

club!

DAS MAGAZIN DES BUSINESS CLUB HAMBURG

Architekt, Visionär, Zukunftsplaner: Meinhard von Gerkan.

HAMBURG WOHNTE WARUM WIR IN ZUKUNFT ANDERS LEBEN

Interview MEINHARD VON GERKAN ÜBER STÄDTE, STADIEN UND DIE STORY VOM BERLINER FLUGHAFEN Erfahrungen DURCH SCHEITERN ZUM ERFOLG Partnerclub BASELS BESTE SEITE Genuss FRÜHSTÜCK MIT TOWERS-CHEF MARVIN WILLOUGHBY

ICH FOLG' NICHT
JEDER STRÖMUNG.
ICH HALT' KURS.



www.holsten.de

BIER
BEWUSST
GENIESSEN.
© 2014 DEUTSCHEN BRAUEREIEN

ECKEN. KANTEN. HOLSTEN.

IMPRESSUM**Herausgeber:**

BCH Business Club
Hamburg GmbH
Villa im Heine-Park
Elbchaussee 43
22765 Hamburg
Geschäftsführer:
Peter Richard Stoffel
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:

Stephan Kuhlmann

Redaktion und Autoren:

Sonja Álvarez, Peter Barber,
Detlef Gürtler, Oliver Hardt, Jörg
Marwedel, Alexandra Maschewski,
Uwe Prieser, Gisela Reiners, Norbert
Scheid, Dr. Martin Tschechne,
Nina Schwarz

Fotos Business Club Hamburg:

Martina van Kann

Lektorat:

Dr. Sigrid Schambach

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!**

Leben in der Zukunft

Liebe Leserinnen und Leser,
immer mehr Menschen zieht es in die Metropolen. Aber der Platz für Wohnraum in Großstädten wird immer knapper. Deswegen müssen Stadtplaner und Architekten neue Wohnformen und Gebäudearten entwickeln, die ein Beisammensein in der Stadt auch in Zukunft attraktiv und lebenswert machen. Unser Autor Dr. Martin Tschechne etwa machte sich auf den Weg in die Neun-Millionen-Einwohner-Stadt Tokio, um von den japanischen Stararchitekten Yasuo Moriyama und Ryue Nishizawa zu erfahren, was es wirklich heißt, auf engem Raum zu leben. Und was sich dafür in Zukunft ändern muss. Die Antworten erfahren Sie in der Titelgeschichte von Seite 14 an. Ganz im Gegenteil und abseits jeglichen Metropolentrubels liegt im schweizerischen Basel der neue Partner des Business Club Hamburg, der Club de Bâle. Ein kleiner, einladender Club, den wir Ihnen gern vorstellen möchten.

Im Namen des gesamten Teams wünsche ich Ihnen eine spannende Lektüre.

Peter Richard Stoffel



Das „Genuss-Team“ in der Küche des Business Clubs: Chefkoch Nils-Kim Porru, Martina van Kann, Gisela Reiners, Marvin Willoughby und Achim Schneider.

Schöner Wohnen 14

Außergewöhnliche Architektur, mit Holz gebaut:
So könnte das Leben in der Zukunft aussehen.



INHALT

03 EDITORIAL

Hamburg wohnt.

06 RICHARD YONEOKA PLANT SEINEN FRÜHLING

Der Generalkonsul der USA hat einen vollen Terminkalender. Planungen für den G20-Gipfel, Besuche bei norddeutschen Politikern und Firmen und die Suche nach einem Fußballclub.



TITEL

Meinhard von Gerkan gründete mit seinem Partner Volkwin Marg 1965 das Architekturbüro gmp. Seitdem verwirklicht das renommierte Architektenbüro weltweit angesehene und prämierte Projekte wie zum Beispiel den Berliner Hauptbahnhof. Im club! Magazin spricht Meinhard von Gerkan auch über das Stadtprojekt Linqang New City in China, das gmp geplant hat.

Look & Feel

08 IM CLUB UND UNTERWEGS

Besichtigung des Unilever-Hauses, Weltrekord beim Kickerturnier von Silpion, Immobilienfrühstück mit Bauunternehmer Dieter Becken, Zukunftsvisionen durch Virtual Reality.

10 QUERDENKER ZU BESUCH IM CLUB

Die Finanzexperten und Bestsellerautoren Matthias Weik und Marc Friedrich stellen ihr neues Buch „Kapitalfehler“ vor und sprechen über die Fehler der Finanzwelt.

12 GOLF MATCHPLAY-SERIE

Neuigkeiten, Modus und Termine für die Golf Matchplay-Saison 2017 des Business Club Hamburg.

Titelthema

14 HAMBURG WOHT

Der Trend zum Leben in der Großstadt ist ungebrochen. Doch der Wohnraum wird immer knapper. Gefragt sind neue, zukunftsweisende Ideen von Architekten und Stadtplanern.

22 INTERVIEW

Meinhard von Gerkan ist einer der erfolgreichsten Architekten Deutschlands. In club! spricht er über das Wohnen in der Zukunft, neue Projekte, die Stiftung seines Architekturbüros.

28 MEINUNG

Clubmitglieder zum Thema „Hamburg wohnt“.



Sportler-Menü 58

Der frühere Basketballprofi Marvin Willoughby hat mit Chefkoch Porru im Business Club gekocht.



Fehler helfen 12

Dr. Nikolaus Förster hat mit erfolgreichen Unternehmern über ihre schlimmsten Fehler gesprochen.

30 GÜRTLERS GRÜTZE

In seiner Kolumne hält Autor Detlef Gürtler fest, dass ein Dach über dem Kopf ein notwendiger Bestandteil eines menschenwürdigen Lebens ist.

Wissen

32 WER STÜRZT, GEWINNT

Es kann durchaus passieren, dass ein Unternehmer mit seinem Vorhaben scheitert. Derjenige, der bereit ist, aus seinen Fehlern zu lernen, wird in Zukunft erfolgreich sein.

38 MEINUNG

Clubmitglieder zum Thema „Erfolgreich scheitern“.

Club und Partner

40 CLUB DE BÂLE

Er ist klein, aber fein. Weltoffen und speziell. Der neue Partnerclub in Basel ist ein Ort der Begegnungen – auch für die Mitglieder des Business Club Hamburg.

Special

46 EIN GROSSES VERGNÜGEN

Das Hamburger Wein- und Sektkontor Hawesko hat erstklassige Weine und Champagner im Sortiment. Die edlen Tropfen werden jetzt auch in der Elbphilharmonie ausgeschenkt.

Neu im Club

48 MENSCHEN UND IHRE GESCHICHTEN

Baustoffhändler Alexander Delmes, Fliesenhersteller Alexander Stenzel, Snack-Anbieter Achim Stephan, Wirtschaftsprüferin Andrea Reese.

Gourmet & Genuss

58 FRÜHSTÜCK MIT BASEKTBALL

Kochen kann der frühere Basketballprofi und Chef der Hamburg Towers nicht. Dafür hat ihm der Kochunterricht bei Küchenchef Nils-Kim Porru umso mehr Spaß gemacht.

66 THORSTEN ECK BITTET ZU TISCH

Was der Schreibtisch über den Geschäftsführer der Gegenbauer Service GmbH in Hamburg verrät.

Service

03 IMPRESSUM

56 ALLES WISSENSWERTE ZUM CLUB

RICHARD YONEOKA PLANT SEINEN 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.



Kam mit gepanzerter Limousine und Security in den Business Club Hamburg: Richard Yoneoka, 61. Generalkonsul der Vereinigten Staaten in der Hansestadt.

„Ich diskutiere mit Jugendlichen über Waffengesetze, Polizeigewalt und Rassendiskriminierung.“

Richard Yoneoka, 46, ist seit Juli 2016 amerikanischer Generalkonsul in Hamburg. Mit der Berufung ist für Yoneoka, der seit mehr als 20 Jahren für die amerikanische Regierung durch die Welt reist, und Ehefrau Kathrin, die aus dem fränkischen Coburg stammt, „ein Traum in Erfüllung gegangen“.

Seit meiner Ankunft in Hamburg bin ich sehr beschäftigt, insbesondere durch die OSZE-Konferenz, die im Dezember 2016 stattfand und den G20-Gipfel, der im kommenden Juli in Hamburg ansteht. Als US-Generalkonsul in Norddeutschland nehme ich vor allem repräsentative Aufgaben wahr. Hierzu gehört unter anderem, dass ich Vertreter aus Politik und Wirtschaft in den norddeutschen Bundesländern treffe, um mit ihnen über die Geschehnisse in den USA zu diskutieren. In diesem Jahr werden wir zudem das „Kleine Weiße Haus an der Alster“ verlassen und in die Hafencity ziehen. Hierzu bin ich in ständigem Kontakt mit dem zuständigen Team in Berlin und den Verantwortlichen in Washington, um zu besprechen, was vor dem Umzug noch zu erledigen ist. Ursprünglich hatten wir gehofft, bereits im Frühjahr umziehen zu können, mussten dies aber auf einen späteren Termin verschieben.

Eine meiner interessantesten Aufgaben ist es, Schülerinnen und Schüler zu treffen und mit ihnen über die USA zu sprechen, um ihnen so ein besseres Verständnis des Landes zu ermöglichen. Da für viele der Jugendlichen die Medien die einzige Informationsquelle sind, wird ihnen zum Teil ein falsches Bild der USA vermittelt. Ich diskutiere mit ihnen unter anderem über Waffengesetze, Rassendiskriminierung, Polizeigewalt oder über die Möglichkeiten eines Studiums in den USA. Für das Frühjahr habe ich einen weiteren wichtigen Plan: Ich bin großer Fußballfan und habe dreizehn Jahre als Verteidiger gespielt, egal wo ich gerade war. Jetzt muss ich mir einen Verein in der Stadt suchen, damit ich endlich wieder in einem Team kicken kann.

**ES IST DAS BESONDERE,
DAS WELLEN SCHLÄGT.**



HAWESKO.DE
HANSEATISCHES WEIN UND SEKT KONTOR

**ALS OFFIZIELLER WEINPARTNER DER ELBPILHARMONIE
BEGRÜSSEN WIR HAMBURGS NEUES WAHRZEICHEN FÜR KULTUR.**



Das Unilever-Haus ist mit seinem futuristischen Design eines der Leuchtturm-Projekte der Hamburger HafenCity.

EIN OFFENES HAUS

Der weltgrößte Hersteller von Verbrauchsgütern Unilever hat seinen Sitz in der HafenCity. Die Clubmitglieder konnten sich bei einer Exkursion von der kreativen, offenen Bauweise des mit dem „World Architecture Festival Award“ ausgezeichneten Hauses überzeugen. Im Anschluss referierte Sybille Hartmann, Finance Director Unilever Deutschland GmbH, über ihre Erfahrung mit „Shared Leadership“. Seit 2004 teilt sie sich mit Elisabeth Stute eine Direktorenstelle, beide arbeiten jeweils drei Tage die Woche. „Eine Win-Win-Situation für beide Seiten“, so Hartmanns Fazit.

FOTOS: MATINA VAN KANN



01 Die Teilnehmer waren von der offenen Architektur des Unilever-Hauses begeistert.



02 Sybille Hartmann bei ihrem Vortrag zum Thema Job-Sharing in der Führungsebene.



Action an den Kickertischen. Auf 5000 Quadratmetern kämpften 277 Teams um den Pokal. Nach 3681 Spielen stand mit dem „Hamburger Berater Team“ der Sieger fest.



WELTREKORD BEIM KICKERTURNIER

Zum sechsten Mal veranstalteten die Clubmitglieder Oliver Hammerstein und Patrick Postel (Silpion IT-Solutions GmbH) ihr Tischfußballturnier. 1747 Kicker spielten im Terminal Tango am Flughafen an 150 Tischen um den Sieg – Weltrekord. Das entscheidende Tor fiel nach 18 Stunden am Samstagmorgen um kurz vor 8.00 Uhr. „Im nächsten Jahr wird auch ein Team von uns antreten“, verspricht Norbert Wüpper vom Business Club.



01

01 Virtual Reality-Experten: Volker-Heinrich Seibert, Moderator Hannes Fehr, Dr. Ulrich Clemens, Jan Schlüter, Matthias Wolk.



02

02 Dr. Ulrich Clemens und Jan Schlüter im Gespräch.

VIRTUAL REALITY – MIT BRILLE IN EINE NEUE WELT EINTAUCHEN

VR, dieses Kürzel bedeutet für Kenner den Blick in die Zukunft. In der Virtual Reality bewegt man sich in einer Welt, die man zwar sehen, aber nicht fühlen kann. Dennoch: Für Gamer bietet der Blick durch die VR-Brille einen Kick, für Mediziner ist es eine Chance und für Techniker die Zukunft. Vier Experten stellten Projekte und Entwicklungen vor, zeigten und erklärten, wie es funktioniert und diskutierten mit Moderator Hannes Fehr darüber, wo und wie die zukunftsweisende Technik sinnvoll eingesetzt werden kann.

DIETER BECKEN BEIM IMMOBILIENFRÜHSTÜCK

Auf Initiative des Club-Partners GIRA war mit Dieter Becken einer der erfolgreichsten Bauunternehmer Hamburgs beim Immobilienfrühstück zu Gast. Im Gespräch mit Lars Kreyenhagen ging es um Immobilien und Markenbildung. So erzählte der Unternehmer, wie die Marke Becken zur Löwenmarke wurde. Die Firma bezieht neue Büros im Finnlandhaus. Am Dach des Hauses befinden sich goldene Löwen auf rotem Grund. Das war für den „Bau-Löwen“ das perfekte neue Markenlogo.



Gast und Gastgeber des Immobilienfrühstücks im Business Club: Dieter Becken (Becken Holding GmbH), Tina Morgenstern (Business Club), Lars Kreyenhagen (Karl Anders – Büro für Visualisierungen) und Marcel Hanwig (GIRA).



In ihren Büchern „Der Crash ist die Lösung“ und „Kapitalfehler“ setzen sich Matthias Weik und Marc Friedrich mit den Problemen der Finanzmärkte auseinander.

QUERDENKER ZU BESUCH

Die renommierten Wirtschaftsautoren Matthias Weik und Marc Friedrich verstehen es, den Zuhörern komplexe Zusammenhänge anschaulich zu erläutern. Immer wieder nickten die Gäste im Business Club zustimmend, wenn die beiden ihre Thesen zwar locker, aber mit dem nötigen Ernst ausführten. Die beiden Schulfreunde haben gemeinsam BWL studiert und später eine Vermögensberatungsfirma gegründet. In ihrem 15-jährigen Berufsleben sammelten sie vielfältige Erfahrungen, auch im Ausland. So war Matthias Weik gerade in Argentinien, als das Land einen Staatsbankrott erlebte. Mit ihrem dritten Buch „Kapitalfehler“ treffen die zwei Querdenker auch diesmal in Schwarze. Das Thema Negativzinsen hatten die Finanzexperten bereits vor fünf Jahren vorhergesagt. Dabei wäre es ihnen eigentlich am liebsten, wenn sie mit ihren Prognosen und Einschätzungen nicht Recht hätten.



01 Andreas Voswinckel (Limal) und Georg Albrecht (Hauck & Aufhäuser).



02 Ulrike Schalow (Geschäftsführerin FrauenWERTE).



03 Geschäftsführer Peter R. Stoffel und Wolf-Peter Möller.

EVENT TIPPS

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

Freitag, 7. April 2017, 9.30 Uhr Besichtigung des neuen Stadt-Quartiers „Mitte Altona“

Auf dem stillgelegten Gelände des Güterbahnhofs Altona entsteht in den nächsten Jahren ein neues Viertel mit 1600 Wohnungen. Projektleiter Jan Welge berichtet vor Ort über die Entwicklung des Bauprojekts.



Mittwoch, 19. April 2017, 19 Uhr Die vier Hebel zur Steigerung der Pricing-Kompetenz

Dr. Hans-Christian Riekhof, Professor für Internationales Marketing an der PFH Göttingen, zeigt im Club Wege zur Wertschöpfung durch intelligente Preisstrategien auf.

Mittwoch, 3. Mai 2017, 19 Uhr Wie hilft der digitale Wandel im Spitzensport?

Thorsten Storm ist Geschäftsführer beim THW Kiel, einem der besten Handballvereine der Welt. Im Club spricht er über die Chancen durch Digitalisierung im Spitzensport.

Freitag, 5. Mai 2017, 9.30 Uhr Blick hinter die Kulissen des Hamburger Flughafens

Rund 16 Millionen Fluggäste werden im Airport jährlich abgefertigt. Clubmitglieder erhalten bei einer exklusiven Führung mit Busfahrt über das Vorfeld Einblicke in den Flughafenbetrieb.



WAS ZÄHLT SIND
WERTE,
AUSDRUCK
UND SIE.



Know your classics. USM pflegt die Reduktion auf das Wesentliche: klassisches Design, klare Formen, unaufdringliche Eleganz.

#usmmakeityours

USM
Möbelbausysteme

Besuchen Sie unsere autorisierten Handelspartner oder unsere USM Showrooms in Berlin, Bern, Düsseldorf, Hamburg, London, München, New York, Paris, Stuttgart, Tokio.

www.usm.com



Abschlag-Spaß: Beim Scramble-Clubturnier auf Gut Kaden ging und es geht in erster Linie um gute Stimmung im Flight.

DAS DUELL IST ERÖFFNET

Die Golf Matchplay-Serie kehrt 2017 mit neuem, alten Modus zurück zu ihren Wurzeln. Aber es gibt auch interessante Neuigkeiten.

Nach der Jubiläumsserie 2016 heißt es in diesem Jahr für die Golf Matchplay-Serie des Business Club Hamburg: Back to the Roots! Gespielt wird wie in den Anfangsjahren zunächst in Vierergruppen „jeder gegen jeden“. Die Sieger qualifizieren sich fürs Achtelfinale. Von da an geht es im K.o.-System weiter. Das Attraktive an dieser Turnierform: Matchplay ist wie ein Duell, die Schläger sind die Waffen. Nur die Besten kommen durch.

Neu in 2017 ist die Aktion „Bring a Friend“. Jeder Teilnehmer ist berechtigt, einen Geschäftspartner, Kollegen, Freund oder Ehepartner für die Matchplay-Serie zu nominieren. Anmeldeschluss ist der 20. März, am 21. März findet das Kick-off-Event mit Gruppenauslosung statt.



Schloss Lüdersburg ist auch in diesem Jahr Gastgeber für die Halbfinalisten und ihre Begleitung.

EVENT TIPP

GOLF MATCHPLAY-SERIE 2017 – JETZT ANMELDEN!

Das sind die Termine der Golf-Events 2017:

- Kick-off der Golf Matchplay-Serie: 21. 3. Business Club Hamburg
- Gruppenspiele: 16. 3. – 29. 4. Gut Waldhof
GC an der Pinnau
GC Oberalster
- Achtelfinale: 30. 4. – 10. 6. GC am Hockenberg
- Viertelfinale: 11. 6. – 15. 7. GC Buxtehude
- Halbfinale/Finale: 12. 8. – 13. 8. Schloss Lüdersburg
- Clubturnier: 1. 9. Gut Kaden

Leistungen:

Im Startgeld von 200 Euro sind folgende Leistungen enthalten:

- + Kick-off inkl. Speisen und Getränke
- + Mindestens drei Runden Golf
- + Für die Sieger der Gruppenspiele eine Heide-Golf-Card mit vier Greenfees für die Spiele bis zum Finale oder zur freien Verfügung nach Ausscheiden.
- + Für die Halbfinalisten eine Einladung mit Begleitung für drei Tage nach Schloss Lüdersburg inkl. Übernachtung/Frühstück, Abendmenü, Nutzung des Wohlfühlbereichs „Landsauna“ und zwei Greenfee-Gutscheine.
- + Clubturnier mit Abendgala

DIE SPONSOREN 2017:

MS EUROPA 2





GRAF VON FABER-CASTELL



PERFEKTER BLEISTIFT IM MAGNUMFORMAT



radiert

schreibt

spitzt

ERHÄLTICH IN UNSEREN BOUTIQUEN IN HAMBURG, DÜSSELDORF UND FRANKFURT SOWIE BEIM GUT SORTIERTEN FACHHÄNDLER IN IHRER NÄHE.
BESUCHEN SIE UNSEREN STORE LOCATOR UNTER WWW.GRAF-VON-FABER-CASTELL.DE



So wohnt die Zukunft

Japanische Architekten haben es vorgemacht: Wohnen beginnt nicht erst hinter der Wohnungstür. Aber auch in Hamburg finden sich Beispiele für ein sehr modernes Verständnis von Gemeinsamkeit.



Ein Pardestück der IBA Hamburg, die zwischen 2007 und 2013 Entwürfe für die Zukunft der Metropole vorstellte, ist das in Form und Farbe ungewöhnliche Verwaltungsgebäude in Wilhelmsburg. Symbol des Aufbruchs in Hamburgs Süden.



Warum eigentlich nicht Holz im öffentlichen Bau? Das Woodcube-Gebäude auf dem IBA-Gelände in Wilhelmsburg besticht nicht nur durch architektonische Eleganz von außen wie von innen. Mit seiner Hülle aus unbehandeltem Vollholz ist es auch so gut wie CO2-neutral.

Text: **Dr. Martin Tschechne**

Jede Wohnung erzählt die Geschichte ihrer Zeit und ihrer Bewohner. Von Menschen, die den Schlüssel im Schloss drehen, um strahlend vor Glück ein Reich zu betreten, von dem sie lange geträumt hatten. Von Kindern, die geboren wurden, und Alten, die zurückblieben. Von heller Sonne, die durch harmonisch geschnittene Raumfluchten flutete, und von Zwischenwänden, die eingezogen werden mussten, weil dann doch so manches anders kam. Sie erzählt von Lebensfreude und Verzagttheit, von gedankenloser Verschwendung und von Knappheit, von neuem Bewusstsein und von Erfahrung, die in Vergessenheit geriet, weil niemand mehr sie zu schätzen wusste.

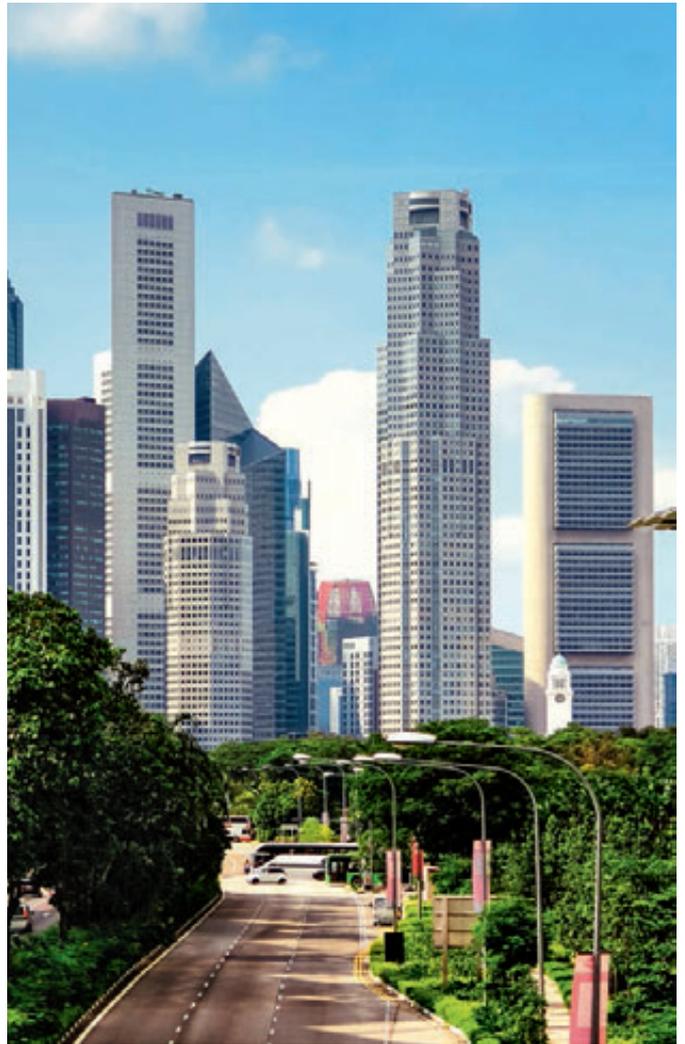
Der Stadtplaner steht am Fenster seines Büros in einem sehr modern gestalteten Hochhaus und schwärmt von einem uralten Baustoff, der in seiner Energiebilanz jede jüngere Konkurrenz um Längen schlägt, Klinker, Beton, einfach alles. Warum aber wird so wenig mit Holz gebaut? Jörn Walter zuckt mit den Schultern: „Gewohnheit“, sagt er. „Es ist ein Ausdruck unserer Kultur.“ Als Oberbaudirektor der Stadt Hamburg hat er 18 Jahre lang Ausblicke auf das Leben in einer rasant wachsenden Großstadt erörtert und in gebaute Architektur übersetzt. Jetzt gibt er den Stab weiter. Gleich vor dem Haus, auf dem Gelände der Internationalen Bauausstellung IBA in Wilhelmsburg, ragt ein fünfgeschossiger Würfel auf – der Woodcube. Vollholz, unbehandelt, sehr nobel in der Erscheinung und so gut wie CO2-neutral. „Klasse!“, meint Walter. „Ultramodern. In den USA, in Skandinavien oder Japan ist Holz als Baustoff gang und gäbe. Aber wir haben immer noch diesen Anspruch, Häuser für die Ewigkeit zu bauen.“

Oder der Projektentwickler. Der 1984 entbrannte Streit um besetzte Häuser in der Hafenstraße gab ihm den Impuls für ein ganzes Berufsleben: „Sollten wir nicht immer wieder neu darüber nachdenken“, fragt Karsten Wagner also, „wie wir in Zukunft wohnen wollen?“ Klappt seine Tasche auf und zieht eine Liste hervor, schier endlos. Lauter Quartiere, in denen er mit der Lawaetz-Stiftung Wohnraum für Gemeinschaften geplant und gebaut hat: für Junge und Alte, Migranten, Singles, Frauen, Familien mit Kindern, Menschen mit Behinderung. Oder ganz allgemein: für Menschen, die eine Bereicherung darin erkennen, diese oder jene Aufgabe im Alltag gemeinsam mit anderen zu lösen. Wagner hat sehr guten Grund, stolz zu sein. „Was wir bauen“, sagt er, „ist Nachbarschaft.“

Die ehemalige Erzieherin hat nach dreißig Jahren in ihrer eigenen WG einen untrüglichen Blick dafür, wie viel Wohngemeinschaft geht, und wo Naivität und Lebenslüge beginnen. Also stellt sie ihre Erfahrung zur Verfügung, wo andere sich die Köpfe heiß darüber reden, welche Alternative zur Drei-Zimmer-Küche-Bad-Existenz ihnen lebenswert und praktikabel erscheint. Und in Tokio geht Yasuo Moriyama von der Badewanne ins Bett über einen offenen Innenhof unter freiem Himmel, mitten in der Metropole mit ihren 37 Millionen Einwohnern, im Sommer wie im Winter, bei jedem Wetter – und genießt dabei die erhebende Gewissheit, in einem der fortschrittlichsten, zukunfts-offensten Häuser seiner Stadt, vielleicht der ganzen Welt zu leben.

Jede Wohnung erzählt eine Geschichte. Das Haus in der Isestraße etwa. Bestes, großbürgerliches Eppendorf aus der Gründerzeit, als der Wohlstand über Hamburg geradezu hereinbrach. Vier Etagen plus Mansarde für den Hausmeister, fünfeinhalb Zimmer in jeder Wohnung, nicht gerechnet die Abseiten und Kammern, die riesige, blau und weiß gekachelte Küche und das Mädchenzimmer. So die ganze Straße, so das ganze Stadtviertel. Die Räume groß und repräsentativ, vier Meter hoch, verbunden durch großzügige Flügeltüren, der Flur zu den hinteren Räumen so lang, dass Kinder mit dem Roller herangesaust kommen, wenn es an der Tür klingelt. So baut heute niemand mehr. Die Piste ist gut zwanzig Meter lang. Was das kostet! Allein die Heizung...

Der alte Mann lebt allein hier, die Wände bedeckt mit Schichten von Erinnerung, Urlaubsbilder auf vergilbter Tapete, Fotos von Kindern und Enkeln, Regale mit Büchern und Aktenordnern, eine Schrankwand voll geschliffener Gläser. Vor drei Jahren ist seine Frau gestorben. Das Essen wird jeden Tag gebracht, und immer mal wieder schaut auch die Stieftochter vorbei. Sie ist Ärztin, das ist ein Segen. Aber die Wohnung hat der Mann seit Monaten nicht verlassen. Die Treppen, drei Etagen, ein →



Die Stadt ist wie ein lebendiger Organismus in beständigem Wandel. Zukunft ist Gegenwart. Heute noch Vision (Foto oben), morgen schon Wirklichkeit, wie das Lighthouse Zero (unten), Hamburgs erster Wohn-Leuchtturm in der HafenCity.

Klappstuhl auf halber Höhe. Er ist jetzt weit über neunzig. Und was soll er auch da draußen, so ganz allein?

Die Wohngemeinschaft am Neuen Pferdemarkt: Viel Platz ist nicht, aber im Sommer geht das gemeinsame Leben auf der Straße weiter. Dann ist der ganze Kiez eine einzige WG. Die Gründerzeitvilla in Fuhlsbüttel, in der jedes, aber auch wirklich jedes Zimmer zur Einzelzelle für Einzelmietler ausgebaut wurde. Küchenblock, Duschkabine, alles andere lässt sich mit Rigips und kleinstkariertester Auslegung der Bauordnung zurechtzimmern. Ist es Ironie, dass die Haftanstalt keine hundert Meter entfernt liegt? Das Apartmenthaus in Othmarschen: Früher stand zwischen hohen Bäumen eine Jugendstil-Villa auf dem Grundstück, ein Denkmal eigentlich. Aber acht schnieke herausgeputzte Wohnungen mit Penthouse auf dem Dach sind das eindeutig bessere Geschäft.

Ein jeder für sich. Oder mit anderen. Und keiner allein.

Wohngeschichten. Zwei Zimmer über der Kneipe am Hansaplatz. Heute hockt sich keiner mehr in die Nische vor der Haustür, um dort seine Notdurft zu verrichten. Die Nachbarn haben gelernt, dass jeder einzelne hier zuständig ist für Sauberkeit und Zusammenhalt. Dass Sicherheit durch Gemeinschaft entsteht. Und dass Wohnen nicht erst hinter der Wohnungstür beginnt. Oder der Neubau in der HafenCity, in dem es endlich möglich ist, der Arbeit zu Hause am Bildschirm nachzugehen und doch nicht von aller Welt abgeschnitten zu sein. Ganz einfach, weil sich schon zur Planung Menschen zusammengefunden hatten, die bereit waren, ihre Bedürfnisse aufeinander abzustimmen. Und ist es nicht so, dass immer mehr Menschen den Arbeitsplatz in die eigene Wohnung verlegen?

Von Moriyama-san war die Rede. Der Japaner ist 65 und lebt allein. Das ist in seiner Heimatstadt Tokio nicht anders als in Hamburg: Mehr als 50 Prozent der Haushalte sind Single-Haushalte. Der Mann also könnte, rein demografisch, als typisches Beispiel für eine Zukunft gelten, die überall in den hoch entwickelten Industrieländern längst begonnen hat. Könnte – wenn er nicht vor einigen Jahren als Bauherr gemeinsam mit dem Architekten Ryue Nishizawa dieses Haus entwickelt hätte, in dem er für sich lebt und doch Mieter hat, Mitbewohner. Menschen, die alleine leben, und solche, die zusammengehören. Menschen, die sich hier zu Hause fühlen, und solche, die nur vorübergehend bleiben. Und die alle zusammen so etwas sind wie ein Modell für das Leben in der Zukunft. Eine Wohngemeinschaft im Fluss.

Moriyama House ist die maßgeschneiderte Umgebung für Biografien, deren Kreise einander überschneiden, sich aber auch wieder lösen. Das Gefäß für eine Lebensform, in der jeder für sich sein kann oder mit anderen, aber keiner allein sein muss. Konkret: eine Gruppe von kleinen und kleinsten Baukörpern, weiße Kuben mit großen Fenstern, zum Teil aufeinander gestellt und scheinbar wahllos verteilt über ein Grundstück, das Platz für ein paar Bäumchen und Gras hat und doch genauso knapp bemessen ist wie die Grundstücke der ganz normalen Einzelhäuser in der Nachbarschaft. In Tokio heißt das: sehr knapp. Trotzdem stehen jeden Tag Neugierige an der Straße und fragen sich, welche Vision vom Leben in der Zukunft die Architektur mit diesem Bau zur Diskussion stellt. Wie öffentlich hier das Private →



Yasuo Moriyamas „Gebäude-Erfindung“. Privates Wohnen auf engstem Raum mitten in Tokio dank einer Konstruktion aus durchbrochenem Stahl und Lichtarrangements (oben). Als Bauherr entwickelte er mit seinem japanischen Kollegen Ryue Nishizawa (Mitte) das „Moriyama House“ (unten). Hier lebt er mitten unter anderen Singles – und doch ganz für sich allein.

ist. Und ob sie jetzt einfach mal hineingehen und einen Blick zwischen die Badekabine und den Wohnraum werfen dürfen, auf dessen Dach gerade ein Mann im Morgenmantel die Zeitung liest. Einen Zaun gibt es nicht.

Wer das Haus verstehen will, dem sollte auch auffallen, dass der Architekt einem Besucher gern bis zum Bahnhof entgegenkommt. Dieser Nishizawa-san gehört gewiss zu den einflussreichsten Baumeistern der Welt. Er wurde ausgezeichnet mit dem Pritzker-Preis, der als eine Art Nobelpreis seiner Zunft gilt, und baut mit seiner Partnerin Kazuyo Sejima unter dem Namen SANAA – Sejima And Nishizawa And Associates – Museen, Geschäftszentren oder Universitäten in New York, London, am Genfer See oder auf dem Gelände der Zeche Zollverein in Essen. Warum sich so einer mit einem Wohnhaus auf einem Einzelgrundstück abgibt? Weil auch in der Dosierung von Gemeinschaft eine Herausforderung liegt, in der Balance von Offenheit und Diskretion. Übrigens auch in der Ästhetik, die sich aus der Aufgabe ergibt.

Wenn Nishizawa-san seine Besucher also an der Kamata-Station im Süden von Tokio abholt, dann ist das nicht nur eine freundliche Geste. Er illustriert damit seine Idee von einem Bauen, das die Umgebung einbezieht, die Straße, den Stadtteil, die

Nachbarn – und ebenso den ständigen Wandel. Hier also, vor den spiegelnden Fassaden der Kinos und Kaufhäuser beginnt für den Planer schon der Wohnraum. Er setzt sich fort in den Nebenstraßen, führt zu Handwerksbetrieben und kleinen Geschäften und fast übergangslos hinein in dieses Ensemble aus zehn strahlend weißen Würfeln, die eng beieinander stehen und doch Abstand halten. Und die damit so etwas sind wie ein kleines Dorf. Die Dorflinde wäre hier der Mandarinenbaum.

Natürlich spielt die Kultur eine Rolle. „Ihr Europäer genießt euch als Individuen“, sagt der Architekt. „Wir Japaner denken viel mehr als Gemeinschaft.“ Und verweist auf die große und stolze Stadt Rom, die auf dem Schutt ihrer eigenen Ruinen höher und höher emporgehoben wurde, in jedem Jahrhundert um einen weiteren Meter. Für die Ewigkeit gebaut und doch nur die Grundlage für immer neue Träume von Allmacht und Unsterblichkeit – was für ein starkes Bild! „Für Architekten ist Europa ein Königreich“, lobt Nishizawa, aber sein Spott ist nicht zu überhören: „Sie bauen etwas und es bleibt.“

Als ob darin der Sinn von Architektur läge! Im Bleiben! Als ob die Menschen dem Werk eines königlichen Baumeisters zu dienen hätten, und nicht die Bauten denen, die sie bewohnen und nutzen! In Quartieren wie der HafenCity, der neuen Mitte von



Das „One Central“ in Sydney wurde zum „besten Hochhaus der Welt“ gekürt. Eleganz, Energieeffizienz, Wohnkomfort und dazu „hängende Gärten“ als Verschattungselemente. Das Weltwunder der Hängenden Gärten der Semiramis von Babylon hat Konkurrenz bekommen.



Ein Smart Home muss keine zukunftsweisende Architektur haben. Digital vernetzt können auch ganz normale Häuser ein futuristisches Innenleben haben. Fensterläden, die Heizung, selbst die Temperatur des Badewassers lassen sich aus der Ferne über das Handy steuern.

Altona oder im Pergolenviertel in Barmbek tun sich Bauherren oder Mieter zu Gemeinschaften zusammen, um etwa ihre Kinder miteinander aufwachsen zu lassen. Sie planen Carsharing, gemeinschaftlich genutzte Freizeiträume, Gärten und Besucher-

Gemeinschaft ist gut, doch die Projekte müssen realistisch sein.

apartments oder koordinierte Dienstleistungen: Putzen, Wäsche, Kindergarten. Sie wollen ökologisch wirtschaften, ältere Mitbewohner betreuen, Sprachunterricht geben, gemeinsam die Fahrräder in Schuss bringen und ein Lastenfahrrad für alle kaufen oder auch nur einmal die Woche miteinander zu Abend essen.

„Bleibt bloß auf dem Teppich!“, mahnt Angela Hansen dann. Die Stadt Hamburg hilft bei der Planung, vermittelt ein Grundstück, fördert, berät und unterstützt – aber erst muss die Leiterin der Agentur für Baugemeinschaften in der Stadtentwicklungsbehörde überzeugt werden. Natürlich gibt es einen Katalog präzise formulierter Kriterien, abzurufen im Internet, aber drei Jahrzehnte in einer Eppendorfer Wohngemeinschaft haben ihren Blick für das Realistische – und auch das Reelle – geschärft:

„Wenn eine Gruppe von Antragstellern sich gar zu viel Gemeinsamkeit vornimmt“, sagt Hansen, „dann hole ich sie auf den Boden der Tatsachen zurück.“ Es sei schon toll, fügt sie hinzu, wenn die Gemeinschaft sich auf einen Raum einigt, in dem sich ein Gespräch ergeben kann. Ein überdachter Sitzplatz vor dem Haus, ein kleines Foyer oder einfach eine Bank neben den Briefkästen. Zur Not erinnert sie daran, dass irgendjemand den zusätzlichen Platz ja auch bezahlen muss.

Greves Garten in Bergedorf, StattSchule in Altona, autofreies Wohnen in der Saarlandstraße, die Brennerei in St. Georg, CasaNueva in Niendorf: Ein Fünftel ihrer zum Bau freigegebenen Grundstücke hält die Stadt solchen Projekten vor. Die Quote wurde nicht immer erreicht, aber der politische Wille ist formuliert. „Wir haben auch eigenes Interesse an der Förderung“, räumt Jörn Walter ein. „Baugemeinschaften bringen Stabilität in die Quartiere.“ Dank der direkten Vergabe nämlich ist der Baugrund günstiger als auf dem Markt der Träger, die mit ihren Immobilien Gewinn machen wollen. Gut für die Bauherren und Mieter, die eine durchmischte Gemeinschaft vorfinden und überdies ein Stück näher an die begehrten, zentral gelegenen Stadtteile rücken können, ins Grüne oder ans Wasser. Und gut für die Stadt. Ein Anwohner, der sich in seiner Umgebung wohl fühlt und engagiert, zertrümmert keine Mülltonnen und schmiert keine Treppenhäuser voll. Achtet auch darauf, dass andere es nicht tun.

Und wenn doch mal einer seinen Arbeitsplatz wechselt? Oder die Familienverhältnisse sich ändern? „Nicht ganz ein-

fach“, meint Walter. Scheidung ist möglich. Sollte aber von Anfang an gut in den Kontrakten verankert sein. Die Behörde berät.

Stößt das schöne Modell vom gemeinsamen Leben hier an seine Grenzen? Gibt es überhaupt noch das Haus, das von einer Generation an die nächste weitergegeben wird? In dem einer Kind ist, aufwächst, selber Kinder in die Welt setzt, alt wird und Platz macht für die Jungen, die genau den gleichen Lebensweg am selben Ort einschlagen wollen? Schon vor Jahren stieß die Politikerin Renate Künast auf ihren Reisen durch das Land auf befremdliche Spuren des Wandels: Überall, in Mecklenburg wie in Rheinland, kam sie durch Dörfer, die es einfach nicht mehr gab. Fest gemauert, aber verlassen.

Im japanischen Lifestyle-Kaufhaus Muji gibt es Häuser von der Stange zu kaufen. Wie eine neue Jacke. Entworfen hat sie ein anderer berühmter Architekt, Kengo Kuma, der auch das Stadion für die Olympischen Spiele 2020 in Tokio baut. Die Häuser sind in zwei Tagen hingestellt, und wenn Kinder zur Welt kommen oder das Elternhaus verlassen, wenn eine Partnerschaft zu Ende geht, die Karriere einen Ortswechsel nötig macht und also wieder eine neue Lebensphase beginnt – dann lässt sich das alles auch wieder abbauen. Und landet umweltneutral auf dem Recycling-Hof.

Das widerspricht natürlich dem Gedanken, sich durch eigene vier Wände und ein Dach über dem Kopf vor Wind, Wetter, unerwünschter Nachstellung und galoppierenden Immobilienpreisen zu schützen. Nur – wie realistisch ist die Idee überhaupt, sich dem Wandel der Zeiten entziehen zu können? Und kann darin ein ernst gemeintes Ziel liegen? Das wäre schon ein beinahe philosophisches Problem.

Vielleicht stecken in den Vorbildern und Konzepten aus Japan trotzdem ein paar sehr praktische Hinweise für Bauherren und Baugemeinschaften auch bei uns. In einer Welt, die durch Digitalisierung und demografischen Wandel, durch globale Vernetzung und ebenso globale Verantwortung immer enger zusammenrückt, liegen die Baupläne für ein respektvolles Mit- und Nebeneinander ja längst auf dem Tisch. Ryue Nishizawa in Tokio hat darüber nachgedacht. „Ihr im Westen habt eine Kultur der Substantive“, fasst er zusammen, „wir in Japan eine der Verben.“

Das Bauwerk wäre ein Substantiv. Darin leben – ein Verb.

Dr. Martin Tschechne ist Journalist und Psychologe in Hamburg. Seit er die Biografie für William Stern schrieb, dem Erfinder des IQ, interessiert den Absolventen der Henri-Nannen-Schule alles, was mit Intelligenz zu tun hat – vor allem die Planung einer lebenswerten Zukunft.



Wer das Leben im permanenten Übergang erlebt, findet beim japanischen Lifestyle-Kaufhaus Muji Häuser von der Stange, entworfen von dem berühmten Architekten Kengo Kuma. In nur zwei Tagen aufgestellt, lassen sie sich ebenso schnell und problemlos wieder abbauen.

„Wir können auch Flughafen“

Der Architekt **MEINHARD VON GERKAN** hat den Berliner Hauptbahnhof, die Millionenstadt Lingang sowie den Flughafen Tegel gebaut. Und den Hauptstadtflughafen geplant. Im Interview erläutert er, warum der gerade nicht sein Lieblingsobjekt ist.

Interview: **Martin Tschechne** Foto: **Ivo von Renner**

club!: Herr von Gerkan, wie läuft's in Lingang?

Meinhard von Gerkan: Oh, es wächst. Inzwischen leben fast 400 000 Menschen dort. Aber wir sind immer noch in der Aufbauphase.

Irgendwann soll die Stadt so groß sein wie Hamburg.

Nicht ganz. Wir planen für zirka 1,3 Millionen Einwohner. Lingang New City liegt am Rand der Metropolregion Shanghai, unmittelbar am Meer, aber wir haben einen See als Zentrum angelegt, kreisrund, mit einem Umfang von genau zehn Kilometern. Heute ist das ein sehr beliebter Ausflugsort. Um den See herum ist ein breiter Streifen Grün, die Leute kommen aus Shanghai, machen da Picknick oder bauen Zelte auf und bleiben über Nacht. Oder, sehr beliebt: Sie feiern Hochzeit am Ufer, mit allem Drum und Dran. Und die Mitarbeiter unseres Planungsbüros dort machen gern mal einen Wettlauf: Die einen laufen im Uhrzeigersinn um den See herum, die anderen in Gegenrichtung, und je nachdem, wo sie sich treffen, können sie sehen, wer gewonnen hat.

Das Büro Gerkan, Marg und Partner plant eine Millionenstadt in China – das war sicher ein Höhepunkt in Ihrer Karriere als Architekt. Und irgendwie erinnert das Projekt an Ihren ersten großen Coup: den Flughafen Berlin-Tegel, der ebenfalls ein Kreis ohne Zentrum ist.

Ein Sechseck, um präzise zu sein. Und das vermeintlich nicht vorhandene Zentrum ist der Ort, von dem aus der ganze Flugplatz bedient wird. Dort treffen die Fluggäste ein, von dort fahren sie in die Stadt. Und weil die Grundform einem Kreis so nahe

kommt, hat kein Reisender es weiter als, sagen wir: dreißig Meter, um vom Bus oder Taxi in sein Flugzeug zu kommen.

Genial! Eigentlich sollten Sie mit diesem Verteilungsprinzip die Mutter aller Flugplätze erfunden haben.

Das haben uns damals, 1975, viele so gesagt. Trotzdem blieb Tegel ein Unikat – weil nämlich die Leute protestiert haben, die am Flughafen ihre Läden betreiben. Sie haben es lieber, wenn Fluggäste auf ihrem Weg zum Gate und während sie dort warten, an einem üppigen Angebot von Parfüm, Spirituosen, Klammotten, Souvenirs und so weiter vorbeigeführt werden.

„Sie müssen als Architekt immer Rücksicht auf den Investor nehmen.“

Wie bitte? Wir schleppen unser Handgepäck kilometerweit durch die Gänge, nur damit die Flughafen-Händler ihre Geschäfte machen können?

Nicht nur. Tegel war ursprünglich auf 2,5 Millionen Fluggäste pro Jahr ausgelegt. Inzwischen sind es mehr als zehnmal so viele. Da stößt das Layout an seine Grenzen. Außerdem ist seit damals der internationale Terrorismus als neue Bedrohung hinzugekommen und die umfangreichen Sicherheits-Checks lassen sich natürlich besser zentral organisieren als für jeden Flugsteig einzeln.



Meinhard von Gerkan in seinem Haus an der Elbchaussee. Um die Ausbildung junger Menschen sowie die Forschung im Bereich Architektur, Landschaftsarchitektur und Landschaftspflege zur fördern, hat er 2007 mit seinem Partner Volkwin Marg die gmp-Stiftung gegründet.



Prestigeobjekt für die deutsche Hauptstadt: 1993 holte gmp bei dem Ausschreibungswettbewerb für den Berliner Hauptbahnhof den ersten Platz, er ging 2006 in Betrieb. Der direkt am Spreebogen gelegene Glasbau ist der größte Turmbahnhof Europas.

Trotzdem: Mit dem Design eines Flughafens nach dem Vorbild einer Niere wurden Meinhard von Gerkan und Volkwin Marg, blutjung, quasi über Nacht zu Stars. Wie war das: Sie hatten noch nicht einmal ein Büro?

Stimmt. Als die Auftraggeber aus Berlin uns in Hamburg besuchten, hatten wir gerade unser Studium beendet. Da mussten wir ein paar Freunde bitten, sich tief über die Zeichentische zu beugen. Hat funktioniert. Heute geht es bei uns aber geordneter zu.

Zwischen einer Millionenstadt in China und einer Andachtskapelle in Hofgeismar – Ihrem kleinsten Projekt – gibt es eigentlich nichts, was das Büro gmp nicht umgesetzt hat: Sportstadien, Museen, Opernhäuser, Luxusvillen, Bahnhöfe. Bitte helfen Sie uns: Wo ist die gemeinsame Linie?

Die zu finden überlassen wir den Architekturkritikern. Wir konzentrieren uns auf die Projekte. Jedes ist einzig in seiner Art und jedes braucht eine spezielle Lösung.

Sehr bescheiden ...

Gar nicht. Aber Architektur ist nun mal Verhandlungssache. Sie müssen als Architekt immer Rücksicht nehmen auf den Investor. Der zahlt nämlich. Und gibt deshalb auch die Richtung vor. Ein Beispiel, ebenfalls aus China: Wir haben in Peking ein Quartier mit 6000 Wohnungen gebaut. Nun müssen Sie einmal darauf achten: Wenn Sie im Flugzeug über China hinwegfliegen, dann ist das ganze Land quer gestreift. Alle Wohnungen werden in Nord-Süd-Richtung gebaut. Ob das noch aus den Zeiten Maos

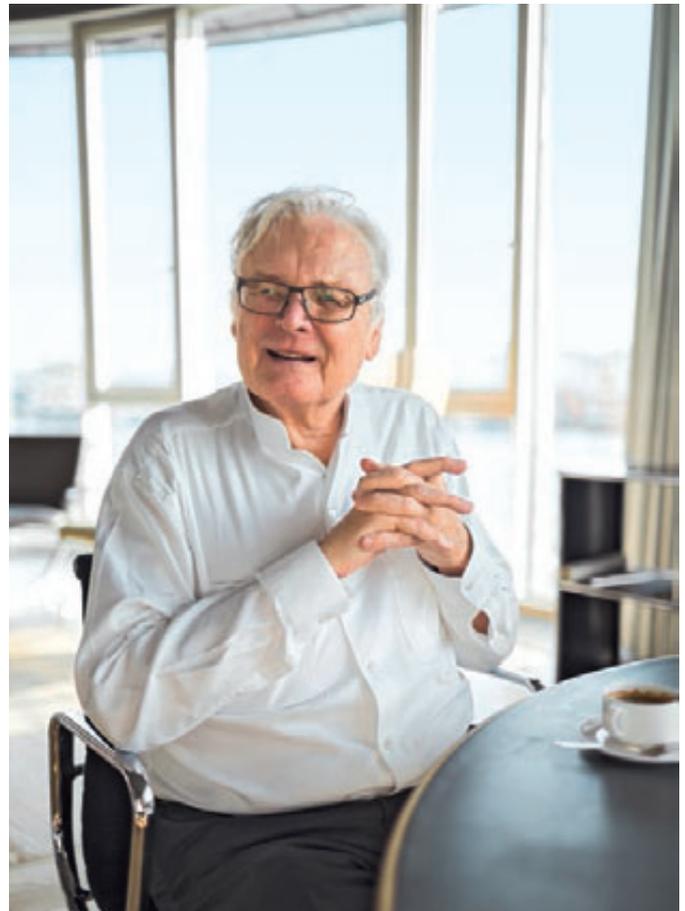
stammt oder von Konfuzius, ich weiß es nicht. Aber es gilt als Regel, niemand fragt auch nur danach. Und jeder Investor sagt dem Architekten, andere Wohnungen kann er nicht verkaufen. Was meinen Sie, wie zäh wir verhandeln mussten, bis wir zumindest 15 Prozent der Wohnungen in Ost-West-Richtung bauen durften. Anders können Sie nämlich keine Blocks anlegen, keine Plätze, auch kein vernünftiges Netz an Straßen – aber genau das brauchen Sie, um einer Stadt auch ein Gesicht zu geben, ein Lebensgefühl. Und siehe da: Die Wohnungen in diesem Teil des Quartiers sind zu höheren Preisen verkauft worden als die konventionellen!

Herzlichen Glückwunsch! Aber soll das heißen: Den Fortschritt in der Architektur bestimmt allein der Bauherr? Und wenn der keine Ahnung hat, keinen Geschmack oder keine Skrupel, dann haben die Fachleute keine Chance?

Doch, haben sie. Aber Sie als Kunde, als Konsument, sollten sich auch Ihrer Rolle bewusst sein: Worauf springen Sie denn an? Was fordern Sie? Und wofür geben Sie Ihr Geld aus? Das sind die Dinge, die einen Investor interessieren, und auf die er reagiert. In China war es die einheitliche Ausrichtung der Häuser, bei uns sind es vielleicht Materialien, ist es die Erwartung einer Dauerhaftigkeit. Wir Architekten können Ideen entwickeln, können sie auch umsetzen. Ob sie Erfolg haben, sich durchsetzen – das entscheidet der Markt. Aber da tut sich was ...

Zum Beispiel?

Vor einiger Zeit war ich eingeladen, als Vorsitzender einer Jury für die Zeitschrift Baumeister über das „Haus des Jahres“ zu befinden. Ich mache das schon seit Jahren und meist sind es Luxusvillen, die da zum Wettbewerb antreten – diesmal hat ein Haus



aus Blech gewonnen, ein Ausreißer in jeder Beziehung. Es stand in der Gegend von München, rings herum lauter bayrische Folklore-Architektur. Und mitten drin dieses Ding aus gefaltetem Industrieblech, das sich nicht einmal die Mühe machte, nach etwas anderem auszusehen als nach dem, was es war. Absolut ehrlich. Das fanden wir toll!

Der Vorbote einer Trendwende?

Ich denke schon, dass sich die öffentliche Meinung da wandelt. Natürlich gab es auch Proteste. Leser des Magazins schrieben, unser Urteil sei ein Verbrechen an der Architektur. Aber unter den Kollegen in der Jury war deutlich zu spüren, dass der Weg jetzt in eine andere Richtung geht. Die wollten es einfach nicht mehr so klotzig und protzig. Das Material ist billig und praktisch, es hat zwar keinerlei Wärmedämmung, aber die kann man von innen dagegensetzen. Die Werte des Hauses sind mustergültig. Dazu ist der Architekt Guntram Jankowski aus Berlin sehr intelligent mit den Innenräumen umgegangen, das Haus bietet großzügig Platz für eine Familie mit zwei Kindern, es hat angenehme Proportionen, angenehmes Klima. Und das ist es, was zählt.

Bye, bye Backstein, hello Wellblech: Ein bisschen traurig ist das schon ...

So weit würde ich nicht gehen. Die Beharrungskräfte von Tradition und Geschmack sind groß, siehe bayrische Folklore-Architektur. Aber immerhin wächst die Zahl der Alternativen und immerhin verbreitet sich die Nachricht, dass sie funktionieren. Diese Blechteile etwa lassen sich vormontieren. Was meinen Sie, wie praktisch das ist. Und wie sparsam. Da bleibt vielleicht sogar etwas übrig für einen besseren Bauplatz, im Grünen oder am

Wasser. Sie müssen nur darauf achten, dass Sie mit solchen Modulen beim Transport auch unter der Brücke hindurchkommen.

„Der kalkulierte Erfolg eines Geldgebers orientiert sich stets an der Vergangenheit.“

In Städten wie Hamburg sind über 50 Prozent der Haushalte Ein-Personen-Haushalte. Wäre es nicht an der Zeit, dass der Wohnungsmarkt entschiedener auf solche Entwicklungen reagiert? Auf den demografischen Wandel, die Auswirkungen der Digitalisierung, auf neue Konzepte von Mobilität und neue Ideen vom gemeinsamen Leben?

Tut er doch längst. Aber meist sind es noch Pioniere, die sich an so etwas heranwagen wie Baugemeinschaften, integriertes Wohnen, neue Materialien, ökologisches Bauen. Der Markt reagiert mit großer Verzögerung, weil der kalkulierte Erfolg eines Investors sich immer an der Vergangenheit orientiert. Da gibt es eine Statistik, und die schreibt brav die Verhältnisse fort, wie sie vor 15 oder 20 Jahren galten. Über den Tellerrand gucken nur die Schlaunen.

In Tokio baut der Architekt Kengo Kuma sogar das Stadion für die Olympischen Spiele 2020 aus Holz. Architekten können also machtvolle Zeichen setzen.

Wir haben in unserem Masterplan für die Spiele 2024 in Hamburg, die ja nun nicht kommen, einen anderen Weg beschritten.



Eines von über 350 Projekten, die Meinhard von Gerkan geplant und realisiert hat: Das Hanoi Museum in Vietnam. Es stellt eine umgekehrte Pyramide dar. In dem 2010 eröffneten Museum werden mehr als 50 000 Exponate zur 1000-jährigen Geschichte des Landes gezeigt.

Da ging es auch um Nachhaltigkeit, aber nicht nur in den Materialien, sondern in der Nutzung. Unser Konzept sah vor, dass sich die ganze Arena ohne großen Aufwand zurückbauen ließ – in einen Park, eine Sportanlage, die auch im Alltag zu nutzen ist. Und wo zuvor die Zuschauerränge waren, da hatten wir Wohnungen geplant.

Was geschieht denn sonst mit diesen Riesenbauten, wenn die Veranstaltung einmal vorbei ist? Es wäre ja nicht Ihr erstes Stadion gewesen ...

Niemand sonst hat so viele Stadien in der ganzen Welt gebaut wie wir. Und ich sage Ihnen ganz offen: Aus der ökonomischen Perspektive, auch aus der städtebaulichen und der ökologischen sind diese Vorzeigebauten geradezu ein Verbrechen. Und wir Architekten sind daran beteiligt – ich beziehe mich da ausdrücklich ein. In Brasilien zum Beispiel, Manaus: Dort gibt es kaum genug Fußballspieler, um so ein gewaltiges Stadion zu bespielen. Also steht es unnütz in der Landschaft und rottet vor sich hin. Oder Kapstadt, die WM 2010: Ich war im Viertelfinale dort, Deutschland gegen Argentinien, 4:0, der ganze Kessel brodelte. Aber dieses Stadion wird nie wieder voll besetzt sein! Es steht auf dem wahrscheinlich wertvollsten Bauland von Südafrika, fast nur Weiße können sich leisten, dort zu leben – aber gerade die sind es, die sich für Fußball am wenigsten interessieren.

Ihre Selbstkritik ehrt Sie. Aber was lässt sich ändern? Für viele Länder sind solche Veranstaltungen ein Mittel, sich international ins Gespräch zu bringen.

Wir hätten in Hamburg gern eine Alternative vorgestellt. Und wir haben es getan auf der Expo 2000 in Hannover. Dort haben wir den Christuspavillon gebaut, einen stillen Andachtsraum mitten im Getöse der Weltausstellung. Und als alles vorbei war, haben wir ihn komplett zerlegt, ihn 600 Kilometer weit nach Thüringen verfrachtet und in Volkenroda wieder aufgebaut. Dort dient er jetzt als Wallfahrtskirche. Geht alles, man muss es nur von Anfang an einplanen. Und den richtigen Bauherrn dafür finden.

Ein Wort zum Hauptstadtflughafen in Berlin, der bestimmt nicht Ihr aktuelles Lieblingsprojekt ist ...

Das kann ich bestätigen!

... der aber doch eine bemerkenswerte Klammer bildet zum Flughafen Tegel, mit dem Sie Ihre Laufbahn begonnen haben. Über die Querelen, die Pannen, die bürokratischen



Professor Meinhard von Gerkan im Gespräch mit Dr. Martin Tschechne.



MEINHARD VON GERKAN, 82, ist in Riga, Lettland, geboren und in Hamburg aufgewachsen. Er studierte an der Technischen Hochschule in Braunschweig Architektur und gründete im Anschluss 1965 gemeinsam mit seinem Partner Volkwin Marg das Architekturbüro gmp mit Sitz in Hamburg. Bereits in den ersten zwei Jahren gewann gmp acht Architekturwettbewerbe, darunter den für den Entwurf des Flughafens Berlin-Tegel, den ersten Drive-in-Airport Deutschlands. Viele Arenen, Museen, Krankenhäuser, Konzerthallen und Sportarenen folgten. Zu seinen größten Projekten zählt die chinesische Metropole Lingang New City.

Verzögerungen brauchen wir nicht zu reden. Ihrem Ärger darüber haben Sie in einem Buch Luft gemacht, „Black Box BER“, das bestimmt nicht ganz zufällig ein Bestseller wurde. Aber irgendwann wird dieser Flughafen Berlin-Brandenburg – BER – ja auch fertig werden. 2018 soll es so weit sein. Wird er Sie dann vielleicht doch mit demselben Stolz erfüllen wie Tegel?

Keine Chance!

Weil Sie unversöhnlich sauer sind?

Nicht mal in erster Linie. Ich habe schon die Hoffnung, dass die Architektur ihre Anerkennung findet, wenn der Flughafen einmal seinen Betrieb aufgenommen hat und das Berliner Publikum diesen Ort erleben kann. So ähnlich, wie es hier bei der Elbphilharmonie war – seit der Eröffnung ist ja ganz Hamburg selig. Wir haben immer für die Architektur in BER gekämpft, egal, wer da gerade zuständig war, und egal, welchen irreparablen Schaden das bürokratische Desaster dort an unserer Reputation angerichtet hat. Nur hat sich durch die extreme zeitliche Verschleppung inzwischen ein Problem ergeben, unter dem auch Tegel zu leiden hat.

Nämlich?

Die Zahlen. Der Flughafen ist seit fünf Jahren praktisch fertig, nur ist der Flugverkehr in dieser Zeit exponentiell angestiegen. Das hat niemand vorausgesehen. Berlin ist zum Drehkreuz für den gesamten Osten geworden. Solche Hub-Funktion hatten bislang nur Frankfurt und München. Jetzt wird also erweitert werden müssen und das werden die Betreiber bestimmt nicht mit uns machen. Dabei haben wir Hamburg gebaut, Stuttgart, nicht zu vergessen Berli-Tegel: erstklassige Architektur, funktioniert bestens. Wir können nämlich Flughäfen!



k7 Küche, Holzart Nussbaum
Farbglas bronze matt

Küche | Essen | Wohnen | Schlafen | Kind

DAS LEBEN IST EBEN DOCH EIN WUNSCHKONZERT: MASSGEFERTIGTE MÖBEL FÜR ALLE WOHNBEREICHE.

- it's a tree story.

TEAM 7

TEAM 7 Hamburg City, D 10, Domstraße 10, 20095 Hamburg, Tel. 040 32908710; **TEAM 7 Hamburg**, Stahlwiete 14a (Phoenixhof), 22761 Hamburg-Altona, Tel. 040 398410 0, www.team7-hamburg.de; **TEAM 7 Düsseldorf**, Stilwerk, Grünstraße 15, 40212 Düsseldorf, Tel. 0211 862937 12, www.team7-duesseldorf.de; **TEAM 7 Stuttgart**, Friedrichstraße 16, 70174 Stuttgart, Tel. 0711 4708 130, www.team7-stuttgart.de; **TEAM 7 München**, Herzogspitalstraße 3, 80331 München, Tel. 089 2324950 0, www.team7-muenchen.de

„Hamburg wohnt vielseitig, aber auch problematisch!“

Clubmitglieder zum Thema „Hamburg wohnt“



SÖNKE INGWERSEN

Architekten B8, Ingwersen | Rapp GmbH
Geschäftsführer

Hamburg wohnt vielseitig, aber auch problematisch! Wer ein Haus oder eine Wohnung besitzt, bekommt den „Run“ auf begehrte Objekte wenig mit. Der Wunsch eines Normalverdieners nach bestimmter Wohnart und Lage ist kaum realisierbar – trotz niedriger Zinsen. Dennoch ist es wichtig, im Alter mietfrei zu wohnen. Auch wenn durch digitale Vernetzungen Arbeiten von überall möglich ist und ein fester Wohnort nebensächlich erscheint, ist im Alter die bezahlbare Bleibe wichtiger denn je. Auch im Zentrum, wo alles fußläufig erreichbar ist. Im Ver-

gleich mit anderen Städten fällt auf, wie wenig Wohnraum die Innenstadt bietet. Gerade hier ist Potential, diesen durch Umnutzungen zu schaffen – nur bezahlbar muss er sein.

CARSTEN RUTZ

Deutsche Reihenhaus AG
Vorstand

Wie wohnt Hamburg? Die Antwort liegt in der Natur der Sache: Am liebsten so, wie es die Bürger wollen! Im Eigentum oder zur Miete. Auf dem Kiez oder im Villenviertel. Innenstadt oder Speckgürtel. Im Alt- oder Neubau. Die Wünsche sind so unterschiedlich wie die Menschen selbst, die Nachfrage ist höher als das Angebot. Den Menschen in Politik und Verwaltung ist gelungen, die Weichen in Richtung positiver Zukunft zu stellen. Das mag daran liegen, dass Entscheidungen im Stadtstaat schneller umgesetzt werden können. Aber in Hamburg sieht man, was passiert, wenn das Thema Wohnen von der politischen Führung ernstgenommen und mit Priorität behandelt wird. Großstädte wie Berlin, Frankfurt oder Köln können sich ein Beispiel am „Bündnis für Wohnen“ nehmen.



DR.-ING. MANFRED RIEDEL

Dr. Riedel Automatisierungstechnik GmbH
Geschäftsführer

Hamburg ist geprägt durch wunderbare Stadtvillen, alte und neue Quartiere und die zahlreichen, für Hamburg typischen Backsteinbauten. Trotz dieser lebenswerten Wohnsituation gibt es aber einen Wermutstropfen: die zu hohen Heizenergiekosten. Die besondere Optik der Häuser verbietet die übliche Dämmung für niedrigere Energieverbräuche. Hier kann Smart Building mit durchschnittlich 20 Prozent Reduzierung und geringeren Investitionskosten gegenüber Dämmmaßnahmen eine Hilfe sein. Wie bei der Hansa Baugenossenschaft in Hamburg Dulsberg, wo RIEcon Smart Building unserer Firma erfolgreich installiert wurde. Smart Building vereint Energieeffizienz mit altersunterstützenden Funktionen und direkter Mieter-Verwalterkommunikation. In zehn Jahren wird es selbstverständlich sein.



KIAN GIAHI

ALHO Systembau GmbH
Gebietsvertriebsleiter, Nord

Erschwinglicher Wohnraum ist in Hamburg Mangelware. Stadt und Projektentwickler wollen zügig welchen schaffen. Im Fokus steht geförderter Wohnungsbau. „Serielles Bauen“ heißt die Lösung von Architekten, Planern und Investoren, zum Beispiel mit Modulbau. Er vereint Schnelligkeit mit Kostensicherheit, Qualität und ansprechende Architektur. Auf Geschosswohnungsbau spezialisierte Architekten haben Grundrisse für Wohnungstypen entwickelt – von der Micro- bis zur 4-Zimmer-Wohnung –, die den Vorgaben des öffentlich geförderten Wohnungsbaus entsprechen und sich nach dem Baukastenprinzip zu Gebäuden kombinieren lassen.





NEUBAUVORHABEN
BLANKENESE

HÄUSER

ARCHITEKTUR ERLEBEN

Jedes Mollwitz-Haus ist ein Unikat und wird genau auf Ihre Wünsche abgestimmt. Anspruchsvolle Architektur und hochwertige Handwerkskunst gehen bei uns Hand in Hand – und garantieren ein Ergebnis, das den individuellen Vorstellungen unserer Kunden entspricht.

Äußerst sorgfältige Ausführungsplanungen sichern Ihnen als Bauherrn eine hohe Bauqualität. Wir legen großen Wert auf langfristige Zusammenarbeit mit den Handwerksbetrieben. Dies garantiert Ihnen einen reibungslosen Bauablauf.

NEUBAUVORHABEN IN BLANKENESE:

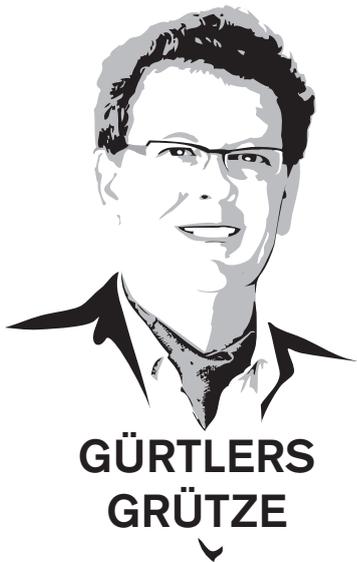
Auf einem 1.609 m² großen Grundstück realisieren wir ein hochwertiges, in Massivbauweise errichtetes Gebäude mit vier großzügigen und exklusiven Eigentumswohnungen.

Zum Verkauf stehen diese exklusiven Eigentumswohnungen:

- Erdgeschosswohnung mit privatem Südwestgarten
- Geräumige Maisonettewohnung mit zwei Außenbereichen
- Exklusive Privatetage im 1. Obergeschoss

Sylvia Stankewitz berät Sie gern unter T: 040 645 395 -345
e-Mail: s.stankewitz@mollwitz.de





MINDESTWOHN

Text: **Detlef Gürtler**

Wohnen solle ein Geräusch machen, wünschte sich einst der Poet Max Goldt. Dann wäre auch klar, dass mit dem Tätigkeitswort „wohnen“ eine Tätigkeit verbunden sei – bislang könne man nämlich leider, so Goldt, „nicht ausschließlich wohnen, man raucht, schläft oder steht dabei. Ich würde gern mal versuchen, eine Minute lang nur zu wohnen, das wäre eine wunderbare Meditation. Wohn, wohn, wohn. Man müsste intensiver wohnen. Schließlich ist das ein Grundrecht, das der gütige Staat mir gewährt.“

Nun ist das Wohnen zwar formaljuristisch kein Grundrecht, da (anders als beispielsweise in Spanien) in unserer Verfassung kein Recht auf Wohnen verankert ist. Faktisch aber sind sich der Poet und der Sozialstaat einig, dass ein Dach über dem Kopf notwendiger Bestandteil eines menschenwürdigen Lebens ist. Und diese Würde „zu achten und zu schützen ist Verpflichtung aller staatlichen Gewalt“, sagt das Grundgesetz. Also gibt es dann doch so etwas wie ein Mindestwohn – und Sozialämter sind sehr geübt darin, dieses zu berechnen.

Dieses Mindestwohn ist übrigens nicht nur Grundlage der Menschenwürde, sondern auch des Kapitalismus. Denn dieser entstand und gedeiht auch heute noch am besten dort, wo die klimatischen Bedingungen besonders ungünstig sind – wo es nämlich einen echten Winter gibt. Innerhalb der einzelnen Staaten kamen Industrialisierung und Kapitalismus dort besser voran, wo der Winter härter war – in der Lombardei besser als in Sizilien, in Galizien besser als in Andalusien. In England wie in Deutschland spielen die internen Klimaunterschiede keine signifikante Rolle, denn im Norden wie im Süden haben beide Länder „neun Monate Winter und drei Monate keinen Sommer“ (Napoleon über Deutschland).

Und warum ist der Winter so wichtig? Weil man in ihm verhungern und erfrieren kann. Man hat eben nicht die Chance, in

der freien Natur genug Nahrung zum Überleben zu finden, weil mehrere Monate pro Jahr die Natur praktisch keine Nahrung liefert – und in genau diesen Monaten besteht auch die schiere Notwendigkeit, sich durch Wohnung und Heizung vor Kälte zu schützen. Wir Abendländer können also nicht karibisch unbeschwert in den Tag hineinleben, denn wir wissen, dass bald schon der nächste Winter kommt. Wir müssen vorsorgen, sparen, langfristig denken.

Neben dieser traditionellen Vorsorge-Mentalität begünstigt der Winter auch die Arbeitsteilung und die Entstehung von breit angelegten Massenmärkten. Man braucht eben in Mitteleuropa zum Überleben eine deutlich größere Zahl an Produkten als in den Tropen – das Geld musste nicht nur für Nahrungsmittel, sondern auch für Bekleidung, Behausung und Brennstoff reichen. Für die Unternehmer ergab sich dadurch frühzeitig ein Anreiz zu einer Massenproduktion sowie einer Steigerung der Arbeitsproduktivität.

Offenbar ist ja der Winter ein weit wichtigerer Geburtshelfer des Kapitalismus als die von Max Weber so hervorgehobene protestantische Arbeitsethik: Die kalte-erprobten Japaner fanden sich hervorragend im Kapitalismus zurecht, auch ohne zum Calvinismus überzutreten, und die Entwicklungsunterschiede zwischen Nord und Süd in den katholischen Staaten Frankreich, Italien und Spanien lassen sich ebenfalls nicht auf religiöse Einflüsse zurückführen. Möglicherweise gilt Weber ja eher umgekehrt: Der Protestantismus konnte sich nur in denjenigen Regionen Europas dauerhaft durchsetzen, die mit unwirtlichen Wintern geschlagen sind.

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



MACHEN SIE SICH SELBST
EINE UNENDLICHE LIEBESERKLÄRUNG.

HELIORO BY KIM



Hamburg: Jungfernstieg 8, T 040.33 44 88 24 · Mönckebergstraße 19, T 040.33 44 88 22
Neun endlos miteinander verwobene Goldstrahlen in 18k Roségold ergeben den Ring Helioro.
Entdecken Sie Helioro BY KIM bei Wempe an den besten Adressen Deutschlands und in London,
Paris, Madrid, Wien, New York und Peking oder bestellen Sie unter www.wempe.de

Wer stürzt, gewinnt

*Es ist nicht unüblich, dass eine Geschäftsidee nicht wie erhofft funktioniert und ein **UNTERNEHMEN SCHEITERT**. Doch während in den USA eine Pleite zum geschäftlichen Alltag gehört, gilt ein Scheitern hierzulande als Makel.*

Text: **Sonja Álvarez** Illustration: **Herbert Beckmann**

Zu den großen Sorgen eines 18-jährigen Teenagers gehört eigentlich, ob der große Schwarm die Liebe wohl erwidern wird oder was man nach dem Abi studieren soll. Bei Frank Thelen lief das anders. Gerade volljährig geworden, gründete er sein erstes Unternehmen, die Softer Solutions GmbH, eine Plattform zur Produktion von Multimedia Multi-CD-ROMs. Das Geschäft lief gut, zu den Kunden gehörten Filmausrüster Agfa, das Internetunternehmen 1&1 und der Deutsche Bundestag. Thelen gründete weitere Unternehmen, erhielt 1,4 Millionen Mark Wagniskapital, plante einen Börsengang, doch dann platzte die Dotcom-Blase – und Thelen stand vor einem Scherbenhaufen. Sein Unternehmen ging pleite, mit gerade einmal 24 Jahren hatte er eine Million Mark Miese auf dem Konto. Heute ist der 41-jährige wieder erfolgreicher Start-up-Geldgeber, Juror in der populären Vox-Gründershow „Die Höhle der Löwen“ und Multimillionär – all das vielleicht gerade wegen seines frühen Misserfolgs, denn Thelen ist überzeugt: „Wenn man weiter kommen will, gehören Stürze dazu.“

Doch genau diese Denke hat sich in Deutschland noch immer nicht durchgesetzt. Während es in den USA quasi zur „Ausbildung“ eines jeden Unternehmers gehört, einmal kräftig auf die Nase zu fallen, gilt Scheitern hierzulande oft als Mangel in der Vita, den man so gut wie möglich vertuschen sollte, statt ihn quasi als „Ehrenabzeichen“ stolz vor sich herzutragen – schließlich bieten erst Fehlschläge die große Chance, sich gründlich mit sich und den Verhältnissen zu beschäftigen und dadurch beim nächsten Versuch

umso erfolgreicher zu sein: „I’ve failed my way to success“, beschrieb bereits US-Erfinder Thomas A. Edison sein Erfolgsgeheimnis.

In Deutschland steht dagegen nur etwa jeder zweite Bundesbürger dem unternehmerischen Scheitern positiv oder überwiegend positiv gegenüber, wie eine repräsentative Umfrage der Universität Hohenheim zeigt, die unter dem Titel „Gute Fehler, schlechte Fehler“ veröffentlicht wurde und unter www.neue-unternehmerkultur.de abrufbar ist.

Interessant sind dabei insbesondere auch die regionalen Unterschiede: Während in Bremen offenbar eine positive Haltung gegenüber unternehmerischen Misserfolgen vorherrscht, wird Scheitern in Hamburg und Berlin tendenziell negativer wahrgenommen als im Schnitt aller Bundesländer. Was überrascht, steht doch die Hansestadt für erfolgreiches wie traditionelles Unternehmertum, die Hauptstadt für die neue Start-up-Kultur – dass eine unternehmerische Entscheidung einmal schief geht, sollte hier eigentlich als selbstverständlich angesehen werden. Eine Begründung für die große Skepsis in den beiden Stadtstaaten liefern die Autoren der Studie zwar nicht, doch insgesamt gilt für die mehr als 2000 Befragten aus allen Bundesländern: Gründe für das Scheitern, die außerhalb des Einflusses des Gründers liegen, werden eher akzeptiert, insbesondere wenn es sich dabei um Ursachen wie Krankheit, allgemeine wirtschaftliche Entwicklung oder wettbewerbsbedingtes Scheitern handelt. →



Liegt die Ursache für das Scheitern eines Unternehmens dagegen innerhalb des Einflussbereichs des Gründers, ergibt sich laut Studie ein anderes Bild: Lassen sich Fehler auf die Fähigkeiten und Kompetenzen des Unternehmensgründers zurückführen, wird dies von den Befragten nur bedingt toleriert und kann zur Stigmatisierung des Gründers führen.

Interessanterweise sind die Befragten eher bereit, Zahlungsunfähigkeit zu akzeptieren als die willentliche Beendigung eines unternehmerischen Vorhabens. Ein „Einfach mal Ausprobieren“ wird als Grund für ein Scheitern nicht akzeptiert – dabei ist es doch gerade oft das Herumtüfteln, das aus einem zunächst augenscheinlich verrückten Gedanken das „next big thing“ möglich machen kann.

Es sei „ermüchternd“, dass viele Deutsche trotz Idee, Kompetenz und grundsätzlichem Interesse am Unternehmertum aufgrund des mit einer Unternehmensgründung einhergehenden Risikos auf die Umsetzung ihres Traums verzichten, schreiben die Autoren der Studie. Es existiere eine „ganz grundsätzliche Angst vor dem Scheitern“. Dagegen helfe auch nicht, dass die Deutschen in den vergangenen Jahrzehnten „ein durchaus positives Bild von Unternehmern und ihrer Bedeutung für den wirtschaftlichen Erfolg Deutschlands gewonnen haben“. Dennoch sind die Autoren optimistisch. Speziell junge Menschen würden eine vergleichsweise positive und tolerante Haltung mit Blick auf das Thema Scheitern haben. Dieses enorme Potenzial müsse frühzeitig erkannt, genutzt und über die nächsten Jahre und Jahrzehnte konsequent und dauerhaft aufrechterhalten werden, dann würden die „Chancen für eine neue Gründerzeit und einen positiveren Umgang mit Fehlern“ gut stehen.

„Über Fehler zu reden, bedeutet, sich eine Blöße zu geben.“

Nikolaus Förster, Impulse Medien GmbH



Warum sich Deutschland mit einer „Kultur des Scheiterns“ so schwer tut, hat auch Nikolaus Förster, Chefredakteur des Wirtschaftsmagazins „Impulse“ und Geschäftsführender Gesellschafter der Impulse Medien, ergründet. Über acht Jahre hat er Unternehmerinnen und Unternehmer nach ihren größten Fehlern befragt und daraus ein Buch gemacht: „Mein größter Fehler – Bekenntnisse erfolgreicher Unternehmer“.

Unter den 91 Köpfen ist beispielsweise Architekt Meinhard von Gerkan, Fitnessstudio-Gründer Werner Kieser, Software-Unternehmerin Marion Sinner und auch Manfred Maus, Mitgründer der Baumarktkette Obi. Er erzählt davon, wie er mit dem Unternehmen in ein Schwellenland expandierte, aber trotzdem eine persönliche Niederlage erlitt: Alles war nach Plan gelaufen, doch sechs Wochen vor Eröffnung der Filiale hieß es plötzlich, dass wegen einer angeblichen Gasleitung im Untergrund keine Genehmigung erteilt werden könne. Nur eine Möglichkeit gebe es, hieß es, sie kostete 10 000 Euro – Bestechungsgeld. Bis heute bereut es Maus, sich darauf eingelassen zu haben. „Das widerspricht all dem, was mir wichtig ist und wie ich groß geworden bin“, berichtet er in dem Buch. →

ZEHN TIPPS FÜR EINE NEUE UNTERNEHMERKULTUR DES SCHEITERNS:

1. Es muss sich die Sichtweise jedes Einzelnen von vereinfachendem Schwarz-Weiß-Denken ändern, beispielsweise nicht mehr Erfolg haben vs. Scheitern.
2. Wir brauchen ein umfassenderes Verständnis unternehmerischen Handelns (Ausprobieren, Versuchen, Wagen, Lernen, Testen).
3. Eine tolerante und fehlerfreundliche Unternehmenskultur muss allgemein eine höhere Aufmerksamkeit in Politik, Wirtschaft und Medien erhalten und durch laufende und flächen-deckende Kampagnen in der Öffentlichkeit verankert werden.
4. Es müssen mehr Formate geschaffen werden, die gescheiterten wie erfolgreichen Unternehmern und Persönlichkeiten die Möglichkeit geben, ihre Erfahrungen mit der Öffentlichkeit zu teilen, wie beispielsweise bei den „FuckUp Nights“.
5. Es müssen erfahrene und weniger erfolgreiche Personen den Mut aufbringen, sich mehr in die Öffentlichkeit einzuschalten, um ihre Geschichte zu erzählen.
6. Gerade die Lebensgeschichten von erfolgreichen Unternehmern, die auf ihrem Weg zum Erfolg mehrfach gescheitert sind (Seriengründer), müssen stärker verbreitet werden, damit ihre ursprünglichen Misserfolge nicht durch den später eintretenden Erfolg für immer überdeckt, sondern vielmehr als notwendige Vorbedingung des späteren Erfolgs verstanden werden.
7. Der Unternehmergehalt muss ein größerer Stellenwert in Aus- und Weiterbildung eingeräumt und das Berufsbild des Unternehmers als gleichberechtigte und alternative Karrieremöglichkeit präsentiert werden.
8. Es muss ein freiwilliges und gefördertes Gründerjahr für Schüler, Studierende oder Hochschulabsolventen in einer risikoreduzierten und experimentierfreudigen Umgebung geschaffen werden, um einen vereinfachten Einstieg in das Unternehmertum zu ermöglichen und positives Scheitern zu lernen.
9. Eine negative Fehlerkultur führt häufig zu noch mehr Stress, Leistungsdruck und Perfektionismus, deshalb sollte im Unternehmen nicht die Schuldfrage im Vordergrund stehen, sondern der Versuch, aus den Fehlern zu lernen.
10. Simpel, aber essentiell: Ohne Fehler keine Innovationen, „trial and error“ heißt die schlichte Formel für den Unternehmer auf dem Weg zum Erfolg.





Gira X1 – das Smart Home im Griff.



Besser wäre es gewesen, lieber nicht zu zahlen und den Markt nicht zu eröffnen. Es war sein größter Fehler – an dem er aber ganz offensichtlich noch einmal seine Ansprüche an sich als Unternehmer geschärft und deshalb von diesem Scheitern auch profitiert hat.

„Folgen Sie Ihrer inneren Stimme“, lautet deshalb eine der zehn Management-Lektionen, die in dem Buch als Prinzipien für nachhaltigen Erfolg vorgestellt werden. Förster ist es darin gelungen, was in Deutschland eben oft noch Tabu ist: „Über Fehler zu reden, heißt, sich eine Blöße zu geben“, erklärt Förster. In Deutschland werde keine „Kultur des Wiederaufstehens“ gepflegt, man wolle möglichst perfekt dastehen. Warum das so ist, wird für Förster alleine schon an dem Begriff Existenzgründer deutlich. Wer ein Unternehmen gründe, der gründe eine Existenz, das ganze Sein sei mit dem Begriff verbunden. Der amerikanische Begriff Start-up sei dagegen viel spielerischer und leichter. Auch sei das Sicherheitsdenken hierzulande sehr stark ausgeprägt, je mehr Wohlstand es in einem Land gebe, desto stärker werde darauf gesetzt, diesen Status quo zu bewahren, was Kreativität und den Impuls, Neues zu wagen, nicht gerade unterstütze. „Dabei muss man viele Fehler machen, selbst erlebt haben, um überhaupt voranzukommen“, ist Försters Bilanz aus den Gesprächen. Das Wort Scheitern ist ihm jedoch zu hart, „viele Unternehmer erleben vielleicht bittere Niederlagen, aber das heißt nicht, dass sie gescheitert sind“, betont er.

Dennoch plädiert Förster für eine andere Fehlerkultur in Deutschland, vorgelebt durch das oberste Management: „Wenn der Chef immer eine weiße Weste hat, dann darf man nicht erwarten, dass Mitarbeiter anders und offen mit Fehlern umgehen. Aber genau dann können sich schlecht laufende Prozesse nicht verbessern“, betont er. „Wenn ein Fehler passiert, sollte deshalb nicht zunächst danach gefragt werden, wer schuld ist. Sondern gemeinsam überlegt werden, was getan werden kann, damit genau das nicht noch einmal passiert.“

BUCHTIPP: „MEIN GRÖSSTER FEHLER“

Nikolaus Förster ist Chefredakteur des Magazins *Impulse*. 2013 gründete er den Verlag *Impulse Medien*. Für sein Buch „Mein größter Fehler – Bekenntnisse erfolgreicher Unternehmer“ sprach er mit 90 Firmengründern über ihre bittersten Niederlagen. Das Buch ist bei *Tellus Books* erschienen. 244 Seiten, Preis: 59,90 Euro. Infos: www.impulse.de/fehlerbuch



Auch er selbst habe als Unternehmer Fehler gemacht, erzählt Förster, der „*Impulse*“ vor vier Jahren im Zuge eines Management Buy-outs vom Hamburger Verlag Gruner + Jahr übernommen hat. Beispielsweise dabei, die richtige Balance zwischen Firma und Familie zu finden. Oder auch den Vertrieb zunächst über ein Callcenter gesteuert zu haben. „Man wird nie ganz gegen Fehler gefeit sein. Wichtig ist aber, dass man daraus die richtigen Konsequenzen zieht“, sagt Förster. Dabei helfen sollen auch Veranstaltungen wie die „*Impulse*“-Konferenz „Aus Fehlern lernen“, die 2016 bereits

IMPULSE CHEFREDAKTEUR DR. FÖRSTER ÜBER DIE BITTERSTEN FEHLER ERFOLGREICHER UNTERNEHMER

EVENT
TIPP

Acht Jahre lang hat Dr. Nikolaus Förster Unternehmer nach ihren schlimmsten Niederlagen befragt und die Bekenntnisse in einem Buch dokumentiert. Ein einzigartiges Projekt in einem Land, in dem nicht gern über Fehler oder unternehmerisches Scheitern gesprochen wird. Im *Business Club* erzählt Clubmitglied Förster, wie zum Beispiel Dirk Rossmann, OBI-Gründer Manfred Maus oder die Oetker-Familie milliardenschwere Firmen und Marken aufbauten. Außerdem zeigt er, was man aus der Lebenserfahrung erfolgreicher Unternehmer lernen kann und was es bedeutet, offen über Fehler zu sprechen.

Dienstag, 20. Juni 2017, 19 Uhr
Business Club Hamburg
Elbchaussee 43
22765 Hamburg
Anmeldung unter: www.bch.de

zum dritten Mal stattfand und bei der bekannte Unternehmer von ihren Niederlagen berichten. Auch die sogenannten „FuckUp Nights“, die 2012 erstmals in Mexiko stattfanden und seither in vielen Städten weltweit veranstaltet werden, verfolgen das Ziel, Scheitern politisch, gesellschaftlich und persönlich zu entstigmatisieren, indem Gründer erzählen, wann und warum sie einmal richtig auf die Nase gefallen sind – und was sie daraus gelernt haben.

Auch „Löwe“ Frank Thelen hat sich nach der Niederlage in jungen Jahren wieder berappelt. Statt aufzugeben gründete er ein neues Unternehmen, den Online-Photoservice namens *Ip.labs*, dessen Lizenz später zahlreiche Unternehmen wie *T-Online*, *Aldi* und *Lidl* kauften. So folgten auf den Schuldenberg Millionen-Gewinne. „Diese beiden krassen Erfahrungen, einmal in der Tiefe und einmal in der Höhe, haben mich geformt“, sagte Thelen dem Magazin „*Deutsche Start-ups*“. Als Unternehmer habe er dabei auch von seinen Erfahrungen als Skateboarder profitiert. Dort habe er gelernt: „Wenn man weiterkommen will, gehören Schmerzen und Stürze dazu. Man muss lernen, wieder aufzustehen und weiterzumachen.“

Eine Einstellung, die nicht nur in der Halbpipeline, sondern sicher in jedem Unternehmen weiterhelfen kann.

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.

DREAMTEAM



Danke, dass unsere Instrumente in der neuen Elbphilharmonie erklingen dürfen. Es macht uns sehr stolz, damit Teil des neuen Wahrzeichens der Stadt Hamburg zu sein. Wir wünschen der Elbphilharmonie den Erfolg, den sie verdient.



STEINWAY & SONS

Rondenbarg 10 · 22525 Hamburg
EU.STEINWAY.COM

„Jedes unternehmerische Vorhaben kann scheitern“

Clubmitglieder zum Thema „Misserfolg mit Unternehmen“



MARION KLIMMER

Mental Coaching Hamburg
Geschäftsführerin

Ich finde Scheitern nicht schlimm. Aber ich glaube, dass es hier bei uns immer noch verpönt ist. Dabei kann man davon eine Menge lernen. Allerdings nur, wenn die Leute bereit sind, ehrlich mit sich selbst zu sein. Die meisten reden sich ein Scheitern schön und suchen die Schuld bei anderen Leuten. Man muss den Mut haben, sich ein sehr offenes Feedback von

sehr offenen und direkten Menschen einzuholen. Meine Erfahrung bei der Arbeit mit den Kunden ist, dass diese eine andere Bewusstseinsstufe erlangen, wenn sie alles aufschreiben und es sich dann ansehen können. So kann man Stärken und Schwächen, Chancen und Risiken genau analysieren und sehen, was bei der Markteinführung eines Produktes, einer Dienstleistung oder einer Unternehmenseröffnung nicht geklappt hat.

CHRISTIAN WALTER

Delphi HR-Consulting
Geschäftsführer

Für mich gibt es ein „kleines“ und ein „großes“ Scheitern. Bei aller Sorgfalt und Planung: Jedes unternehmerische Vorhaben kann scheitern. Insofern ist Scheitern keine Schande, sondern Teil des Lernens. Das ist im Kindesalter so und gilt auch für die tägliche Arbeit. Aus Schaden wird man klug. Wer mehrere Projekte verfolgt, wird es leichter verkraften, wenn eines davon scheitert. Wer aber Verantwortung für andere übernimmt, muss sich dessen stets bewusst sein. Ein guter Unternehmer fühlt sich auch für die Existenz seiner Mitarbeiter und deren Familien verantwortlich und wird alles dafür tun, nicht zu scheitern.



MICHAEL KRIEGER

PPS Imaging GmbH
Geschäftsführer

„Unser Unternehmen ist in den letzten Jahren auch durch Zukäufe stark gewachsen. Wenn man unternehmerische Risiken eingeht, entwickeln sich nicht alle Dinge immer sofort nach Plan. Das ist das kleine Scheitern, bei dem man sich manches einfacher vorstellt und man am Ende deutlich mehr Energie reinstecken muss als geplant. Scheitern oder Misserfolg ist keine Schande und Fehler sind menschlich. Aber wenn einmal etwas schiefgegangen ist, dann ist eine genaue Analyse und Reflektion der Umstände sehr wichtig. Ohne in der Unternehmenskultur Fehler machen zu dürfen bzw. auch einmal zu scheitern, wären wir nicht da, wo wir heute sind.“

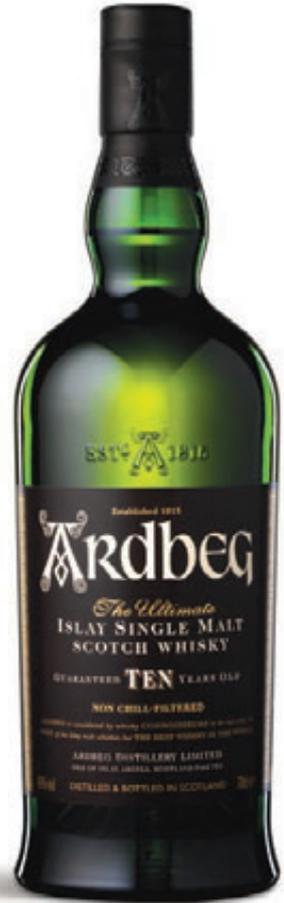


GEORG ALBRECHT

Hauck & Aufhäuser KGaA
Leiter der Niederlassung Hamburg

Scheitern ist ein großes Wort – und natürlich will das keiner. Aber denken wir mal über das „Korrigieren des eingeschlagenen Weges“ nach, dann ist es doch etwas, was jeder von uns häufig tut. Und das ist gut so. Oft scheint es doch sehr „deutsch“, dass wir einen Marathonlauf beginnen, nach 500 Metern merken, dass wir in die falsche Richtung rennen und dennoch bis zum Ende laufen und erst dann schauen, ob wir es beim nächsten Mal anders machen. Mit der Aufgabe, Vermögen anderer Leute sorgsam anzulegen und das möglichst ohne Unfälle, Ausfälle oder Enttäuschungen, korrigieren wir jeden Tag unseren Weg ein wenig. Wir alle sollten unsere Fähigkeiten nicht überschätzen und handeln, wenn es nötig ist. Dann wird Scheitern zum Alltäglichen auf unserem Weg zum Ziel.





**ONE'S BIG AND UNTAMED.
THE OTHER'S AN ELEPHANT.**

**ARBEG.
BEST SCOTCH WHISKY OF THE YEAR**

*3 years in a row**

*Ardbeg Ten Years Old, Ardbeg Uigeadail, Ardbeg Supernova – Jim Murray's Whisky Bible 2008, 2009 & 2010

WELTOFFEN UND ETWAS SPEZIELL

Ein Ort in der Mitte der Stadt für einen Club aus der Mitte der Stadt. Das historische Haus am Rheinufer, Domizil des Club de Bâle, war schon immer ein Ort der Begegnungen.



Als Wahrzeichen von Basel erhebt sich das Münster mit seinem roten Sandstein über der Stadt. Am Fuß des Hügels, wo die jahrhundertealte Gasse Rheinfall beginnt, liegt das Haus des Club de Bâle.



Der Name an der Fassade erinnert an die Zeit, als das Kaffeehaus und Restaurant Spillmann mit seiner Terrasse direkt über dem Rhein für 100 Jahre ein Treffpunkt der Stadt war.

Text: **Uwe Prieser**

Betritt man das Haus Rheinsprung 5 in dieser jahrhundertealten Gasse, die den Hügel zum Münster hinaufsteigt, setzt man seinen Fuß unausweichlich auf eine Karte der Stadt Basel im Jahr 1914. Eine Erinnerung an das Entstehungsjahr dieses Gebäudes, die als Fußbodenbelag das Entrée schmückt. Und so läuft man an diesem Ort quasi durch die Stadt von einst direkt in die Gegenwart hinein. Genau einhundert Jahre später, im Oktober 2014, zog der Club de Bâle hier ein.

Entstanden ist er in den Köpfen von fünf Basler Bürgern, die in ihrer Stadt einen dem Wandel der Zeit gemäßen besonderen Raum für Begegnungen schaffen wollten. Und so, wie die Mittlere Brücke zu Füßen der Clubterrasse als ältester Rheinübergang die Altstädte von Klein Basel und Groß Basel miteinander verbindet, werden im Club de Bâle seither Brücken zwischen Menschen gebaut.

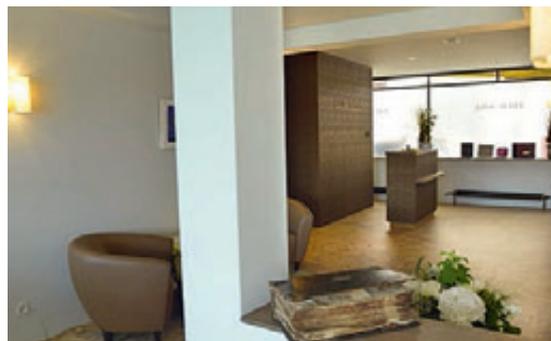
„Es sollte eine Plattform werden, wo man Erfahrungen austauscht, Netzwerke schafft oder auch sich einfach nur kennenlernen, gut essen und gut unterhalten kann“, erklärt der Geschäftsführer Stephan Häberle. „Dieses Haus war immer ein Ort der Begegnungen.“

Er weiß, wovon er spricht, das Haus wurde von seiner Urgroßmutter gebaut. Schon damals als Begegnungsstätte. Nahezu ein Jahrhundert ist es als Kaffeehaus und Restaurant Spillmann mit seiner Terrasse über dem Rhein ein Treffpunkt der Stadt gewesen. Und die Urgroßmutter saß dort selbst an der Kasse in ihrem roten Kleid, ein riesiges Schlüsselbund um den Hals.

Das ist allerdings nicht seine eigene Erinnerung. Daniela Spillmann hat es ihm erzählt. Sie ist die Enkelin jener alten Dame, die Schwester seiner Mutter und eine jener fünf Basler, die diesen Club erdacht haben und die schließlich auch Mitglied seines fünfköpfigen Verwaltungsrats ist.

Dennoch ist der Club de Bâle keine „Familienangelegenheit“, auch wenn Stephan Häberle gerne sagt, er sei „das Wohnzimmer seiner Mitglieder“. In seinen Räumen herrscht eine weltoffene Atmosphäre und jedes Mitglied, in der Mehrheit Unternehmer, Geschäftsleute, aber auch Privatpersonen, bringt ein Stück Welt in die umgebauten Räume des Hauses, das seine historische Fassade behalten hat.

Hinter den Mauern hat der Basler Architekt Christian Lang, ein Spezialist für den Umbau historischer Gebäude, eine Innenwelt geschaffen, die mit ihrer unaufdringlichen Eleganz, der von Erdtönen be-



Der Basler Architekt Christian Lang hat dem historischen Gebäude eine moderne Innenwelt von unaufdringlicher Eleganz im Stil der Zeit geschaffen.

stimmten Farblichkeit von Räumen und Mobiliar, der klaren Linienführung und hochwertigen Materialien nicht nur den Stil der Zeit spiegelt, sondern auch Selbst- und Weltverständnis der Mitglieder. Je nach Anlass können sie es hier ganz privat oder repräsentativ haben.

Ihr „Wohnzimmer“ erstreckt sich über drei Etagen. Sitzungszimmer, ein separater kleiner Saal, in dem man diskrete Besprechungen abhalten, Vorträge hören oder auch gemeinsam essen kann, eine Bibliothek, die als Raucherzimmer dient. „Und natürlich ein klassisches Restaurant mit exzellenter Küche.“ Stephan Häberle sagt das nicht ohne Stolz, schließlich ist →



Hotelier und hat auf der Hotelfachschule in Luzern „so etwas wie einen Bachelor in Gastronomie“ gemacht. Yacine Bouarasse, der Chef de Cuisine mit italienischen und tunesischen Wurzeln, hat in Sternebetrieben gearbeitet und führt eine frische, mediterrane Küche, zu der auch Gerichte mit orientalischem Einfluss gehören. Im Sommer auch auf der Terrasse über dem Rhein.

Acht bis zwölf Events veranstaltet der Club de Bâle alljährlich. Gesprächsrunden, Vorträge aus Wirtschaft und Politik, Konzerte. Hinzu kommen Veranstaltungen für Familien, „denn bei uns sollen auch Familien mit ihren Kindern Platz haben“, erklärt Häberle. Also nicht nur Business, sondern auch fröhliche Festlichkeiten wie zum Beispiel zum Morgenstreich, mit dem die Basler Fasnacht beginnt.

„Wir möchten schon ein Basler Club sein“, sagt Stephan Häberle. Doch sei das nicht auf die Herkunft der Mitglieder bezogen, sondern auf den Charakter des Baslers. Und wenn er noch anfügt, „Basel ist ein bisschen speziell“, klingt das nach einer aus Zuneigung, Respekt und Stolz zusammengesetzten Beschreibung der Lebenshaltung in dieser Stadt. Man ist zurückhaltend, diskret, bevorzugt das Understatement.

„Deshalb“, erklärt er lebhaft, „war ja meine Idee, mich an den Business Club Hamburg zu wenden. Das passt zusammen. Ich glaube, dass wir als Nordlichter unserer Länder ein bisschen ähnlich sind.“

Uwe Prieser ist Schriftsteller und Journalist. Für seine Arbeit wurde er unter anderem mit dem Egon Erwin Kisch-Preis ausgezeichnet.

Klare Linien, erdige Töne. „Wir wollten nichts Barockes“, sagt Clubchef Häberle. Nur ein alter Mauerrest blieb als Referenz an die Historie stehen.

Geschäftsführer Stephan Häberle ist ein Sohn der Stadt und als gelernter Hotelier auch ein Experte in der Gastronomie.



DIE PARTNER DES BUSINESS CLUBS

Das Kooperationsnetzwerk des Business Club Hamburg ermöglicht seinen Mitgliedern den Aufenthalt in angenehmer Umgebung auch in anderen Städten und Ländern. Diese Clubs können von Ihnen genutzt werden:

Havana Lounge Bremen
www.havannalounge.de

Capital Club Bahrain
www.capitalclubbahrain.com

Capital Club Dubai
www.capitalclubdubai.com

Capital Club East Africa Nairobi
www.capitalclubea.com

Wirtschaftsclub Düsseldorf
www.wirtschaftsclubduesseldorf.de

The Royal Scots Club Edinburgh
www.royalscotsclub.com

Airport Club Frankfurt
www.airportclub.de

Rotonda Club Köln
www.rotonda.de

Club International Leipzig
www.club-international.de

National Liberal Club London
www.nlc.org.uk

Prague Business Club
www.businessclub.cz

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

Haute Zürich
www.haute.ch

Club de Bâle

Rheinsprung 5
4051 Basel, Schweiz
Tel: 041 61 2 62 11 11
welcome@clubdebale.ch
www.clubdebale.ch



Gemütlicher Treffpunkt: Der Lounge-Bereich des Club de Bâle mit Blick auf den Rhein.



DEDON

TOUR DU MONDE



DEDON COLLECTION MBRACE
Design by Sebastian Herkner

www.dedon.de



Hawesko-Geschäftsführer Nikolas von Haugwitz (vorn) und Christoph Lieben-Seutter, Generalintendant der Elbphilharmonie, sind Partner in der Genusskultur. Zwischen den akustischen Feuerwerken im Konzertsaal gibt es für die Gäste ein funkelnendes Glas edlen Weins.

Das Hanseatische Wein und Sekt Kontor ist Deutschlands Nummer Eins im Versand hochwertiger Weine, Champagner und Spirituosen. Rund zwei Millionen Weinliebhaber vertrauen auf die Expertise und den mehrfach prämierten Service. Erfolgsgarant sind vor allem die individuelle Fachberatung und die persönliche Weinempfehlung bei einem Sortiment von mehr als 3000 Weinen und Champagner. Das Unternehmen mit Sitz in Hamburg beliefert seit 1964 Kunden in ganz Deutschland. www.hawesko.de

Zur Hawesko Holding gehören neben den Versandhandelsmarken Hawesko.de, dem Premium-Anbieter tesdorpf.de und The Wine Company in Schweden auch der stationäre Wein-Fachhandel Jacques' Wein-Depot sowie der Weinhandelszweig des Großhandels mit den Marken Wein Wolf und CWD. Im Jahr 2015 konnte der Hawesko-Konzern über diese drei Vertriebswege einen Umsatz von 477 Millionen Euro erzielen.

EIN GROSSES VERGNÜGEN

*Der richtige Wein als kulturelle Ergänzung in der Pause zwischen Beethoven und Brahms. Doch **HAWESKO** versorgt nicht nur die Elbphilharmonie mit guten Tropfen. Mehr als 3000 Weine und Champagner sind im Angebot für Premium-Unternehmen und Privatkunden.*

Text: **Alexandra Maschewski**

Damals, als die Bauarbeiten an der Elbphilharmonie gerade erst begonnen hatten, da war es bloß so etwas wie ein persönlicher Wunsch von Nikolas von Haugwitz. Das heutige Vorstandsmitglied der Hawesko Holding und Geschäftsführer des Hanseatischen Wein und Sekt Kontors Hawesko.de malte sich aus, wie fantastisch es wäre, wenn Besucher dieses besonderen Konzerthauses auch die Gelegenheit hätten, in der Pause mit einem besonderen Wein anzustoßen. Dank einer Kooperation mit Hawesko.de, für die der 48-Jährige vor rund einem Jahr den Weg bereiten konnte, ist dies seit der Eröffnung des neuen Wahrzeichens Realität.

„Als traditionsreiches Hamburger Unternehmen ist es ein großes Vergnügen, das Gesamterlebnis Elbphilharmonie zu unterstützen“, sagt Nikolas von Haugwitz. Ein Weiß-, ein Rot- und ein Schaumwein – mehr steht während der kurzen Konzertpausen nicht auf der Elphi-Karte. Das Angebot muss überschaubar sein, um einen reibungslosen Service zu gewährleisten. Das Auswahlverfahren war jedoch entsprechend langwierig. „Wir haben im Vorfeld bestimmt 50 verschiedene Sorten probiert“, erzählt der Weinliebhaber. Er findet es bedauerlich, dass es vielen Konzerthäusern und Theatern lediglich darum ginge, so günstig wie möglich einzukaufen. Die Besucher der Elbphilharmonie können zwischen einem deutschen Grauburgunder, einem australischen Shiraz und einem Crémant von der Loire wählen. „Es wäre doch schade, wenn das architektonische Wow-Erlebnis durch mangelnde Qualität geschmälert würde. Und die Pause ist ein wichtiger Moment, schließlich tauscht man sich dann über das Stück aus.“ Wer auf den Geschmack kommt, soll exklusiv vor Ort bald passend etikettierte Flaschen kaufen können.

Wein als Genussbegleiter, so könnte das Motto von Hawesko.de lauten, gerade wenn es um das Thema Kooperationen geht. Seit etwa 2009 wird die Zusammenarbeit mit verschiedenen Tageszeitungen und ausgewählten Partnern wie Tchibo, dem Vielfliegerprogramm der Lufthansa und American Express immer wichtiger für das Unternehmen. „Seit etwa drei Jahren sind wir auch Exklusivlieferant für den Fernsehpreis ‚Goldene Kamera‘“, sagt Nikolas von Haugwitz, der fest an die nachhaltige Wirkung derartiger Verbindungen glaubt. „Es geht nicht darum, schnell den Umsatz zu steigern, sondern um den Aufbau von Vertrauen beim Konsumenten.“

Wein ist nach wie vor ein Trendthema. Laut von Haugwitz, der als Vorstand den Bereich Distanzhandel verantwortet, sei in Deutschland jedoch nicht der Gesamtabsatz gestiegen, sondern es habe eine Verschiebung zugunsten hochwertiger Wei-

ne gegeben. „Dazu passt, dass die Menschen unbedingt mehr über Wein und Winzer wissen möchten.“ Dies zeige sich nicht nur im unmittelbaren Kontakt mit dem Kunden – etwa in den rund 300 „Jacques’ Wein-Depots“ –, sondern auch im Wein-Onlinehandel, den Hawesko.de in Deutschland anführt. „Vor fünf Jahren mögen bloß die 35-Jährigen online geordert haben, heute informiert sich auch der 60-Jährige auf unserer Seite über junge Winemaker. On- und Offline, die Bestellkanäle vermischen sich zusehends.“ Und weil die Lust an qualitativ hochwertigen Produkten ungebrochen ist, ist auch das Wein-Abo, das es bereits seit mehr als zehn Jahren gibt, eine Erfolgsgeschichte. „Mit 50.000 Kunden ist ‚Vino Select‘ sogar das erfolgreichste Modell in Deutschland“, sagt Nikolas von Haugwitz. Die Abonnenten hätten großen Spaß daran, Geschmacksnotizen von Einkäufern zu studieren oder auszuprobieren, welcher Wein zu welcher Speise passt.

Nikolas von Haugwitz selbst war immer schon Weinliebhaber. „Durch meinen Beruf hat diese Liebe aber mit Sicherheit noch einmal ein anderes Niveau erreicht“, sagt er. Mittlerweile arbeitet er seit 14 Jahren für Hawesko. Er weiß, wie wichtig selbst auf Vorstandsebene der Kontakt zu den Weinproduzenten ist. „Ich begleite ganz regelmäßig unsere Einkäufer auf ihren Reisen. Viele Winzer legen Wert darauf, auch die ‚Köpfe dahinter‘ kennenzulernen.“ Mehr als 3000 Weine – die meisten davon aus Italien und Frankreich – gehören inzwischen zum Hawesko-Portfolio, im Verkauf gewinnt neben Deutschland und Österreich zunehmend auch der skandinavische Markt an Bedeutung.

Wenn man Nikolaus von Haugwitz danach fragt, welchen Wein er denn am liebsten in einer Konzertpause trinkt, dann kommt die Antwort schnell: „Einen knackigen, eiskalten Weißwein.“ Einen solchen genoss er auch am Abend des Eröffnungskonzerts, blickte dabei von der Elbphilharmonie auf die Lichter seiner Heimatstadt und war sich sicher, dass dieser Wein perfekt zum eben eröffneten Kulturdenkmal passt.

KONTAKT

Hanseatisches Wein und Sektkontor Hawesko GmbH
Hamburger Straße 14 – 20
25436 Tornesch
Tel: 04122 50 44 33
info@hawesko.de
www.hawesko.de



Alexander Delmes steht vor einer seiner Bauwelt-Filialen. Das Unternehmen, das 1904 gegründet wurde, zählt im Raum Hamburg zu den Marktführern im Baustoffhandel und beschäftigt in sechs Filialen mehr als 250 Mitarbeiter.

AUSBILDUNG AM KÜCHENTISCH

*Ein Familienunternehmer, wie er im Buche steht: **ALEXANDER DELMES** ist Geschäftsführer der Bauwelt Delmes Heitmann und in vierter Generation in der Firma. Das gemeinsame Essen mit den Eltern hat seine berufliche Karriere früh geprägt.*

Mit seinem jugendlichen Auftreten wirkt er wie der Juniorchef. Doch Alexander Delmes hat diese Phase längst hinter sich gelassen. Seit 2009 ist er einer der Geschäftsführer von der Bauwelt Delmes Heitmann GmbH & Co. KG. Er leitet den Baustoffhandel für Unternehmer- und Privatkunden. Das Hamburger Traditionsunternehmen wurde 1904 gegründet und befindet sich in vierter Generation in der Familie.

An sechs Standorten in der Metropolregion Hamburg hat Bauwelt Delmes Heitmann Warenlager und Präsentationsflächen – Produktwelten zum Erleben der Ware. Am umfangreichsten sind die Flächen im Stammsitz in Seevetal. Hier kann der Besucher über edle Parkette laufen, durch Reihen von Haustüren verschiedener Höhe und Ausstattung schreiten und eine breite Palette an Fliesen im richtigen Licht betrachten. Delmes führt gerne durch die verschiedenen Bereiche. So kann er am besten die Unternehmensphilosophie erklären: „Weg vom reinen Produkt, hin zur Gestaltung. Wir sind kein Baumarkt, setzen nicht auf Massenware, sondern auf hochwertige Produkte.“

Auch der Privatmensch soll sich in der Bauwelt inspirieren lassen – für Großhändler Delmes eine wichtige Zielgruppe: „Viele unserer Wettbewerber wollen keine Privatkunden bedienen, wir machen das gerne.“ Es ist Teil einer Schärfung des Unternehmensprofils, die Delmes in den vergangenen Jahren mit vorangetrieben hat: „Für uns war richtig, unsere Kernkompetenzen herauszuarbeiten. Dazu gehören die Bedienung des Privatkunden einschließlich Montageleistung und für den Großkunden ein umfangreiches Dienstleistungsangebot über das Produkt hinaus: Kalkulation, Logistik, Distribution und Unterstützung im Projektbereich.“

Eine weitere, stark wachsende Zielgruppe: „Der mobile Generalist. Das ist der selbstständige Kleinhandwerker, der mit seinem Sprinter unterwegs ist.“ Die meisten kommen aus dem EU-Ausland und finden bei der Bauwelt mehrsprachige Mitarbeiter für die Beratung. Und ein kostenloses WLAN, denn „für die ist das Handy das Büro“.

Dem gebürtigen Hamburger wurde die Unternehmungsführung nicht einfach in die Wiege gelegt. Er hat sie beim Essen gelernt: „Wir nennen das Unternehmungsführung am Küchentisch. Als Kinder saßen wir daneben, wenn die Eltern über Geschäftliches gesprochen haben. Das hat mich geprägt.“ Doch das allein reichte nicht für seine heutige Position: „Ich habe an der Nord-

akademie ein duales Wirtschaftsstudium absolviert.“ Danach arbeitete Delmes in München bei der BayWa AG und merkt bald: „Konzern ist nichts für mich.“

Kurz nach der Jahrtausendwende meinte sein Vater, es wäre Zeit, dass der Sohn in das Unternehmen käme: „Da war ich 28. Ich habe eigentlich wieder unten angefangen und mich hochgearbeitet – vom Tresenverkäufer zum Prokuristen. Alles unter dem damaligen Geschäftsführer.“ Als der überraschend im Alter von 43 Jahren stirbt, wird Alexander Delmes geschäftsführender Gesellschafter des Unternehmens – so wie sein Partner Dirk Heitmann. Die Familienbetriebe Delmes und Heitmann sind 1995 fusioniert, man kannte sich schon seit Jahrzehnten.

Als Baustoffhändler hat Alexander Delmes nicht einfach ein Haus gekauft. Er sanierte 2012 ein Einfamilienhaus in Hittfeld, teils in Eigenregie und mit allen ungeplanten Überraschungen: „Wie das so ist, eigentlich hätte man einfacher abreißen und neu bauen können.“ Doch durch Anbauten ist jetzt viel Platz für ihn, seine Frau, die drei Kinder und den Hund: „Der zehnmünütige Weg zur Firma ist Fluch und Segen. Nie Stau, aber dafür die Versuchung, noch mal eben schnell ins Büro zu fahren.“

Die Freizeit dreht sich meistens um die Familie: „Ein ausfüllendes Hobby. Ich bin davon überzeugt, dass Familie auch das ist, was unser Unternehmen stark macht.“ Findet er noch Zeit, spielt Delmes Golf und Tennis.

Die Bauwelt Delmes Heitmann ist seit Jahrzehnten in der Region Hamburg tätig – und Alexander Delmes will das auch nicht anders: „Wir konzentrieren uns als Unternehmen ausschließlich auf Hamburg und setzen uns auch für die Interessen Hamburgs ein.“ Deshalb ist er gerade Sponsor geworden – vom Basketball-Team Hamburg Towers.

KONTAKT

Delmes Heitmann GmbH & Co. KG
Maldfeldstraße 22
21218 Seevetal
Tel: 040 7 69 68-0
info@bauwelt.eu
www.bauwelt.eu

HERR DER FLIESEN

Die Welt sehen und mit ihr handeln. ALEXANDER STENZEL gelang mit Keramik-Fliesen die Globalisierung seines eigenen Lebens. Getreu seinem Motto „Es gibt immer einen Weg“ ist der weltweite Importeur nun auch ein heimischer Produzent geworden.

Text: **Uwe Prieser** Foto: **Martina van Kann**

Wollte man Alexander Stenzels persönlichen Werdegang und seinen Berufsweg in einem kurzen Satz zusammenfassen, könnte man sagen: Nachdem er die Welt gesehen hatte, begann er mit ihr Handel zu treiben. Weil das jedoch zu sehr nach einer abgeschlossenen Entwicklung klingt, wird dieser Satz erst wahr, wenn man sein Lebensmotto hinzufügt: „Es gibt immer einen Weg.“ Unausgesprochen liegt darin: Den man noch entdecken kann.

In seinen jungen Jahren Rucksackreisen nach Süd- und Mittelamerika, Arabische Staaten, Asien. Mit achtundzwanzig Jahren Prokurist und Verkaufsleiter als Außenhandelskaufmann. Job gekündigt, Flugticket gekauft, Rucksack gepackt – und los. Eine Reise um die Welt. Mit der Freundin, die dann seine Frau wurde.

Als nach einem Jahr rund dreißig Flugtickets abgeflogen waren, zurück in den Job. Das war jedoch nur eine Zwischenstation auf dem Weg zur Globalisierung seines eigenen Lebens. 2003 gründete er in Winsen an der Luhe, damals noch mit einem Partner, sein eigenes Unternehmen: T-trading – weltweiter Import von schönen Fliesen. Bald folgte die erste Berufsreise nach China, wo er heute eine Beteiligung unterhält.

Fliesen aus Brasilien, Abu Dhabi, China, Malaysia – importiert und an den deutschen Großhandel weiterverkauft. „Aber auch in die Schweiz, nach England, Benelux. Und sogar nach Italien, obwohl die dort selber sehr schöne Fliesen herstellen.“

Als Alexander Stenzel mit 21 Jahren Abitur gemacht hatte, wollte er nicht studieren, „sondern etwas Konkretes“. Allerdings ohne einen konkreten Berufswunsch zu haben. Am konkretesten war seine Neugierde auf die Welt. Zum ersten Mal ausgelebt als 17-jähriger Schüler: ein Jahr an einer Highschool in Syracuse, zwischen New York City und den Niagara-Fällen. „Davon profitiere ich heute noch.“

Der Beruf Außenhandelskaufmann berührte genau diese Unruhe und Neugierde, die er in sich spürte. Als er 1992 seine Lehre zum klassischen Groß- und Außenhandelskaufmann bei Raab Karcher begann, ahnte er nicht, dass er vor dem Baustoff seines Lebens stand. Fliesen – das war bis dahin für ihn ein Baumaterial wie Zement oder Gipskarton. Ihre Bedeutung als Design und ästhetisches Element, das Lebensgefühle berühren kann, ging ihm erst auf, „als ich jeden Tag mit Fliesen zu tun hatte“.

Wenn er heute als Herr über zwei Millionen Quadratmeter Fliesen, die Fläche des Zwergstaats Monaco, ganz geschäftsmäßig sagt, sein Unternehmen könne jede Fliese liefern, die vom Konsumenten nachgefragt werde, verbessert er sich sogleich, weil er im Zusammenhang mit Fliesen den Begriff „Konsument“ nicht mag. Er ziele zu sehr auf das rein Geschäftliche. „Dabei ver-

kaufen wir doch ein dekoratives Produkt an Menschen, die damit ihre Wohnumgebung verschönern möchten.“

Es gibt immer einen Weg, auch wenn er auf den ersten Blick abwegig erscheint. Zum Beispiel, dass ein Fliesenimporteur das Werk eines Fliesenherstellers übernimmt. Doch im vergangenen Sommer führte ihn ein solcher Weg nach Boizenburg an der Elbe. Dort übernahm er „Boizenburg Fliesen“, einen über Jahrzehnte führenden deutschen Fliesenhersteller. Aus seiner Importfirma T-trading und dem genau einhundert Jahre früher gegründeten Traditionsunternehmen entstand ein neuer Marktbegriff: „Keramische Partnerschaft Boizenburg“.

Ihren ersten erfolgreichen Messeauftritt auf der „Cersaie“ in Bologna hat sie bereits hinter sich. T-trading und die „Keramische Partnerschaft Boizenburg“ sind zwar getrennte Unternehmen, räumlich jedoch befinden sie sich inzwischen auf einem Gelände von rund 25 Hektar unter einem Dach. Der Unternehmensstandort Winsen an der Luhe wurde aufgegeben.

„Ich muss sagen, es hat einen gewissen Charme gehabt, eine solche traditionsreiche Marke wie Boizenburg wieder auf die Füße zu stellen“, erklärt Alexander Stenzel. Charme war das eine. Doch genau genommen war es eine logische Ergänzung zu seiner weltweit agierenden Importfirma T-tile. „In unseren Lagern liegen Importe aus allen Ländern der Welt, aber eine deutsche Produktion – so etwas haben wir noch nicht gehabt. Es gibt nichts in der Wohnkeramik, das wir nicht liefern können.“

Think global, act local! In dieser Zeit weltweit großer Unsicherheit ist ihm wichtig, dass der Produktionsstandort Deutschland auch für die Fliese wieder an Bedeutung gewinnt. Nicht zuletzt aus Verantwortung für das Label „Made in Germany“.

Es gibt immer einen Weg. „Ich wollte schon immer“, beginnt Alexander Stenzel einen Gedanken, bricht ihn ab, hält inne. Und dann kommt alles, was in diesem Augenblick noch ungesagt ist, in dem Bekenntnis des Reisenden aus Leidenschaft zusammen: „Also, ich bin noch nicht angekommen.“

KONTAKT

Boizenburg Fliesen GmbH
Bahnhofstraße 13
19258 Boizenburg
Tel: 038847 2 2-0
info@boizenburg-fliesen.de
www.boizenburg-fliesen.de



Eine unter Millionen. Auf dem Gelände der „Keramischen Partnerschaft Boizenburg“ lagern zwei Millionen Quadratmeter Fliesen. Geschäftsführer Alexander Stenzel sagt: „Es gibt nichts, das wir nicht liefern können.“



Von der alten Heimat blieb nur der 1. FC Nürnberg in Achim Stephans Herzen. Fußballclubs wechselt man schließlich nicht wie seine Hemden. Wirklich zu Hause aber ist der gebürtige Franke in Hamburg.

EIN HERZ FÜR SNACKS

*Sie heißen „Seelenmasseur“ oder „Gedankenordner“, hergestellt aus hochwertigen Lebensmitteln. Für **ACHIM STEPHAN** ist der Snack auf dem Konferenztisch oder in der Pause mehr als eine Zwischenmahlzeit nebenbei. Und natürlich alles „made in Hamburg“.*

Text: **Jörg Marwedel** Foto: **Martina van Kann**

Die Geschichte beginnt mit der Liebe eines Nürnbergers zu Hamburg. Schon bald nachdem Achim Stephan 2002 in die Hansestadt gezogen war, um als Finanzexperte bei der Firma MPC Capital an der Palmaille anzuheuern, hatte er etwas herausgefunden: dass er, der Franke, sich in Hamburg mehr zu Hause fühlt als in Bayern, wo der eigensinnige Stamm der Franken ja so etwas wie ein Sonderfall ist. Acht Jahre arbeitete der Betriebswirt (er studierte im bayrischen Rosenheim) für MPC, dann hatte er mit seiner Freundin Carola den Einfall für ein eigenes Unternehmen. Und das kam so: Er war es leid, bei seinem Job als Vertriebsleiter im Büro oder auf den Geschäftsreisen stets nur die obligatorischen Butterkekse, Schokoriegel oder fettige Erdnüsse auf den Konferenztischen als Zwischenmahlzeit vorzufinden. „Das muss doch auch anders gehen – hochwertiger, leckerer, gesünder“, dachte er. Und als er dieses Thema bei seiner Partnerin regelmäßig ansprach und ihm immer mehr Ideen für einen Betrieb für kleine Snacks kamen, sagte seine Lebensgefährtin: „Dann mach es doch einfach!“

Seit sechs Jahren betreibt Achim Stephan, 41, inzwischen die „wellnuss Premium Snacks GmbH“, deren Produkte längst den Zusatz „made in Hamburg“ tragen, weil ihm die Stadt so sehr ans Herz gewachsen ist. Mit seinem ersten Geistesblitz, einer Birkenholzbox mit acht verschiedenen Snacks, natürlich ohne Konservierungs- und Farbstoffe oder künstliche Aromen, startete er. In den ersten drei Jahren als Einzelkämpfer, mittlerweile sind vier Mitarbeiter dazu gekommen, die alle englische Titel tragen: Marketing Manager, Sales Manager und zwei Keyaccount Manager. Man hatte unter anderen schon die Deutsche Bahn, Miles and More, HanseMerkur oder den FC St. Pauli als Kunden – wobei der „bekenkende Hamburger“ Stephan einräumt, noch immer Fan des 1. FC Nürnberg zu sein, während er seinem Kunden FC St. Pauli nur wohlwollend gegenübersteht. Nach dem alten Motto: Einen Verein wechselt man nicht. So viel „altes Leben“ vor der Hamburger Zeit muss erlaubt sein.

Als er das Unternehmen gründete, verbrachte er zusammen mit einer ausgebildeten Ernährungsberaterin und Freunden viele Abende damit, Nüsse und Trockenfrüchte zu kombinieren, die Mischungen zu probieren, neu zusammenzustellen, wieder auszuprobieren. Solange, bis man die Favoriten herausgefunden hatte. Die Vorliebe für solche Geselligkeiten und die Liebe zu un-

verfälschten Lebensmitteln hat Achim Stephan von seinem Vater geerbt, wie er vermutet. So erfand die Geschmacks-Crew Snacks mit Mandeln mit leichter Rauchnote, Cashewkernen mit Curry oder Chili, mit getrocknetem Ingwer, Mangos, Ananas, Cranberries oder Matcha Tee mit weißer Schokolade.

Wenn man so viele Einfälle hat, die das Interesse der Konsumenten wecken sollen, dann darf auch das Marketing nicht fehlen. So hat man sich eine Reihe von appetitlichen Geschenken ausgedacht: für Männer, für Frauen, zum Geburtstag, zu Weihnachten, zu Ostern, zum Valentinstag ebenso wie zu Vater- und Muttertag. Es gibt Werbe- und Messegesehenke, was nicht der kleinste Teil des Angebotes ist und natürlich auch etwas für Anhänger der veganen, laktose- oder glutenfreien Kost. Zudem blieb es nicht allein bei den geschmackvollen Birkenholzboxen. Es gibt inzwischen auch Baumwollsäckchen, Faltschachteln und Nachfüllpackungen. Zudem Snackboards für Firmen und größere Gastropackungen. Besonders seine Freundin Carola, eine Journalistin, unterstützte ihn als Erfinderin der Snacknamen. Es gibt Sortimente, die „Energiespender“ heißen, „Seelenmasseur“ oder „Gedankenordner“. Und natürlich gibt es auch Geschenke mit Hamburg-Motiv.

Doch den Sinn für eigenes Unternehmertum lernte Achim Stephan nach dem Studium nicht in Hamburg, sondern auf einer längeren Reise nach Australien, Neuseeland und Südamerika. In Sidney arbeitete er in einer Unternehmensberatung, deren Chef ihm, wie er sagt, eine „Unternehmer-Einstellung“ vermittelte. Und als er eine Studie über den Immobilienmarkt von Sao Paulo anfertigte, hat das die Macher von MPC so überzeugt, dass sie ihn nach Hamburg holten. Und damit begann die Liebe zur Hansestadt.

KONTAKT

wellnuss Premium Snacks GmbH
Lange Reihe 29
20099 Hamburg
Tel: 040 3 28 92 95-51
kontakt@wellnuss.de
www.wellnuss.de

EIN LEBEN IN DER WELT DER ZAHLEN

Die Gesetze der Wirtschaft haben **ANDREA REESE** schon als Schülerin fasziniert. Um als Wirtschaftsprüferin optimal mit ihnen umzugehen, hält sie zwei Dinge für unverzichtbar: eine kritische Grundhaltung und Menschenkenntnis.

Text: **Norbert Scheid**

Wirtschaftsprüferin! Man hat so seine Vorstellungen von Menschen, deren Berufsmittelpunkt der kritische oder sollte man sagen misstrauische Umgang mit unendlich vielen Zahlen und Fakten ist. Und die sich, wenn nötig, auch Konflikten mit den Firmenlenker stellen müssen. Selbstbewusstsein und Selbstsicherheit strahlt die schlanke Frau im dunkelblauen Hosenanzug jedenfalls aus, die uns im Konferenzraum der BDO Wirtschaftsprüfungsgesellschaft in der Fuhrentwiete willkommen heißt. Andrea Reese, Partnerin und Mitglied der Hamburger Standortleitung der BDO AG, eine der bedeutendsten deutschen Wirtschaftsprüfungsgesellschaften.

„Eine kritische Grundhaltung ist schon wichtig in unserem Beruf“, bekennt die Chefin eines Expertenteams von 35 Mitarbeitern. „Da steht, um ein alltägliches Beispiel zu nennen, das Warenlager des Unternehmens mit einem Wert von zehn Millionen in der Bilanz. Du stehst da und musst entscheiden: Kann das so stimmen?“ „Und Menschenkenntnis“, fügt sie hinzu, „ist auch eine wichtige Komponente.“

Genauso wie die Begeisterung für dicke Zahlenwerke, die für den größten Teil der Menschheit ein Buch mit sieben Siegeln sind. „Frau Reese, Wirtschaftsprüferin, ist das wirklich Ihr Traumberuf?“

Andrea Reese stutzt, schweigt und lacht. Ihre Gedanken eilen weit zurück. „Mein Vater war Kaufmann, der Chef des Städtischen Energieversorgers in Salzgitter. Da ging es auch schon um Gas aus Russland und die Kosten und Lieferbedingungen. Es sind die wirtschaftlichen Sachverhalte, die Verknüpfungen, Einflüsse und Abhängigkeiten – wie Wirtschaft funktioniert, das hat mich als Schülerin schon fasziniert.“

In Hannover studierte sie nach dem Abitur Wirtschaftswissenschaften und Betriebswirtschaftslehre, im Hauptstudium aber Wirtschaftsprüfung und Steuerrecht. „Das Examen für Wirtschaftsprüfer ist gesetzlich geregelt“, erzählt die Frau, die im Anschluss an das Studium in einer Domäne der Männer ihre Karriere begann. „Dabei gab es eine Durchfallquote von 50 Prozent und der Anteil von Frauen war noch homöopathisch gering.“

In Hamburg, wo die Diplom-Ökonomin, Steuerberaterin und Wirtschaftsprüferin aus Salzgitter vor 27 Jahren ihre Karriere startete, hat sich Andrea Reese schnell heimisch gefühlt. „Diese hanseatische Freundlichkeit, die nie aufdringlich wird, das gefällt mir bis heute.“ Und das mit dem „ehrbaren Hamburger Kaufmann“ – nur noch ein Mythos? „Nein, oh nein“, wird Andrea Reese deutlich. „Das Bewusstsein für Tradition, das Ehrgefühl, der Stolz – der hanseatische Kaufmann, der ist und bleibt sicher aktuell. Unsere Gesellschaft ist ja übrigens 1920 als Deutsche Warentreuhand in Hamburg gegründet worden. Das war ein Ursprung der Wirtschaftsprüfung.“



Andrea Reese: Selbstsicherheit und keine Scheu vor Konflikten.

Andrea Reese betreut Mandanten in 24 Standorten, darunter sind viele Stammkunden. Vertrauen ist wichtig dabei, zu große Vertrautheit aber wird vom Gesetzgeber unterbunden. „Ich darf, wie jeder Wirtschaftsprüfer, zum Beispiel einen kapitalmarktorientierten Mandanten nur sieben Jahre lang betreuen“, sagt die selbstbewusst freundliche Frau mit dem sehr speziellen Traumberuf. Schließlich müssen sich die Geschäftspartner einer veröffentlichungspflichtigen Kapitalgesellschaft auf die Bilanzzahlen verlassen können, die Andrea Reese nach der Prüfung mit ihrem Berufssiegel abgestempelt hat. Und eine kritische Grundhaltung, so hatte sie gesagt, sei eine wichtige Voraussetzung in ihrem Beruf.

KONTAKT

BDO AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft
Fuhrentwiete 12
22355 Hamburg
Tel: 040 30 29 30
hamburg@bdo.de
www.bdo.de

Großer Eindruck, grüner Abdruck.

Wir machen Facility Management nachhaltig.





PROGRAMM

Über 100 Veranstaltungen im Jahr für Inspiration, Austausch, Information und Gespräche

- Business-Frühstück
- Unternehmens-Exkursion: „Der Blick hinter die Kulissen“
- Talk im Club: Innovation, Trends, Start-up
- Unternehmer im Gespräch
- Golf Matchplay-Serie & Charity Poker

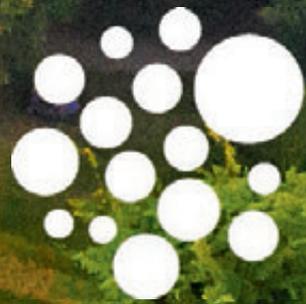
Weitere Informationen unter www.bch.de

RAUMANGEBOT

- Zehn Konferenzräume
- Moderne Tagungstechnik
- Kostenfreie Nutzung der kleinen Logen
- Attraktive Tagungspauschale
- Dinner für bis zu 120 Personen
- Empfänge für bis zu 180 Personen

PARTNERCLUBS

- Bangkok (Thailand)
- Basel (Schweiz)
- Bremen
- Dubai (U.A.E.)
- Düsseldorf
- Edinburgh (Schottland)
- Frankfurt
- Köln



BUSINESS CLUB

HAMBURG

PARTNERCLUBS

- Lagos (Nigeria)
- Leipzig
- London (England)
- Manama (Bahrain)
- Nairobi (Kenia)
- Prag (Tschechien)
- Stuttgart
- Zürich (Schweiz)

GASTRONOMIE

- Clubeigene Küche durchgehend von 9 - 22 Uhr
- Individuelle Arrangements Planung & Organisation von Tagungen und Firmen-Events, Business Dining, Neujahrsempfang, Weihnachtsfeier, Jubiläum

WOCHENENDE

Der Business Club ist am Samstag und Sonntag geschlossen. Dann ist die Villa im Heine-Park für alle Gäste geöffnet.

- Sonntags „Frühstück mit Elbblick“
- Hochzeiten, Konfirmationen, Taufen, Geburtstage, Goldene und Silberne Hochzeiten planen wir individuell für Sie.

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

Frühstück mit Basketball

*Auch frisch gewaschenes Gemüse muss in den Korb. Aufgewachsen mit Hausmannskost, lernte der Basketballtrainer **MARVIN WILLOUGHBY** beim Kochtraining unter Nils-Kim Porru ein ganz neues Spielfeld kennen.*





Zwei Erfahrungswelten am Herd. Doch gilt für den Basketballprofi Marvin Willoughby und Chefkoch Nils-Kim Porru dasselbe Motto: am Ball bleiben.

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

Tja, da hat Nils-Kim Porru ein echtes Problem: Wie kocht man mit jemandem, der nicht kochen kann? Sein prominenter Gast in der Küche des Business Clubs ist dieses Mal Marvin Willoughby, der als Basketballspieler andere Talente besitzt, als mit Pütt und Pann leckere Gerichte zu zaubern. „Ich bin leider ein bisschen zu faul, um es zu lernen“, sagt der Sportler und verzieht das Gesicht mit gespielter Schuldlosigkeit. Chefkoch Porru weiß Rat, schiebt ihm Gemüse und ein ultrascharfes Messer hin und Willoughby schnibbelt ohne zu murren langsam, aber gleichmäßig Gurken, Tomaten und rote wie gelbe Paprika zu sehr ordentlichen Würfelchen.

Küchengeheimnisse können sie nicht austauschen, der Dialog kommt trotzdem schnell in Fahrt. Es gibt nämlich eine Gemeinsamkeit zwischen dem 2,02 Meter großen Athleten und dem fast 30 Zentimeter weniger messenden Club-Koch und zwar über ihren Jahrgang hinaus; beide sind in den späten Dreißigern. Sport. Auch Porru ist Basketballer! Und ein ganz begeisterter. Beim vergnügten Austausch der beiden kommt schnell heraus, dass sie sich in ihren Jugendzeiten ungefähr in denselben Sportlerkreisen bewegt haben, sich aber nie begegnet sind. Beim Größenvergleich überkommt den Laien leichter Zweifel, wie das denn funktioniert haben soll. Porru grinst: „Ich kann ziemlich hoch springen.“ Das bedeutet, auch so bekommt man die Kugel in den Korb.

Jetzt aber: Was gibt's zu essen? „Ich habe mal ein Sportlerfrühstück vorbereitet“, sagt Nils-Kim Porru und sein großgewachsener Gast schaut interessiert. Die frühe Mahlzeit ist seine Sache nicht. Wie viele Menschen bekommt er erst am späten Vormittag Hunger. „Ist natürlich nicht richtig. Ich sage den Kids immer, dass ein ordentliches Frühstück wichtig ist. Aber ich muss ja nicht mehr wachsen.“ Stimmt. Und was ist sein Favorit? Nutella? Wird ja von vielen Sporttreibenden gern genommen, weil die Haselnuss-Creme für die nötigen Kalorien sorgt. Aber: →



Marvin Willoughby

Marvin Willoughby, 39, wuchs im Hamburger Stadtteil Wilhelmsburg auf. Er begann mit dem Basketballspielen beim TS Harburg. Nach einem Highschool-Aufenthalt in den USA trat Willoughby in der 2. Bundesliga für Rist Wedel an. 1998 ging er nach Würzburg und spielte gemeinsam mit Dirk Nowitzki in der Bundesliga. Nach einer Knöchelverletzung beendete der „Forward“ seine Profikarriere und machte den Trainerschein. 2006 gründete Willoughby mit Freunden in Wilhelmsburg den Verein „Sport ohne Grenzen e. V.“ mit dem Ziel, Jugendlichen das Basketballspielen näherzubringen und soziale Kompetenz zu vermitteln. Sein Freund Dirk Nowitzki (Foto oben) unterstützt das Projekt mit seiner Stiftung. Seit 2014 ist Marvin Willoughby Geschäftsführer des Zweitliga-Basketballclubs Hamburg Towers.



Für jemanden, der wie Willoughby nicht kochen gelernt hat, weiß Chefkoch Porru den passenden Einstieg: Gemüse schnibbeln und Ei aufschlagen.

Park Hyatt Hamburg

Where Luxury is Personal



Genießen Sie maritimes Flair, modernste Ausstattung und elegantes Design direkt im Herzen von Hamburg.

Reservierung +49 40 3332 1234 oder hamburg.park.hyatt.de
Bugenhagenstraße 8, 20095 Hamburg

PARK HYATT HAMBURG™

luxury is personal



Eigentlich hat Marvin Willoughby es zum Frühstück gerne süß. Darum ist dies genau das richtige Vorbild-Foto für seine Basketball-Kids.

„Nusspli“, kommt es wie aus der Pistole geschossen. „Oh, ich liebe das. Dafür könnte ich glatt Werbung ohne Geld machen, weil es so lecker ist. Liegt vielleicht an dem Mandelanteil in der Creme.“ Das wäre dann auch geklärt.

Unterdessen hat Porru fürsorglich ein paar Riegel unter das Schneidebrett für seinen Gast gelegt, damit sich Rücken und Nacken des langen Profi-Basketballers beim Herunterbeugen nicht überdehnen. Sein Messer saust unterdessen durch ein paar Nüsse oder beseitigt mit Schwung den Glibber aus geviertelten Tomaten. Ein bisschen im Weg ist manchmal der Basketball, den Porru aus einem der Büros ausgeliehen hat.

Kein Mensch weiß mehr, wie der Ball dahin gekommen ist. Ein Werbebesen? Ein Mitbringsel? Egal. Hier passt er doch wunderbar ins Bild, für das die Fotografin auf eine Leiter steigen muss wegen des „langen Kerls“. Ab und zu versucht Porru, den Ball auf der Fingerspitze kreiseln zu lassen. Geht so. Willoughby hält sich zurück. Er kann das sicher im Schlaf, hält sich aber bescheiden zurück.

Der Küchenchef hat inzwischen wieselflink Couscous in eine Edelstahlschale geschüttet, kippt nun eine fein gewürzte, heiße Hühnerbrühe darauf, damit der Hartweizen aufquillt. Darauf kommen die zerkleinerten Hasel- und Cashewnüsse, Mandeln und Pinienkerne. Das Ganze wird in Folie gewickelt, damit Wärme und Feuchtigkeit nicht entweichen. So wird die Nussmischung weich und zart.

Schon gewaschen sind die Spinatblätter, die der Küchenchef, ohne sich beim Erzählen, Fragen, Kichern hindern zu lassen, in einer großen Pfanne in zerlassener Butter schwenkt, natürlich →



Pochiertes Ei mit orientalischem Couscous, Avocado und Bacon

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

50 g Couscous, 100 ml Fond
 Geflügelfond: ½ Orange, 2 Limettenblätter, 2 Stengel Zitronengras, 1 Anis, 1 Zimt, 1 Knoblauch, 40 ml Olivenöl, 1 Schalotte, 1 Chili, 1 EL Essig, 1 Ei, Gemüse kann je nach Wunsch ergänzt werden mit Gurke, Tomate, Wurzeln
 Gewürzmischung: Currypulver, Limonenöl, Kurkuma, Sesamöl, Kumin, Cayenne, Limone
 Zum Verfeinern: Mandelhobel, Cashewnüsse und Pinienkerne geröstet. Koriander und frische Minze, Avocado, Speckchip und Kresse als Garnitur

UND SO GEHT'S:

Das Wichtigste ist der Fond, mit dem Sie den Couscous quellen lassen. Lassen Sie ihn mit allen Aromaten unter leichter Hitze ziehen. Der Couscous wird im Ofen in einem tiefen Einsatz goldgelb geröstet und anschließend mit der passierten heißen Flüssigkeit übergossen. Decken Sie den Couscous mit Folie ab und lassen diesen quellen. Wenn der Couscous nach ca. 20 Minuten fertig ist, schmecken Sie ihn mit den Gewürzen ab und fügen wie gewünscht Gemüse und Kräuter hinzu. Sie können auch gerne ein Rotweinglas verwenden, um der Optik einen Twist zu geben. Lassen Sie den Bacon in der Pfanne zwischen Backpapier und beschwert schön kross werden. Die Avocado mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Limette und Olivenöl beträufeln. Das Ei wird im Wasser mit etwas Salz und Essig pochiert, was etwas schwer erscheint, aber sehr gut im Internet auf diversen Videos unter „wie pochiere ich ein Ei“ gezeigt wird.



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

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



Entdecken Sie die ganze XX-Limited Edition online oder in den DIFFERENT FASHION Stores auf Sylt und in Mannheim:

Juvia*

KING BABY

GRÜNGE JOHN ORCHESTRA.EXPLOSION

CANDICE COOPER.



RoccoP

Reptile's House
MADE IN ITALY

HISTORY REPEATS

BONES OF GLORY

CITIZENS of HUMANITY

BELSTAFF



Ball und Kleinutensilien sind wieder in den richtigen Händen. Dem Zusammenspiel am Herd folgt nun das gemeinsame Frühstück.

nicht, ohne einen Hauch von Knoblauch dazu zu geben. Nun stehen noch Eier in einer Schale auf der Arbeitsfläche, dekorativ umgeben von Töpfchen mit grün-roter Blutkresse und kringeligen Erbsensprossen. Schon fix und fertig liegen krosse Baconscheiben in einer Schale. Wie bekommt man die so glatt hin? Sonst wellen die sich doch so. Nicht, wenn man sie mit einer Metallplatte in der Pfanne beschwert! Die Laien in der Küche staunen, aber ihren Mienen sieht man an, dass sie zu Hause den Bacon doch lieber einfach brutzeln lassen werden.

Gut, nun haben wir Frühstücksspeck, aber was wird aus den Eiern? Werden sie gebraten, gekocht, gerührt? „Die werden pochiert“, bestimmt der Küchenchef und stellt einen Stieltopf mit Essigwasser auf den Herd, das er nach dem Kochen, wenn es sich beruhigt hat, mit einem Schneebesen und flinken Bewegungen zum Kreiseln bringt. Aus einer Tasse lässt er das aufgeschlagene Ei sanft in die heiße Flüssigkeit gleiten, wo das Eiweiß gleich zu stocken beginnt und das Gelb umschließt. Klingt einfach, braucht aber Übung. Wichtig ist die richtige Temperatur – mehrfach dreht der Kochprofi am Knopf der Induktionsplatte – und die richtige Geschwindigkeit des kreiselnden Wassers. Natürlich wird das Ei perfekt und alle Zuschauer staunen.

Was isst denn Marvin Willoughby am liebsten? „Mein Vater ist zwar Nigerianer, aber meine Mutter Deutsche. Wir haben in Wilhelmsburg gewohnt, wo ich auch mit meinem Sport angefangen habe. Für Fußball war ich zu lang, also musste ich mich ja irgendwie absetzen. Zu Hause gab es gute Hausmannskost. Für Blumenkohl und Kartoffelpüree würde ich noch heute manche Delikatesse stehen lassen.“ An der Hausarbeit habe er sich beteiligen müssen, ebenso wie die Schwester. Darauf habe die Mutter geachtet. Vorm Kochen aber habe er sich eben gedrückt.



Gaumenglück und Augenschmaus im Rotweinglas.

Früh fing er auch schon an, Wettkämpfe zu bestreiten, durfte mit Hilfe seines Vereins in den USA auf die High School gehen, kam mit 20 Jahren nach Würzburg, lernte Dirk Nowitzki kennen und spielte mit ihm in der ersten Bundesliga. Nach 35 A-Länderspielen machte eine Knöchelverletzung 2003 der Karriere ein Ende. Er blieb dem Basketball aber treu als TV-Kommentator, später als Trainer, Sportlehrer, jetzt als Geschäftsführer des Profi-Clubs Hamburg Towers, der in die erste Liga strebt. Dazwischen engagiert er sich für den Nachwuchs, schob in Wilhelmsburg, wo er mit Frau und zwei Kindern wohnt, Projekte an, organisiert Spiele und Unterricht für Jugendliche, geht in die Schulen und erklärt den Kids, dass nur eine echte Mannschaft Chancen auf Erfolg hat. Für seinen Einsatz bekam er 2016 den Bundesverdienstkreuz.

Nun aber Frühstück: Porru wickelt die Couscous-Nuss-Schale aus, gibt die Gemüsewürfel darüber, mischt alles schön durch und füllt etwas davon auf den Boden großer Weingläser. Darauf kommt der Spinat, das pochierte Ei, der knusprige Bacon, noch ein Scheibchen Avocado, die Kresse als Deko. Das Ganze sieht in Rot-Weiß-Grün nicht nur hübsch aus, sondern ist auch wahnsinnig gesund. Obendrein schmeckt es köstlich. Zum Essen finden sich doch immer mehr Gäste als zum Kochen. Porru und Willoughby fachsimplen schon wieder. Der Koch verspricht, mal zu einem Spiel zu kommen und vielleicht noch ein paar Kumpel von damals mitzubringen. „Das wäre cool“, sagt Willoughby und strahlt, als wären die Towers gerade aufgestiegen.

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



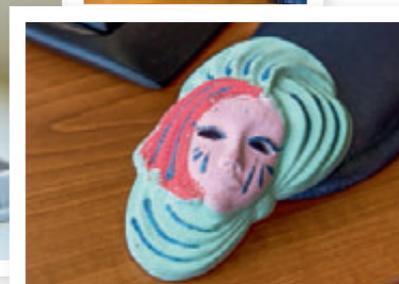
OPEN FOR YOUR KREATIVITÄT

CLOSED FOR EVERYBODY ELSE

**DIE OPEN TELEKOM CLOUD
EINFACH. SICHER. GÜNSTIG.**
MEHR INFOS UNTER [CLOUD.TELEKOM.DE](https://cloud.telekom.de)



ERLEBEN, WAS VERBINDET.



ey

... BITTET ZU TISCH

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

Autos spielen im Leben von Thorsten Eck eine bedeutende Rolle. Zum einen, weil er damit berufsbedingt rund 70 000 Kilometer im Jahr fährt, zum anderen, weil sie seit seiner Jugend einen großen Reiz auf ihn ausüben. „Ich habe schon als Junge mit meinem Vater auf dem Verkehrsübungsplatz Runden gedreht“, sagt er. Vielleicht gerade weil er so viel unterwegs ist, ist ihm sein Schreibtisch heilig. „Mir ist es wichtig, dass ich einen Bezugspunkt habe“, sagt Eck. In einem mobilen Büro könne der dreifache Familienvater nicht arbeiten. Deshalb hat er seine Umgebung persönlich gestaltet. Auf der Fensterbank findet sich neben einem VW-Bus und einem Volvo TV 544 das Modell einer Alfa Romeo Giulia – die er im selben Rotton auch als echten Oldtimer besitzt. Vor einer Fotogalerie seiner Familie lächelt ihn

ein Smiley an. Ein kleiner gelber Wutball, den er zum Dampfblasen gegen die Wand werfen könnte. „Das brauchte ich bisher aber nicht“, sagt Eck. Die bunte Maske hat ihm seine älteste Tochter Pia geschenkt. „Sie hat sie während eines Urlaubes an der Adriaküste gebastelt.“ Die Maske begleitet ihn bereits seit 13 Jahren und liegt immer in seinem Blickfeld. Thorsten Eck hat einmal in einem Unternehmen gearbeitet, bei dem keine persönlichen Dinge auf dem Schreibtisch stehen durften. Seine Reaktion darauf: „Hab’ ich trotzdem gemacht.“

Thorsten Eck, 53, ist seit 2015 Geschäftsführer der Gegenbauer Service GmbH in Hamburg. Das Unternehmen bietet neben der Gebäudereinigung auch Health Care, Facility Management sowie Sicherheitsdienste an.
KONTAKT: Tel: 040-29 99 20 - 7 66 30, Internet: www.gegenbauer.de



Enjoy responsibly - www.massvoll-Geniessen.de



FONDÉ  EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

SUCCESS IS A MATTER OF STYLE

MS EUROPA 2

DIE GROSSE FREIHEIT.

**500 GÄSTE,
UNENDLICH VIEL
FREIRAUM.**

Dieses Schiff ist ein Ort, an dem unsere Freiheit nicht nur in Quadratmetern gemessen wird. Sondern auch in Stunden, Entdeckungen, Ideen, Horizonten, Genüssen und unglaublichen Augenblicken.



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES