIRBUS – EIN VORBILD IN DER BETRIEBLICHEN VORSORGE

Natürlich profitieren auch Unternehmen davon, wenn ihre Mitarbeiter fit sind, fit bleiben. Immer mehr Betriebe wollen deshalb etwas für Gesundheit und Fitness ihrer Belegschaft tun. Wie geht das? Zwei Beispiele: Professor Klaus-Michael Braumann, Leiter des Instituts für Psychologie und Bewegungsmedizin in Hamburg: „Wir bieten seit den 90er Jahren Fitnesschecks für Führungskräfte an und kommen mittlerweile auch mit sogenannten ambulanten Gesundheitsstraßen in die Firmen.“ Gesundheitsstraßen bestehen aus mehr als 20 Messstationen, wie Blutdruckmessung, Lungenfunktionsprüfung, frei zusammenstellbare Module, mit denen das Institut ambulant in die Hamburger Betriebe geht und dort ganz konkret einen Gesundheitscheck inklusive Arztgespräch anbietet. Diese Art der betrieblichen Gesundheitsförderung werde „hervorragend angenommen“, sagt Braumann, etwa bei Firmen wie Beiersdorf (mehr Infos unter: sportmed@uni-hamburg.de).
Anderes Beispiel: Jens Duve, 53, in den 80er Jahren Kapitän und Abwehrchef beim Fußballclub FC St. Pauli, hat mittlerweile ein großes ambulantes Reha-

Netzwerk aufgebaut. Im Verbund mit den Helios-Kliniken ist er geschäftsführender Gesellschafter der Casemanagement Reha Nord GmbH. Drei ambulante Reha-Tageskliniken in Hamburg (Norderstedt, St. Pauli, Harburg) sowie in Lüneburg, Lübeck und Kiel mit mehr als 400 Mitarbeitern kümmern sich um Muskeln und Wohlergehen. Bereits vor 15 Jahren kurbelte Duve das betriebliche Gesundheitsengagement mit und bei Airbus an, dem größten Arbeitgeber der Stadt. „Sieben bis acht unserer Physiotherapeuten arbeiten mittlerweile fest auf dem Airbus-Gelände“, erzählt Duve. Das Besondere, sie bieten dort ein arbeitsplatzbezogenes Training an. Heißt: Wer viel über Kopf arbeiten muss, trainiert Schultermuskeln auf, damit diese nicht irgendwann mucken. Andere, die Bodenplatte verschrauben, kräftigen verstärkt ihren Rücken. Auf die Weise sei die Krankheitsquote im Betrieb stark verringert worden. Airbus sei sogar so überzeugt von dem präventiven

Konzept, dass inzwischen die 500 bis 600 Azubis zeitgleich mit Beginn ihrer Ausbildung Kurse in Sachen arbeitsplatzbezogenes Training belegen müssten. Diese Kurse finden übrigens während der Arbeitszeit statt. Trotzdem lohnt es sich für den Arbeitgeber. Gesunde Mitarbeiter arbeiten besser. Und natürlich auch länger. Deshalb, so Duve, könnten sie nun überdies ein Präventionsprogramm anbieten, das die Deutsche Rentenversicherung gerade erst für Betriebe aufgelegt hat. Die Rentenversicherung finanziert die Maßnahme, der Arbeitgeber hat kaum Kosten und die Mitarbeiter profitieren von einer neunmonatigen arbeitsplatzmäßigen Therapie. Bewerben könne sich jeder Betrieb, Ansprechpartnerin sei Heidi Pieper, Prävention und Betriebliche Gesundheitsförderung (heidi.pieper@helios-kliniken.de).



Der Trend der Fachärzte, sich als feste Praxis-Gemeinschaften oder als losen Verbund wie an der Oper zusammenzutun, ist ungebrochen. Laut „Ärztezeitung“ gab es Ende 2014 hierzulande bereits 2073 sogenannter Medizinischer Versorgungszentren, in denen im Schnitt 6,5 Ärzte arbeiten und den Patienten doppelte Wege ersparen, wenn sich beispielsweise Radiologe, Orthopäde und eventuell sogar noch Physiotherapeut die Räume teilen.

„Eine vergessene Weisheit sagt, der Kluge geht schon als Gesunder zum Arzt.“

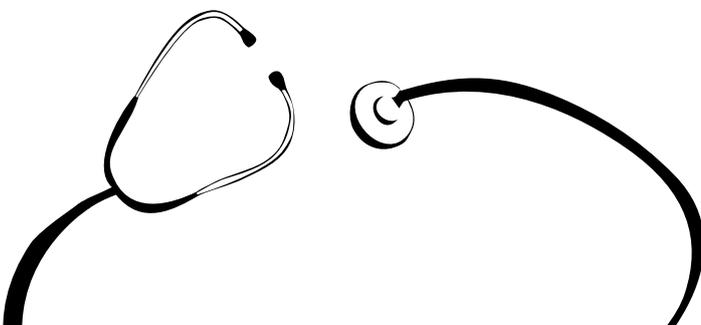
Professor Christoph Bamberger (MPCh)



Gesundheit wird mehr und mehr zum Dienst am Kunden. Sehr gut zu beobachten auch am „Spectrum“ auf dem UKE-Gelände. Der sechsstöckige Ziegelpavillon wurde im Oktober 2014 neu eröffnet. 38 Millionen Euro wurden in dieses bundesweit einzigartige Projekt investiert: Auf 10 000 Quadratmetern Fläche wird hier eine Vielfalt nicht nur aus Gesundheit und Medizin, sondern auch aus dem Handel geboten. Neben 20 bis 25 Praxen, einer Stimmklinik, einem Schlaflabor, Hörgeräteakustiker, Reha-Centrum und klinischem Forschungslabor können Patienten, aber auch die Studenten der Uni, die über 9700 Mitarbeiter am Universitätsklinikum (UKE) sowie die Besucher Einkäufe in Supermarkt, Drogerie oder einer Bäckerei erledigen. Es geht in dieser medizinischen City in Eppendorf so lebendig zu wie in einer echten City-Lage. Und „Spectrum“ ist erst der Anfang. Es ist Teil der großen Vision eines „Gesundheitsparks“ auf dem insgesamt 350 000 Quadratmeter großen Areal des Hamburger Universitätsklinikums.

Auch Know-how kommt nicht von ungefähr. Ohne Technik gäbe es in der Medizin keinen Fortschritt. In Hamburg wird dieses interdisziplinäre Zusammenspiel seit Jahren engmaschig geübt. „Life Science Nord“ nennt sich der Verbund, der bereits 2004 aus der Taufe gehoben wurde mit dem Ziel, Hamburg und dem norddeutschen Raum ein Profil für innovative Medizin zu verleihen. Gesellschafter sind die Länder Hamburg und Schleswig-Holstein sowie der von Unternehmen der Branche getragene Förderverein „Life Science Nord Management“ mit über 180 Mitgliedern. Wirtschaft, Wissenschaft und Politik sollten verzahnt werden. Davon bekommt der Hamburger auf der Straße wenig mit, aber natürlich profitiert auch er davon, wenn Medizinwissenschaftler des UKE und Ingenieuren der TU Hamburg Harburg zusammenarbeiten und Erkenntnisse der Forscher in die Wirklichkeit eingebettet werden. Auf diese Weise entstehen Therapien wie die neuartige Stammzelltherapie oder Medizingeräte, wie z.B. verbesserte diagnostische Bildgebungsverfahren oder optimierte Implantate.

Mitunter weiß der normale Hamburger gar nicht, wie gut es um die Gesundheitsversorgung in seiner Stadt bestellt ist. →



EVENT TIPP

Blick hinter die Kulissen der Helios Endo-Klinik

Die Spezialklinik gehört bundesweit zu den renommiertesten im Bereich der Orthopädie. In dem Krankenhaus am Nobistor, das 1976 von Professor Dr. Hans-Wilhelm Buchholz gegründet wurde, werden vor allem Gelenk-Implantationen von Hüft-, Knie-, Schulter-, Ellen- und Sprunggelenken vorgenommen. Die Teilnehmer der Exkursion bekommen die Gelegenheit, das 7500 Quadratmeter große Operationszentrum zu besichtigen. Zum Abschluss des Besuchs gibt es im neuen Rehazentrum eine kulinarische Stärkung mit Blick über die Dächer der Stadt und auf den Hamburger Hafen.

Mittwoch, 23. März 2016, 18.30 Uhr
Helios Endo-Klinik
Holstenstraße 2
22767 Hamburg
Anmeldung: www.bch.de



Der Gesundheitspark des UKE (Eingang, Bild unten) ist eine Stadt in der Stadt, in der Wissenschaft und Hoffnung wohnen.



Physiotherapie heilt Erkrankungen am Bewegungsgapparat. Die Helios Endo-Klinik (rechts) ist führend in der Endoprothetik und Wirbelsäulenchirurgie.

Einige Hamburger Mediziner und Kliniken sind echte Aushängeschilder. So gibt es in der Hansestadt den bisher einzige Anti-Aging-Lehrstuhl Deutschlands. Professor Christoph Bamberger bietet in seinem Medizinischen PräventionsCentrum (MPCH) Vorsorge-Check-ups an. Sein Credo: „Besser leben, länger leben.“ Ebenso einzigartig: Frank Sommer. Er ist weltweit der erste Professor für Männergesundheit. Der Urologe und Sportmediziner arbeitet im UKE und zählt zu den führenden Ärzten auf dem Gebiet der mikrochirurgischen Refertilisierung, einer OP-Methode, bei der die Zeugungsfähigkeit des Mannes wieder hergestellt wird.

Ein Beispiel für die Magnetfunktion der Gesundheitsmetropole ist auch die Helios-Endo-Klinik. Sie ist Europas größte und weltweit die zweitgrößte Spezialklinik für Knochen-, Gelenk- und Wirbelsäulenchirurgie mit mehr als 6000 endoprothetischen Eingriffen. Prof. Dr. Thorsten Gehrke, Ärztlicher Direktor der Klinik, gilt als Spezialist für die einzeitige Prothesenoperation, bei der in nur einem Eingriff die alte Prothese herausgenommen, womöglich infektiöses Gewebe entfernt und gereinigt sowie ein neues, künstliches Gelenk wieder eingesetzt wird. Diese Operationsmethode ist ziemlich revolutionär. Im Jahr kommen deshalb etwa 350 ausländische Ärzte, um sich hier in der Endo-Klinik auf St. Pauli fortzubilden. Nur noch die Mayo-Klinik in Rochester/USA wendet dieselbe Technik an. Kompetenz und Einzigartigkeit geben ein perfektes Doppel ab. Sie machen die Klinik zu einer „medizinischen Institution von Weltruf“, sagt Professor Gehrke nicht ohne Stolz.

Kein Wunder, dass Hamburg als Stadt zum Reiseziel im noch jungen Geschäftsfeld Gesundheitstourismus wird. Zwar pilgern auch die Deutschen ins Ausland: nach Thailand, um sich die Brüste vergrößern zu lassen, nach Polen, um sich Implantate oder Kronen aufbringen zu lassen. Der Grund: Behandlungskosten

sparen. Doch Gesundheitstourismus geht auch andersherum. In Richtung der medizinischen Kompetenz. Auf 4000 Quadratmetern, mit Blick über St. Pauli und den Hafen, wurde im neunten und zehnten Stock das Endo Reha-Zentrum mit Medizinischer Trainingstherapie eingerichtet, das ein Novum ist: Denn es bietet eine Reha für die frisch Operierten, die in 244 Betten stationär in

„Testosteron ist das Königshormon des Mannes, entscheidend für Energie und Liebe.“

Prof. Frank Sommer, Arzt für Männergesundheit



der Endo Klinik weilen, plus 34 Betten aus der Helios Privatklinik, genauso wie für alle, die ambulant in der Klinik behandelt werden wollen. Laut Mit-Initiator Jens Duve kommen 70 Prozent der Patienten aus der Metropolregion, 25,9 davon direkt aus Hamburg, 15 Prozent aus NRW und 2,15 sind international.

Ein herkömmliches Wartezimmer gibt es nicht. Der Flur endet an einer großen Fensterfront, auf dem Sims davor laden Kaffee, Tee, Obst zum Verweilen ein. Extra hohe, orthopädische Sitzbänke sind stark frequentiert, im neunten Stock Helios-Endo Reha Zentrums ist immer was los. Wer eine Weile hier sitzt, kommt sich so vor wie im Transitbereich: Sprachengewirr, osteuropäische, englische, viele arabische Laute dazwischen. Araber, so weiß Duve, „sind geneigt, nur das Beste für ihre Gesundheit nachzufragen“. Sie flogen auch schon früher nach Hamburg, doch dann flogen sie mit einem künstlichen Hüftgelenk nach Hause – ohne →





PRESIDENTS
INSTITUTE



Join Europe's leading forum for executives and board members

Meet thousands of likeminded senior executives from a wide range of industries
- and experience some of the world's most inspiring CEOs and chairmen.

Peter
Brabeck-Letmathe
Chairman
Nestlé



Brian McBride
Chairman
Asos.com



Andy Palmer
CEO
Aston Martin



Yanis Varoufakis
Former Minister
of Finance of Greece



Stéphane Garelli
Professor
IMD



Nonny de la Pena
CEO
Emblematic Group



Next Summit: 14 April 2016

Apply for admission now and participate
in the next summit in Copenhagen.
For more information please contact
us on phone 040 29 99 77 33 or mail
germany@presinst.com

www.presidentsinstitute.com



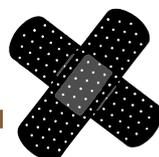
Der Gesundheitstourismus wohlhabender Patienten hat die Asklepios-Kliniken (wie z.B. Altona) und das noble Hotel Atlantic Kempinski vereint.

Reha und mit schlechterem Ergebnis. „Heute können wir ihnen eine erstklassige OP plus Reha als Komplettpaket offerieren“, sagt Duve. Etwa 15-20 Prozent der Patienten stammen aus Kuwait, Dubai oder Saudi-Arabien. Bereits 2007 ließen sich nach Angaben des Statistischen Bundesamtes knapp 71 000 Patienten aus dem Ausland in deutschen Kliniken behandeln, 2011 waren es schon 79 000 aus 171 Ländern. Die Zahlen der ambulanten internationalen Patienten beliefen sich auf 123 000. Die Erlöse schätzt der „leading medicine guide“ auf über eine Milliarde Euro jährlich.

So ist es wohl durchaus vorausschauend, dass die Klinikgesellschaft Asklepios und ihr Haupteigentümer Bernard große Broermann im Dezember 2014 das Hamburger Nobel-Hotel Atlantic erwarben. „Synergie-Effekte“ erhoffe man sich, denn gerade im Luxussegment seien die Grenzen fließend – zwischen Urlaub und Reha, Krankenhaus und Hotel. Das Atlantic soll künftig aus der gut betuchten Klientel internationale Patienten rekrutieren. Auslandspatienten bedeuten für jede Klinik gut verdientes Geld, das sie zusätzlich zum Budget erwirtschaftet und nicht mehr mit den Krankenkassen abrechnen muss.

Kurzum: Gesundheit lohnt sich. Für jeden. In vielen Facetten.

Cornelia Heim ist Gründungsmitglied der „Woche“. Sie war Redakteurin beim Magazin Fit for Fun. Die Gesundheits- und Reiseexpertin schreibt heute als freie Autorin für Tageszeitungen und Magazine.



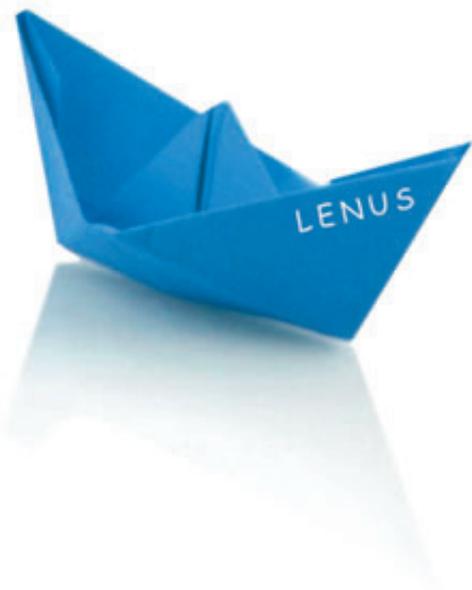
EINE GESUNDE ALTERNATIVE

Je mehr sich die Menschen mit Gesundheit beschäftigen, desto mehr gerät auch das Komplementärangebot zur Schulmedizin in den Fokus: Heilpraktiker oder Homöopathen, Kinesiologen oder Osteopathen – die Palette der Alternativmedizin ist groß und in manchen Hamburger Stadtteilen wie in Eimsbüttel, Altona, auf St. Pauli oder der Schanze noch größer. Phytotherapie, also die Heilkunde mit Hilfe der Pflanzen, Aromatherapie, die auf ätherische Öle setzt, die Nadeln der Akupunktur, das gesamte Spektrum der traditionellen Chinesischen Medizin sowie das psychotherapeutische Konzept der Bioenergetik und noch vieles mehr stehen in der Hansestadt im Angebot. Allein 714 Einträge verzeichnet das Hamburger Branchenbuch für Heilpraktiker. Dieser Beruf hat hierzulande Tradition. Per Gesetz wurde bereits 1939 erlaubt, dass Heilpraktiker auch ohne die ärztliche Approbation Kranke behandeln dürfen. Die Voraussetzung dafür ist klar geregelt: Heilpraktiker ist eine geschützte Berufsbezeichnung. So nennen darf sich also nicht jeder, sondern nur diejenigen, die eine zentrale Prüfung bestanden haben. Mittlerweile geht die Akzeptanz der Naturheilkunde sogar so weit, dass auch etliche gesetzliche Krankenkassen homöopathische Leistungen erstatten. Die Hamburger Securita Bkk wurde für ihren Einsatz von der Zeitschrift „Focus Money“ bereits 2011 als beste Krankenkasse für das Angebot bei Naturheilkunde ausgezeichnet.

Übrigens können Patienten, die einen Heilpraktiker oder eine bestimmte Therapieform in ihrer Nähe suchen, über die Online-Datenbank des Fachverbandes Deutscher Heilpraktiker in Hamburg fündig werden.

www.heilpraktikerhamburg.de





Schiefelage? Wir richten das!

- ☑ **Wir halten Sie auf Kurs:** Optimierung von Bewirtschaftungsprozessen für Krankenhäuser.
- ☑ **Wir setzen die Segel neu:** Innovative Konzepte für Medizintechnik und Infrastruktur.
- ☑ **Volle Kraft voraus:** Transparenz schaffen, Qualität steigern, Nachhaltigkeit erzeugen.
- ☑ **Eine starke Mannschaft an Bord:** Erfahrene Experten für alle wichtigen Sekundär- und Tertiärbereiche.
- ☑ **Immer eine Handbreit Wasser unter dem Kiel:** Einsparungen bis in sechsstelligen Bereiche.
- ☑ **Gemeinsam zum Ziel:** Wir verdienen erst, wenn Sie sparen.
- ☑ **Immer auf der Erfolgswelle:** Über 120 erfolgreiche Projekte in den letzten fünf Jahren.

Lenus GmbH
Berliner Straße 78
14467 Potsdam
Tel. +49 331 8871-9442
Fax +49 331 8871-9444

Lenus GmbH
Liebigstraße 41
60323 Frankfurt
Tel. +49 69 7079816-0
Fax +49 69 7079816-66



Klaus von Dohnanyi hat mehr als 30 000 Bücher, ein kleiner Teil davon steht in seinem Arbeitszimmer, in dem er auch seine Gäste empfängt. Darüber hinaus besitzt er eine umfassende Kunstbibliothek und sammelt Bilder und Objekte. Von Dohnanyi: „Ich habe Malerblut in mir.“

„Ich bin ein Menschenversteher“

*Flüchtlinge und Alltagsrassismus, Globalisierung und Angst vor der Zukunft – was wird aus unserer Welt? Hamburgs früherer Bürgermeister **KLAUS VON DOHNANYI**, auch mit 87 Jahren einer der wichtigsten Ratgeber der Republik, hat weise Antworten.*

Gespräch: **Andreas Eckhoff, Achim Schneider** Fotos: **Ivo von Renner**

club!: Herr von Dohnanyi, die Debatten über Flüchtlinge sind das beherrschende Thema in Deutschland. Ist das der richtige Stellenwert oder reagieren wir als Gesellschaft zu hysterisch?

Klaus von Dohnanyi: Ich würde nicht sagen, dass es eine Hysterie ist. Es ist verständlich, dass eine so plötzliche Veränderung die Leute beunruhigt. Es stellt sich die Frage: Wer wird das alles bezahlen und wo werden die Leute wohnen? Wenn ich mich in der Stadt umsehe, dann sind wir dabei, das ganz vernünftig zu bewältigen.

Bürgermeister Olaf Scholz hat den Konflikt in Syrien mit dem Dreißigjährigen Krieg verglichen. Er sagt, es werde sehr lange dauern, bis sich etwas verändert, geschweige denn die Konflikte gelöst werden.

Das ist wahrscheinlich richtig. Henry Kissinger hat schon 2012 gesagt, dass es ohne Assad keine Lösung geben wird, und er hat darauf hingewiesen, dass es gefährlich ist, in Syrien zu intervenieren. Es war deswegen ein Problem, dass die CIA seit 2012 die Rebellen mit saudischem Geld finanziert hat, wie die New York Times schreibt. Das war ein wesentlicher Beitrag zu den Problemen, die wir heute haben. Es kommt deswegen auch darauf an, dass die USA und die Saudis beginnen, sich so an einer Lösung zu beteiligen, wie Henry Kissinger das vorgeschlagen hat.

Glauben Sie, dass sich die Amerikaner einer Schuld bewusst sind?

Ich glaube nicht, dass sie verstanden haben, dass sie einen wesentlichen Teil der Verantwortung für den heutigen Zustand in Syrien tragen.

Stattdessen immer wieder glauben, dass sie in allem die Besten sind und wissen, was richtig ist.

Ja. Leider war das bei den USA in der Nahost-Politik der Fall.

Und Europa muss das jetzt ausbaden?

Es gibt kluge Leute, die meinen, die USA sollten deswegen selbst 250 000 syrische Flüchtlinge aufnehmen. Dem stimme ich zu.

Um so ihren Beitrag zu leisten bei der Lösung von Problemen, die sie selbst zu verantworten haben?

Ja, aber das werden sie nicht tun. Sie haben einen großen Vorteil: Die Entfernung von der Küste der Türkei nach Europa beträgt an den engsten Stellen 1,5 Kilometer. Nach Amerika sind es mehr als 5000 Seemeilen. Da entwickelt man kein Gefühl für die Probleme, die dort entstehen.

Sind die Probleme nicht auch noch zugespitzt worden durch die Männer, die diese Länder anführen? Auf der einen Seite der amerikanische Präsident Barack Obama, der außenpolitisch eher zögerlich agiert, und auf der anderen Seite Russlands Wladimir Putin, der wie ein Macho-Django auftritt?

Obama war nicht zögerlich; diese Einschätzung teile ich nicht. Er hat den Irak-Krieg geerbt und den Afghanistan-Krieg. Er hat sich in der libyschen Frage engagiert und begriffen, dass man mit Militär diese Probleme nicht lösen kann. Und ich finde, auch Putin ist kein Macho-Django. Er hat sehr früh eingesehen, dass man ohne Assad keine Lösung findet. Denn wer soll dort regieren? Etwa die unterschiedlichen Rebellengruppen oder die ISIS?

Herr von Dohnanyi, wir möchten mit Ihnen auch über die Entwicklung der Stadt Hamburg als Wirtschaftsmetropole sprechen. Wie schätzen Sie die Dinge ein: Wie viel macht Bürgermeister Olaf Scholz richtig?

Er macht einen sehr guten Job. Ich bin aber auch sehr interessiert daran, dass sich der Senat stärker im Wissenschaftsbereich engagiert. Ich glaube, dass dort die Zukunft Hamburgs liegen muss. Wir haben nicht zufällig einen Rückgang im Hafen. Wenn man sich beispielsweise ein aktuelles Ranking über die zehn wichtigsten europäischen Logistik-Standorte ansieht, dann kommt Hamburg darin gar nicht mehr vor. Ich habe schon vor mehr als 30 Jahren gesagt, dass Hamburgs Zukunft auf dem Lande liegt und wir zu einem Zentrum der Wissenschaft werden müssen. Das ist leider immer noch nicht in den Köpfen der Menschen.

Aber für Hamburg ist der Hafen doch der Motor der Hansestadt.

Das ist er heute auch. Aber wir werden mit dem Hafen allein nicht mehr bestehen können. Natürlich darf man ihn auch nicht vernachlässigen, aber es werden sich in Zukunft viele Dinge verändern.

Stichwort Digitalisierung und Wirtschaft 4.0?

Manche Produkte werden gar nicht mehr transportiert werden, weil sie im 3-D-Verfahren dort produziert werden, wo man sie braucht. Zudem werden die Produkte immer leichter und können auch schneller mit dem Flugzeug transportiert werden.

Wird also der Flughafen wichtiger als der Seehafen?

Ach, ich habe vor zwei Jahren am Hamburger Flughafen eine Werbung gesehen: „Der beste Regionalflughafen Deutschlands.“ Das hat mich nicht sehr ermutigt. Wir sind einfach eine sehr dünn besiedelte Region. Das sogenannte Quellaufkommen ist niedrig. Das kann man verbessern, indem man sich auf einem Sektor stärkt, der die Stadt für noch mehr Menschen und Unternehmen attraktiv macht. Darum ist die Förderung der Wissenschaft eine so zentrale Frage.

Hat die Wissenschaft in Hamburg nicht längst internationales Format? Denken wir an Airbus, DESY, die Schifffahrtsindustrie und den Bereich Life Sciences?

Wir sind international in einigen Feldern sehr gut. Zum Beispiel in der Klimaforschung, auf dem Sektor „Recht“, in der Physik und Materialforschung. Wir waren auch mal exzellent in Mathematik, da sind wir heute nicht mehr unter den ersten zehn in Deutschland. In den Rankings sehen wir, dass uns der Süden davoneilt. Wir sind wissenschaftlich nicht mehr vergleichbar mit Standorten wie München, Karlsruhe, Heidelberg. Die sind einfach besser.

Liegt das an der Pfeffersack-Mentalität? Unternehmertum und Wohlstand scheinen an einem Standort wie München näher zur Hochtechnologie zu stehen als in Hamburg.

Als ich dort vor langer Zeit studiert habe, war München nur eine kleine Provinzstadt. Dort gab es noch keine Max-Planck-Gesellschaft, kein Siemens. Aber Bayern hat sich während der deutschen Teilung die Leckerbissen geholt. Man kann nicht bestreiten, dass die Bayern mit Abstand die beste Standort-Politik in Deutschland gemacht haben. Hamburg hatte immer eine Neigung, politisch-soziale Probleme in den Vordergrund zu stellen. In der Wissenschaft ist das falsch. Dort zählt nur Exzellenz.

In unserer Titelstory geht es um Hamburg als Gesundheitsmetropole. In Hamburg arbeiten in der Gesundheitsindustrie mehr Menschen als im Hafen. Ist das die Zukunft?

Die Gesundheitsindustrie in Deutschland ist auch größer als die Automobilindustrie. In Hamburg sogar vielleicht als der Hafen. Der Gesundheitssektor spielt heute überall eine große Rolle. Bei uns in Deutschland sind es ungefähr zwölf Prozent des Bruttosozialproduktes, in der Schweiz 14 Prozent, in den USA sogar 17.

DR. KLAUS VON DOHNANYI, 87, ist einer der profiliertesten Politiker Deutschlands. Im Kabinett Willy Brandt war er Minister für Bildung und Wissenschaft (1972 bis 1974), später Staatsminister im Auswärtigen Amt und von 1981 bis 1988 Bürgermeister der Hansestadt Hamburg. Als Beauftragter der Treuhandanstalt für die Privatisierung ostdeutscher Kombinate nahm er auch bei der Wiedervereinigung eine Schlüsselrolle ein. Von Dohnanyi ist in dritter Ehe mit der Schriftstellerin und Lyrikerin Ulla Hahn verheiratet. Sein Bruder ist der weltbekannte Dirigent Christoph von Dohnányi.



„Hamburgs Zukunft liegt auf dem Land“: Der frühere Bildungsminister setzt sich für eine Stärkung von Wissenschaft und Forschung ein.

Wie schätzen Sie die Qualität der Wissenschaft in Medizin und Life Sciences ein. Gehört Hamburg zur oberen Liga?

Das kann ich nicht beurteilen. Wir haben mit Philips und einigen anderen Unternehmen auch eine gute Medizintechnik. Es gibt aber andere Hinweise: Zum Beispiel, wie viele Humboldt-Stipendiaten dieses Sektors nach München wollen und wie viele nach Hamburg. Und wie werden die Drittmittel von der deutschen Forschungsgemeinschaft verteilt?

Wir ahnen es schon: Auch da liegt Hamburg nicht vorn.

Leider kann man Hamburg wissenschaftlich nicht mehr mit München vergleichen. Und deshalb bin ich der Meinung, dass wir einen ganz grundsätzlichen, mentalen und politischen Kurswechsel brauchen und erkennen müssen, dass es kein anderes Feld gibt, das so wichtig für die Zukunft Hamburgs ist wie der Ausbau der Universitäten und anderer wissenschaftlichen Kapazitäten in der Region.

Welche Themen müssen darüber hinaus angepackt werden?

Da gibt es viele Dinge. Der Ausbau der Infrastruktur ist wichtig. Die Frage der Sicherung der Ausbaggerung der Elbe ist wichtig. Auch auf dem Kultursektor haben wir einen erheblichen Nachholbedarf, wenn man das mit dem Süden Deutschlands vergleicht. Denn diese weichen Faktoren werden eine immer wichtigere Rolle spielen, um gute Leute hierher zu bekommen und sie gewinnen exzellente Köpfe für Universitäten und Museen, wenn jeweils schon andere exzellente Leute da sind.

Gibt es eine Chance, verlorenen Boden gutzumachen?

Ja klar. Jeden Tag könnten wir es packen, indem wir eine Strategie für eine Wissenschafts- und Kulturmetropole aufbauen, die allerdings sowohl personell als auch inhaltlich richtig besetzt sein muss.

Wird die Elbphilharmonie solch ein Magnet sein, um kulturelle Topleute zu ziehen?

Auch hier haben wir ein Problem des Quellaufkommens, der Zahl von Menschen. Städte wie New York, London oder Paris haben ganz andere Potenziale. In Hamburg und der Region gibt es nur eine kleinere Zahl von Menschen, die in Konzerte gehen. Und zum Anschauen ist die Elbphilharmonie auch nur eine gewisse Zeit etwas Besonderes. Irgendwann gewöhnt man sich daran – so wie an die Wolkenkratzer in New York. Es ist wirklich ein großes Problem für Hamburg, dass wir im Norden so dünn besiedelt sind.

Herr von Dohnanyi, derzeit wächst in Deutschland ein beängstigendes Potenzial Rechtspopulismus bis hin zum Rassismus. Bereitet Ihnen diese Entwicklung Sorge?

Man sollte das auf zwei Ebenen betrachten. Die eine ist, dass es Rechtspopulismus heute überall in der Welt gibt. Der Grund dafür ist wohl, dass im Prozess der Globalisierung mehr Menschen fürchten, auf die Verliererseite zu geraten. Und es ist diese „Verliererseite“, die dann protestiert und sich hinter entsprechende „Führer“ und deren Parolen schart. In Amerika ist das so mit Herrn Trump, in den Niederlanden mit Herrn Wilders, in Frankreich mit Frau Le Pen. Diese Entwicklung haben Sie auch in Osteuropa. Am Ende glauben die Menschen irrtümlich, dass sie in kleinen Räumen mehr Sicherheit finden. Deswegen gibt es einen wachsenden – ich würde das gar nicht mal Rassismus nennen, sondern eher Provinzialismus.

Und was ist die andere?

In Deutschland gibt es im Osten noch ein besonderes Problem. Der Westen hat sehr viel für die Wiedervereinigung getan, auch finanziell, aber wir konnten ja nicht wiedergutmachen, dass Menschen beispielsweise eine falsche oder gar keine wettbewerbsfähige Ausbildung hatten. Oder dass Unternehmen verkleinert werden mussten. Das trifft die Sachsen besonders, weil sie es zu DDR-Zeiten gewohnt waren, stets an der Spitze zu stehen. Und nun reagiert der Osten. Es sind auch viele ältere Leute, die meinen: Ihr habt uns damals nicht richtig behandelt. Manche verloren mit 45 Jahren ihre Arbeit. Heute sind sie gerade mal 70 und hatten viele Jahre ihres Lebens keinen Job. Das macht die Leute zornig.

Sind die Proteste also nur Ausdruck der Unzufriedenheit?

Die Menschen haben das Gefühl, sie werden bedroht. Die Globalisierung ist für sie eine Bedrohung und sie haben Angst davor. Viele haben das Gefühl, die Welt wird gefährlicher. Sie suchen dann nach einfachen Antworten.

Welche Antwort können Sie diesen Menschen geben?

Meine Antwort ist, mit den Leuten offen zu reden. Ich halte es für falsch, mit der AfD nicht zu diskutieren. Man muss diese Menschen stellen und ihnen klar machen, was sie in mancher Beziehung für einen Unsinn reden. Das gehört zur demokratischen Auseinandersetzung.

Ist denn die Angst vor der Globalisierung berechtigt?

Zum Teil ja. Die Globalisierung wird sehr viel verändern. Wenn

man der internationalen wissenschaftlichen Erkenntnis folgt – was nach meiner Meinung eine der zentralen Aufgaben der Politik ist – dann muss man sehen, dass es sehr gefährliche Entwicklungen geben kann.

Mangelt es der Gesellschaft an moralischer Exzellenz?

Zivildourage ist ein wichtiger Punkt. Deswegen bewundere ich Frau Merkel, weil sie das macht, was sie für richtig hält; was ich übrigens auch für richtig halte. Wie soll man denn eine Ober-

„Ich bin davon überzeugt, dass es eine europäische Lösung geben muss.“

grenze für Flüchtlinge kontrollieren, die Herr Seehofer will? Die einzigen festen Mauern, die es in unserer Zeit auf der Welt gegeben hat, gab es in Israel und an der innerdeutschen Grenze. Dort gab es zwei Stacheldrahtebenen, Hunde, Scharfschützen, Selbstschussanlagen. Anders konnte man die Menschen nicht stoppen. Und wie man weiß, stiegen sie dann sogar trotz Lebensgefahr über Zäune. So ein Szenario will doch niemand.

Glauben Sie noch an eine europäische Lösung?

Ich bin fest davon überzeugt, dass es am Ende eine europäische Lösung geben muss – und wird. Die einzige Form, um die Europäer zur Besinnung zu bringen, ist ihnen zu zeigen, was passiert, wenn man in der EU Grenzen aufbaut. Aber für eine Lösung braucht man viel Geld. Für den Schutz der EU-Außengrenzen, für die Versorgung der Flüchtlinge in der Türkei, und so weiter.

Sie haben eine große Lebenserfahrung, haben als Manager in der Industrie gearbeitet und in der Politik. Was ist Ihr Fazit zum Thema Mensch nach so vielen Jahrzehnten in der Verantwortung?

Der Mensch hat sich in überschaubarer Zeit nicht geändert. Wenn Julius Cäsar jetzt hier säße und unsere Sprache sprechen könnte, dann könnten wir uns klug mit ihm unterhalten. Und der ist vor rund 2000 Jahren gestorben. Es ist sinnlos zu glauben, dass es andere Menschen geben kann. Man muss die Menschen, so wie sie sind, akzeptieren, freundlich und freundschaftlich mit ihnen umgehen. Man muss Bedingungen schaffen, unter denen sie sich sicher fühlen und zufrieden sein können. Ich bin insofern ein Menschenverstehender.



Klaus von Dohnanyi (l.) im Gespräch mit den club!-Redakteuren Achim Schneider (M.) und Andreas Eckhoff (r.).

„Der Wunsch nach mehr Gesundheit beginnt im Kopf“

Clubmitglieder zum Thema „Hamburg heilt“

DR. KARL MATTUSSEK

AstraZeneca GmbH
Vice President Oncology

Das Thema Gesundheit und insbesondere auch Vorsorge wird immer wichtiger. Gerade wurde eine gemeinsame Initiative von der Handelskammer Hamburg gemeinsam mit Hamburger Ärzten, Unternehmen und Krankenhäusern ins Leben gerufen, das „Cancer Fighting Center Hamburg“. Im Rahmen dieser Initiative sollen die wichtigsten Player aus dem Bereich Gesundheit miteinander vernetzt werden. Da AstraZeneca als forschendes Pharmaunternehmen einen Schwerpunkt im Bereich Krebs hat und hier intensiv forscht und Therapien entwickelt, haben wir uns der Initiative angeschlossen.



HOLGER MICHEEL-SPRENGER

ICME Healthcare GmbH
Managing Director Healthcare

Hamburg ist ein sehr guter Gesundheitsstandort. Insbesondere durch den Einstieg neuer Partner, wie die Asklepios-Gruppe, haben sich professionellere Strukturen ergeben. Die Kliniken haben bundesweit ein gutes Renommee. Auch im Ausland merkt man, dass die Stadt als Gesundheitsstandort attraktiv ist. Hamburg hat durch die täglichen Flüge von Emirates einen ganz neuen Zugang zu den arabischen Regionen bekommen. Bisher waren München und Düsseldorf im Focus. Ich denke, dass Hamburg mit der Gesundheitsversorgung plus den attraktiven Angeboten wie dem Hafen für internationale Patienten eine gute Kombination ist.



DR. SUE SEIFERT

Preventive Care Center
Geschäftsführerin

Hamburg ist seit vielen Jahren in den Bereichen der kompetenten und vernetzten Gesundheitsförderung und Prävention anerkannt. Das spiegelt sich einerseits im Angebot der hohen Arztdichte sowie über zahlreiche Möglichkeiten von Sportvereinen wider. Die Stadt ist zum Beispiel mit 14,8 Studios auf 100 000 Einwohner bundesweit die Fitness-Hochburg. Der Wunsch nach mehr Gesundheit und Vorsorge beginnt allerdings nicht mit den Möglichkeiten, sondern im Kopf des Einzelnen. Hier ist das Empfinden der Hamburger stark ausgeprägt. Das sehen wir nicht nur

bei Privatpersonen, sondern auch bei Unternehmern, die erkannt haben, dass es mehr braucht als ein Firmenfahrzeug oder Handy, um von den Mitarbeitern wertgeschätzt zu werden. Medizinische Check-ups mit High End-Diagnostik sowohl für die Führungsebene als auch den Mitarbeiterstamm gehören inzwischen zur Unternehmenskultur.

FARID TAHA

Almirall Hermal GmbH
General Manager

Prävention und Gesundheitsförderung werden auch für Unternehmen immer relevanter. Sie können sehr viel tun für die Gesundheit ihrer Mitarbeiter. Als forschendes Pharmaunternehmen im Bereich Dermatologie unterstützt Almirall die Gesundheitsförderung mit Initiativen wie Betriebssport, Massagen oder Hautkrebscreening und bietet am Standort Reinbek eine betriebliche Krankenzusatzversicherung, wodurch Vorsorgeuntersuchungen, Zusatzleistungen und Vorteile privater Versicherungen in Anspruch genommen werden können. Als Unternehmer tragen wir große Verantwortung für unsere Mitarbeiter. Es ist unsere Aufgabe, sie bestmöglich zu unterstützen, langfristig gesund und zufrieden zu bleiben.




oceanwell
Maritime Naturkosmetik

*Schöne Haut und klare Frische
durch effektive Algen-Wirkstoffe*

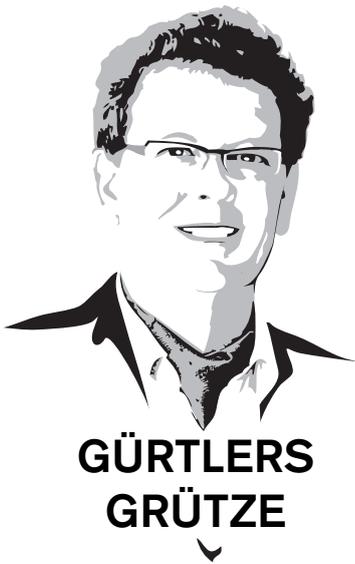
Maritime Naturkosmetik mit Bio-Meeresalgen



Exklusiver **10% club!-Vorteil** beim Kauf von Oceanwell bei
www.ocean-cosmetics.de | Made in Kiel

Gutschein-Code*: **Business Club HH 2016**

*Gültig bis 30.06.2016 ab einem Einkaufswert von 50 Euro



HAMBURG IN ZEITEN DER CHOLERA

Text: **Detlef Gürtler**

Lassen Sie uns mit dem Schlimmsten gleich anfangen, dann haben wir 's hinter uns: dem absoluten Tiefpunkt, einem Hamburger Waterloo. Es fand im Sommer 1892 statt – die letzte große Cholera-Epidemie Deutschlands, an der innerhalb von zehn Wochen mehr als 8000 Menschen starben. Die ach so moderne, aufgeklärte Weltstadt Hamburg hatte zuvor jahrzehntelang darüber gestritten, ob und wie man das Trinkwasser aufbereiten sollte, und in der Zwischenzeit wie üblich das gesamte Wasser ungefiltert aus der Elbe entnommen. Dass die (insgesamt sieben) kleineren Cholera-Ausbrüche zwischen 1822 und 1873 damit etwas zu tun haben könnten, konnte ja keiner ahnen.

Besser gesagt: wollte keiner ahnen. Schließlich waren die Londoner schon 1854 darauf gekommen, dass Cholera etwas mit verunreinigtem Trinkwasser zu tun haben musste – indem sie schlicht alle Erkrankungen in einem Stadtplan markierten und dadurch einen verseuchten Brunnen in der Broad Street als Auslöser der Epidemie identifizieren konnten. Nach Schließung des Brunnens war die Cholera schnell vorbei.

Nun gut, das war ja im fernen England und der Entdecker hieß mit Namen auch noch Snow und mit Schnee haben es die Hamburger ja nicht so. Aber dann gab es auch noch einen gewissen Robert Koch, seines Zeichens Bakteriologe in der Reichs- und Preußenhauptstadt Berlin – der hatte immerhin schon 1884 veröffentlicht, dass es einen Zusammenhang zwischen verunreinigtem Trinkwasser und der Cholera gebe. 30 Jahre nach den Londonern, aber immerhin acht Jahre vor jenem Horror des Augusts 1892. Da hätte man eigentlich Zeit für eine Verbesserung der Wasserversorgung gehabt – ein Sandfilter ist ja keine Elbphilharmonie. In Altona ging das auch, dort wurde eine Filteranlage installiert und es gab fast keine Cholera-Erkrankungen. Aber Altona gehörte ja zu Preußen, die mussten immer sofort springen, wenn jemand in Berlin sich was Neues ausgedacht

hatte. Die Hansestadt Hamburg hingegen war wie immer etwas Besonderes.

Wie eben jener Robert Koch denn auch sofort feststellte, als er zehn Tage nach dem Ausbruch der Epidemie in Hamburg ankam. Übrigens nicht vom Senat engagiert (hatten wir schon erwähnt, dass der damals nicht sehr entscheidungsfreudig war?), sondern von Berlin aus als „Reichs-Commissar für die Gesundheitspflege im Stromgebiet der Elbe“ eingesetzt. Besonders beeindruckt war Koch vom Zustand eines legendären Innenstadt-Quartiers – aber lassen wir ihn selbst berichten: „Ich habe noch nie solche ungesunden Wohnungen, Pesthöhlen und Brutstätten für jeden Ansteckungskeim angetroffen wie in den sogenannten Gängevierteln. Ich vergesse, dass ich mich in Europa befinde.“

Da die Gängeviertel nicht sofort abgerissen werden konnten, griff Koch zu ein paar anderen Maßnahmen, um die Seuche in den Griff zu bekommen: Stadt abriegeln, Versammlungen verbieten, abgekochtes Wasser verteilen, Desinfektionsstellen einrichten. Im November 1892 war die Epidemie vorbei – und schon sechs Monate später hatte Hamburg seine erste Trinkwasserfilteranlage auf der Elbinsel Kaltehofe.

Huch: Jetzt ist die Kolumne schon fast vorüber, und Sie warten immer noch darauf, dass noch etwas Positives kommt? Aber gerne: Ein noch schlechteres Bild als die Hamburger Behörden gaben bei der Cholera-Epidemie die Journalisten der Zeitung „Lübeckische Blätter“ ab. Sie machten nämlich als Ursache für die Seuche eine damals ganz neue Errungenschaft aus: Toiletten mit Wasserspülung. „Grundsätzlich weg mit den Wasserclosets, je eher, desto besser!“, forderten deshalb die Lübecker.

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

Klare Formensprache, natürliche Materialien

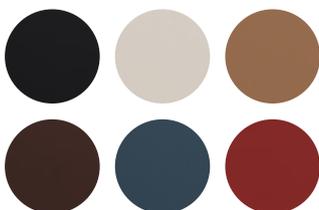
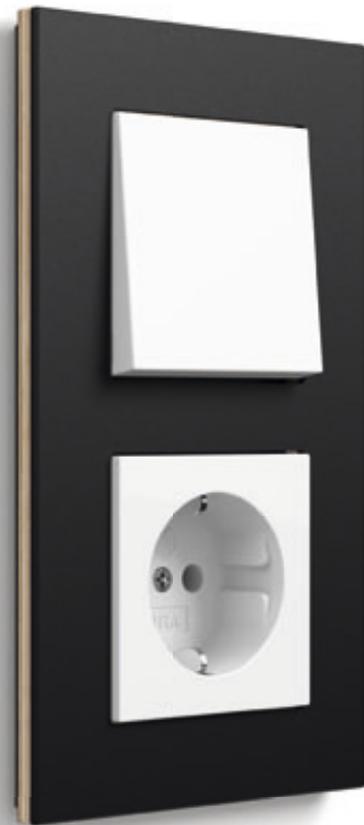
Gira Esprit
Linoleum-Multiplex

Gira Esprit Linoleum-Multiplex vereint erstmals in einem Schalterprogramm zwei natürliche Materialien, die sich perfekt ergänzen: Linoleum und Multiplex bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen, sind robust, vielseitig einsetzbar und seit jeher beliebt bei Architekten und Designern. Rahmen in sechs attraktiven Farben bieten Spielraum für vielfältige Kombinationsmöglichkeiten in der Raumgestaltung. Gira Esprit Linoleum-Multiplex ist die ideale Wahl für Einrichtungskonzepte, in denen eine klare Formensprache und natürliche Materialien bevorzugt werden.

Die hochwertigen Rahmen zeichnen sich durch sorgfältige Materialauswahl und handwerklich präzise Verarbeitung aus. Eigens für Gira Esprit Linoleum-Multiplex wurde ein spezielles und anspruchsvolles Fertigungsverfahren entwickelt. In vielen Arbeitsschritten und unter stetiger Qualitätskontrolle entstehen auf diese Weise einmalig filigrane und zugleich äußerst robuste Rahmen.

Auszeichnungen:
iF Design Award 2015,
Iconic Awards Winner 2014,
Plus X Award, Bestes Produkt
des Jahres 2014,
Plus X Award für High Quality,
Design und Funktionalität 2014

www.gira.de



Rahmen in sechs
attraktiven Farben:
Anthrazit
Hellgrau
Hellbraun
Dunkelbraun
Blau
Rot



Raus aus dem goldenen Käfig

*Sie haben attraktive Jobs und sichere Einkommen – und fühlen sich trotzdem nicht wohl. Immer häufiger verlassen deshalb auch Topmanager den sicheren Arbeitsplatz und gründen ihr **EIGENES UNTERNEHMEN**.*

Text: **Sonja Álvarez** Illustration: **Raphaela Schröder**

Toilettenpapier muss Julia Rosenkranz jetzt selber kaufen und wenn sie Kunden empfängt, gibt es keine Sekretärin, die Getränke serviert. Rosenkranz muss den Kaffee selber aufsetzen - und das tut sie gern, denn auch solche Aufgaben gehören zu ihrer neuen Freiheit dazu: Seit rund einem Jahr ist Rosenkranz, 55, ihr eigener Chef, nichts Ungewöhnliches, haben doch 2015 nach Schätzungen des Bonner Instituts für Mittelstandsforschung rund 300 000 Menschen den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt – und doch gehört Rosenkranz zu einer bisher seltenen Spezies: nämlich zu derjenigen, die nach langer Zeit als angestellte Arbeitnehmerin und in höherem Alter zur Existenzgründerin wird. Ein Risiko, das jedoch immer mehr Menschen eingehen.

Bereits 2014 zeichnete sich dieser Trend ab, der Anteil der Gründer im Alter von 45 bis 54 stieg deutlich an: Fast 23 Prozent der Gründer kamen aus dieser Alterskohorte, 2013 waren es lediglich 16,8 Prozent. Derweil sank der Anteil der 18- bis 24-jährigen Gründer von 17,6 Prozent auf 12,3 Prozent. Die größte Altersgruppe machen weiterhin die 25- bis 34-jährigen Gründer aus (31,4 Prozent), gefolgt von den 35- bis 44-Jährigen (24,1 Prozent). Ab 55 sinkt dann die Wahrscheinlichkeit der Existenzgründung deutlich, nur 9,2 Prozent der neuen Selbstständigen gehören zu dieser Altersgruppe. „Wer bis 45 nicht gründet, der gründet nimmermehr“, könnte die Regel also eigentlich heißen

– wenn es nicht immer mehr „Ausreißer“ wie Rosenkranz geben würde.

30 Jahre lang war Julia Rosenkranz, 55, als Personalchefin und HR-Verantwortliche in verschiedenen Unternehmen tätig, unter anderem bei der Otto Group, beim Germanischen Lloyd und Aurubis. „Ab einem gewissen Zeitpunkt habe ich dann doch gewisse Ermüdungserscheinungen festgestellt“, erinnert sich Rosenkranz. Einfach so weiterzumachen bis zur Rente, sei für sie jedoch keine Alternative gewesen. Deshalb habe sie die Idee umgesetzt, mit der sie bereits vor zehn Jahren geliebäugelt, aber damals noch nicht den richtigen Zeitpunkt gefunden hatte: die Gründung einer internationalen HR-Boutique. Zusammen mit Hinrich Bents und Markus Honkanen hat sie im Mai 2015 Bents Honkanen Rosenkranz International Executive Consultants ins Leben gerufen, spezialisiert auf Executive Search, HR Consulting und Business Coaching. „Ich hatte vorher ein Leben mit sicheren Bezügen und allem Komfort, der zu einer solchen Spitzenposition dazugehört“, erzählt Rosenkranz, „aber all das macht einen nicht glücklich, wenn man durch den Beruf keine persönliche Zufriedenheit mehr empfindet.“ Und genau diese Zufriedenheit habe sie nun durch die Selbstständigkeit wiedergewonnen, „und zwar noch deutlich mehr als zuvor“, betont Rosenkranz. „Früher war es am Ende der Vorstand, der die letzte Entscheidung getroffen hat, und bis es so weit war, mussten →

zahlreiche Abstimmungen erfolgen“, sagt Rosenkranz. „Und jetzt geht es ganz schnell, denn jetzt entscheiden wir unkompliziert zu dritt.“

Genau dieser Wunsch, sein eigener Chef zu sein, sei der häufigste Grund für viele Menschen, sich selbstständig zu machen, weiß Alexander Kritikos, Forschungsdirektor für Entrepreneurship am Deutschen Institut für Wirtschaftsforschung (DIW) in Berlin. Oft habe auch ein Angestellter eine gute Idee, stoße dabei im eigenen Unternehmen auf keine Resonanz und versuche es dann eben selbst, weil er von der Idee so überzeugt ist – wie sehr sich dieser Mut lohnen kann, beweist nicht nur die legendäre Geschichte der beiden Google-Gründer Sergey Brin und Larry Page. Schon 1997 hatten sie Yahoo angeboten, die spätere Google-Suchtechnik zu erwerben, doch das US-Unternehmen lehnte ab, auch Yahoos damalige Konkurrenten Altavista und Excite waren nicht an den Algorithmen der Wissenschaftler interessiert mit der Begründung, dass der Hype der Suchmaschinen

bereits vorbei sei. Brin und Page machten sich also selbstständig – und führen heute das weltweit wertvollste Unternehmen.

So hoch müssen Neu-Unternehmer ihre Ziele ja nicht gleich stecken, aber welche Faktoren begünstigen zumindest die Erfolgswahrscheinlichkeit?

„Sicher nicht die Tatsache, dass jemand nur aus

Mangel an Alternativen gründet oder weil ihm jemand dazu geraten hat“, sagt Kritikos. Wer ein eigenes Unternehmen aufbauen wolle, müsse selbst voll und ganz von seiner Idee überzeugt sein – siehe Page und Brin.

Wie der KfW-Gründungsmonitor 2015 zeigt, sind mit 48 Prozent tatsächlich knapp die Hälfte der Gründer in Deutschland Chancengründer, die sich selbstständig machten, um eine explizite Geschäftsidee umzusetzen. Auf Notgründer, die zur Selbstständigkeit keine bessere Erwerbsalternative hatten, entfällt ein Anteil von 30 Prozent, jeder fünfte Gründer hatte andere als finanzielle oder persönliche Motive.

Doch eine gute Idee allein reicht nicht, betont Kritikos. Sondern der Existenzgründer müsse auch seine potenziellen Kunden, seine Lieferanten und den Markt, in dem er tätig werden wolle, gut kennen. „Und genau deshalb haben diejenigen die höchste Erfolgswahrscheinlichkeit, die in der Branche bereits zuvor in einem Angestelltenverhältnis gearbeitet haben.“ Kein Wunder also, dass inzwischen mehr Gründer aus bestehenden Arbeitsverhältnissen in die Selbstständigkeit wechseln: 2014 haben sich nach Angaben des KfW-Gründungsmonitors 55 Prozent der Gründer aus einem bestehenden Arbeitsverhältnis heraus selbstständig gemacht, das ist ein etwas höherer Anteil als im Vorjahr. Jeder vierte Gründer war zuvor erwerbsinaktiv, also weder erwerbstätig noch arbeitslos. Dieser Anteil war bei Gründern in freiberuflichen Tätigkeitsfeldern mit rund 31 Prozent deutlich höher.

Unabhängig jedoch davon, aus welcher vorherigen Situation sich jemand selbstständig mache, müsse sich jeder Existenzgründer mit drei zentralen Fragen beschäftigen, rät Kritikos: „Welches Produkt will ich verkaufen, welchen Nutzen stiftet es →



„Ein Businessplan ist keine Hexerei“

Ein Gespräch mit Unternehmer Mark Korzilius über Erfolg, Misserfolg und Unternehmensgründungen.

club!: Herr Korzilius, Sie haben als Student Ihren eigenen Waschsalon aufgebaut, die Restaurantkette Vapiano gegründet und seither immer wieder Unternehmen ins Leben gerufen – mal mit mehr, mal mit keinem Erfolg. Haben Sie eigentlich Angst vorm Scheitern?

Nein. Scheitern gibt es bei Unternehmensgründungen nicht. Der Gründer hat die Idee für einen an sich neuen Weg. Diese Hypothese bringt er zu Papier und in der Regel präsentiert er diese Kapitalgebern. Dies ist der erste Test. Wenn Kapital fließt, dann ist dies bereits eine Bestätigung der Hypothese. Dann wird daraus ein Start-up, das sich in der realen Welt beweisen muss. Da kommen dann Können, Glück und Timing zusammen oder auch nicht. Wenn der eingeschlagene Weg nicht erfolgreich ist, so ist dies ein Signal an die anderen Suchenden.

Wrong way. Das ist Evolution und wird täglich in hunderten Forschungslabors so gelebt. Man würde niemals einen Forscher als gescheitert bezeichnen. Nur eben Start-up-Unternehmer. So erzeugt man bei fähigen Leuten eine hohe emotionale Eintrittsbarriere.

Woran liegt das?

Ich glaube, dass das ein sehr deutsches Problem ist. Hier wird bei einem Misserfolg schnell mit Häme reagiert, nach dem Motto: Wusste ich ja gleich, dass das nichts werden kann. Wenn wir nicht ein besseres Verständnis im Schumpeterschen Sinne schaffen und auch leben, dann wird die Quote der Neugründungen weiterhin rückläufig sein.

Was raten Sie denjenigen, die Gründer werden wollen?

Grob vereinfacht: keine Gründerseminare, mehr Bauchgefühl und echte Gründer um ein Gespräch bitten. Existenzgründungsberater weitestgehend meiden. Wenn diese so erfahren wären, wie sie vorge-



ben, fragt man sich, warum sie es dann nicht selbst versuchen.

Um einen Businessplan zu erstellen, ist eine Beratung für Neueinsteiger doch gar nicht schlecht?

Ein Businessplan ist keine Hexerei. Wenn man seine Roadmap einmal erstellt hat, schadet es nicht, sich eine zweite Meinung von einem Menschen seines Vertrauens einzuholen. Das Entscheidende für eine erfolgreiche Gründung ist die Idee, die im eigentlich Sinne neu sein sollte und kein Copy-Cat und mit tiefer innerer Überzeugung gelebt sein will.

REAL NATIVE TEACHERS. REAL BUSINESS ENGLISH FOR YOUR COMPANY.

JETZT EINSTUFUNG IHRER MITARBEITER
NACH CEFR-STANDARD GRATIS.



> Lehrer bei Wall Street English

MEET US
AT THE
BUSINESS
CLUB ON
APRIL 5TH

Echt muttersprachliche Lehrer, echt erfolgreiche Englisch-Weiterbildung. Fördern Sie Ihre Mitarbeiter mit individuellen Sprachlösungen. Messbar, effizient und mit garantiertem Lernerfolg. In Online-, Einzel-, Gruppen- oder Individual-Kursen gibt's für Ihre Mitarbeiter nur ein Ziel: besseres Englisch. Eine einzigartige Lernmethode, ein persönlicher Ansprechpartner, über 40 Jahre Erfahrung und unser Fokus auf Englisch machen das für Sie möglich. Dafür sind wir sogar gerade von FOCUS-MONEY als bestes Sprachlehrinstitut für Englisch ausgezeichnet worden. Am besten aber lernen Sie uns doch gleich persönlich kennen: am 05. April im Business Club. Mehr unter www.wallstreetenglish.de/business-club



bei seinen potentiellen Kunden? Gibt es überhaupt Käufer dafür? Und woher kommt das Geld für die Unternehmensgründung?“

Auch Julia Rosenkranz hat sich diese Fragen gestellt. Aufgrund ihrer langjährigen Berufserfahrung kann sie sehr gut einschätzen, was Kunden brauchen und wie die aktuelle Marktsituation ist. Ihre Expertise habe auch dabei geholfen, einen überzeugenden Businessplan zu verfassen – ein absolutes Muss für all diejenigen, die ihr eigenes Unternehmen gründen wollen. „Es ist unverzichtbar, dass man diesen Plan dann auch mit Dritten diskutiert, um ihn auf mögliche Schwachstellen abzuklopfen“, betont Rosenkranz. Sie und ihre Partner haben sich dazu unter anderem von der Handelskammer Hamburg beraten lassen. Den größten Respekt aber habe sie gehabt vor einer Aufgabe, mit der sie sich zuvor nicht beschäftigen musste: der Kundenakquisition. „Das kannte ich gar nicht, weil ich ja zuvor immer nur interne Kunden hatte, aus dem Unternehmen, in dem ich angestellt war“, erzählt Julia Rosenkranz. Angesichts der Sieben-zu-eins-Regel, dass auf sieben Ansprachen also ein interessierter Kunde komme, sieht sie die Akquisition als besondere Herausforderung – profitiert dabei aber von ihrem guten Netzwerk.

Nicht alle Existenzgründer haben so viel Glück, doch wer einmal mit einer Unternehmensgründung gescheitert sei (siehe dazu auch das Interview Seite 38), wage selten einen zweiten Versuch, erklärt DIW-Forschungsdirektor Kritikus. „Auch weil bei Banken hierzulande leider die sehr deutsche Sichtweise vorherrscht: Wer einmal scheitert, der schafft es nie.“ Kritikus würde sich deshalb wünschen, dass zur Entwicklung eines gründerfreundlicheren Klimas die typisch amerikanische Haltung mehr Einzug hält, nämlich: „Traue keinem, der noch nicht gescheitert ist.“

Vielleicht liegt es auch daran, dass die Zahl der gewerblichen Gründungen in den vergangenen fünf Jahren insgesamt rückläufig ist, wie eine Sprecherin des Bundeswirtschaftsministeriums mitteilte. Ein Grund für das sich abschwächende Gründungsgeschehen liegt ihren Angaben zufolge weiter in der anhaltend guten Beschäftigungssituation mit mehr als 43 Millionen Erwerbstätigen und der hohen Fachkräftenachfrage. „Der hohe Beschäftigungsgrad sowie die starke Nachfrage nach Fachkräften wirken sich dämpfend auf die Gründungsaktivitäten aus“, erklärt die Sprecherin. „Rückläufig sind vor allem die Kleinst-/Sologründungen, die aus der Not heraus entstehen.“

Im Gegenzug nehme jedoch die Qualität und Nachhaltigkeit der Existenzgründungen weiter zu. Es gebe mehr chancenorientierte Gründungen, die aus eigenen Ideen und der Umsetzung von kreativen, innovativen Geschäftskonzepten resultieren.

Positiv entwickeln würden sich auch die Gründungen in den freien Berufen, 2014 habe es hier rund 81 000 Gründungen gegeben. „Hinter dieser Entwicklung steht vor allem die hohe Nachfrage nach hochspezialisierten und individualisierten Dienstleistungen, wie zum Beispiel unternehmensnahe Dienstleistungen oder Dienstleistungen in sozialen, kreativen oder ingenieurwissenschaftlichen Bereichen“, teilt die Sprecherin mit.



„Scheitern war und ist für mich keine Option.“

Julia Rosenkranz, Unternehmensgründerin

„Das zeigt: Das Gründungsgeschehen unterliegt einem strukturellen Wandel.“

Aber auch bei den innovativen Gründungen gebe es positive Entwicklungen. Beispielsweise sei die Berliner Start-up-Szene inzwischen international sichtbar und könne sich mit anderen großen Metropolen messen lassen - beziehungsweise habe sie diese inzwischen sogar überholt. Auch in anderen Zentren wie Hamburg, München und im Rhein-Main-Neckar-Raum gebe es eine hohe Gründungsaktivität. „Dies liegt vor allem an günstigen Standortfaktoren, wie zum Beispiel Attraktivität für junge, gut ausgebildete Menschen, gute Forschungs- und Hochschullandschaft und hohe wirtschaftliche Dynamik“, so die Sprecherin des Bundeswirtschaftsministeriums.

Rosenkranz gehört aber nicht nur aufgrund ihres Alters zu einer Kohorte, die bisher eher selten den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt hat, aber zunehmend auf dem Vormarsch ist: Frauen. 43 Prozent der Existenzgründungen wurden 2014 von ihnen umgesetzt, der Spitzenwert des Jahres 2013 wurde damit wieder erreicht. Das Klischee von der risikoscheuen Frau wird auch von Julia Rosenkranz nicht bestätigt. Zwar habe sie auch einen Plan B gehabt, falls es mit der Existenzgründung nicht klappt. „Aber Scheitern war und ist für mich und meine Partner nie eine Option“, betont sie. „Und nach rund einem Jahr stellen wir fest, dass wir das alles sogar noch besser hinbekommen als wir es geplant haben. Eine richtig gute Entscheidung also.“ Sogar das mit dem Kaffee klappt.

Sonja Álvarez schreibt für den Tagesspiegel in Berlin und das Handelsblatt in Düsseldorf – dank moderner Kommunikationstechnik ist der Standort der Redaktion aber kaum von Bedeutung.

EVENT
TIPP

BUSINESS TALK MIT VAPIANO-GRÜNDER MARK KORZILIUS

Der Unternehmer Mark Korzilius hat sich in der Branche mit visionären Konzepten einen Namen gemacht. Die von ihm 2002 gegründete Restaurantkette Vapiano zählt mittlerweile weltweit 179 Filialen, davon 72 in Deutschland. Im Talk mit Moderator Matthias Wolk spricht Korzilius über Erfolge und Rückschläge im Unternehmertum sowie über den Umgang mit dem Scheitern unternehmerischer Projekte.

Mittwoch, 27. April 2016, 19 Uhr
Business Club Hamburg
Elbchaussee 43, 22765 Hamburg
Anmeldung unter: www.bch.de

MONT BLANC

Montblanc Héritage Chronométrie and Hugh Jackman

Crafted for New Heights

Mit der Montblanc Heritage Chronométrie Quantième Complet Vasco da Gama Special Edition würdigt die Maison den europäischen Entdecker und sein Streben nach höchster Präzision. Die Uhr verfügt über einen vollständigen Kalender und eine Mondphase, die von einer blau lackierten Sternenkongstellation umgeben ist. Sie zeigt jenen Nachthimmel über dem Kap der Guten Hoffnung, wie auch Vasco da Gama ihn 1497 auf seiner ersten Reise nach Indien sah. Visit and shop at [Montblanc.com](https://www.Montblanc.com)



„Wer nicht wagt, der nicht gewinnt“

Clubmitglieder zum Thema „Selbstständigkeit“



DR. ZORAN DOMIC
SCHLARMANN von GEYSO
Rechtsanwalt

Tatsächlich werden Existenzgründungen zum großen Teil von Berufserfahrenen gewagt. Sie bringen, wie Jungunternehmer, Fortschritt und Wachstum. Die Förderung unternehmerischer Freiheit wirkt sich stets positiv auf den Arbeitsmarkt aus und die Entwicklung ist daher eine sehr begrüßenswerte. Erfahrung bringt gerade bei einer Gründung Vorteile. Als Rechtsanwalt wür-

de ich raten, in der Gründungsphase einen kompetenten, rechtsberatenden Partner zu haben. Ich habe häufig Start-ups betreut, die sich nicht groß mit Rechtsstrukturen befassen haben. Diese zu ändern, ist meist schwierig und aufwendig. Die Aufstellung einer rechtlich klaren Struktur stellt daher die Grundlage für eine hoffnungsvolle Zukunft.

NADINE WAGNER

UMP Utesch Media Processing GmbH
Geschäftsführerin

Ich merke in meinem Umfeld sehr stark, dass immer mehr die Selbstständigkeit wagen und finde das sehr spannend und freue mich für jeden. Erfahrung kann dabei Vor- und Nachteil sein, aber ich glaube, dass man damit nur punkten kann. Kontakte, die man gesammelt hat, können definitiv weiterhelfen. Unternehmerisches Wissen oder der Ehrgeiz, daran zu arbeiten, sollten auch ausgeprägt sein. Selbstständigkeit ist eine große Herausforderung, die gut überlegt sein sollte. Sie bedeutet nicht nur, eine gute Arbeit zu leisten, Erfahrungen oder Ideen zu haben, sondern auch Disziplin, Verantwortung und Lernbereitschaft zu besitzen. Mein Rat: Wer nicht wagt, der nicht gewinnt.



HANS-JOCHEN WINKLER

Transfer Unternehmensberatung SMBA
Inhaber

Obwohl die deutsche Gründerlandschaft nach wie vor von jungen Leuten geprägt ist, gibt es seit 2010 zunehmend den „45-Plus-Trend“. Als Konsumenten sind die Best-Ager längst entdeckt - nun finden sie auch als Gründer hohe Akzeptanz. Die meisten gründen aus Leidenschaft für eine Idee und nicht aus Angst vor Jobverlust. Einige sind bedächtiger und risikoscheuer als junge Gründer, verfügen aber über fundiertes Praxiswissen, gute Netzwerke und Eigenkapital. Sie haben genug über Wege und Rituale in Firmen gelernt und können ihren Vertrieb einschätzen. Ich meine, es gibt für Gründerinnen und Gründer ab 45 deutlich mehr Chancen als Risiken.



HEIKO HUBERTZ

Whow Games GmbH
Geschäftsführer

In verschiedensten Bereichen existieren derzeit Möglichkeiten, wo diese Expertise sehr gefragt ist, also Erfahrung, die ich mit in eine Existenzgründung bringen kann, ein echter Vorteil ist. Und wenn Menschen sich trauen, selbstständig zu sein, dann habe ich dazu eine sehr positive Meinung. Ich finde es eher schädlich, dass sich nur wenige trauen, den Schritt raus aus dem sicheren Arbeitsverhältnis zu gehen und zu sagen: Ich will jetzt Unternehmer sein. Denn die wiederum haben meinen größten Respekt. Schade finde ich auch, dass das Thema Scheitern in Deutschland sehr mit einem Makel behaftet ist. In anderen Ländern wird das oft als Chance gesehen, denn Fehler, die zum Scheitern geführt haben, sind auch Lehren. Und gerade Leute mit Berufserfahrungen bringen sehr viel Wissen mit, was natürlich ein großer Vorteil ist. Aber es besteht auf der anderen Seite auch ein Risiko, denn ich muss verstehen, dass ich, wenn ich aus dieser Komfortzone ausbreche, für alles selbst verantwortlich bin.



Wir fahren raus, wenn andere reinkommen.





Seit 2015 unterstützt die Christoph Metzelder Stiftung das Projekt „Moin Moin & Hello – willkommen in Hamburg“ des Jugendhauses St. Pauli Kirche. Und weil sich der ehemalige Fußballprofi nicht nur namentlich in der Verantwortung sieht, schaut er auch persönlich vorbei – natürlich auf eine Runde Fußball mit den Kids.

EINE AUFGABE FÜRS LEBEN

Die **CHRISTOPH METZELDER STIFTUNG** sei eine bewusste Entscheidung gewesen und für ihn eine Lebensaufgabe, sagt der ehemalige Fußballprofi. Seit zehn Jahren unterstützt er Kinder und Jugendliche bei Schule und Ausbildung.

Text: **Alexander Siebert** Fotos: **Martina van Kann**

Seinen sportlichen Ehrgeiz hat Christoph Metzelder längst noch nicht verloren. „Wer spielt gleich gegen mich?!“, ruft der ehemalige Fußballprofi, als er das Jugendhaus St. Pauli Kirche betritt und in Richtung des Tischkickers schaut. Die Kinder dort freuen sich sichtlich über ihren Gast, jedoch passen Besuche wie diese nur selten in den vollen Terminkalender des 35-Jährigen. Sie sind ihm dennoch stets eine Herzensangelegenheit.

„Es war eine bewusste Entscheidung zu sagen: Ich gründe eine Stiftung. Die trägt meinen Namen und ich damit auch die Verantwortung – finanziell, ideell und eben auch zeitlich“, so Metzelder. Seit einem Jahr unterstützt er damit das Projekt „Moin Moin & Hello – willkommen in Hamburg“ des Jugendhauses im Hafenviertel. Dabei auch Zeit mit den Kindern zu verbringen, war und ist ihm immer ein großes Anliegen. Seine Stiftung bezeichnet er als Lebensaufgabe und „wenn der Stifter selber diese Idee nicht mit Inhalt, Engagement und Leidenschaft füllt, wird das auch nicht funktionieren“, sagt Metzelder.

Seine Arbeit funktioniert schon seit zehn Jahren auch sichtbar erfolgreich. 20 Projekte fördert die Christoph Metzelder Stiftung mittlerweile bereits, satzungsbedingt nicht auf Antrag, sondern nach eigener Suche. Eines der höchsten Prinzipien ist dabei das Thema Bedürftigkeit. „Also Einrichtungen zu suchen, die Probleme haben, ihr laufendes Angebot zu finanzieren, geschweige denn, ihr Angebot der Nachfrage entsprechend auszubauen“, erklärt der 35-Jährige und nimmt sich dabei mit in die Verantwortung.

Auch die Stiftungszwecke hat der ehemalige Nationalspieler bewusst gesetzt: Bildung, Ausbildung, Integration und Kinderarmut sind die Schwerpunkte, nach denen die „CMS“ gezielt in Brennpunkt-Stadtteilen unterstützt. Warum, ist schnell erklärt. „Klar wäre es naheliegend gewesen zu sagen: Komm, wir machen ein Fußballprojekt“, so Metzelder, er hat die integrative Kraft des Sports hautnah miterlebt, „aber das sind nicht die grundlegenden Probleme der Kinder und deswegen habe ich auch gesagt, ich fokussiere mich voll auf Bildungsthemen.“ Mit einem simplen Ziel: Chancengleichheit. Alle Kinder sollen

gleiche Ausgangschancen für den Start ins Berufsleben erhalten. „Das machen wir für junge Menschen, die aufgrund ihres familiären Hintergrundes in dieser Entwicklung benachteiligt sind“, so Metzelder. Dafür möchte er mit seiner Stiftung immer weiter wachsen, denn „Wachstum bedeutet für uns, dass wir noch mehr helfen können“.

Schon seit Beginn seiner Karriere engagiert sich der ehemalige Profi von Borussia Dortmund, Real Madrid und Schalke 04 für soziale Projekte. „Ich bin in einer großen Familie aufgewachsen, wo es immer wichtig war, auch auf die zu schauen, denen es nicht so gut geht“, erklärt Metzelder. Dazu kam der Wunsch, etwas Eigenes zu machen, was dann im Jahr 2006 schließlich in die Stiftung mündete. Zunächst mit einem klaren Fokus auf den Westen und das Ruhrgebiet, der Heimat des ehemaligen Profis, und nun auch in zahlreichen Metropolen der Republik – unter anderem eben auch in Hamburg. Lokale Projekte zu fördern, ist ein weiteres Prinzip der Stiftung. Einfach, um die Nähe zu den Unternehmen und Förderern darzustellen. „Die sehen: Ey, das ist unser Projekt hier genau vor der Haustür, da kann man einfach hingehen und schauen, was mit dem Geld passiert“, so Christoph Metzelder.

Genau wie auf St. Pauli, wo die Türen des Jugendhauses immer offen stehen. „Für alle“, wie Metzelder betont. Auch für seine nächsten Gegner am Kickertisch.

SO KÖNNEN CLUB!-LESER HELFEN

Wenn auch Sie bedürftige Kinder unterstützen möchten, können Sie das unter folgender Bankverbindung tun:

Christoph Metzelder Stiftung
Sparkasse Essen
IBAN: DE49 3605 0105 0000 4754 75
BIC: SPESDE33XXX
Info: www.metzelder-stiftung.de



Hygienemanagement ist an die Stelle schlichter Reinigungsleistungen getreten. Vom sauberen Korridor über die Bettenaufbereitung bis zum Operationssaal. Das Infektionsrisiko im Krankenhaus ist eine der großen Herausforderungen für Gegenbauer Health Care.

GESUNDHEIT IST EINE SAUBERE SACHE

*Qualität erhöhen – Kosten senken: Um diese Aufgabe zu lösen, benötigt das Gesundheitswesen wirtschaftliche und technische Konzepte. **GEGENBAUER HEALTH CARE** bietet sie mit seinem Facility Management. Zur Entlastung von Medizinerinnen und Pflegekräften.*

Text: **Uwe Prieser**

Eigentlich war der Allgäuer Carl Gegenbauer 1923 in Berlin nur auf der Durchreise nach Amerika. Doch statt in das Land, der damals noch „unbegrenzten Möglichkeiten“ aufzubrechen, gründete er dort zwei Jahre später ein Unternehmen, aus dem sich in den folgenden Jahrzehnten selbst unbegrenzte Möglichkeiten entwickelten – eine Glas- und Messingreinigung.

Die von dem 21-Jährigen gegründete Firma bestand 1929 gerade vier Jahre, als an der Berliner Charité die erste chirurgische Unfallklinik eröffnet wurde. Fast sieben Jahrzehnte später schloss Carl Gegenbauers Sohn Werner mit dem Unfallkrankenhaus Berlin als „akademischem Lehrkrankenhaus der Charité“ einen Dienstleistungsvertrag ab: Unterhaltsreinigung, OP-Reinigung, Glas-, Rahmen- und Fassadenreinigung, Abfallmanagement. In jenem Jahr 1997 war aus dem Unternehmen Gegenbauer längst ein führender Anbieter für Facility Management geworden. Werner Gegenbauer, der 1986 seinem Vater in der Unternehmensführung gefolgt war, hatte neue Geschäftsfelder aufgebaut. Ihr aktueller Bestand: Beteiligung und Management von elf Servicegesellschaften mit einem Jahresumsatz von 60 Mio. Euro.

Eine davon ist Health Care – Facility Management für das Gesundheitswesen. Deutschlandweit werden seine Dienste von über 200 Einrichtungen des Gesundheitswesens in Anspruch genommen – Kliniken, Pflege-, Senioren- und Sozialeinrichtungen. Regionale Schwerpunkte: Berlin, Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Baden-Württemberg. Seit im vergangenen Jahr Thorsten Eck zum neuen Regionalgeschäftsführer in Hamburg berufen wurde, steht nun auch das Hamburger Gesundheitswesen im Fokus. „Professionelle und ganzheitliche Dienstleistungserbringung für medizinische und soziale Einrichtungen.“ Hinter dieser nüchternen Angebotsbeschreibung steht eine Welt, in der humanitäre Aufgaben, Medizin und Wissenschaft, Betriebswirtschaft und Volkswirtschaft miteinander verzahnt sind. In ihrem Mittelpunkt: der hilfebedürftige Mensch. Ihn optimal zu versorgen, ist indessen schwieriger geworden. Nicht zuletzt durch den demografischen Wandel.

Die zunehmende Zahl älterer Menschen hat den Bedarf an Gesundheits- und Pflegeleistungen erhöht und wird ihn weiterhin erhöhen. Dem steigenden Personalbedarf bei Medizin und Pflege steht ein Mangel an Fachkräften gegenüber. Gleichzeitig

gilt es, die Qualität der Patientenversorgung zu erhöhen – und die Kosten zu senken. Mit seinem Serviceangebot entlastet Health Care Mediziner und Pflegekräfte, damit sie sich ganz auf ihre Kernaufgabe am Patienten konzentrieren können.

Zum Kern des Facility Managements an Kliniken und Pflegeeinrichtungen gehört Hygienemanagement mit umfassenden Reinigungsleistungen. Patientenzimmer, Sanitärbereiche, Behandlungsräume bis zum OP. Denn im Krankenhaus erworbene Infektionen und die zunehmende Resistenz gegenüber Antibiotika gehören heute zu den größten Herausforderungen im Gesundheitswesen. Das Pflegepersonal entlastende Serviceleistungen bestehen außerdem in der Bettenaufbereitung nach den Verordnungen des Infektionsschutz- und Medizinproduktegesetzes, in Stations- und Pflege-Assistenten, die unter anderem Patientenbegleitung, Hol- und Bringendienste, Essenverteilung übernehmen.

Abgesehen von seiner inneren Welt ist das Krankenhaus auch schlicht ein Gebäude, bei dem technisches Management (Inspektion, Wartung, Instandsetzung) und Energiemanagement (Beschaffung, Verteilung, Nutzung von Energie) Hand in Hand gehen. Rund 30 Prozent der Betriebskosten eines Krankenhauses werden von der Immobilie verursacht. Hier tritt Gegenbauer Health Care mit seinen Spezialisten für Krankenhausbetriebstechnik ein.

In dem Reinigungsunternehmen von einst sind heute mehr als 15 000 Mitarbeiter beschäftigt. Warum Carl Gegenbauer damals in Berlin blieb, kann selbst sein Sohn Werner nicht sagen. Dafür weiß er, dass das Unternehmen auf seinem Weg zum 100. Geburtstag sozusagen in der Familie bleibt. Mit seinen drei Töchtern als Gesellschafterinnen.

Gegenbauer Facility Management

KONTAKT

Gegenbauer Services GmbH
Frankenstraße 7
20097 Hamburg
Tel: 040 2 99 99 20-0
Thorsten.Eck@gegenbauer.de
www.gegenbauer.de



Ein Mann und sein Bier: Der neue CEO Carlsberg Deutschland, Sebastian Holtz, im Lager der Brauerei in der Holstenstraße. Hier werden jährlich rund 1,5 Millionen Hektoliter Bier gebraut.

IMMER AUF BALLHÖHE

*Der neue Deutschland-Chef von Carlsberg, **SEBASTIAN HOLTZ**, hat ein Unternehmen übernommen, das vom Umbruch geprägt ist. So soll der Sitz der Brauerei von Altona nach Hausbruch verlegt werden. Kein leichter Job, aber der CEO nimmt es sportlich.*

Text: **Alexandra Maschewski** Foto: **Martina van Kann**

Die orangefarbene Warnweste über dem dunklen Anzug durchquert Sebastian Holtz zügig den Innenhof der Holsten-Brauerei. Auf dem Weg von der Produktion ins Büro wird er immer wieder freundlich begrüßt und „mal eben schnell“ etwas gefragt. Wer den 37-Jährigen ganz entspannt antworten sieht, mag kaum glauben, dass sein Leben momentan von Terminkalender, Handy und den Zurufen seiner Assistentin bestimmt wird. Seit August 2015 ist Sebastian Holtz der neue Deutschland-Chef des dänischen Brau-Konzerns Carlsberg und verantwortet damit als Nachfolger von Frank Maßen hierzulande den Erfolg von traditionsreichen Hamburger Biermarken wie Holsten und Astra, aber auch Duckstein, Lübzer oder eben Carlsberg. Dass er nun der CEO ist, hat an der Art, wie er mit den ehemaligen Kollegen umgeht, scheinbar wenig geändert.

„Mit mir sind hier ohnehin fast alle per Du“, sagt der neue Chef. „Diese Art der Ansprache ist modern und passt nicht nur gut zum Laden, sondern auch zu meiner Person.“ Ein „Laden“, in dem Holtz selbst ein Stück weit groß geworden ist, schließlich arbeitet der Hamburger seit fast zehn Jahren an der Holstenstraße. Und weil er Unternehmen und Standort so gut kennt, sagt er voll ehrlicher Überzeugung: „Hier geht es um die gemeinsame Arbeit. Um das, was der Mitarbeiter am Produktionsband leistet genauso wie um den Beitrag eines Topmanagers.“

Sebastian Holtz hat das Ruder in einer Zeit übernommen, die vom Umbruch geprägt ist: Anfang 2018 oder 2019 soll die Brauerei von Altona nach Hausbruch umziehen. „Wir sind hier mit 87 000 Quadratmetern vollkommen überdimensioniert und haben dadurch zu viele unnötige Kosten“, sagt er. Habe sich die Brauerei 1879 bei Entstehung des Areals noch am Stadtrand befunden, bringe die Wohnbebauung drumherum heute zahlreiche Restriktionen mit sich, wie etwa das Verbot, nachts zu produzieren. „Am Ende des Tages ist der Umzug das Beste für die Brauerei, aber auch für den Bezirk und die Stadt.“ Dass er selbst dieses ambitionierte Projekt verantworten muss, sieht er durchweg positiv: „Auf diese Weise kann ich mitgestalten“, sagt Sebastian Holtz ziemlich gut gelaunt. Er sieht es sportlich: „So bleibt einem nichts anderes übrig, als möglichst schnell auf Ballhöhe zu kommen.“ Auch wenn das dann schon einmal 12-Stunden-Tage erfordert.

Nach dem Dualen Studium der Betriebswirtschaft im Rahmen des „Hamburger Modells“ bei Shell und einer weiteren Station bei Orlen wurde Sebastian Holtz 2006 als Projektmanager

zu Carlsberg geholt. Aus dem Segment des Handels wechselte er später in den Bereich Gastronomie & Getränkefachgroßhandel, um zuletzt die Position Geschäftsführer Handel zu bekleiden. Seine neue Aufgabe geht er mit viel Enthusiasmus und einer klaren Vision an. „Unser Schwerpunkt liegt momentan eindeutig im Nordwesten und Osten des Landes. Dank eines tollen Markenportfolios können wir aber auch andernorts alle Zielgruppen bedienen. Eine eher junge Marke ohne regionale Verankerung wie Carlsberg habe ein ebensolches Wachstumspotenzial wie ein norddeutsches Bier wie Holsten, das im Vergleich zu den Wettbewerbern durch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis auffalle. Besondere Bedeutung komme außerdem den „Spezialitäten“ wie Duckstein, Grimbergen oder dem neuen Craft Beer Brooklyn zu.

Sebastian Holtz sagt dies im Bewusstsein, dass der Bierkonsum immer weiter zurückgeht. Trinke ein 50-Jähriger im Schnitt 140 Liter pro Jahr, kämen die jüngeren Biertrinker gerade einmal auf 40 bis 50 Liter. „Trotzdem gibt es Wachstumsfelder, etwa im Bereich der alkoholfreien Biere und Bier-Mix-Getränke, wo wir zuletzt mit Lübzer Grapefruit sehr erfolgreich waren.“

Wie man die entsprechende Zielgruppe erreiche, habe auch viel mit der Art des Marketings zu tun – die Bandbreite reicht von der klassischen Printwerbung über das Sponsoring von Events bis hin zu kleinen Facebook-Filmen. Sebastian Holtz kann sich jedenfalls selbst noch gut an die ersten Motive der fast schon legendären Astra-Plakatwerbung erinnern. „Die verschwanden auch gern mal an der Bushaltestelle.“ Das allererste Bier des jungen CEOs mag tatsächlich auch ein Astra gewesen sein, damals in Langenhorn, zusammen mit seinen „Tennisjungs“. Privat bevorzugt der Vater von zwei kleinen Töchtern mittlerweile die Marke Carlsberg. „Beruflich brenne ich jedoch für alle unsere Marken.“

KONTAKT

Carlsberg Deutschland GmbH
Holstenstraße 224
22765 Hamburg
Tel: 040 3 81 01-0
presse@carlsberg.de
www.carlsbergdeutschland.de

MIT GENUSS UND DISZIPLIN

*Mehr als sechs Millionen Menschen im Jahr besuchen die Restaurants der Block Gruppe und genießen Fleisch ohne Reue. Denn **STEPHAN VON BÜLOW**, der Firmenchef, kümmert sich nicht nur um höchste Qualität, sondern kämpft auch für eine neue Haltung zur Tierhaltung.*

Text: **Andreas Eckhoff** Foto: **Martina van Kann**

Manchmal kommen die Dinge anders, als man denkt. „Ich wollte eigentlich immer Personalvorstand werden“, sagt Stephan von Bülow, 58, als er von seiner beruflichen Laufbahn spricht; von seiner Zeit bei der Lufthansa oder bei der Deutschen Bahn. Dass sich sein Leben anders entwickelt hat, liegt an einem Mitspieler in seiner Fußballmannschaft bei den Senioren des Hamburger SV: Eugen Block. Vor fast 20 Jahren bot der Steakhaukönig von Bülow einen Job in seinem Unternehmen an und dabei ist es – bis auf eine eineinhalb Jahre dauernde Auszeit – geblieben.

In der Block Gruppe hat von Bülow seither fast alle Führungsjobs gemacht. Seit 2003 ist er Geschäftsführer der Eugen Block Holding und damit Chef vom Ganzen: von 45 Block House und elf Jim Block Restaurants, einer Fleischerei, einem Logistikzentrum, einer Servicefirma für Gastronomie, einer Immobilienfirma und elf weiteren Unternehmen mit 2500 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von 360 Millionen Euro. Diesen Job macht er offenbar nicht schlecht.

Spätestens jetzt ist es an der Zeit, über das Image des Senior-Chefs zu sprechen, dem nachgesagt wird, ein unnachgiebiger Firmenpatron zu sein, der es mit seinen Mitarbeitern selten länger aushält. Die Direktoren des ebenfalls zum Konzern gehörenden Hotels Grand Elysée etwa erreichen fast nie ihr zweijähriges Jubiläum. „Ja“, sagt von Bülow, „im Hotel ist die Fluktuation unter den Direktoren hoch.“ Allerdings hält er die Einschätzung, Block würde Menschen nach Lust und Laune austauschen, für grundfalsch. „Im Gegenteil“, sagt von Bülow, in der Block Gruppe werde beim Personal eine beispiellose Kontinuität gelebt. Viele Mitarbeiter seien 20 oder 25 Jahre dabei. Selbst im Grand Elysée sei nur der Job des Direktors ein unstabiles Terrain. Der Küchenchef etwa ist seit 15 Jahren dabei.

Eugen Block, so von Bülow, sei eben kein Lehnstuhl-Unternehmer, sondern einer, der die Entwicklung seines Lebenswerkes aktiv begleite. „Es gibt Menschen, die mit 40 Jahren keine Inspiration mehr verspüren, und andere, die auch mit 75 noch jeden Tag befruchtende Ideen entwickeln.“ So ein Mensch sei Block.

Als Steakexperte liegt ihm das Thema „Animal Welfare“ am Herzen. Wichtig ist, sagt von Bülow, dass Tiere vernünftig gehalten werden.

Dann erzählt er vom neuesten Projekt seines Unternehmens. In Mecklenburg-Vorpommern hält die Block Gruppe etwa 2000 Rinder der Rasse Uckermärker und Kreuzungen daraus bei Vertragsbauern. Die Tiere leben in offener Stallhaltung, sie können selbst entscheiden, ob sie auf der Weide oder im Stall stehen wollen, und im Stall werden sie nicht angekettet und laufen auf Stroh statt auf Betonplatten. Natürlich, sagt von Bülow, kommen die meisten immer noch aus Südamerika, aber auch dort wird auf die gesunde Haltung der Tiere geachtet. „Wir leben Transparenz“, sagt von Bülow. „Jeder kann zu uns kommen und sich anschauen, was wir tun.“

Er selbst isst nur zweimal die Woche Fleisch. Diese Zurückhaltung und seine athletisch wirkende Gestalt sind die Indizien eines von Disziplin geprägten Lebens. Ja, das ist so, sagt von Bülow, und erzählt von seinem Alltag, dem Wecker, der jeden Morgen um halb sieben klingelt, den 60 Arbeitsstunden in der Woche, den Joggingrunden abends um neun mit dem Hund („Dreimal in der Woche, nie weniger als zehn Kilometer“) und dass für die Familie, für seine Frau und die drei Söhne, recht wenig Zeit bleibe.

Das Gute ist, dass die Familie seine Leidenschaft für die Arbeit versteht und unterstützt. An die einst geplante Karriere als Personalvorstand denkt von Bülow schon lange nicht mehr.

KONTAKT

Eugen Block Holding GmbH
Lademannbogen 127
22339 Hamburg
Tel: 040 53 80 07-2 48
info@block-gruppe.de
www.block-gruppe.de



Stephan von Bülow in seinem Arbeitszimmer in der neuen Firmenzentrale am Lademannbogen. Der Raum ist mit viel Holz und in warmen Farben eingerichtet. In den Wänden finden sich Skulpturen von Gisela Engelin-Hommes und Karl Heinz Engelin.

ROCKSTAR FÜR EINE NACHT

Der Musiker **MICHAEL REINHOLD** sorgt mit seinen rockigen Teambuilding-Workshops dafür, dass Mitarbeiter von Firmen lernen, sich gegenseitig zu helfen, um als Gruppe etwas Gemeinsames zu schaffen. Das macht Riesenspaß, ist aber auch ganz schön laut.

Text: **Achim Schneider**

Michael Reinhold spielte schon als Jugendlicher leidenschaftlich Gitarre. Deshalb beschloss der gebürtige Bamberger, in Amsterdam ein Studium als Jazzgitarrist zu absolvieren. „Das waren harte fünf Jahre. Die Qualität der Ausbildung war wirklich hervorragend, aber viele von denen, die das Studium mit mir begannen, hielten dem Druck nicht stand und gaben frühzeitig auf“, sagt er. Michael Reinhold aber hielt durch und erfüllte sich seinen Traum, Jazzgitarrist zu werden.

Für die Examensprüfung musste der angehende Musiker einen Lehrplan im Bereich Pädagogik entwickeln. Er stellte sich die Frage: Wie kann man mit einer Gruppe erwachsener Menschen musizieren, ohne dass einer von ihnen ein Instrument beherrscht? „Zu dem Zeitpunkt gab es überhaupt noch keinen Kontext zum Thema Business-Teambuilding“, sagt er heute. Der ergab sich erst einige Jahre später. Nach erfolgreichem Abschluss des Studiums verschlug es Reinhold mit seiner Band nach Hamburg. Er arbeitete als Musiker, coachte jugendliche Musikgruppen sowie eine Combo von erwachsenen Hobbyspielern. Einer von ihnen wollte an seinem Geburtstag mit ein paar Freunden musizieren und fragte Reinhold, ob das auch mit Leuten ginge, die gar kein Instrument beherrschen würden. „Lass es uns ausprobieren“, antwortete Reinhold – das war der erste Workshop unter dem Motto „Rockstar für eine Nacht“.

Dieser Moment war prägend für den Profi-Musiker. Er erkannte, welches Potenzial die Kombination aus kreativer Arbeit und Gruppendynamik bietet. Aus dem Probier-Workshop ergaben sich erste Anfragen und Aufträge. Gemeinsam mit seinem Bandkollegen Steffen Merkel gründete Michael Reinhold 2006 „Music Works“. Inzwischen bieten sie fünf unterschiedliche musikalische Teambuilding-Formate für bis zu 500 Teilnehmer in ganz Europa an. Die Workshops werden vornehmlich von Firmen gebucht. Dabei geht es den Kunden darum, dass die Mitarbeiter Spaß beim gemeinsamen Musizieren haben und sich zudem ein nachhaltiger Effekt für das Team ergibt. „Zu Beginn eines Workshops sind die Teilnehmer skeptisch und vorsichtig gegenüber der eigenen Kreativität, doch nach einiger Zeit lässt sich jede Gruppe darauf ein und es funktioniert“, sagt Reinhold. Er vergleicht es gern mit den Gesängen in einem Fußballstadion. Wenn 50 000 gleichzeitig singen, klingt das beeindruckend. Wenn einer allein singt, hört sich das meistens nicht gut an.

Vor zwei Jahren wurden Reinhold und sein Team vom Fernsehsender Vox eingeladen, um die Geschäftsidee bei der Grün-



Trifft stets den richtigen Ton: Gitarrist Michael Reinhold.

der-Show „Die Höhle der Löwen“ zu präsentieren. „Seit dem TV-Auftritt haben sich die Anfragen verdreifacht“, sagt er.

Den Erfolg betrachtet Michael Reinhold mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Im vergangenen Jahr war er für 120 Workshops in Europa unterwegs. Das schlaucht und es bleibt für das Familienleben nicht viel Zeit. Vor allem seine vierjährige Tochter Paula vermisst ihren Vater. „Ich arbeite daran, mehr in Hamburg zu sein und noch mehr gute Teams zu haben“, sagt Reinhold. Das wird Paula freuen.

KONTAKT

Music Works GbR
Heckscherstraße 3
20253 Hamburg
Tel: 040 79 69 32 95
reinhold@music-works.de
www.teambuilding-musik.de



BUSINESS CATERING

Unsere Speisen werden täglich *frisch* von Hand hergestellt.
Homemade Food, natürlich ohne Geschmacksverstärker:
Wählen Sie selbst aus unserem großen Sortiment an
Köstlichkeiten, lassen Sie sich von uns beraten
oder bestellen bequem im Internet unter
www.daily-catering.de



EVENT CATERING

DAILY bietet Ihnen *maßgeschneiderte* Lösungen im
Bereich *Premium Catering* für alle Eventformate wie z.B.
Produktpräsentationen, Firmenveranstaltungen, Pressekon-
ferenzen, Messeprojekte oder Sportveranstaltungen.
Sie genießen - und wir kümmern uns um das
Restliche.



BETRIEBSGASTRONOMIE

Zufriedene und leistungsfähige Mitarbeiterinnen und Mitar-
beiter bilden die Basis eines gut funktionierenden Unterneh-
mens. Deshalb ist es gerade in der Betriebsgastronomie
wichtig, auf *Frische und Qualität* zu achten. Gerne
beraten wir Sie persönlich und konzipieren
eine Lösung, die *passgenau* auf Ihr
Unternehmen zugeschnitten ist.



DAILY

you

Jetzt anrufen: 040 4018 8564
www.daily-catering.de

KLEIDUNG ZUM BERUF GEMACHT

Wenn **ANNETTE HOFSSOMMER** eine Sache auszeichnet, dann ist es ihre Spontanität. Mehr durch Zufall hat sie vor zehn Jahren damit angefangen, Berufskleidung zu verkaufen. Mittlerweile hat sie ihr eigenes Unternehmen mit drei Filialen in Hamburg.



Die Berufskleidung der Köche hat Annette Hofssommer besonders gern.

Text: **Alexander Siebert**

Wer weiß, was Annette Hofssommer heute machen würde, wäre ihr Mann nicht damals an diesem leer stehenden Ladengeschäft in Bramfeld vorbeigefahren. Eigentlich wollte sich die zweifache Mutter um ihre Söhne kümmern. Mit Berufskleidung, sagt sie, „hatte ich in meinem Leben nie etwas zu tun“. Heute, zehn Jahre später, ist Hofssommer Geschäftsführerin ihrer eigenen drei Filialen – und verkauft Berufskleidung und Arbeitsschutzprodukte.

Früher wollte Hofssommer Medizin studieren, wie ihr Vater. Dass das nichts für sie war, hatte sie schnell gemerkt und sich daher für Betriebswirtschaft entschieden. „Ich kann Bilanzen lesen, habe viel mit Zahlen zu tun gehabt und lange im Export gearbeitet.“ Dort hat sie auch ihren Mann kennengelernt. Bei ihm schließt sich der Kreis zu ihrem neuen Leben. Als Unternehmensberater arbeitete er für eine Firma, die Berufskleidung herstellte und deren Lager dringendst abgebaut werden musste. Wo, war ihm klar: Im leer stehenden Laden an der Bramfelder Chaus-

see. Nur musste sich jemand darum kümmern. „Mein Mann hat gesagt: Meine Frau kann das machen“, erinnert sich Hofssommer: „Die stellt ein paar Verkäuferinnen ein und bringt abends das Geld zur Bank. Das war dann mein Job.“

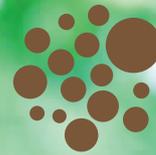
Wer sich heute mit Annette Hofssommer über Berufskleidung unterhält, möchte gar nicht glauben, dass sie je etwas anderes gemacht hat. Sie hat ihrem Unternehmen nicht nur ihren Namen gegeben, sie identifiziert sich auch damit. Auf den ersten Blick ist das an ihrer eigenen Kleidung zu sehen. Eine Jeans, eine weiße Bluse und dazu ein Blazer: Annette Hofssommer hat sich komplett selber ausgestattet. Berufskleidung ist für sie nicht nur der Blaumann oder die Schnittschutzhose, sondern „das, was wir während unserer Arbeit tragen“. Als Geschäftsführerin lebt sie auf diese Art ihren neuen Beruf.

In der Freizeit greift Hofssommer dagegen auch mal zur Laufklamotte. Eine halbe Stunde am Tag versucht sie sich dafür zu nehmen. Sie liebt den Kontakt zu Freunden und lernt gerne neue Leute kennen. Zeit für Hobbys ist ihr sehr wichtig, ihr größtes braucht auch sehr viel davon: Reisen. „Urlaub ist das, was wir uns gönnen, das haben mir meine Eltern so vorgelebt.“ Und so gibt es Hofssommer auch an ihre Kinder weiter. Es ist ein Teil ihrer Philosophie. Ein weiterer ist Spontanität. Binnen einer Woche wurde der Leerstand damals eingerichtet, das Geschäft lief sehr gut. Das hatte auch der Gesellschafter erkannt und erweitert. Allerdings so, dass es Hofssommer nicht mehr mitmachen wollte. „Es gab zwei Möglichkeiten: Entweder ich habe morgen keine Arbeit mehr, aber so geht es nicht weiter. Oder ich kaufe die drei Hamburger Filialen.“ Sie hat gekauft.

Das ist jetzt fünf Jahre her. Aber die Wehmut darüber kann sie sich nicht verkneifen. „Es wäre schön, wenn mir alles etwas früher begegnet wäre“, sagt sie über die Arbeit, die ihr „großen Spaß“ bringt. Ans Aufhören mag Annette Hofssommer noch nicht denken. Und ihre Kinder sind mittlerweile beide erwachsen.

KONTAKT

Hofssommer Hamburg Berufskleidung & Mehr
Bramfelder Chaussee 165-167
22177 Hamburg
Tel: 040 40 63 12 81 11
info@berufskleidung-hofssommer.de
www.berufskleidung-hofssommer.de



**BUSINESS
CLUB**
HAMBURG

BUSINESS AS USUAL? NICHT BEI UNS.

Die individuellen Räumlichkeiten der Villa im Heine-Park laden zum Arbeiten, Genießen und Verweilen ein.



Wir bieten unseren Mitgliedern einen besonderen Veranstaltungsort mit Wohlfühlfaktor und Elbblick. Ob Tagung, Workshop oder exklusives Dinner mit Geschäftspartnern, unsere Räumlichkeiten bieten Ihnen den professionellen Rahmen für Ihre Veranstaltung. Mit exquisiter Küche und gewohnt erstklassigem Service wird bei uns jedes Event zum Genuss. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter welcome@bch.de.

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 Netzwerk und umfassendes Serviceangebot.*



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

Havana Lounge Bremen
Capital Club Bahrain
Capital Club Dubai
Capital Club East Africa Nairobi
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 100 Veranstaltungen im Jahr aus den Bereichen Kultur, Politik und Wirtschaft
- Kultur: Konzerte, Ausstellungen, Charity, Kulinarik
- Politik-Talk mit Spitzenpolitikern
- Wirtschaft: Vorträge, Podiumsdiskussionen, Exkursionen, Business Matching
- Open Club – jeden ersten Donnerstag ab 19 Uhr treffen sich Mitglieder und Gäste im Club
- Golf Matchplay Serie und Speedsailing beim 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 Business Club moderner Prägung. Seit November 2009 ist unsere Heimat die Villa im Heine-Park an der Elbchausee 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.)

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%

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



HENNESSY – DIE WELTWEIT FÜHRENDE COGNAC-BRENNEREI

Seit 1765 kreiert die Familie Hennessy ihre Cognacs. In seiner 250-jährigen Geschichte brachte das Haus Hennessy (aus Frankreich) rund 20 verschiedene Produkte auf den Markt. Die Marke Hennessy ist zu der weltweit führenden Cognac-Brennerei aufgestiegen und seit dem Jahr 1987 ein Tochterunternehmen des Luxusgüterkonzerns LVMH.

Hennessy



1870 feierte Hennessy in seinem Chateau de Bagnole (oben rechts) die Weltpremiere des Cognacs X.O. Der von den Reben gewonnene Wein aus den besten Lagen der „Appellation Cognac“ wird in Kupferkesseln destilliert und reift als Eaux-de-vie in Eichenfässern.

ERST DIE HOCHZEIT, DANN DIE LIEBE

Im Jahr 1765 gründete **RICHARD HENNESSY** das Cognac-Imperium seines Namens. Das Erfolgsgeheimnis des Cognacs liegt in der Selektion, Reifung und Vermählung der aus ihnen gewonnenen unterschiedlichen Eaux-de-vie.

Text: Uwe Prieser

Bei der berühmten Schlacht von Fontenoy im Mai 1745 kämpfte der junge Offizier Richard Hennessy in der Armee Ludwig XV. und schloss sich später ihrer „Irischen Brigade“ an, die für Frankreich den Sieg gerettet hatte. 20 Jahre später schiffte er sich in seiner Heimatstadt Cork für die 1000 Kilometer lange Seereise auf der Cognac Route abermals nach Frankreich ein.

Dieses Mal, um seine irische Heimat für immer zu verlassen. Er war 41 Jahre alt. Im Hafen von Rochefort angelangt, fuhr er weiter die Charente hinauf, auf der seit über 100 Jahren der schon damals berühmte Branntwein der Region in Fässern zur Küste und von dort weiter nach Skandinavien, England, Irland verschifft wurde. In der königstreuen Handelsstadt Cognac ging er von Bord, gründete noch im selben Jahr 1765 ein „Maison“ seines Namens, ein Handelshaus für Cognac – und ahnte nicht, dass er gerade das Fundament für ein Imperium schuf, das als Destillat französischer Kultur, Lebensart und Lebenskunst das Königtum überdauern würde.

Heute trifft sich jeden Vormittag um 11 Uhr im Grand Bureau de Dégustation der Maison Hennessy am Ufer der Charente das Verkostungskomitee, um über die Verwendung von Hunderten in den Kellern gelagerten Eaux-de-vie („Lebenswasser“) zu beraten. Aroma, Duft, Geschmack zu diskutieren mit dem Ziel, die beste Selektion zu treffen. Anders als im alltäglichen Leben, wo die Vermählung als Höhepunkt einer Liebesbeziehung gefeiert wird, fängt beim Cognac die Liebe erst nach der Vermählung an. Sie ist der letzte Akt, aus dem der Cognac entsteht, wenn der Kellermeister mit dem Erbe von langjährigen Kenntnissen und Erfahrungen des Gefühls die „Lebenswasser“ unterschiedlicher Destillate, Jahrgänge und Lagen miteinander vermählt, indem er sie zu einer Komposition zusammenführt, die dann in Flaschen abgefüllt wird.

Bei allem Respekt vor dem kirchlichen Wirken darf man behaupten, dass es in der Welt niemals einen Geistlichen gab, der so viele segensreiche Vermählungen ins Leben entlassen hat wie ein einziger Spross der Familie Fillioux, denn sie stellt seit sieben Generationen im Hause Hennessy den Kellermeister. Zur Zeit ist es Yann Fillioux, der als „Hüter des Tempels“ über einen Vorrat von Tausenden alter Eaux-de-vie wacht. Für die Entstehung

des weltweit ersten Cognacs der Qualitätsstufe X.O wurden 1870 gleich rund einhundert, bis zu 30 Jahre gereifte „Lebenswasser“ miteinander vermählt. Als segensreiche Folge entstand ein Cognac mit kraftvollem, dabei harmonischem, reichem und würzigem Bouquet, in dessen Aromen von Eiche und Pfeffernoten sich Zimt, Nelke und Vanille hineinmischen.

Am Anfang stehen Anbau, Pflege, Lese der Reben und ihre Vinifizierung. Dann folgen die erste und die zweite Destillation in seit dem 16. Jahrhundert unveränderten „Charentais“, Kesseln aus gehämmertem Kupfer. Erst das zweite Destillat bringt einen Branntwein von 70 Prozent Alkohol hervor, der in Fässern aus Eichenholz zum Eau-de-vie heranreift. Zu dem 1774 gebauten Gründungskeller am Ufer der Charente sind mehr als 40 Weinkeller hinzugekommen, in denen der weltweit größte Bestand an Cognac lagert. Sie alle haben ihre Wurzeln in den Böden der vier „Premier Crus“, den besten Lagen der Cognac-Region.

Im letzten Jahr feierte Hennessy sein 250-jähriges Bestehen. Eine Familie, die sich nun in der achten Generation der Herstellung von edelstem Cognac verschrieben hat. Und seiner Distribution. In 120 Ländern auf allen fünf Kontinenten wird Hennessy Cognac

heute als Ausdruck des „savoir vivre“ genossen. 2013 wurden mehr als siebenzig Millionen 70 cl-Flaschen verkauft.

Als Hennessy 1794 in New York den ersten transkontinentalen Handel eröffnete, war mit Ludwig XVI. gerade der letzte König des „Ancien Régime“ hingerichtet worden, hatte sich die „Irische Brigade“ seit drei Jahren aufgelöst. Richard Hennessy indessen hatte nach dem Schlachtfeld von Fontenoy längst seine eigenen Felder der Ehre gefunden.



Genuss entsteht aus Erfahrung und Gefühl.

KONTAKT

Moët Hennessy Deutschland GmbH
Seidlstraße 23
80335 München
Tel: 089 9 94 21-0
info-wsg@moët-hennessy.de
www.hennessy.com

Klasse-Treffen

Zwei-Sterne-Koch **THOMAS MARTIN** und Business Club-Küchenchef Nils-Kim Porru trafen sich zum gemeinsamen Kochen in der Küche des Hotels Louis C. Jacob.





Thomas Martin (l.) ist für Nils-Kim Porru ein Vorbild. Der 49-Jährige, der bei den Meistern Eckart Witzigmann, Lothar Eiermann, Dieter L. Kaufmann arbeitete, kocht seit 1997 im Hotel Jacob. Der Gault Millau ernannte ihn 2002 zum Koch des Jahres.



Seezunge à la Thomas Martin: Der Zwei-Sterne-Koch hat den Edelfisch auf der Gräte gebraten und mit verschiedenen Meeresfrüchten garniert.



MENÜEMPFEHLUNG
VON THOMAS MARTIN

Gebratene Seezunge mit Meeresfrüchten

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Seezunge: 1 Seezunge ca. 800 g, Sonnenblumenöl zum Braten, Salz, etwas Mehl, 20 g Butter, 1 Thymianzweig.

UND SO GEHT'S:

Von der Seezunge die Haut abziehen, Kopf und Seitengräten mit einer Schere abschneiden, Seezunge der Länge nach halbieren. Salzen und in Mehl wenden, das Mehl gut abklopfen. In einer breiten Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Fischhälften kurz und scharf goldgelb von beiden Seiten anbraten. Butter und Thymianzweig zugeben. Die Seezunge mit der aufgeschäumten Butter drei- bis viermal übergießen und warm stellen.



Das ganze Rezept finden Sie im Internet unter www.bch.de. Einfach QR-Code mit Ihrem Smartphone scannen und Sie gelangen automatisch zur Rezeptseite.

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

David besucht Goliath: Die Küche von Thomas Martin im Hotel „Louis C. Jacob“ hat ungefähr die Größe eines Tennisplatzes. 30 Köche arbeiten hier. Die Fläche der Küche von Nils-Kim Porru beträgt etwa ein Achtel davon, Arbeitsplatz für sieben Köche. „Ich bin beeindruckt“, sagt der Küchenchef vom Business Club trocken und meint auch die zwei Sterne im Gourmet-Führer Michelin, die der Kollege von etwas weiter westlich an der Elbchausee seit 2011 führt. Beide Köche haben sich für ihr gemeinsames Koch-Event entschlossen, eine Seezunge zuzubereiten, zusammen und doch jeder für sich, nach eigenem Geschmack, um am Ende zu sehen, was dabei herausgekommen ist.

Auch der Edelfisch, den Porru, ausgenommen und ohne Haut, mit allen Zutaten samt Dekoblüten und Soßenfond angeschleppt hat, ist kleiner als der aus Martins Kühlhaus. Während Porru genau weiß, wie er seine Filets zubereiten wird, die er schon emsig von der Gräte löst, gibt sich Martin locker: „Ich lasse mich vom Fisch inspirieren.“ Aber auch neben seiner Kochplatte stehen schon viele kleine Töpfchen mit Zutaten, darunter Meeresfrüchte wie Herz- und kleine Miesmuscheln, Hummerschwanz und -schere, kleine Calamaretti und ein paar weiße Tintenfischringe. Martin zieht nach ein paar Schnitten dem Fisch mit einem Ruck die Haut ab, schaut kritisch, drückt hier und da und entscheidet: „Ich werde die Seezunge auf der Gräte braten.“

Porru dagegen nimmt ein Filet und schneidet es vorsichtig mit zarten Schnitten diagonal ein von Anfang bis Ende, legt es zwischen Folie und klopft es platt, bevor er es der Länge nach aufrollt. „Ich werde pochieren“, sagt er und wickelt die schmale Filetrolle ganz fest in Klarsichtfolie, verschließt die Enden. Dann ab damit für 15 Minuten ins Wasserbad bei exakt 65 Grad.

Thomas Martin setzt ab und zu die Brille, die am Bändchen um seinen Hals hängt, auf und wieder ab und guckt mal, was



Seezunge à la Nils-Kim Porru: Der Küchenchef des Clubs hat seinen Fisch pochiert und mit feinem Süßkartoffel-Püree und Pilzen serviert.

der Kollege da auf seiner Herdplatte so treibt, brät aber wie nebenbei das von Kopf und Schwanz befreite Mittelstück seines Fisches in der Pfanne an. „Kann ich mal bitte Olivenöl haben?“ fragt er in die Runde seiner Köche, die für das Abendgeschäft mit großen Messern Zwiebeln und Staudensellerie in winzige Würfelchen schneiden oder mit dem Ausstecher das Fleisch aus Weintrauben holen. Mehrere Hände reichen verschiedene Öle, aber es muss das aus dem Kanister sein. Und schon brutzelt es, als er den Fisch, leicht gesalzen und ganz leicht mehliert, behutsam in die Pfanne legt.

Thomas Martin grinst, schüttelt die Pfanne und sagt: „Herrlich! Der Fisch bleibt schön saftig, wenn man ihn an der Gräte brät. Ach, ich koche schon sehr gern.“ Gelächter. Aber für ein einziges Gericht steht er eher selten am Herd. Er entwickelt die Speisen, stellt die Karte zusammen, achtet auf die Arbeit der Köche, schmeckt ab, prüft am Pass die fertigen Teller, garniert hier und da, korrigiert, gibt Anweisungen und erlaubt schließlich, dass der Teller zum Gast entschweben darf. Da muss Porru selbst schon viel mehr ran. Er muss sich auch um die Bankette kümmern, die Martin seine Mitarbeiter machen lässt, während er sich ganz auf die Speisen für das elegante Sterne-Restaurant konzentriert.

Während die Herren miteinander oder mit den Kiebitzen plaudern, rühren sie hier mal im Soßentopf, schütteln da mal an der Pfanne, achten auch darauf, dass beim Kollegen alles stimmt, kontrollieren die Temperaturen vom Wasserbad und vom Ofen, in dem die Seezunge langsam fertig gart. Nach und nach legt Martin die verschiedenen Meeresfrüchte in die Pfanne, die Muscheln, die Tintenfische, den Hummer, aber nur ganz, ganz kurz, zum Aufwärmen sozusagen. „Die Muscheln öffnen sich nachher in der Soße.“ →



Atlantik Seezunge mit Limonenschaum

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Seezunge: 2 Seezungen ca. 800 g

UND SO GEHT'S:

Seezunge: Die Seezunge hat vier Filets, die man auslösen kann. Den Fisch vom Schwanz zum Kopf hin abziehen und putzen. Danach die Filets auf der Rückseite leicht ziselieren, damit sie sich nicht so stark zusammenziehen. Dann die Filets zwischen Folie einzeln leicht plattieren, anschließend übereinander legen und noch einmal plattieren. Den Fisch anschließend würzen und dann fest in der Folie zusammenrollen. Bitte darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird. Die Rolle ca. 12 bis 15 Minuten bei 65 Grad C garen.



Das ganze Rezept finden Sie im Internet unter www.bch.de. Einfach QR-Code mit Ihrem Smartphone scannen und Sie gelangen automatisch zur Rezeptseite.



Es ist vollbracht: Nachdem die beiden Köche ihre kulinarischen Kreationen angerichtet haben, klatschen sich Thomas Martin (links) und Nils-Kim Porru wie faire Sportler ab.

Unterdessen kommt aus dem Wasserbad eine Art Stange, die ein bisschen wie ein Weißwürstchen ohne Krümmung aussieht. Porru zupft die Folie ab, legt die Roulade auf einen runden Teller, dem er einen hübschen orange-roten Streifen aus Süßkartoffel-Püree verpasst hat. Es geht in die Endphase. Es wird angerichtet. Thomas Martin greift einen großen ovalen Teller, legt seine Seezunge in die Mitte und umkränzt sie mit den Meeresfrüchten, gießt seine göttliche Soße an und macht sich an die Dekoration.

Dabei ist auch Porru angekommen. Wie zufällig liegen glänzende kleine Buchenpilze und Samthauben, vorher leicht süß-sauer eingelegt mit kleiner Rauchnote, neben Gnocchi, die mit roten Safranfäden gesprenkelt sind. Es folgen Tupfen von leichtem Limettenschaum, begleitet von Blutampfer-Blättchen und winzigen gelben Anisblüten. Als wolle er sich bei dem Farbenspiel nicht abhängen lassen, sucht Thomas Martin noch nach einer Ergänzung seines Stillebens. Die herrliche Röstung des Fisches, das Schwarz und Weiß der Muscheln und des Tintenfisches, das Hummer-Rot passen – aber es fehlt noch etwas.

Da kommt von irgendwoher eine Hand mit einem kleinen Becher, darin kurze, dünne Spießchen: Passepierre heißt das in der Nobelküche oder Salicorne, auf Deutsch Queller. Die Pflanze wächst im Wattenmeer, schmeckt frisch und leicht salzig. Perfekt für den grünen Akzent, passend zu Seefisch und Meeresfrüchten. Da hat jemand zugeschaut und mitgedacht. „So etwas

freut mich“, sagt Martin und man freut sich für den jungen Koch gleich mit. Schließlich hat der Meister ihn wohlwollend bemerkt.

Porru zupft noch hier, Martin schiebt noch da, die Wärmelampe über den Tellern gibt ihr Bestes und heizt den gespannten Zuschauern ein. Zwei Köche schauen kritisch auf ihr Werk, sind zufrieden, schauen sich an und klatschen ab. Geschafft. „Sehr fein“, findet Thomas Martin den Teller von Nils-Kim Porru, nickt anerkennend und probiert gleich mal. „Auch sehr fein und köstlich. Nichts überlagert den Geschmack des Edelfisches. Es ist harmonisch und filigran. Mein Gericht ist eher klassisch.“

Der Club-Küchenchef kostet von Martins Teller Fisch, Soße, Beilagen. „Das ist hohe Kochkunst“, begeistert er sich. „Eine Super-Gartechnik, das Braten an der Gräte. Alles ist absolut auf den Punkt gegart, ausgewogen im Geschmack. Das ist perfekt.“ Man klopf sich auf die Schultern, Martin bietet das Du an und sagt dem Kollegen von weiter östlich an der Elbchaussee: „Hat großen Spaß gemacht.

Kannst gern nächste Woche hier anfangen.“

Es war wohl nur das rote Licht der Wärmelampe, das über Porrus Gesicht streifte.



Stylisch und praktisch: Die griffbereiten Pfannen an der Wand.

EVENT TIPP

Exklusiv für die
Mitglieder des Clubs:
Jacobs Küchentafel

Freuen Sie sich auf ein kulinarisches Highlight: Lassen Sie sich von Zwei-Sterne-Koch Thomas Martin im Hotel Louis C. Jacob verwöhnen. An Jacobs Küchentafel können bis zu zehn Personen ein 5-Gang-Menü genießen (Preis pro Person 150 Euro exkl. Getränke). Das Besondere dabei: Sie sitzen quasi in der Küche und können dem Meisterkoch bei der Arbeit zusehen.

Donnerstag, 26. Mai 2016, 19 Uhr
Hotel Louis C. Jacob,
Elbchaussee 401-403,
22609 Hamburg
Anmeldung unter www.bch.de

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



Enjoy responsibly - www.massvoll-geniesSEN.de



FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



SUCCESS IS A MATTER OF STYLE



Jörn Lauterbach

... BITTET ZU TISCH

*Ein Schreibtisch verrät viel über seinen Besitzer. In jeder Ausgabe blicken wir auf einen – diesmal auf den von **JÖRN LAUTERBACH**.*

Jörn Lauterbach hat ein Büro, um das ihn viele beneiden. Direkt von seinem Schreibtisch im elften Stock blickt er auf die Elbphilharmonie, den Hafen und den Michel, dessen große Zeiger ihm die Zeit anzeigen. „Wenn ich wissen will, wie spät es ist, schaue ich nicht aufs Handgelenk oder das Smartphone, sondern auf die Turmuhr“, sagt der Leiter der Redaktionen „Die Welt“ und „Welt am Sonntag“ Hamburg. Sein Arbeitsplatz ist schlicht und funktional. Alles ist aufgeräumt und liegt an seinem Platz. Kreatives Chaos ist seine Sache nicht. „Aufräumen ist für mich als Tageszeitungs-Journalist wichtig. Wenn ich dauernd etwas suchen müsste, würde ich entscheidende Zeit und Konzentration verlieren“, sagt er. Der Hobbyfußballer und Werder-Bremen-Fan braucht es nicht heimelig an seinem Arbeitsplatz. Das Büro dient ihm nicht nur zum Recherchieren und Schreiben, sondern auch

zum Empfang von Gästen. Kleine, persönliche Dinge finden sich dennoch: zum Beispiel eine Tüte Lakritz, das er leidenschaftlich gern nascht und immer in Griffweite hat. Oder eine Ausgabe der Zeitung USA Today vom Tag nach der Wahl Barack Obamas zum Präsidenten, die er 2008 von einem Amerika-Urlaub mitgebracht hat. Ganz besonders am Herzen liegt Lauterbach das schicke Holzradio, das er im Shop des Kinderhilfswerks „Plan International“ gekauft hat. Die Hilfsorganisation unterstützt der zweifache Familienvater seit vielen Jahren.

■ Jörn Lauterbach, 44, ist seit Anfang Mai 2015 Redaktionsleiter für die Zeitungsabgaben sowie den Online-Auftritt von „Die Welt“ und „Welt am Sonntag“ Hamburg. KONTAKT: Jörn Lauterbach, Tel: 040-3472 4587, E-Mail: jörn.lauterbach@weltn24.de, Internet: www.welt.de

Hennessy encourages drinking responsibly / www.massvoll-geniessen.de



EACH DROP OF HENNESSY X.O
IS AN ODYSSEY

CHAPTER III
SPICY EDGE

DON'T WAIT TO
EXPERIENCE GREATNESS

DIE GESCHICHTE BEGINNT HIER.

WWW.SINCE-1891.COM

DIE „AUGUSTA VICTORIA“ 1891 IM MITTELMEER



KREUZFAHRTERFINDER SEIT 1891

Als HAPAG-Vorstand Albert Ballin 1891 mit der AUGUSTA VICTORIA in See stach, erfand er zugleich eine neue Form des Reisens: die Kreuzfahrt. Dieser Aufbruchgeist prägt uns bis heute. Und so haben wir 2013 die Kreuzfahrt noch einmal neu erfunden – mit MS EUROPA 2 als anerkannt bestem Schiff seiner Klasse. **125 Jahre Kreuzfahrten** – werden Sie Teil dieser Geschichte: www.since-1891.com



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES