



INHALT

3	Inhalt	112	Bauen im Hotel Operieren ohne Narkose
4	Vorworte	122	Bildungsurlaub im Weinkeller – III Weine in einer Woche Ausbildung im Baseler Hof
8	Prachtstraße Esplanade Wie „Unter den Linden“	136	Gastgeber der Kleinhuis’-Familie Persönlichkeiten 30 Jahre „Kleinhuis“ Peter Pickern Anneli Dierks & Peter Pickern Wiebke Jester (geb. Först) Regina Grünewald, Direktorin Sven O. Schmidt Jürgen Stuhr, Empfangschef Lutz Jöhnke, stellvertretender Empfangschef Lena und Anna Maria Kleinhuis
14	Geburt des Hotels aus dem Geist der Brüdergemeinde Von Stiftern und Stiftungen	156	Von Schiffen, Schleusen, Schöpfern, Stadtvillen und Streuobstwiesen Dependancen Schiffe – D.E.S. Bergedorf Schleusen – Mellingburger Schleuse Schöpfer – Café & Weinstube Stadtvillen – Palais Esplanade Streuobstwiesen – Gut Karlshöhe
26	Johann Jakob und Daisy Kaltenbach Vom Kellnerheim zum Familienbetrieb	168	Schiffe und Oldtimer Mehr als nur ein Hobby
38	Übernahme aus Not Ruth und Hero Kleinhuis	171	Danksagung
52	Ruth Kleinhuis, geb. Kaltenbach Nie Chef und doch die Zügel in der Hand	172	Zeittafel
66	Mein Onkel und die Orchidee Ein Nachruf auf Richard Kaltenbach	178	Impressionen
72	Der Junior Impressionen einer großen Schwester	182	Alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
80	Gut gesegelt Just Kleinhuis, Hoteleigner in dritter Generation	192	Impressum
88	Der Kaiser kommt Ein innerer Monolog des Geschäftsführers		
102	100 Jahre Baseler Hof Das Jubiläum		



Freie und Hansestadt Hamburg

Erster Bürgermeister

Sehr geehrte Damen und Herren,

Hamburg ist eine attraktive und lebenswerte Stadt und wird bei Gästen aus dem In- und Ausland gleichermaßen geschätzt. 2017 waren rund sieben Millionen Besucherinnen und Besucher für insgesamt 14 Millionen Übernachtungen in Hamburg. Damit gehören wir zu den touristisch beliebtesten Metropolen in Europa.

Die Hamburger Hotels sind für die auswärtigen Besucherinnen und Besucher das Aushängeschild unserer Stadt. Wer sich hier wohlfühlt, kommt auch gerne wieder. Seit 111 Jahren gehört der Baseler Hof als traditionsreicher Familienbetrieb zu der vielfältigen Hotellandschaft Hamburgs.

Der Baseler Hof unterstützt viele soziale und ökologische Projekte. Das bürgerliche Engagement ist in unserer Stadt fest verwurzelt und gehört zu Hamburg wie die Elbe, der Hafen und der Michel. Die ehrenamtliche Arbeit vieler Hamburgerinnen und Hamburger und deren Unterstützung durch Unternehmen wie den Baseler Hof bereichern das Zusammenleben in unserer modernen Metropole.

Ich wünsche dem Baseler Hof und seinem Team alles Gute zu dem besonderen 111. Jubiläum, weiterhin viel Erfolg für die Zukunft und allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt in Hamburg.

Dr. Peter Tschentscher
Erster Bürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg

Grußwort Dr. Henning von Wedel, Präsident VCH e. V.



Der Baseler Hof wird 111 Jahre alt. Ein Grund zum Feiern, auch wenn normalerweise ja eher vollendete Vierteljahrhunderte oder Jahrzehnte gefeiert werden.

Ein Unternehmen wie der Baseler Hof, der seine Ursprünge in der christlichen Stiftung eines Kellnerheimes hat, zeigt zunächst einmal durch das Feiern einer Schnapszahl, welche Wandlung dieses Haus in der Zeit seit seiner Gründung erfahren hat. Wer heute dieses weltläufige und doch gemütliche Hotel an der Hamburger Binnenalster betritt, nimmt auf den ersten Blick nichts von der Strenge und dem Ernst seiner ganz auf christliche Gesinnung und Lebensweise bauenden Gründerväter wahr. Aber schon die Tatsache, dass das Jubiläum am 11.11. gefeiert wird, könnte uns zeigen, dass es den Inhabern des Hotels neben der Freude und dem Vergnügen am Leben, die im Karnevalsanfang liegen, ebenso auf das der Nächstenliebe verpflichtete Ideal des Teilens ankommt, zu dem der Heilige Martin uns aufruft, dessen Tag dies schließlich auch ist.

Zu dem großen Jubiläum vor 11 Jahren ist dieses liebens- und lesenswerte Buch erschienen, das nun erfreulicherweise in zweiter Auflage vielen zugänglich gemacht wird, die es noch nicht kannten. Es gibt uns einen interessanten Einblick in Hamburger Verhältnisse und die wechselvolle Geschichte der Stadt über ein ganzes Jahrhundert und den Übergang ins dritte Jahrtausend. Zugleich ist es ein ermutigendes Zeichen und ein Lob für weise Voraussicht und Bescheidenheit. Die kluge Entscheidung des Inhabers zur Zeit des hundertjährigen Jubiläums, seiner angeschlagenen Gesundheit nicht zu sehr zu vertrauen, war richtig. Er ist viel zu früh und dann doch eher als erwartet von uns gegangen. Das Hotel hat aber dank seiner Voraussicht und Intuition dadurch keinen Schaden genommen, sondern ist in seinem Sinn weitergeführt worden.

Es ist ein Hort der Gastlichkeit und mitmenschlicher Zuwendung geblieben in einer immer mehr dem Fremden gegenüber misstrauischen und abweisenden Um-

welt. Das Motto der Gründerväter des Vereins christlicher Hoteliers, der sich glücklich schätzt, dieses „feine“ Haus zu den seinen zu zählen, ist:

„Herberget gern“.

Es wäre großartig, wenn dieses Leitwort für unsere Kultur und Gesellschaft in gleicher Weise verpflichtend würde, wie es uns die Inhaberfamilien und die gesamte „Mannschaft“ des Baseler Hof ganz selbstverständlich vorleben. Wer von uns möchte schon ausgegrenzt und abgelehnt werden, weil er nicht in allem den Vorstellungen, den Ideen und Beurteilungen seiner Mitmenschen entspricht? Wir alle möchten als Mitmenschen und Mitgeschöpfe und nicht nach Vorurteilen und ideologischen Einordnungen empfangen und behandelt werden. Solche Offenheit und damit echte Gastfreundschaft gegenüber jedem Mitmenschen erhoffen wir uns von jedem, der uns begegnet. Weil wir doch alle außerhalb unseres engsten Lebenskreises in einer gewissen Weise fremd und ausgeliefert sind, bedürfen wir immer der Achtung, des Respektes und der Bereitschaft unserer Mitmenschen zu teilen und auf uns zuzugehen.

Möge der Baseler Hof noch viele Jahrzehnte ein Vorbild echter Gastfreundschaft bleiben und viele davon überzeugen, dass es besser ist, sich diesem Ideal und nicht allein dem Nützlichkeitsdenken und dem Geldverdienen zu verschreiben. Dass es dieses großartige Haus heute noch in dieser liebenswerten Form gibt, mag einmal daran liegen, dass besonders tüchtige und mitfühlende Menschen dieses Hotel geleitet haben. Besonders die in diesem Buch beschriebenen Frauen, haben sicher einen wesentlichen, wenn nicht den wichtigsten Beitrag zum Erfolg des Hauses beigetragen. Aus meiner Sicht wären aber alle Bemühungen vergeblich geblieben, hätten nicht die christliche Gesinnung und ein hohe Ethos immer alle in diesem Hause geleitet und getragen. Wir wünschen uns, dass diese Basis des Erfolges dem Haus noch lange erhalten bleibt.



„Die Entscheidung, einen guten Geschäftsführer einzustellen, erfolgte kurzfristig im Krankenhaus. Sie geschah aus dem Wissen heraus, die notwendige Leistungsfähigkeit für den Betrieb nie wieder zu bekommen. Es war eine einsame Entscheidung, die auch viel mit Abgeben und Loslassen zu tun hat. So hat sich für mich die Notwendigkeit der täglichen Mitarbeit und der Verantwortungsbereiche verschoben. Langfristig geht das Konzept offensichtlich auf, denn wir haben den Mitbewerbern gegenüber keinen schlechten Stand, sind so modern, dass unsere alten Tugenden wieder aktuell sind, und eines der großen Probleme von Familienbetrieben, die Nachfolge, scheint auch lösbar zu sein. Nun kann ich durchaus beruhigt immer mehr abgeben und Interessen außerhalb des direkten Unternehmensumfeldes andeuten. Das ist nach hundert Jahren eine gute ‚Bilanz‘.“
Just Kleinhuis

Liebe Gäste, Kollegen und Freunde des Hauses!

Mit diesem Zitat aus dem Grußwort meines Bruders zur Chronik des Baseler Hofs von 2007 möchte ich beginnen: Geradezu prophetisch muten seine Worte an, aus der Rückschau betrachtet. Am 15. Januar 2011 hat Just Kleinhuis eine zweite große Herzoperation nicht überlebt – und, als jemand, der die Dinge nüchtern betrachtet, hatte er dieses Risiko vorausgesehen und für den Fall seines Todes vorgesorgt.

So wurde Herr Kaiser von Rosenberg, Geschäftsführer seit 1997, nicht nur in alle Beratungen einbezogen, sondern bekam mit dem Nachlassverwalter Herrn S.-O. Schmidt auch einen geduligen und erfahrenen Juristen an die Seite gestellt. Rechtsanwalt Schmidt fungiert nun als Interessenvertreter der Kinder und Erben – Jacob und Lena Kleinhuis.

Das folgende Jahr war dann zwar ein hartes und turbulent, aber im Betrieb lief alles rund und durchaus so, als ob JKL noch auf der Brücke stünde ... Durchaus in seinem Sinne haben Herr Kaiser und sein Team das „Schiff“ auf Kurs gehalten, die Stimmung an Bord ist gut - und gebaut wird wie immer ... Nur wenig hat sich sonst personell in den letzten

Jahren verändert: Als Empfangschef fungiert seit einigen Jahren der langjährige Receptionist des benachbarten Hotels „Alsterhof“, Herr Stühr; im Bereich Küche und Keller schalten Iggy Vandycke, Peter Pickern gemeinsam mit Anneli Dierks sowie das Team rund um Olivier Barillot, ehemals Koch im Baseler Hof und heute Leiter des Kleinhuys' Weinbistros. Herr der Säle und unterirdischen Lager ist Duty Manager Marc Weinzwieg, der auch die Abteilung Bankett leitet ... Was all das bedeutet, entnehmen Sie den entsprechenden Kapiteln.

Das neueste Projekt, das verwirklicht wurde, ist der die Übernahme der Mellingburger Schleuse, heute Kleinhuys' Historischer Gasthof in Poppenbüttel mit 47 Zimmern, Veranstaltungsräumen, gemütlichen Stuben, einem großzügigen Restaurant und mit weitläufiger Terrasse direkt an der alten Schleusenanlage.

Das etwas ältere „Kind“ des BASELER HOFs, der MICHAELIS HOF im Gebäude der Katholischen Akademie am Herrengarten, hat sich gut entwickelt und gehört ebenso fest zum Verbund wie das Museumshafen-Café auf der D.E.S. „BERGEDORF“ und das Kleinhuys' Café und Weinstube im so genannten Komponisten Quartier sowie das PALAIS ESPLANADE in der Esplanade 14-16.

Auch die Christliche Akademie e.V. mit ihrem Leiter Wolfgang Teichert nutzt dieses schöne Haus zwei Hauseingänge neben dem Baseler Hof nach wie vor für verschiedenste interessante Veranstaltungen. Das damalige „Christliche Hospiz Baseler Hof“ ist also auch nach 111 Jahren noch ein höchst lebendiges Hotel! Was immer Sie hier vorhaben, rechnen Sie mit Baustaub und Überraschungen. Dennoch, oder vielleicht gerade deshalb gilt: Der BASELER HOF ist „Ihr Zuhause in Hamburg“.

Nun wünsche ich Ihnen gute Unterhaltung mit der Neuauflage der Chronik...Hamburg, im Sommer 2018

Hilke Kleinhuis

Die Esplanade in Hamburg von der Seite des Walles neben dem Dammtor gesehen



Die Esplanade in Hamburg von der Seite des neuen Jungfernstiegs gesehen



PRACHTSTRASSE ESPLANADE

Wie „Unter den Linden“

PRACHTSTRASSE ESPLANADE

Wie „Unter den Linden“

Der Baseler Hof ist Familiengeschichte und zugleich Kaufmanns- und Hotelgeschichte Hamburgs. Er liegt bis heute zwischen Dammtor und Hauptbahnhof in der einst als Prachtstraße inszenierten Esplanade. Nichts deutet mehr auf die wehrhafte Vergangenheit: „Esplanade“, das war ein, wie es damals empfunden wurde, „himmelhoher Festungsring“ um die Stadt mit einem Platz davor, um freie Schussfläche zu haben. Jenseits der Befestigung lagen die Gärten, wo man Gemüse anbaute und Blumen gepflanzt hat.

Diese Befestigung allerdings hat gegen die Franzosen im 19. Jahrhundert nichts mehr genützt. Ein alter Stich zeigt, wie französische Truppen auf den Stephansplatz hin strömen in die schlammigen Wege vor der Bastion. Nach 1824 wurden die Wälle abgebaut.

Hier sollte bald eine Vorzeigestraße entstehen im klassizistischen Stil, ein Boulevard, vergleichbar der Berliner Prachtstraße „Unter den Linden“, und wenn das zu teuer werden würde, dann doch bitte so wie im benachbarten Altona – aufstrebende Konkurrenz – die Palmallee. All das natürlich mit freiem Blick bis nach St. Georg.

Wenig später stellt Heinrich Heine über

die inzwischen gebaute Allee fest: „Da lässt sich gut sitzen und da saß ich gut, gar manchen Sommernachmittag ...“

1824 entwarf der Architekt und spätere Stadtbaudirektor Carl Ludwig Wimmel die Häuserzeilen zu beiden Seiten der Esplanade. Sie wirkten wie ein Palast, weil sie eine klassizistisch durchgehende Front bildeten. Jeweils in der Mitte eines jeden Hauses schmückten Ziergiebel die schlossartigen Eingänge. Neben den Baseler Höfen in Haus Nummer 14 (heute Sitz der Evangelischen Akademie) ist dieser Giebel noch erkennbar.

Attraktiv waren die Wimmelschen Häuser auch wegen ihrer Gärten. Diese reichten an den noch bestehenden Wallgraben heran. Man konnte mit dem Boot anlegen oder kleine Teepavillons am Wasserlauf erreichen.

Erst ab 1860, als der Wallgraben zwischen Außenalster und Dammtorstraße zugeschüttet und ein Bahndamm gebaut wurde, hatte dieses romantische Wohnen ein Ende.

Durch die Esplanade rollten die ersten Pferdebahnen, später auch die elektrischen Straßenbahnen.

Bis 1906 blieb die dem Baseler Hof gegenüberliegende Seite bestehen, dann wurde dort ein Hotel errichtet.



Ausschnitt aus: Grundriss von Hamburg, 1741. Handzeichnung von G.F. Hartmann

Die Esplanade: Das war zur Zeit des großen Festungsbaus ein freier Platz, ein Aufmarschgelände zwischen Stadt und Befestigungsring. Hamburg wurde, wie die Landkarte von 1741 zeigt, von einem Wallring umschlossen, der zackenförmig, mit vorgelagertem Graben, Schutz bot. Dieser Festungsring, in den Jahren 1616 bis 1620 erbaut, hatte der Stadt ein großes Maß an Sicherheit gegeben und sie im Dreißigjährigen Krieg davor bewahrt, eingenommen zu werden. Das Wohnen in der Stadt wurde jedoch zunehmend beengt. Nachdem sich in der Zeit der französischen Besetzung unter Napoleon gezeigt hatte, dass die militärische Verteidigungsfunktion nicht mehr gegeben war, beschloss die Bürgerschaft 1824 die „Entfestigung“.

*„Da lässt sich gut sitzen und da saß ich gut,
gar manchen Sommernachmittag ...“*

Heinrich Heine



Der damalige Baupreis von 7,7 Millionen Mark war sensationell. Das Hotel übrigens wurde nur neun Jahre lang als Nobelherberge genutzt. Die Inschrift „Hotel Esplanade“ ist heute überdeckt vom leuchtenden Werbelogo der seit 2007 dort residierenden Spielbank.

Schräg gegenüber liegt der Baseler Hof. Doch bis es zu seiner heutigen Gestalt eines „Vier-Sterne-Hotels“ gekommen war, musste noch viel Wasser in die nahe Alster fließen.

Die Esplanade wurde eine immer wichtigere Straße. Denn 1907 – das Gründungsjahr des Baseler Hofs – erfolgte die feierliche Einweihung des Hauptbahnhofs, damals einer der größten Bahnhöfe Europas, und vier Jahre später weihte der deutsche Kaiser den Dammtor-Bahnhof ein.

Die Esplanade liegt günstig zwischen Dammtor und Hauptbahnhof. Und die Position des Baseler Hofs war verkehrstechnisch optimal geworden.

Aus dem christlichen Kellnerheim entwickelte sich so nach und nach der Hotelbetrieb, um die Stiftungsarbeit finanzieren zu können.

Oben: Die Esplanade in Hamburg von der Seite des Walles neben dem Dammtor gesehen
Unten: Die Esplanade in Hamburg von der Seite des neuen Jungfernstiegs gesehen

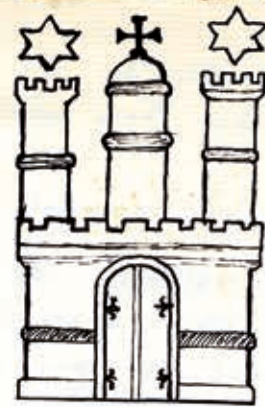


**Esplanadebau 1909:
Heute Spielbank,
damals Hotel**



**Die dem Hotel gegenüber-
liegende Nordseite der
Esplanade um 1948**





Hamburg
1905

Verhandelt
in dieser freien und Hansestadt
Hamburg

am 27. März 1905

vor mir dem Hamburger Notar E. T. Gabory
zwischen Herrn Heintz Adolph Matthias
Poppe

Kaufmann hieselbst Esplanade 11

und

Herrn Juan Enrique Hermann Fölsch

Kaufmann hieselbst Hermannstr. 46

wurde der Kaufvertrag betr. die

Grundstücke:

Esplanade 11 und

Fehlandstr. 30



GEBURT DES HOTELS AUS DEM GEIST DER BRÜDERGEMEINDE

Von Stiftern und Stiftungen

Das Hotel hat eine lange Vorgeschichte. Diese hat einerseits mit dem aufstrebenden Kaiserreich zu tun. Es gab nun Kolonien, Industrien, Handel mit Übersee, besonders mit Lateinamerika. Die Wirtschaft wuchs, viele Arbeiter wurden gebraucht und zogen in die Stadt. Auch der Fremdenverkehr spielte in Hamburg eine immer größere Rolle. Attraktionen waren zu besichtigen, zum Beispiel der neue Elbtunnel. Der Hafen selber bot für Touristen und Schaulustige eine beeindruckende Silhouette von Segel- und Dampfschiffen, von Werften und Kränen. Man fuhr nach Blankenese oder mit dem Dampfschiff nach Cuxhaven, nach Helgoland und zu den übrigen Nordseebädern.

Es gab in der Stadt exquisite Einkaufsmöglichkeiten, die berühmte Amüsiermeile Reeperbahn in der westlichen Vorstadt St. Pauli, Konzerte in der Laeishalle, das berühmte Stadttheater (Vorläufer der nach dem 2. Weltkrieg neu aufgebauten Staatsoper), den Zoologischen und den Botanischen Garten am Dammtor. Viele Gründe also, nach Hamburg zu reisen, und das Gastgewerbe blühte.

Hier kommt die andere Seite für die Hotelgeschichte ins Spiel. Denn die wild wachsende Wirtschaft brachte für die Dienstleistungsberufe bis dahin nicht gekannte Veränderungen hervor. Zu diesen Berufen gehörten Kellner und Köche, die oft nur saisonale Arbeit hatten: Im Sommer jobbten sie in den Seebädern und im Winter lebten sie in Hamburg, wo sie oft nur unsichere Unterkünfte fanden.

Deshalb hatten sich bereits um die Jahrhundertwende im Christlichen Verein Junger Männer (CVJM) und in dessen Freundeskreis einige Menschen zusammengefunden. Sie gründeten die „Stiftung Christliches Kellnerheim zu Hamburg“. Auch das hatte eine lange Vorgeschichte.

Johann Hinrich Wichern hatte bereits seit 1845 Sozialarbeit in Hamburg auf breiter Ebene angeregt. Er griff auf den Hospizgedanken zurück. Die Übersetzung des lateinischen Wortes „Hospes“ bedeutet Gast, aber auch Gastgeber. Als Hospize galten demnach Zwischenstationen für Menschen, die auf der „Reise“ waren. Die Tradition der Hospizbewegung geht zurück bis in die Frühzeit des Christentums.

Hospize standen damals allen offen, die unterwegs waren und nicht in zweifelhaften Unterkünften übernachten wollten. In den Hospizen versuchte man, einem großen sozialen Grundgedanken folgend, jedem das zu geben, was er brauchte: Schutz, Geborgenheit, Erfrischung, Stärkung und Heilung. Seit den Anfängen des Christentums war die Tugend der Gastfreundschaft gegenüber Hilfsbedürftigen jedem Christen selbstverständlich.

In Hamburg entsteht um 1854 die erste „Herberge zur Heimat“. Durch die langsam wachsende Mobilität der Gesellschaft (Eisenbahnen) waren, wie man der Chronik der Christlichen Hotels entnehmen kann, günstige und saubere Unterkünfte von Nöten, die nach christlichen Grundsätzen geleitet wurden. Diese Häuser nannte man „Hospize“.

In den vergangenen zwanzig Jahren jedoch hat der Traditionsname „Hospiz“ zur Verwir-

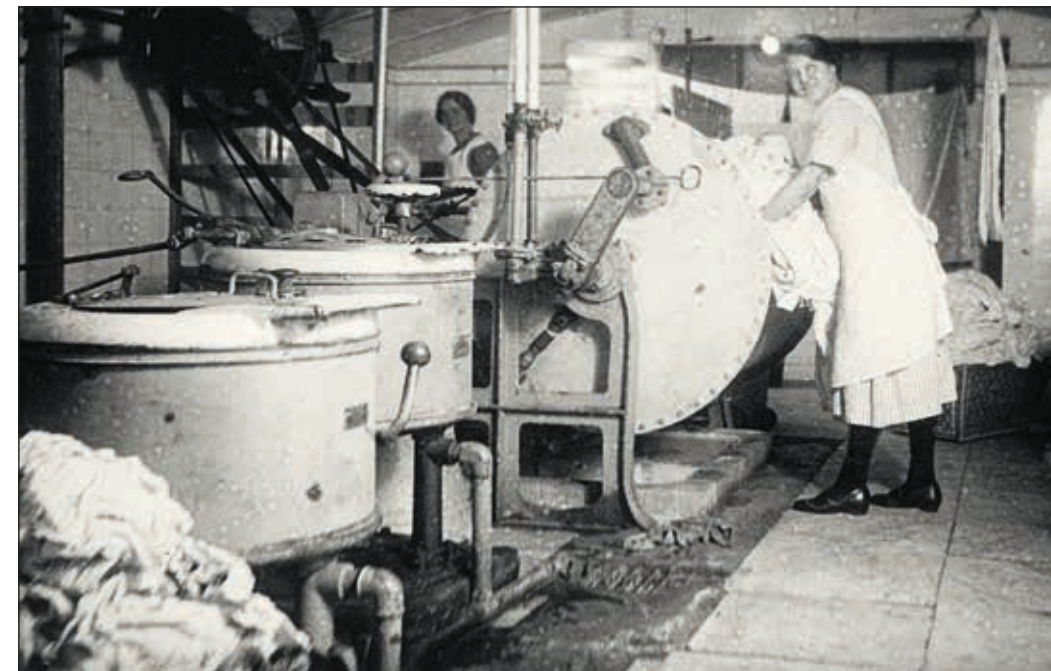
rung geführt: Es mehrten sich die Anfragen, ob im „Baseler Hospiz“ alte Verwandte und Sterbende gepflegt würden. Daher nannte man sich um und griff auf den ebenfalls seit 1919 im Hotelnamen enthaltenen Namen „Baseler Hof“ zurück.

Das Gründungsmitglied Richard Schilde beschreibt die Geburt der Gastfreundschaft aus dem Geist sozialer, herrnhuterischer Frömmigkeit in seiner Sicht: „Hermann Fölsch fing freundschaftliche Beziehungen zu mir an“. Es war gerade der 20. Februar 1906. Schilde las täglich die Losungen und fand für diesen Tag den Spruch: „Wer bittet, dem wird gegeben“. Deshalb war es für ihn keine sonderliche Überraschung, dass Fölsch ihm eröffnete, er wolle ihm das Haus Esplanade 11 schenken und eine Stiftung gründen. „Nun waren unsere Gebete erhört worden“, schreibt er noch. So also erlebte man damals diese Schenkung eines Hamburger Kaufmanns: als Gebetserhörung. Über die Herkunft des

Geldes machte der beim CVJM engagierte ehemalige Oberkellner Schilde sich wenig Gedanken.

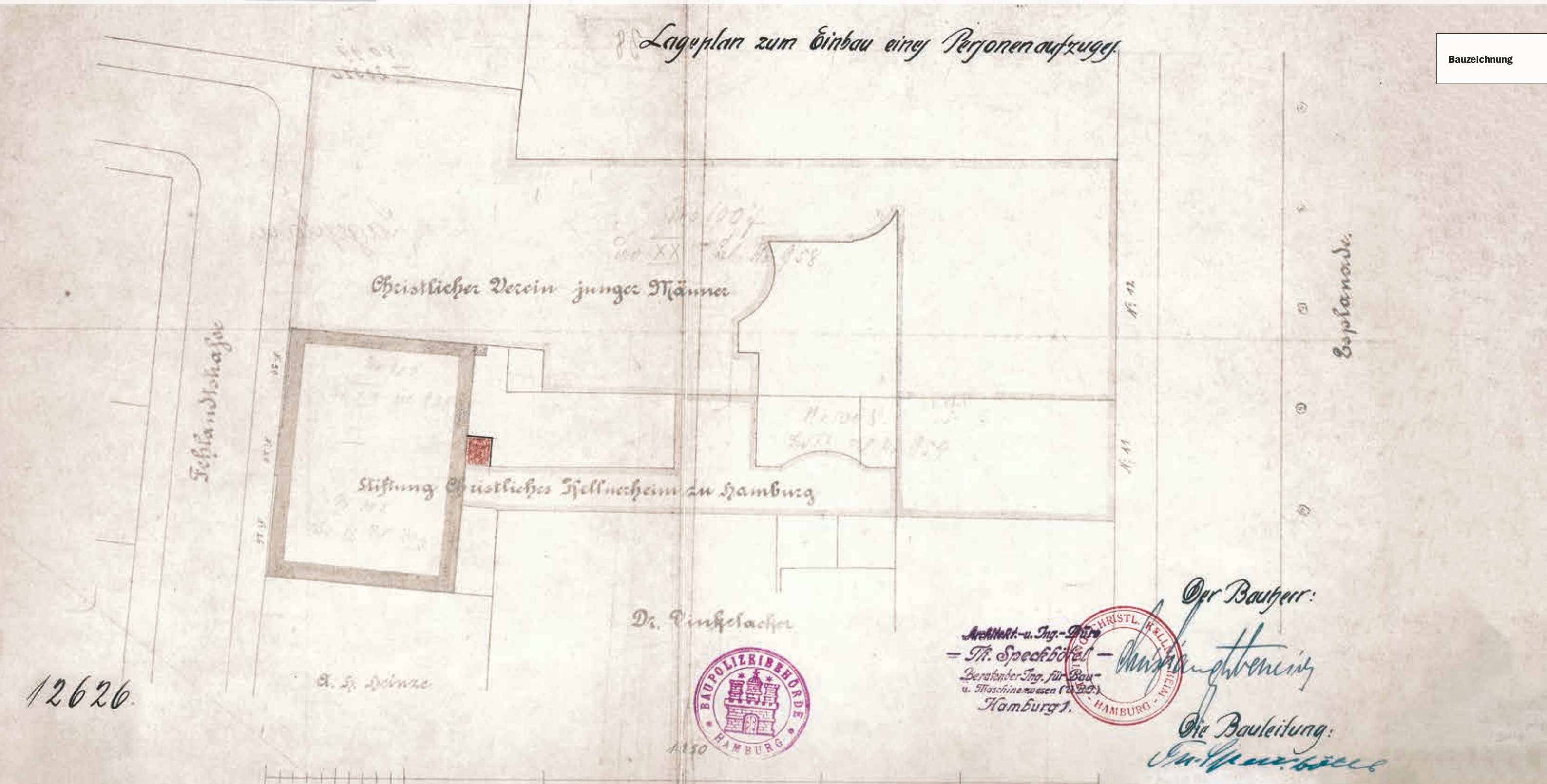
Das durch den Salpeter-Handel mit Chile reich gewordene Stifter-Ehepaar Hermann und Harriet Regina Fölsch hatte die Idee, die im Winter nach Hamburg strömenden arbeitslosen Kellner irgendwie aufzufangen und eine Stiftung „Christliches Kellnerheim“ zu gründen.

Dem Urenkel von Fölsch allerdings, Robert Krieg, verdanken wir eine sehr genaue Recherche, wie seine Familie zu Salpeter und Geld gekommen ist: „1866, im Alter von 21 Jahren, reiste mein Urgroßvater Hermann Conrad Fölsch, der aus Hamburg stammte, nach Südamerika, um dort sein Glück zu machen. Wenige Jahre später gründete er in Chile mit seinem Freund Federico Martin, der in Chile aufgewachsen war, die Firma Fölsch & Martin, die sich mit der Gewinnung von Chile-Salpeter befasste. Die



Wäscherei im Keller
um 1930

neubau des Christlichen Heilwerheims, Fehlandstr. 26-30 und Anbau des Christlichen Hospizes, So planade 11.



Bauzeichnung

Geschäfte entwickelten sich ungewöhnlich erfolgreich. Um den Handel mit Salpeter in der eigenen Hand zu behalten, stiegen Fölsch und Martin auch ins Reedereigeschäft ein. Der erworbene Reichtum wurde gewinnbringend in Hamburg investiert. Hermann Conrad Fölsch kaufte zahlreiche Grundstücke am Rathausmarkt.

Sein Jugendfreund und Schwager, Henry Sloman, war seinem Ruf nach Chile gefolgt und baute dort, nach über 20-jähriger Geschäftsführertätigkeit für meinen Urgroßvater, sein eigenes Salpeter-Imperium auf. Nach der Jahrhundertwende produzierten die Hamburger Unternehmen Fölsch & Martin, Gildemeister und Sloman ein Viertel des gesamten Salpeter-Aufkommens. Hamburg wurde zum wichtigsten Umschlagplatz dieses Rohstoffes. 1924 ließ Henry Sloman das Chile-Haus, ein stadtbildprägendes Kontorhaus, in der Nähe des Hamburger Hafens errichten.

Und weiter bemerkt Robert Krieg:

„Ich musste lernen, dass die Geschichte der europäischen Expansions- und Kolonialpolitik wenig ruhmreich war ... Eine chilenische Freundin erzählte mir von den traumatischen Bedingungen, unter denen die Arbeiter in den Salpeter-Minen zu leben gezwungen waren. Sie gab mir ein Büchlein zu lesen, das das Schicksal von Menschen beschrieb, die mit falschen Versprechungen in eine der unwirtschaftlichsten Regionen der Welt gelockt worden waren.“

Wie reagierte mein Urgroßvater – ein überzeugter Calvinist und zeitlebens Förderer christlich-sozialer Einrichtungen in Deutschland – auf das harte Los der Minenarbeiter? Wie war es meinem Onkel zwischen diesen Menschen ergangen? Wie

hatte er diese Welt erlebt, und welchen Anteil hatte er daran?“

Robert Krieg fährt fort: „Mein Onkel starb, bevor er mir meine Fragen beantworten konnte. Aus seinem Nachlass erhielt ich mehrere Fotobände über seine Reisen, darunter einen über seine Zeit in Chile. Mit den Bildern im Handgepäck bestieg ich viele Jahre später das Flugzeug nach Santiago de Chile. Ich wollte das Geheimnis lüften, das meine Familie mit dem Weißen Gold verband.“

Er findet einen Geschäftsbericht aus dem Jahre 1903, dem zweiten Geschäftsjahr der Deutschen Salpeterwerke AG in Chile: Darin heißt es:

Über die Erwerbung von weiteren Salpeterlagern können wir unseren Aktionären recht Günstiges berichten. Es ist uns gelungen, im Distrikt Taltal umfangreiche Lager zu erwerben, welche nach sorgfältigen Untersuchungen genügend Rohstoff für drei oder mehr große Fabriken enthalten. Mit dem Bau der einen derselben, welcher wir den Namen „Chile“ gegeben haben, ist bereits im Anfang 1903 begonnen worden; diesselbe ist inzwischen fertig gestellt und hat den Betrieb aufgenommen. Eine zweite Officina, namens „Alemania“, ist Ende 1903 begonnen und dürfte 1904 betriebsfähig sein. Beide Officinen werden im größten Maßstabe gebaut auf Grund der neuesten Erfahrungen in der Salpeter-Industrie. Das gesamte für die Werke verwendete Material ist bei deutschen Maschinenfabriken bestellt und von diesen in mustergültiger Weise zur Ablieferung gebracht, was wir an dieser Stelle noch besonders zum Ausdruck bringen möchten. Über die Ergebnisse des Geschäftsjahres können wir recht Befriedigendes berichten. Da die beiden neuen Officinen noch nicht fertig gestellt

waren, haben nur „Atacama“ und die von den Herren Fölsch & Martin übernommenen Werke gearbeitet. Dieselben brachten 1.482.213 spanische Zentner Salpeter zum Export, welche einschließlich des Gewinnes auf Jod und Warenverkäufe in den Häfen, nach Abschreibung der gesamten Handlungsunkosten in Chile und Hamburg, einen Gewinn von 2.044.653,98 M ergaben.

Die 1904 in Betrieb genommene Officina Chile also entwickelte sich rasch zur ertragreichsten Mine der von H. C. Fölsch und Frederico Martin gegründeten Firma. Deutschlands entstehende Agrar-Industrie wurde zum wichtigsten Abnehmer von Chilesalpeter in Europa. Davon profitierte vor allem der Hamburger Hafen: Innerhalb von 40 Jahren steigerte sich die Einfuhr von Salpeter um das knapp 40-Fache auf 509.800 Tonnen im Jahr 1905. Es kam eine geniale Finanzerleichterung hinzu: Die Unternehmer Fölsch, Martin und Sloman mussten in Chile keine Einkommenssteuern bezahlen.

Auch die Stadt Hamburg hatte 1900 ein besonderes Gesetz erlassen. Es befreite vermögende Rückwanderer von der Einkommenssteuer. In Hamburger Kaufmannskreisen wurde es auch als „Lex Sloman“ bezeichnet. Ricardo Sloman, der Sohn von Henry Sloman, schrieb 1974 in seinen Lebenserinnerungen:

„Ich selbst schätze als Volkswirtschaftler die Höhe der Gelder, die 1870–1901 von Deutschen zurückgebracht wurden, auf vier Milliarden Mark, wovon eine Milliarde Hamburg und Umgebung zugeflossen ist, nach damalig hoher Kaufkraft drei- bis viermal so hoch wie heute ... Es muss hierbei immer wieder anerkannt werden, dass die Auslandsdeutschen sich noch als bessere



Fölsche Salpeter-Fabrik in der chilenischen Wüste um 1905



Patrioten zeigten als Inländer. Milliarden Summen, die nach Deutschland flossen, schwächten ja auch die Volkswirtschaft des Landes, wo sie verdient wurden.“

Der Urenkel Robert Krieg fragt sich heute, wie das zusammengehen konnte: Gläubiges Herrnhutertum und chilenische Fabrikhärte:

„Mein Urgroßvater, der keinen Anstoß daran nahm, dass in seinen Minen Kinder arbeiteten, war Calvinist. Nachdem er mit seiner Familie von Hamburg auf das Gut Moholz bei Görlitz in Schlesien umgezogen war, schloss er sich dort der Herrnhuter Brüdergemeinde an, die sich zu einem tätigen Christentum bekannte. Als Freund von Johannes Wichern unterstützte er ihn finanziell beim Aufbau der Inneren Mission und des „Rauhen Hauses“, der ersten Einrichtung für gefährdete Jugendliche in Hamburg. Er gründete das Christliche Kellnerheim „Baseler Hospiz“ und die „Schruppenkirche“ in Berlin, die Missionierung und Speisung verarmter Menschen verband.“



Die Gebäude und Nebenanlagen

belegen Altenwall Nr. 11 und Lillienstrasse
Nr. 26, 28, 30,
eingetragen im Grundbuche von Neustadt Nord Band 20 Blatt Nr. 959
sind auf Grund des Feuerkassengesetzes vom 28. Februar 1910 zu

Mark 226500.-

geschätzt und gemäß § 22 dieses Gesetzes einschließlich der 10% Aufschlag auf die Schätzungssumme der hartbedachten Gebäude mit

Mark 249650.-

Mark Zwei Hundert Vierund
Vierzig Tausend und Fünfhundert
für die Rücklage Gründungs Kapital zu Hamburg

bei der Hamburger Feuerkasse versichert.

Hamburg, den 17. April 1912.

Der Direktor

H. Himmelheber

Beitragsberechnung umschließend.



Vor dem Hotel:
Bereits in den 30er Jahren
reger Verkehr

Krieg weiter: „Unter Calvinisten findet man viele sehr tüchtige, aber auch harte Geschäftsleute. Sie glauben an die Gnadenwahl und vertreten die Ansicht, dass das Verhalten und der Erfolg des Einzelnen in dem Maß von Gott vorherbestimmt ist, in dem er den Guten wohlgesonnen ist. In der Familie wird erzählt, dass H. C. Fölsch davon überzeugt war, in den Himmel zu kommen. In seinem Testament verfügte er, an seinem Grab keine Trauermusik zu spielen, den weißen Sarg mit vielen Blumen zu schmücken und frohe Lieder zu singen. 1892, während der großen Cholera-Epidemie in Hamburg, gehörte er zu den Freiwilligen, die die Kranken versorgten, ohne seine eigene Gefährdung zu fürchten. Ich frage mich, ob ein Zusammenhang besteht zwischen der großen Selbstgewissheit, zu den Auserwählten Gottes zu gehören, und dem Verhalten der Europäer bei ihren Eroberungsfeldzügen im 19. Jahrhundert, als die verbliebene Welt nahezu vollständig unter den Kolonialmächten aufgeteilt wurde.“

Zur gleichen Zeit, als H. C. Fölsch und Henry Sloman ihr Salpeter-Imperium in der chilenischen Pampa begründeten, schrieb

Joseph Conrad seine Novelle „Herz der Finsternis“, in der er in der Figur des perversierten Handelsagenten Kurtz den europäischen Kolonialismus brandmarkte. Joseph Conrad spricht in einem Brief an seinen Verleger, in dem er diesem das Thema seiner Novelle erläutert, von der „Inkarnation der Selbstherrlichkeit“, die sich hinter der Rede von der zivilisatorischen Mission verbarg.“

Soweit der Urenkel von Fölsch heute, der auch noch eine Art Lebensvermächtnis des Urgroßvaters an seine Enkel gefunden hat. Darin heißt es:

Vor allem, liebes Kind, tue niemals etwas Gemeines. Es ist gemein, zu lügen. Es ist gemein, zuzulassen, dass ein anderer für deine Fehler getadelt werde. Es ist gemein, aus der Unwissenheit eines Kameraden Vorteil zu ziehen. Es ist entsetzlich gemein, etwas zu nehmen, das dir nicht gehört, und wäre es auch nur eine Briefmarke, ein Bleistift oder eine wertlose Kleinigkeit.

Bleibe ehrlich, mein Kind, und gehe immer geradeaus, auch in den kleinsten Dingen.

Sage immer die Wahrheit und nur die Wahrheit, zu jeder Zeit. Halte dein Herz und deine Gedanken rein und sauber. Horche nie auf einen, der schmutzige, rohe Reden führt. Beschmutze niemals deinen Mund, den Mama geküsst hat.

Denke daran, dass du deiner Eltern Kind bist, und halte dich von allem Schlechten und Unehrenhaften fern um Vaters und Mutters willen. Vergiss nicht, jeden Tag zu beten. Wenn wir Gott bitten, dass Er uns halte, und es ist uns wirklich ein Anliegen, dann tut es Gott; wenn wir dann in Versuchung kommen, dann sind wir stark und können dem Teufel widerstehen.

Moholz, den 11. Dezember 1920

Zur Schenkung durch die Familie Fölsch an das Christliche Kellnerheim kamen noch Grundstücke an der Fehlandtstraße hinzu.

Wie kann man sich den Tagesablauf im Kellnerheim vorstellen? Aus der Hausordnung Christlicher Hospize kann man indirekt sehen, wie das funktionierte. Es gab eine verpflichtende Morgen- und Abendandacht für die Mitarbeiter, jeden zweiten Sonntag Zeit zum Kirchgang, Preise sollten mäßig und ortsüblich

gehalten werden. Trinkgelder, und das war revolutionär neu, sollte es fortan nicht mehr geben. Feste Gehälter für Mitarbeiter im Hotel – das hieß die Devise dieser Frommen.

Denn bis dahin lebten Kellner nur von Trinkgeldern. Bereits ab 1904 wurden im gesamten christlichen Hotelverband – der Verein Christlicher Hoteliers e. V. ist der älteste deutsche Hotelverband – die notwendigen Gelder für die Gehälter der Kellner auf die Rechnung aufgeschlagen. Jeder Mitarbeiter bekam so regelmäßig seinen Lohn. Erst 31 Jahre später wurde dies zur allgemeinen Regel gemacht.

Der Erste Weltkrieg brachte für das Kellnerheim empfindliche Einbußen. „Die vielen Mittel“, so Richard Schilde in seinen Erinnerungen, „sind durch den 1. Weltkrieg zerronnen, anstatt diese in Grundbesitz anzulegen.“

Nun musste man mit der Vermietung von Hotelzimmern an der Esplanade das Geld für das Wohnheim (hinten an der Fehlandtstraße) verdienen. Denn mit den für die Kellner möglichen geringen Abgaben ließ sich das Unternehmen Kellnerheim nicht mehr finanzieren.

Richard Schilde erwähnt in seinem Bericht noch den Neubau des CVJM auf dem Nachbargrundstück Esplanade 12 und seine Einweihung 1905. Der „große Saal“ wurde später das Kino Urania, das in den achtziger Jahren abbrannte. Vorne, zur Esplanade hin, wurde das Hotel „Alsterhof“ gebaut und im März 1930 eröffnet, wie aus einem Eintrag in einem illustrierten Album der Mitgliedsbetriebe des VCH aus dem gleichen Jahr hervorgeht.

Es besaß außer seinen 85 Zimmern mit 120 Betten im Neubau ab sieben Mark „im Anhang Esplanade 16 Zimmer von 4,50 Mark an.“

So war im Lauf von dreißig Jahren ein ganzer Komplex christlich-sozialer Gastbetriebe an der Esplanade entstanden.

Und seit 2002 befindet sich in der Esplanade 14 der Sitz der Evangelischen Landesbischofin für Hamburg, Maria Jepsen, und im Doppelhaus Nr. 15 und 16, das bis 2004 das Stadthaus der Evangelischen Akademie war, laden heute im Erd- und Obergeschoss die Baseler Hof Säle zu Feiern, festlichen Tafelfreuden und Tagungen ein.

Die neu gegründete „Christliche Akademie“ des VCH dagegen knüpft nicht nur in der Person des alten und neuen Akademiedirektors Wolfgang Teichert an die gute Tradition christlich-sozialer Auseinandersetzung im Spannungsfeld zwischen Glaube und Welt an, sondern nutzt die angenehmen Räume dort auch für Veranstaltungen verschiedenster Art.

Die alten Gebäude, im Jugendstil erbaut, stehen unter Denkmalschutz und wurden aufwendig restauriert, sind sie doch die wenigen übrig gebliebenen Zeugen der ursprünglichen schönen und

geschlossenen Bebauung der Esplanade, die dann langsam dem Zahn der Zeit zum Opfer fiel, weil der Grundwasserspiegel der Alster gefallen war. Es rotteten die Eichenpfähle, auf denen die Fundamente der Häuser ruhten. Bis in die siebziger Jahre hinein wurde abgerissen und neu gebaut, seitdem jedoch wurden die Häuser im alten Stil zu aufwändig renoviert.

Die Stifter



Die Stifter Hermann Conrad Johannes und Harriet Regina Fölsch, 1902

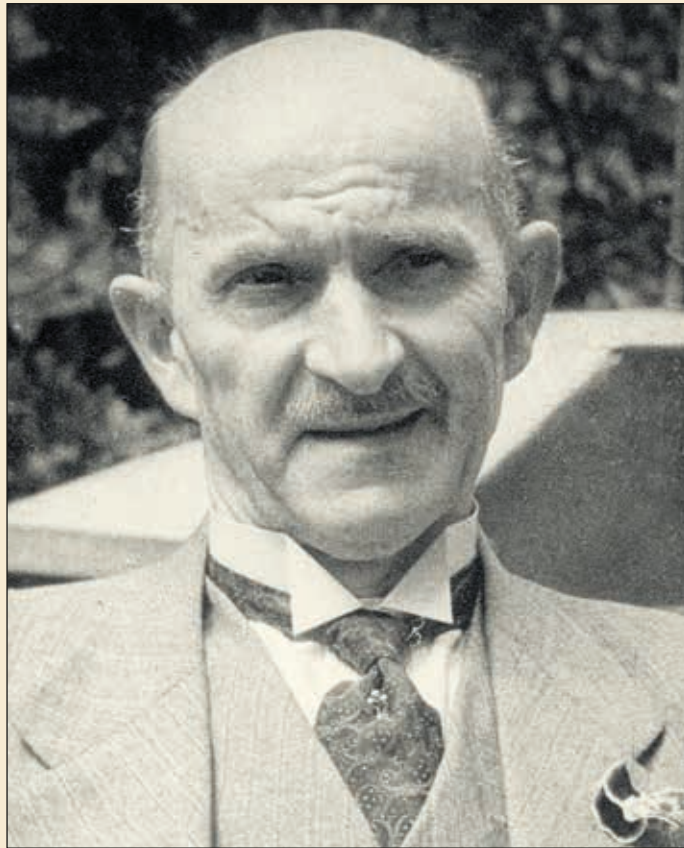
Hermann Conrad Johannes Fölsch (1845–1920) verließ Hamburg 1866 in Richtung Chile. Dort gründete er mit seinem Freund Frederico Martin eine Firma, die Salpeter verkaufte. Ein Jahr später trat Henry Barens Sloman, Bruder der späteren Frau von Fölsch, in die Firma ein. Salpeter brauchte man als Kunstdünger und zur Herstellung von Schießpulver. Während die Amerikaner die Kupfergebiete in Chile übernahmen, spezialisierten sich die Europäer und Chilenen auf Salpeter-Gewinnung. Eine Eisenbahnlinie von den Bergen an die Küste wurde 1910 gebaut. Sloman und Fölsch & Martin (Reederei H. Fölsch & Co.) gehörten zu den größten Minenbesitzern. 1926 importierten die deutschen Unternehmen insgesamt zwei Millionen Tonnen Salpeter pro Jahr. Dass die Arbeitsverhältnisse in Chile ausnehmend schlecht gewesen sind, kam erst spät heraus. Das Ehepaar Fölsch jedenfalls kehrte 1877 nach Hamburg zurück. Fölsch legte sein Geld auch in Immobilien an. Er war überzeugter Christ und stellte deshalb großzügig Mittel für wohltätige Zwecke zur Verfügung. Der Freundschaft von Fölsch mit Wichern, dem Begründer des „Rauhen Hauses“, verdankt der Baseler Hof seine Entstehung. In Schlesien schloss sich das Ehepaar später der Herrenhuter Brüdergemeinde an. In Niesky ließ Fölsch eine Schule bauen und in Moholz (Schlesien) stiftete er – zur Erinnerung an seine verstorbene Tochter Helene – ein Krankenhaus

**Das gibt's nur einmal:
Am 11.11. 111-jähriges Bestehen feiern.**

Wir gratulieren dem Hotel Baseler Hof zum Jubiläum
und sagen danke für die tolle Zusammenarbeit.

Komm gut nach Hause

hvv.de



JOHANN JAKOB UND DAISY KALTENBACH

Vom Kellnerheim zum Familienbetrieb



Wie ist aus dem Kellnerheim ein Familienbetrieb geworden? Nach dem Ende des 1. Weltkrieges sucht die „Stiftung Christliches Kellnerheim“ einen Sekretär. Beworben hatte sich der Schwabe Johann Jakob Kaltenbach. „Mein Vater“, so erinnerte sich die Tochter und spätere Eigentümerin des Hotels, Ruth Kleinhuis (geborene Kaltenbach), „war eines von zehn Kindern eines Gastwirtes im Hochschwarzwald.“

Ein Bild zeigt den forsch blickenden jungen Mann und späteren Hoteldirektor noch als Bäckergehilfen. Ruth Kleinhuis: „Seine Wanderjahre führten ihn schließlich nach England in das Chestword Hotel in Eastbourne, einem eleganten Badeort an der Südküste, nicht weit von Brighton. Dort arbeitete er anfangs als Konditor, eignete sich aber so viele Kenntnisse an, dass er Chefkoch wurde.“ Er lernte vor Ort seine Frau Daisy kennen. Sie heirateten und wurden deshalb zu Beginn des Ersten Weltkrieges als „feindliche Ausländer“ interniert. Bei Kriegsende wurden sie ausgewiesen; nunmehr als „unerwünschte Ausländer“.

Sie kamen über Brüssel und die alte Heimat Dornstetten im Schwarzwald, wo ihr erstes Kind eine Woche nach der Geburt starb, schließlich nach Hamburg. „Er wurde schlecht bezahlt“, erinnert sich seine Tochter, „das Zimmer in der Fehlandtstraße war klein, aber sonnig, im 4. Stock.“ „Daisy Mutter“ konnte nur Schwäbisches. Mit dem „Hamburgischen“ hatte sie nun erneut erhebliche Schwierigkeiten. „Man verstand sie wieder nicht, aber im Laufe der Jahre wurde es besser.“

Unter der Leitung der Familie Kaltenbach begann das Hotel zu florieren. Parallel dazu erlebte die Brüdergemeinde in Hamburg eine Blütezeit. Sie wuchs, verlegte ihre Treffen in die unteren Räume der reformierten Kirche in der Benneckestraße, um dann einige Jahre später an den Mittelweg und in die Heimhuder Straße umzuziehen.

Aufgrund des wirtschaftlichen Erfolges entschloss man sich 1927 zum Bau eines Mittelhauses in den Gärten zwischen der Fehlandtstraße und der Esplanade. Man wollte den Gästen den Luxus von fließend warmem Wasser auf allen Zimmer bieten. Das mag 1930 etwa so komfortabel gewesen sein wie der heutige Sauna- und Fitnessbereich. Außerdem plante man Zentralheizung und Fahrstühle.

1930 wird der Bau fertig gestellt. Auch eine neue Küche, Wäscherei, Restaurant und Oberlichtsaal entstanden im neuen Mittelbau. Die Betriebsergebnisse bis 1930 lesen sich glänzend. Man investierte nicht einfach neu, wie man es heute tun würde, sondern – im Geist der herrnhuterischen Frömmigkeit – man zahlte jährlich 18.000 Reichsmark an den CVJM und steckte nicht unerhebliche Mittel in die „Mission“.

Im Jahre 1930 betrugen die Einnahmen aus dem Betrieb über 400.000 Reichsmark und die Ausgaben für den Umbau waren fast genauso hoch! Aber ab 1931 gingen die Umsätze dramatisch zurück, vermutlich wegen der Weltwirtschaftskrise und des einhergehenden Konkurses vieler Unternehmen sowie der aufkommenden Massenarbeitslosigkeit. Durch die laufenden Tilgungs- und Zinszahlungen gerieten auch

Während der Entstehung dieses Buchs erreichte uns der Brief von Ruth Jungheinrich. Sie hatte eine „Reichsfleischkarte“ und ein Foto beigelegt.



Sie schrieb:

Am 30.3.1920 bin ich in Hamburg, Esplanade 11, im Hotel Baseler Hof geboren. Mein Geburtsname ist „Köhler“. Mein Vater, Carl Köhler, war seinerzeit Verwalter des Christlichen Kellnerheims, ab 1913. Meine Eltern wohnten im Haus und ich bin dort zur Welt gekommen.

Mit freundlichem Gruß
Ruth Jungheinrich, geb. Köhler



1921:
Karl Wilhelm Georg Köhler, Hospizdirektor, seine Frau Karolina Luise Johanne und ihre drei Kinder. Ruth Köhler ist die Jüngste.

Forsch blickend:
Johann Jakob Kaltenbach als Bäckergehilfe (oben)
Heirat in England 1914



Christliches Hospiz „Baseler Hof“ · Hamburg

Esplanade 10-11



Fernsprecher: Sammelnummer 34 65 51 • Telegramm-Adresse: Postplatzplanad

Erstklassiges Familienhotel in bester zentraler Lage der Stadt + 8 Minuten vom Hauptbahnhof, 3 Minuten vom Dammtor-Bahnhof + Große behagliche Gesellschaftsräume, gute Küche, kein Trinkzwang + 225 Betten von RM 2.75 bis RM 3.50 + fließendes kaltes und warmes Wasser + Zentral-Heizung + Kofschühle + Bäder + Staatstelephon
Bitte auf die Boxnummer zu achten.

A b r e c h n u n g vom 1. - 10. Februar 1934

Einnahmen		Ausgaben	
Zimmer-Einnahmen	RM. 2.675.70	Ausgaben	RM. 4.952.31
Getränkesteuer	" 54.55	Kassenbest.	" 1.019.14
Frühstück	" 810.--		
Restaurant	" 688.24		
Getränke	" 201.65		
Verschiedenes	" 331.30		
Kassavortrag	" 1.210.01		
	RM. 5.971.45		RM. 5.971.45

R ü c k s t ä n d e aus 1933 - 1934

Gehälter	RM.	650.--
Zinsen	"	680.--
Waren	"	1.600.--
Wein	"	600.--
Kohlen	"	2.200.--
	RM.	5.730.--

Hospiz Baseler Hof Hamburg, Esplanade 10/11

H a u s I I I

Einbett-		Einbett-		Zweibett-	
Zimmer	Preis	Zimmer	Preis	Zimmer	Preis
No		No		No	
201	3.--	238	3.--	207	6.40
202	3.45	239	3.--	208	6.40
203	3.45	240	3.--		
204	3.45	241	4.80	210	6.40
205	3.45	242	3.45	220	6.40
206	3.45	243	3.45		
209	3.45	244	3.45	221	6.40
211	3.--	245	3.45	223	6.40
212	3.--	248	3.45		
213	3.--	250	3.--	233	6.40
214	3.--	251	3.--	234	6.40
215	4.80	252	3.--		
216	3.45	253	3.--	236	6.40
217	3.45	254	3.--	246	6.40
218	3.45	255	3.--		
219	3.45	256	3.--	247	6.40
222	3.45	257	3.--	249	6.40
224	3.--	258	3.--		
225	3.--	261	3.--	259	6.--
226	3.--	262	3.--	260	6.--
227	3.--	263	3.--		
228	3.45	265	4.30	264	6.--
229	3.45	266	3.--	270	6.--
230	3.45	267	3.--		
231	3.45	268	3.--		
232	3.45	269	3.--		
235	3.45	271	3.--		
237	3.--	272	3.--		

Der Uebernachtungspreis schließt Heizung, Beleuchtung, Schuhputzen und Ausbürsten der Kleidung ein.

Der Bedienungsgeldzuschlag beträgt: 10 v.H.

Falls das Frühstück nicht in diesem Hause eingenommen wird, erhöht sich der Uebernachtungspreis um RM. -.55 pro Person.

Name des Gastwirts

Maximilian Baseler Hof

attende

~~NAME: [redacted]~~
~~DATE: 10/11~~

G e p r ü f t :

Wirtschaftsgruppe
Gaststätten- u. Beherbergungs-
Gewerbe
Kreisgruppe Hansestadt Hamburg

Ortspolizei-
Behörde

30. Juni 1939



der Baseler Hof und mit ihm die Stiftung in immer größere finanzielle Schwierigkeiten.

Zusätzlich zu den schlechten wirtschaftlichen Aussichten gab es drückende Sorgen bei Johann Jakob Kaltenbach. Als gläubiger Christ wahrte er zwar Abstand zur Politik, aber durch die politischen Verhältnisse geriet auch der Vorstand unter Druck. So musste zum Beispiel die Satzung geändert werden. Es hieß nun: „Die Stiftung hat den Zweck, den Volksgenossen im Gastgewerbe ein Heim mit christlicher Hausordnung zu bieten, ihr soziales Wohl zu fördern und zu helfen, dass durch Verkündigung des Evangeliums von Jesus Christus das Reich Gottes unter ihnen ausgeweitet werde.“

Der Artikel 7 erhielt folgenden Zusatz: „Sollte jedoch bei der Auflösung der Stiftung der Christliche Verein Junger Männer zu Hamburg nicht mehr bestehen, so soll das Stiftungsvermögen ausschließlich mildtätigen, gemeinnützigen oder kirchlichen Zwecken zur Verkündigung des Evangeliums von Jesus Christus und zur Ausübung evangelischer Liebestätigkeit zugeführt werden. Der Beschluss betreffend die Verwendung des Stiftungsvermögens bedarf in diesem Falle der Genehmigung des Beigeordneten der Sozialverwaltung der Hansestadt Hamburg.“

Eine Wertberichtigung durch einen Wirtschaftsprüfer aktivierte zwar nachträglich die hohen und offenbar als Unkosten abgeschriebenen Bau- und Umbaukosten der Jahre 1929 bis 1931, so dass der Bilanzwert der Gebäude stieg. Aber der Betriebsgewinn verbesserte sich nicht und die Hypothekenschulden betrugen seit Jahren nahezu unverändert 718.318,- RM (Jahresabschluss zum 31. Dez. 1941).

In diese Situation platzte die Nachricht, dass die Geheime Staatspolizei 1941 die Stiftung verbot und die Liquidation des Vermögens verlangte. Die Stiftung verabredete mit dem langjährigen Direktor vom Baseler Hof, Johann Jakob Kaltenbach, inzwischen sechzig Jahre alt, dass er das Hotel für die „Dauer des tausendjährigen Reiches“ als Privatvermögen führen sollte.

Die Bausubstanz der Vorderhäuser war marode, das Mobiliar abgenutzt und die Ertragslage so gut wie nicht vorhanden. Allerdings waren die Tilgungs- und Zinszahlungen für die Dauer des Krieges ausgesetzt und die Wehrmacht zahlte eine pauschale Miete für die Einquartierung von Soldaten. Johann Jakob Kaltenbach rechnete alles durch, gab ein Angebot ab und willigte ein, gegen Übernahme der Hypotheken den Betrieb zu kaufen. Warum er das tat, ist heute schwer nachzuvollziehen. Vermutlich aus dem Gefühl langjähriger Verpflichtung dem Zweck der Stiftung gegenüber und um die sozial-christliche Arbeit weiterführen zu können.

Ein Brief von Johann Jakob Kaltenbach belegt, dass er sich um die Abfindungszahlungen und die Pensionszuschüsse langjähriger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter selbst kümmerte.

Nunmehr war das Hotel zum Familienbetrieb geworden, der mit seiner Aufgabe als Wehrmachts- und Flakheim zurechtkommen musste.

Die Wohnung der Familie in der Heimhuder Straße wurde 1943 durch eine Brandbombe völlig zerstört. Eine Briefzeile von Daisy Kaltenbach an ihre Tochter



80. Geburtstag! seine Schwiegermutter ← Johann J. Kaltenbach → Daisy A. Kaltenbach
* Grandma Mead auf dem Schloß: Bernhard geb. Mead
aus England auf dem Boden: Ruth, 3 Jahre alt

drückt das Entsetzen aus: „Komme nicht nach Hamburg, es ist schrecklich.“ Jakob Kaltenbach starb im Januar 1944 unerwartet und plötzlich. Die Tochter, Ruth Kaltenbach, kehrte nach Hamburg zurück und blieb bei der Mutter, um bei der Hotelverwaltung zu helfen. „Daisymutter“ ging bei Bombenalarm nicht mehr in den Luftschutzkeller.

„Man möge sich einmal vorstellen“, kommentiert Enkelin Hilke Kleinhuis in ihrer Beschreibung der Familiengeschichte, „wie einer Frau zumute war, deren Landsleute Bomben warfen und deren vier Söhne eingezogen worden waren, um gegen eben diese Landsleute Krieg zu führen.“

Vom ältesten Sohn Bernhard, der einmal das Hotel hätte weiterführen sollen, gab es seit 1944 kein Lebenszeichen mehr.

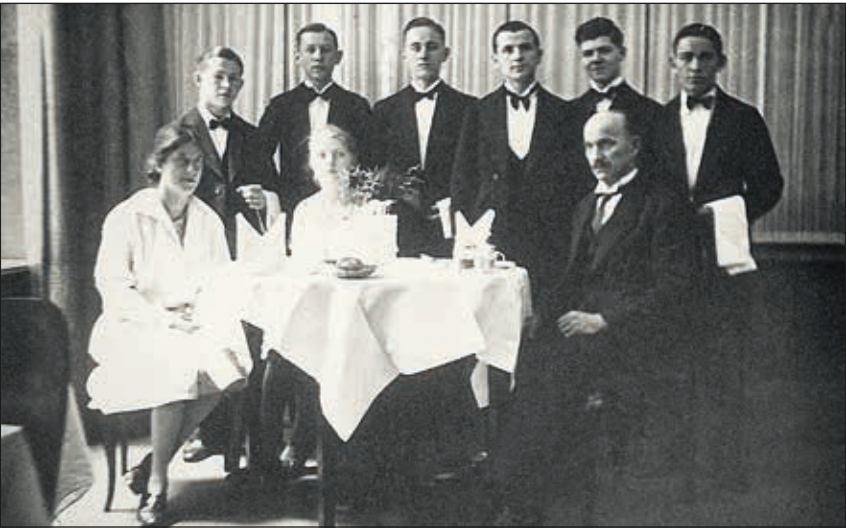
Hilke Kleinhuis: „Dass diese Frau herzkrank war und schließlich 1945, noch nicht 60 Jahre alt, starb, wundert mich nicht. Sie war sehr einsam und trug eine ungeheure Last an Verantwortung. Ihre Kraft war zu Ende nach zwei Weltkriegen im immer falschen Land.“

In den ersten Monaten nach Kriegsende hatte sie das Büro des englischen Kommandanten in Hamburg aufgesucht. Als der sie bei ihrem Eintritt ignorierte und nicht einmal vom Schreibtisch aufsah, sprach sie im besten Englisch ihrer Muttersprache.



Wohnung der Familie Kaltenbach (vor der Zerstörung 1943) in der ersten Etage, darunter Versammlungssaal der Brüdergemeinde

„In my country a gentleman gets up when a lady enters the room“. Der Mann soll blutrot hochgeschossen sein vom Stuhl und ihr – very british – sofort einen Stuhl angeboten haben.



Pantry und Kellner mit ihrem Chef (1934)



Mit kessem Hütchen:
Die neue „Chefin“ 1944
in Dresden

Daisys Tochter hatte ihr seit dem Tod von Johann Jakob Kaltenbach geholfen, den Baseler Hof zu verwalten. Sie war seit 1941 verheiratet mit dem Kapitän Hero Kleinhuis, der nach kurzer Internierung im Herbst 1945 nach Hamburg zurückkam. Das Ehepaar erhielt Wohnrecht hinten in der Fehlandtstraße. Es bekam auch eine Zuteilung von bescheidenen Rationen Tee und Zucker. Hero Kleinhuis war nun Angestellter im Hotel. Seiner Schwiegermutter, Daisy Kaltenbach, hatte Kleinhuis – sozusagen auf dem Sterbebett – versprechen müssen, dass er sich, obwohl nicht Besitzer des Hotels, um Hotel und Fortführung des begonnenen Familienbetriebs „kümmern“ würde: Ein Versprechen, das ihn später oft sehr drückte, denn er bekam drei noch minderjährige „Schwäger“ mit in die Familie.

Zudem fand er ein völlig abgewirtschaftetes, abbruchreifes Hotel vor. Dazu gehörte damals auch noch das Grundstück Heimhuder Straße 18 mit dem ausgebrannten Wohn- und Gemeindehaus.

Ruth Kleinhuis, die Frau von Hero Kleinhuis und spätere Besitzerin des Hotels, erinnert sich: „Im Sommer 1943 verloren wir nicht nur mein Elternhaus, sondern auch unseren Hausrat, der noch in der Heimhuder Straße untergestellt war. Nach dem plötzlichen Tod meines Vaters im Januar 1944 ließ ich mich vom Fliegerhorst Strausberg nach Hamburg versetzen; Hauptmann Andrée forderte mich zur Mitarbeit im ‚Wehrmachtsheim Baseler Hof‘ an. So konnte ich Mutter helfen, die mit allen Sorgen und Problemen allein stand.

Hero bekam 1945 in der Kirchenallee einen Marschbefehl und war dann monatelang einfach nicht da. Es stellte sich später heraus, dass sich im April in einer Nacht alle dänischen Lotsen abgesetzt hatten, während es ja noch sehr viele Schiffe gab, die versuchten, mit Flüchtlingen und Verwundeten aus Ostpreußen und Pommern die rettende Küste zu erreichen. So wurden die Navigationslehrer eilends als Lotsen nach Kopenhagen geschickt. Die Engländer nahmen sie dann gefangen.

Es folgten fünf Monate Internierung in St. Peter, auf der Halbinsel Eiderstedt.

Dort wurde Hero ‚Fischer‘, denn die Verpflegung war knapp. Ich wartete täglich auf ihn und auf meine Brüder, denn im Winter drohte eine Katastrophe. Keine Kohle, kein Holz, keine Vorräte an Lebensmitteln und überall Menschen ohne Betten und Decken in Ställen, Scheunen

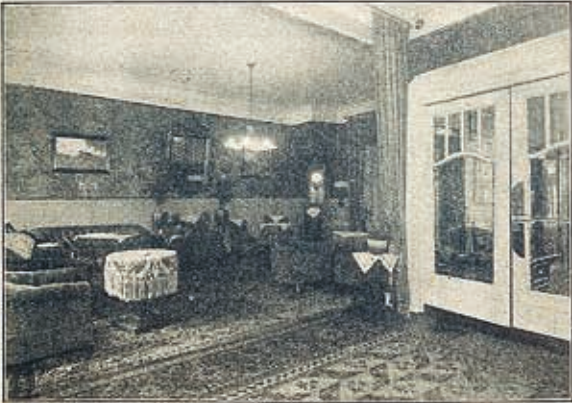
CHRISTLICHES HOSPIZ BASELER HOF HAMBURG · ESPLANADE 11

FERNRUF: C 4, 4519, 4685 · LEITUNG: J. KALTENBACH



3 Minuten vom Dammtorbahnhof, 8 Minuten vom Hauptbahnhof im Zentrum der Stadt / Vornehme, ruhige Lage / Wintergarten / Les- und Schreibzimmer / Elektrisch Licht / Zentralheizung Personenaufzug / Fließendes Wasser / Vorzügliche Küche Bäder / 100 Zimmer, 150 Betten von 3.- M. an







oder Zelten. So baute ich auf einem Morgen Land in Groß Disnack so viel an Kartoffeln und Gemüse an wie möglich und im Oktober schlugen die Männer Holz ... und schafften es zum größten Teil nach Hamburg. ‚Daisymutter‘ hatte seit August schwere Herzanfälle. Es gab wenig Me-

dikamente und kein Krankenhaus wollte sie aufnehmen. So half Hero ihr im Umgang mit der Besatzungsmacht im Hospiz, so gut es ging. Aber am 21. November war das Ende da und so mussten wir ‚den Karren weiterschieben‘, wie sie es nannte.“



Anzeigen im alten VCH-Buch (1929)

BASELER HOF 1920-1939





ÜBERNAHME AUS NOT

Ruth und Hero
Kleinhuis

Mit Kriegsende war die „Besetzung“ des Hotels, wie erwähnt, keineswegs vorüber. Es wurde gleich 1945 durch englische Soldaten (bis 1949) beschlagnahmt. Zu diesen gehörten auch die Piloten, die damals die Luftbrücke nach Berlin flogen. Ruth Kleinhuis erinnerte, dass „diese Kerls oft so müde waren, dass



Von Ruth Kleinhuis mit „Pause“ tituliert



sie mit Uniform und Stiefeln ins Bett fielen. Wir haben ihnen dann manchmal die Stiefel ausgezogen und sie zugedeckt.“

Erst im September 1949 gaben die englischen Soldaten das Hotel wieder frei. Die „Erben“ Kaltenbach hatten kaum Hoffnung, den Betrieb wieder eröffnen zu können. Aber es gab Stammgäste, die sich an dieses so zentral gelegene Hotel erinnerten und nach dem Krieg hier logieren wollten. Und es gab „eisernen Fleiß und Sparsamkeit“ bei der Familie und bei den Angestellten, den Geist protestantischer Ethik.

Die junge Familie Kleinhuis war im Haus zunächst nur geduldet. Seine Stellung im Hotel verdankte Hero Kleinhuis einer Begegnung: Auf dem Flur traf er eines Tages einen englischen Offizier, den er aus seiner Seefahrervergangenheit kannte. Der sprach ihn an: „What are you doing here?“ Kleinhuis konterte: „I was going to ask you this question.“ Kleinhuis wurde sofort als Direktor eingestellt.

1947 wurde er von der Erbgemeinschaft Kaltenbach offiziell gebeten, wie es in der Juristensprache damals hieß, „den Betrieb unter eigener Verantwortung, jedoch im Namen und für Rechnung der Kaltenbach-Erben zu führen“.

Erst später (1966) erinnert er sich: „Ich wurde 1945 als Nichtfachmann durch den Tod von Frau Kaltenbach vor die Anforderung gestellt, den Versuch zu machen, das, was damals noch vorhanden war, zu bewahren für die außer meiner Frau und dem seit 1944 vermissten Bernhard Kaltenbach noch vorhandenen drei unmündigen Söhne. Ich habe das bis heute als meine Aufgabe und Verantwortung angesehen.“ Kleinhuis

Frauen mit Knoten

„Also, Herr Kleinhuis, es hieß, dass der nur Frauen einstellt mit'm Knoten! Na, wir hatten ja alle einen Bubikopp, aber er hat mich trotzdem eingestellt. Ich bin auch zur Bibelstunde gegangen, das war immer ein schöner Nachmittag. Und man brauchte keine Angst zu haben: Das gab's ja gar nicht, bei Herrn Kleinhuis, der hat keinen entlassen wegen Alter oder so, die konnten dableiben, wohnten auch da, die Alleinstehenden. Die bekamen diese Zimmer, die hatten kein Bad, aber fließend Wasser, so kleine Zimmer unterm Dach. Da wohnten die Angestellten. Dass wir feste Arbeitszeiten hatten, das war das Wichtigste.“

Eva Ebeling (Zimmermädchen 1952/53)

Der Betrieb sah so mitgenommen aus wie dies Papier

Accommodation Release

EAOR Form 265 (Formerly HIRINGS 503)

Owner: J. KALTENBACH * RN * ARMY * RASC * CIV. ORG.

1. Delete words not necessary An den Bürgermeister / Polizeivorsther Kf. To the Bürgermeister / Chief Officer of Police Hamburg

In HAMBURG Kreis 1 of

ES WIRD HIERDURCH MITGETEILT, daß der Grundbesitz in NOTICE IS HEREBY GIVEN that the property situated at

2. Address of property 10 Esplanade, Hamburg, Hopitz Baseler Hof furnished hotel

bezüglich dessen Ihnen der / die * Accn Demand No. 163/86 HGS/22/439 which was the subject of

served upon you on the 18 Tag des May 1945 zugestellt wurde, day of

nicht mehr benötigt werden wird vom 15 Tag des Oct 1951 will not be required as from the day of

Sie wollen weiter unten den jährlichen Mietbetrag einsetzen, der am Tage der Besetzungsfreigabe an den Eigentümer gezahlt worden ist. (Von der KSFB auszufüllen.) You will insert below, the amount of annual rental being paid to owner of property at date of de-requisition. (To be completed by KSFB.)

Der Erhalt dieser Mitteilung muß bestätigt werden durch Gegenzeichnung und Rücksendung der beiliegenden Abschrift an den Quatering Officer. Receipt of this notice must be acknowledged by countersigning and returning the attached copy of this notice to District Quatering Officer RASC (Northern Sector) HAMBURG/ROCKAMP, Martensfelstr., Uxbridge Barracks

Datum 29 Sep 1951 Unterschrift Signed District Quatering Officer RASC (Northern Sector) (K.A. Walker)

Ich bestätige, daß ich eine Abschrift der obigen Mitteilung erhalten habe. I acknowledge having received a copy of the above notice.

Jährlicher Mietbetrag, der am Tage der Besetzungsfreigabe an den Eigentümer gezahlt worden ist.

With Wonne unterschrieben!!!

requisition. (To be completed by KSFB) Jac. Kaltenbach Erben in J. Kleinhuis

Datum 1951 Date

Besetzungsbefehl Nr. 163/86 HGS/22/439 * Insert as appropriate Accommodation Demand No.

* As applicable Six Fig Map Ref 49 85 39 Code No. XII-a-c-I/3 CCC

Sammel Preisverzeichnis		ZIMMER - NUMMERN.
EINZEL-ZIMMER	17.00	110-111-112-120-210-211-212-220-310-311-312-320-410-411-412-420-510-520-522-525-526-527-528-529-530-531-532-533-534-535-536-537-538-539-540-541-542-543-544-545-546-547-548-549-550-551-552-553-554-555-556-557-558-559-560-561-562-563-564-565-566-567-568-569-570-571-572-573-574-575-576-577-578-579-580-581-582-583-584-585-586-587-588-589-590-591-592-593-594-595-596-597-598-599-600-601-602-603-604-605-606-607-608-609-610-611-612-613-614-615-616-617-618-619-620-621-622-623-624-625-626-627-628-629-630-631-632-633-634-635-636-637-638-639-640-641-642-643-644-645-646-647-648-649-650-651-652-653-654-655-656-657-658-659-660-661-662-663-664-665-666-667-668-669-670-671-672-673-674-675-676-677-678-679-680-681-682-683-684-685-686-687-688-689-690-691-692-693-694-695-696-697-698-699-700-701-702-703-704-705-706-707-708-709-710-711-712-713-714-715-716-717-718-719-720-721-722-723-724-725-726-727-728-729-730-731-732-733-734-735-736-737-738-739-740-741-742-743-744-745-746-747-748-749-750-751-752-753-754-755-756-757-758-759-760-761-762-763-764-765-766-767-768-769-770-771-772-773-774-775-776-777-778-779-780-781-782-783-784-785-786-787-788-789-790-791-792-793-794-795-796-797-798-799-800-801-802-803-804-805-806-807-808-809-810-811-812-813-814-815-816-817-818-819-820-821-822-823-824-825-826-827-828-829-830-831-832-833-834-835-836-837-838-839-840-841-842-843-844-845-846-847-848-849-850-851-852-853-854-855-856-857-858-859-860-861-862-863-864-865-866-867-868-869-870-871-872-873-874-875-876-877-878-879-880-881-882-883-884-885-886-887-888-889-890-891-892-893-894-895-896-897-898-899-900-901-902-903-904-905-906-907-908-909-910-911-912-913-914-915-916-917-918-919-920-921-922-923-924-925-926-927-928-929-930-931-932-933-934-935-936-937-938-939-940-941-942-943-944-945-946-947-948-949-950-951-952-953-954-955-956-957-958-959-960-961-962-963-964-965-966-967-968-969-970-971-972-973-974-975-976-977-978-979-980-981-982-983-984-985-986-987-988-989-990-991-992-993-994-995-996-997-998-999-1000
	18.00	108-112-125-128-129-208-212-225-228-308-312-325-328-329-408-412-425-428-435-437-438-439-440-441-442-443-444-445-446-447-448-449-450-451-452-453-454-455-456-457-458-459-460-461-462-463-464-465-466-467-468-469-470-471-472-473-474-475-476-477-478-479-480-481-482-483-484-485-486-487-488-489-490-491-492-493-494-495-496-497-498-499-500-501-502-503-504-505-506-507-508-509-510-511-512-513-514-515-516-517-518-519-520-521-522-523-524-525-526-527-528-529-530-531-532-533-534-535-536-537-538-539-540-541-542-543-544-545-546-547-548-549-550-551-552-553-554-555-556-557-558-559-560-561-562-563-564-565-566-567-568-569-570-571-572-573-574-575-576-577-578-579-580-581-582-583-584-585-586-587-588-589-590-591-592-593-594-595-596-597-598-599-600-601-602-603-604-605-606-607-608-609-610-611-612-613-614-615-616-617-618-619-620-621-622-623-624-625-626-627-628-629-630-631-632-633-634-635-636-637-638-639-640-641-642-643-644-645-646-647-648-649-650-651-652-653-654-655-656-657-658-659-660-661-662-663-664-665-666-667-668-669-670-671-672-673-674-675-676-677-678-679-680-681-682-683-684-685-686-687-688-689-690-691-692-693-694-695-696-697-698-699-700-701-702-703-704-705-706-707-708-709-710-711-712-713-714-715-716-717-718-719-720-721-722-723-724-725-726-727-728-729-730-731-732-733-734-735-736-737-738-739-740-741-742-743-744-745-746-747-748-749-750-751-752-753-754-755-756-757-758-759-760-761-762-763-764-765-766-767-768-769-770-771-772-773-774-775-776-777-778-779-780-781-782-783-784-785-786-787-788-789-790-791-792-793-794-795-796-797-798-799-800-801-802-803-804-805-806-807-808-809-810-811-812-813-814-815-816-817-818-819-820-821-822-823-824-825-826-827-828-829-830-831-832-833-834-835-836-837-838-839-840-841-842-843-844-845-846-847-848-849-850-851-852-853-854-855-856-857-858-859-860-861-862-863-864-865-866-867-868-869-870-871-872-873-874-875-876-877-878-879-880-881-882-883-884-885-886-887-888-889-890-891-892-893-894-895-896-897-898-899-900-901-902-903-904-905-906-907-908-909-910-911-912-913-914-915-916-917-918-919-920-921-922-923-924-925-926-927-928-929-930-931-932-933-934-935-936-937-938-939-940-941-942-943-944-945-946-947-948-949-950-951-952-953-954-955-956-957-958-959-960-961-962-963-964-965-966-967-968-969-970-971-972-973-974-975-976-977-978-979-980-981-982-983-984-985-986-987-988-989-990-991-992-993-994-995-996-997-998-999-1000
	21.00	225-429-629
	24.00	130-131-132-230-231-232-330-331-332-430-431-432-433-434-435-436-437-438-439-440-441-442-443-444-445-446-447-448-449-450-451-452-453-454-455-456-457-458-459-460-461-462-463-464-465-466-467-468-469-470-471-472-473-474-475-476-477-478-479-480-481-482-483-484-485-486-487-488-489-490-491-492-493-494-495-496-497-498-499-500-501-502-503-504-505-506-507-508-509-510-511-512-513-514-515-516-517-518-519-520-521-522-523-524-525-526-527-528-529-530-531-532-533-534-535-536-537-538-539-540-541-542-543-544-545-546-547-548-549-550-551-552-553-554-555-556-557-558-559-560-561-562-563-564-565-566-567-568-569-570-571-572-573-574-575-576-577-578-579-580-581-582-583-584-585-586-587-588-589-590-591-592-593-594-595-596-597-598-599-600-601-602-603-604-605-606-607-608-609-610-611-612-613-614-615-616-617-618-619-620-621-622-623-624-625-626-627-628-629-630-631-632-633-634-635-636-637-638-639-640-641-642-643-644-645-646-647-648-649-650-651-652-653-654-655-656-657-658-659-660-661-662-663-664-665-666-667-668-669-670-671-672-673-674-675-676-677-678-679-680-681-682-683-684-685-686-687-688-689-690-691-692-693-694-695-696-697-698-699-700-701-702-703-704-705-706-707-708-709-710-711-712-713-714-715-716-717-718-719-720-721-722-723-724-725-726-727-728-729-730-731-732-733-734-735-736-737-738-739-740-741-742-743-744-745-746-747-748-749-750-751-752-753-754-755-756-757-758-759-760-761-762-763-764-765-766-767-768-769-770-771-772-773-774-775-776-777-778-779-780-781-782-783-784-785-786-787-788-789-790-791-792-793-794-795-796-797-798-799-800-801-802-803-804-805-806-807-808-809-810-811-812-813-814-815-816-817-818-819-820-821-822-823-824-825-826-827-828-829-830-831-832-833-834-835-836-837-838-839-840-841-842-843-844-845-846-847-848-849-850-851-852-853-854-855-856-857-858-859-860-861-862-863-864-865-866-867-868-869-870-871-872-873-874-875-876-877-878-879-880-881-882-883-884-885-886-887-888-889-890-891-892-893-894-895-896-897-898-899-900-901-902-903-904-905-906-907-908-909-910-911-912-913-914-915-916-917-918-919-920-921-922-923-924-925-926-927-928-929-930-931-932-933-934-935-936-937-938-939-940-941-942-943-944-945-946-947-948-949-950-951-952-953-954-955-956-957-958-959-960-961-962-963-964-965-966-967-968-969-970-971-972-973-974-975-976-977-978-979-980-981-982-983-984-985-986-987-988-989-990-991-992-993-994-995-996-997-998-999-1000
BAD.		
W.C.		
BAD + W.C.		
GESAMTPREISE EINSCHLIESSLICH FRÜHSTÜCK UND BEDienung.		
DOPPEL-ZIMMER	34.00	121-124-126-221-224-226-321-324-326-421-424-426-521-524-526-600-604-624
DUSCHE + W.C.	34.00	525-524
W.C.	36.00	133-233-333-433
DUSCHE + W.C.	38.00	135-235-335-435
BAD + W.C.	40.00	104-105-125-134-204-205-225-234-304-305-325-334-404-405-425-504-505
BAD + W.C.	44.00	100-200-300-400-500

Verschiedene Schriftstücke aus den 60er Jahren belegen die Preisgestaltung der Zeit.

weiter: „Die ersten Jahre bis zur Wiedereröffnung des Hauses im Jahre 1949 waren unter dem Besatzungsregime und der Besatzung im Hause die schwierigsten. Besonders schwer wurde diese Aufgabe durch die Angriffe verschiedener Personen, die im Namen und unter der Fahne der Gasthausmission zunächst dafür sorgten, dass das Haus einem Treuhänder unterstellt wurde. Ich selbst habe in diesen ersten Jahren in der Gasthausmission mitgearbeitet, habe Boten verteilt und dergleichen, bis eben wegen der schändlichen Gesinnung von Leuten aus der Gasthausmission eine Mitarbeit für mich ganz unmöglich wurde.“

Man sieht, dass bereits damals an eine wirtschaftliche und sachgerechte Führung eines Hotels unter kirchlicher Obhut der Gasthausmission nicht zu denken war. Zu sehr spielten Neid, Missgunst und Heuchelei eine große Rolle. Kleinhuis

gestand später: „Diese sechs Jahre waren die schwersten und bittersten meines Lebens.“ Also nicht, wie man denken könnte, die Kriegszeit.

Dennoch kümmerten sich Ruth und Hero Kleinhuis um die Hamburger Brüdergemeinde und halfen das im Krieg zerstörte Gemeindehaus wieder aufzubauen.

„Ihr Vater“, so erinnerte sich dessen spätere Sekretärin in einem Brief an Hilke Kleinhuis, die Tochter, „war für uns nicht ein preußischer Gardesoldat, sondern ein General. Herr Kleinhuis hatte die Zügel fest in der Hand und ich glaube, wir Angestellten standen stramm vor ihm. Heute würde man wohl sagen, er war autoritär, aber wir akzeptierten es“. „Es gab kaum Mitarbeiterbesprechungen. Der Oberlichtsaal, das Konferenzzimmer und drei Räume im Keller wurden

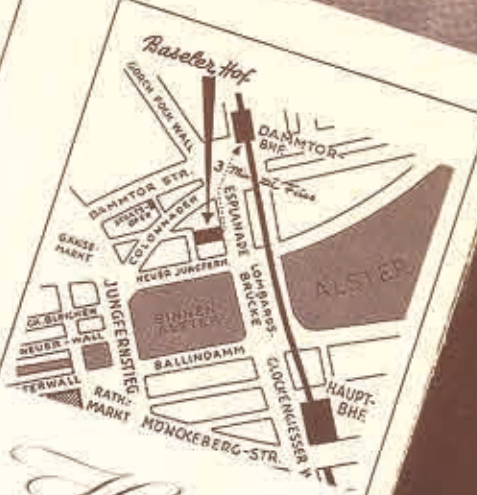
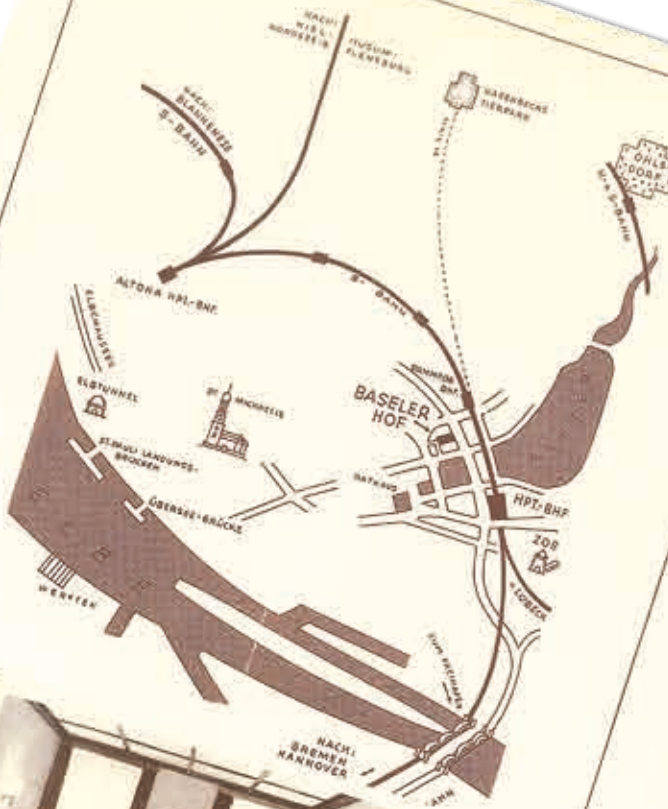
Die alten Vorderhäuser werden abgerissen. Gegenüber sieht man das alte Stadtpalais.



Baseler Hospiz

HAMBURG 36 - ESPLANADE 11
200 Meter vom Dammtorbahnhof
Familienhotel und Restaurant

Postcheck: Hamburg 1934 • Bank: Vereinsbank in Hamburg
Telefon: 34 19 21 • Telegramm-Adresse: Hospizesplanad
126 Einbettzimmer, davon 40 Zimmer mit Bad
51 Zweibettzimmer, davon 30 Zimmer mit Bad
Alle Bequemlichkeiten • Konferenz- und Ausstellungsräume
Parkplätze am Hause • Garagen in der Nähe



Hospiz Baseler Hof



Familienhotel, in zentraler Lage zwischen Hauptbahnhof und Dammtorbahnhof, nahe der Alster
Restaurant und große Aufenthalts- und Gesellschaftsräume, sowie Konferenz- und Ausstellungsräume
sowie Konferenz- und Ausstellungsräume stehen unseren Gästen zur Verfügung

Einbettzimmer: 126 Zimmer
Zweibettzimmer: 51 Zimmer
Doppelzimmer: 20 Zimmer
Zusätzlich für Zimmer mit Bad: 40 Zimmer
Zusätzlich für Zimmer mit Bad: 30 Zimmer

Telefon: 34 19 21
Telegramm-Adresse: Hospizesplanad

Family-hotel, situated near station, near the Alster-Lake
Restaurant, big hall and conferences are open to meet very well!



Baseler Hospiz HAMBURG



HAMBURG 36
ESPLANADE 11
TELEF. 34 19 21
TELEGR. HOSPIZESPLANAD

als Ausstellungsraum vermietet. Jedes Jahr kamen zur gleichen Zeit die Silber- und die Lederwarenhersteller. Die Zahl der immer wiederkehrenden Stammgäste war sehr hoch und das Personal wechselte kaum. Die Staatsoper brachte ihre Künstler im Baseler Hospiz unter.“



Vorderbau Esplanade
Verrottete Pfähle (1953)

Auch wie Hero Kleinhuis im Hotel zu improvisieren versuchte, hat sie nicht vergessen: „Die Brötchen für das Frühstück am Sonntagmorgen, geliefert schon am Samstag, waren eigentlich nie gut, obwohl sie aufgebakken worden waren. Herr Kleinhuis hatte die Idee, die Brötchen in der Waschtrommel wieder kross zu machen. Ergebnis: Die Trommel war voller Krümel und die Brötchen hatten keine Schale mehr.“

Da die Häuser der Esplanade auf Eichenpfählen gegründet wurden und durch den U-Bahn-Bau (1927) der Wasserspiegel der Alster abgesunken war, standen die Pfahlgründe trocken, faulten und die Grundmauern faulten und rissen. Man kann heute noch sehen (am Haus Esplanade 14 neben den „Baseler Hof Sälen“), wie schief Fenster und Türen geworden sind.

Die Luftangriffe hatten diese Häuser überstanden, aber 1949 wollte die Baupolizei sie ganz schließen und abreißen lassen.

Es musste also neu gebaut werden. Dafür galt es zunächst die verschiedenen bürokratischen Hürden zu nehmen, ein schwieriger Prozess, wie aus den Annalen zu ersehen ist. So schrieb der damalige Direktor der Hotelkooperation „Horeska“ an seinen Kollegen Kleinhuis:

„Die Dringlichkeit Ihres Umbaus ist mir erst so recht zum Bewusstsein gekommen, als Sie mir anlässlich meines Besuches zu Ostern 1953 die Risse zeigten, die sich in der Rückwand des abzubrechenden Hauses zeigten. Ich bin darüber sehr erschrocken und erklärte Ihnen sinngemäß: ‚Wenn die Baupolizei den Zustand dieses Gebäudes sehen würde, müssten Sie mit einer sofortigen Schließung Ihres Vorderhauses rechnen,



Der Neubau (1954) im Gerüst
Foto: Ruth Kleinhuis



Der Neubau (1954)

Völkerverständigung

„Wir hatten Mitte der fünfziger Jahre Dänenmädchen bei uns im Hotel wohnen, monatelang. Die haben damals versucht, in den Geschäften und Kaufhäusern ihren Käse anzubieten. So ergab sich natürlich ein Kontakt zwischen den Mädchen und uns. Wir waren alle jung damals – in allen Ehren, natürlich (lacht), wie man so schön sagt. Als die nun abreisten, habe ich sie aus dem Hotel geleitet. Es waren fünf oder sechs Mädchen, hübsche Mädchen. Ich habe sie dann alle geküsst, zum Abschied. Und wer steht oben, hinter der Tür? Der Chef des Hotels, Hero Kleinhuis!
Der hat mich sofort zu sich beordert: ‚Na ja, Herr Kleinhuis, die Damen wohnen schon fünf, sechs Monate bei uns, nette Gäste, und das war wegen der Völkerverständigung, dass ich sie geküsst habe.‘ – ‚So, so – von der Warte sehen Sie das?‘ – ‚Jo‘, habe ich nur gesagt!“

Charly Weber, Oberkellner



aber abgesehen davon tragen Sie eine ganz große Verantwortung für die Sicherheit Ihrer Gäste, die ich nicht übernehmen möchte.’ Sie sagten daraufhin, dass von der Baupolizei schon zu Lebzeiten Ihres Schwiegervaters Jakob Kaltenbach der Abbruch verlangt worden sei, dass aber durch den Ausbruch des Krieges die Angelegenheit in Vergessenheit geraten war. Abgesehen von diesen Rissen im Gebäude an der Seite zum Alsterhof hin war auf der anderen Seite die enge Holzterasse, die zur Wohnung unseres Freundes Bremer und zu einer Anzahl Fremdenzimmer führte, ebenfalls in einem geradezu Gefahr drohenden

Zustand. Ich bin gerne bereit, dies vor der Behörde zu bezeugen.“

So wurden – leider war das notwendig – die alten klassizistischen Vorderhäuser abgerissen. Es gibt im Familienbesitz der Kleinhuis einen Film, von Ruth Kleinhuis’ gedreht, der den Neubau dokumentiert. Die jungen Architekten Kaspar G. Wilhelmi und sein Kollege Gerd Pempelfort hatten den Hotelbau „modern“ zu planen. „Modern“ hieß in den fünfziger Jahren des vorigen Jahrhunderts: hell, geräumig und vor allem mit Badezimmern und dem typischen Möbeldesign der damaligen Jahre.

**Ihr Partner für
die Gebäudetechnik**
Mehr Infos:
www.elmatic.de oder 0800 – 3562842

BASELER HOF 1939-1954





RUTH KLEINHUIS, GEB. KALTENBACH

Nie Chef und doch die Zügel in der Hand

Ein Portrait meiner Mutter

Von Hilke Kleinhuis



Als einzige Tochter wurde sie am 17. Oktober 1921 in Hamburg geboren. Ihr Vater Johann Jakob Kaltenbach, Hoteldirektor aus Dornstetten/Schwarzwald, und ihre Mutter Daisy Abigail Kaltenbach, Juweliergehilfin von Guernsey, Channel Islands, waren für damalige Verhältnisse bereits relativ alt, der Vater vierzig, die Mutter fünfunddreißig Jahre. Sie hatten harte Zeiten hinter sich. Als sie nach Hamburg kamen und Ruth geboren wurde, genossen sie zum ersten Mal Frieden. Vorher hatten sie vier Jahre Krieg und Hunger erlitten. Sie haben auch den Tod ihres ersten Sohnes hinzunehmen gehabt. Hinzu kam der Verlust ihrer Heimat. Ausgewiesen aus England. Hamburg sollte ein neuer Anfang sein.

Man darf vermuten, dass sogar die Namenswahl dieser Tochter „Ruth“ eine tiefere Bedeutung hatte. Ruth ist im Alten Testament eine Frau gewesen, die ihrer Schwiegermutter in ein fremdes Land folgt, so wie Daisy ihrem Ehemann nach Deutschland gefolgt ist – für sie ein fremdes Land.

Und heute ist diese Ruth, meine Mutter, bald 85 Jahre alt. Sie hat vor über sechzig Jahren ihre Eltern verloren. Sie leidet seit etwa zehn Jahren an Alzheimer-Demenz. Vor zwei Jahren starb ihr Mann Hero Kleinhuis, mit dem sie 61 Jahre lang verheiratet gewesen, oder wie sie sagt „durch dick und dünn“ gegangen ist.

Sie begreift die Welt nur noch schwer, aber mit ihrem Erfahrungsschatz und ihrem praktischen Verstand ist sie bis heute wach und klar im Kopf und zu spontanen Reaktionen fähig. Meine Mutter wuchs zuerst im „Christlichen

Hospiz Baseler Hof“ in Hamburg, später in Harvestehude am Mittelweg auf, zusammen mit ihren Eltern, ihren vier jüngeren Brüdern und ihrer 80-jährigen Großmutter mütterlicherseits: Grandma Mead from Guernsey, die selbstverständlich nur englisch sprechen konnte und mit ihrem silbernen Gehstock auf den Boden klopfte, wenn sie etwas wünschte. Kam Enkelin Ruth angerannt, hieß es: „Tell your mother to see me, please!“, und das konnte das kleine Mädchen bald verstehen.

Ruth verbrachte ihre Kindheit häufig damit aufzupassen, dass die kleinen Brüder beim Fußballspielen nicht etwa in die Alster fielen oder von größeren Jungen verprügelt wurden. Kommentar meiner Mutter heute: „Dafür tue ich mir heute noch leid. Die haben so viele Streiche gemacht.“ Außerdem besuchte sie die Emilie-Wüstenfeld-Schule, ein lutherisches Mädchen-Lyzeum. Sie war in der beginnenden Nazizeit so gegensätzlichen Einflüssen ausgesetzt wie dem BDM, Bund Deutscher Mädchen, und der strenggläubigen Hamburger Brüdergemeinde. Deren Versammlungssaal befand sich im elterlichen Hause, Heimbuder Straße 18. Die Gemeindemitglieder, genannt „Geschwister“, gingen in der Wohnung ihrer Eltern ein und aus.

In der Nazizeit war es für meine Mutter sehr aufregend, wenn ihre Mutter (genannt „Daisymutter“) sie beauftragte, einer jüdischen Nachbarin, die auch zur Gemeinde gehörte, Lebensmittel zu bringen. Das war strengstens verboten, aber im Sinne meiner Großmutter selbstverständliche Christenpflicht.

Gern wäre Ruth Kinderärztin geworden: „Dazu hätte ich heute noch Lust“, sagt sie. Aber als dies ihrem Vater zu Ohren kam,



Ruth Kleinhuis (links) und ihre vier Brüder

bat er sie zu einem Gespräch. Bekümmert teilte er ihr mit, dass er ihren vier kleinen Brüdern eine Ausbildung würde finanzieren müssen und dass es mit seinem schmalen Gehalt undenkbar sei, auch ihr ein Studium zu ermöglichen, zumal sie dann ja sowieso heiraten würde.

Das sah Ruth ein, ging nach dem „Einjährigen“ von der Schule ab und machte von 1939 bis 1940 eine Lehre in „Ländlicher Hauswirtschaft“ im ostwestfälischen Wendlinghausen auf einem Gutshof.

Kurz vorher aber war Hero Kleinhuis aufgetaucht in der Brüdergemeinde: der kleine Bruder von Sara Ehl, geb. Kleinhuis, die schon viele Jahre vorher nach Hamburg

gekommen und mit Werner Ehl verheiratet war. Seit 1929 war Hero Seemann. Er besuchte die Kapitänsschule, die sich damals wie heute in Hamburg befand (Fachhochschule für Seefahrt). Er dürfte wahrscheinlich sonntags bei der Familie seiner Schwester zu Besuch gewesen und von ihr auch in die Gemeinde mitgenommen worden sein. Dort sah er „ein Mädchen in einem dunkelblauen Samtkleid“, dunkelhaarig, schmal und blass. Er warf ein Auge auf sie; fragte, ob er mit den Kaltenbach-Knaben sonntags segeln gehen dürfe, und, wie der Zufall es wollte, kam Ruth auch mit.

Immmer häufiger war der schneidige junge Mann am Sonntag bei Kaltenbachs zu Besuch und nicht mehr bei Familie Ehl ...

Brief von Daisy Kaltenbach
aus dem zerbombten
Hamburg (1943)

28.7.43 ? 1/1
Baseler Hof, Mittwoch

Lieber Hero und Ruth,

Wir sind heute um 6 Uhr angekommen von Bergedorf, fast halbwegs zu Fuß, 15 km oder mehr. Der Schaden überall ist unbeschreiblich und das Elend von 100 000 Menschen. Alle flüchten aus der Stadt mit allem was sie tragen können. Traurige Szenen! Hier ist durch die Güte Gottes alles noch intact!

Aber unser Heim ist total ausgebrannt, nichts war zu retten, weil ein Phosphor Kanister schlug durchs Treppenhaus direkt in den Keller. Beide Schränke brannten sofort, und das Treppenhaus! Griebels haben jeder etwas in den Arm genommen und sind durch Frau Lehmanns Wohnzimmer in den Garten geflohen, dann über den Zaun in die Testorfstr. Es ist gut, daß H. Köhler dabei war, er ist resolut und bog die Stangen vor dem Fenster auseinander, so entkamen sie einem schrecklichen Tod. Es war Sonntag den 25. 5 Uhr nachmittags.

Wir waren drüben, Papa, Herr Bremer und ich, weil ich hoffte noch etwas zu retten, aber alles ist verkohlt, und noch eine große Hitze im Keller. Morgen früh wollen wir versuchen in den Luftschutzraum zu gelangen (alles ist voll Steine, und die Eisentüren sind festgeklemmt. - Griebels sind heute nach Blankenese - durch die Fürsorge seiner Firma. Köhlers wohnen hier ebenfalls, Gundlachs und wir. Komme nicht nach Hamburg, es ist schrecklich!

Der Verlust unseres Heims und Eurer schönen Sachen und Möbel, kein Stück war mehr zu retten, ausser den Gardinen vom Saal und einige Stühle, die Soldaten vom Kasine (Ecke Moorweidenstr.) herausgeholt haben, das liegt auf der Straße! Unsere Nachbarn sind alle geflohen aus der Stadt. So lange wie Gott uns hier bewahrt, bleiben wir hier, sonst ist unsere Adresse Gr. Disnack. Heute morgen flammte die Phosphormasse erneut auf und verbrannte auch noch die Kohlenvorräte, die Fahrräder und unser ganzes Eingemachtes.

Jetzt muß ich aufhören, wir wollen alle neue Wäsche in den Keller tragen, weil noch ein Angriff ist befürchtet heute Nacht. Wir gehen alle in den Bunker. Trost unserem großen Leid und Verlust danken wir Gott, daß niemand von unseren Häusern ums Leben gekommen ist. Wir haben gestern morgen in noch großer Hitze einiges gerettet aus dem Luftschutzraum - deine Steppdecken und unsere Matratzen, einige Kleidungsstücke und Papiere. Meine Tasche mit Schmuck, Sparskassenbüchern, Bernhards Papieren ist verbrannt, weil Frau Griebel vergessen hat, sie mit in den Schutzraum zu nehmen. Alles andere ist verloren. -- Eine Hitze, noch nach 4 Tagen, kaum noch auszuhalten. Schade, daß ich nicht zuhause war, weil ich hätte noch manches in den Garten werfen können: Unsere ganzen Schuhe, Deine Teppiche usw.

2/1
Wir haben nicht einmal unsere Koffer, wir haben sie und unsere Mäntel bei Schott's in Bergedorf stehen lassen. Inzwischen ist Bergedorf angegriffen, und wir wissen nicht, wie es ihnen ergangen ist. Hinreise ist ganz verboten. Einige, mit Polizeigenehmigungen - auf eigene Gefahr, gehen täglich hin, um Angehörige zu suchen. Sonst ist alles gestoppt diese Woche.

Wir haben am Sonnabend einen Lastzug mit Möbeln vom Baseler Hof, Thons Gepäck, Gundlachs, Frau Bremer und 8 andere Leute nach Disnack mitgebracht. Ein Tag den wir nicht vergessen werden!

Elend und Trümmer wo man hinsah! Hamburg 8 Tage ohne Wasser !!

Nur Elbe und Alster! Wir haben einen Durst gehabt wie nie! Zum waschen holten wir Alsterwasser! Wir hatten es noch sehr gut, weil die Wehrmachtküche kochte jeden Tag "Eintopf" für alle im Haus! Es gab noch Bier und Kaffee in kleineren Mengen.

Die Lombardsbrücke besteht noch. Hamm, Eilbeck, Wandsbeck, Barmbeck und noch weitere Teile sind zertrümmert. Sara und die Kinder und Kliems sind auch gekommen. Bis jetzt haben sie noch ihre Heime, (soweit wir wissen). Tausende von Toten liegen unter den Trümmern. Hamburg bleibt noch auf Jahre hinaus ein Trümmerfeld! Du kannst es nicht begreifen! Die Flüchtlinge von hier werden von heute an von Oldesloe in den Warthegau transportiert. Wir bleiben aber vorerst hier, sonst gehen wir nach Dornstetten.

Gestern haben wir den ganzen Tag Bohnen gepflückt - es war so friedlich und tat uns allen gut. Julius und Anna sind rührend in ihren Bemühungen. - Papa ist wieder besser - er war sehr niedergeschlagen, so habe ich ihn nie gesehen, wie die ganze letzte Woche. Jetzt geht es wieder, Gott sei Dank. So bald wie möglich gehe ich über Büchen nach Bergedorf und versuche unsere Koffer zu bekommen. Heute geht jemand nach Ratzeburg und kauft ein, dann geht dieser Brief mit. Papa läßt grüssen. Wie geht es Hero? Wir haben soviel Freude in Bayern gehabt, und jetzt soviel Elend gesehen. Hero möchte eine Liste von Euren verlorenen Sachen ausschreiben und an die Feststellungsbehörde schicken. Es wird wohl Jahre dauern bis wir die Sachen regeln können, aber eingereicht muß es doch werden!

Julius will uns Bezugscheine für Schuhe besorgen. Von Anna habe ich kein Waschkleid bekommen, so dass ich mein anderes schonen kann. Nun meine Lieben - Gott gebe, dass ihr von diesen Terrorangriffen verschont bleibt - packe eure Sachen aber, falls du schnell heraus mußt. Das Verderben eilt schnell kann man wirklich sagen. Hast Du Berns neue Adresse? Wir haben keinerlei Nachricht. Gott befohlen.

Grüße Mutter

„Ach, diese Männer, die immer irgendwelche komischen Gesetze erlassen wollen ...“

Ruth Kleinhuis

Der schwarze Stuhl

Ruth Kleinhuis erinnert sich:



„Wo heute im Weinrestaurant Kleinhuis an der Fehlandtstraße das Kaminzimmer ist, war damals der Speisesaal des ‘Christlichen Kellnerheims’. Manchmal nahm mein Vater mich mit, wenn er dort mittag aß. Es gab hohe, schwarze Stühle, und ich war stolz darauf, wenn es mir gelang, alleine heraufzuklettern und von da aus alles zu bewundern, das große Buffet, die runde Uhr mit den großen schwarzen Zeigern, die vielen Tische und Stühle, die Kringel, die der Sonnenschein auf den roten Boden malte. Auch später, als wir schon zur Schule gingen, war das für Bernhard, meinen Bruder, und mich ein guter Platz. Nach dem Unterricht bekamen wir Essen und Vater gab uns einige Rechenaufgaben, um uns zu beschäftigen, bis er mit uns nach Hause ging zum Mittelweg 8, wohin wir 1927 umgezogen waren. Vielleicht waren es nur wenige Male, um die Zeit des Umzugs und der Geburt des Jüngsten, Johannes Wolfgang.

Als ich 1982 wieder Hausdame im Baseler Hof wurde, fand ich noch zwei dieser alten schwarzen Stühle.“

Ein Kuriosum am Rande: Mein Vater, der mit Behagen dicke Zigarren rauchte, verbot meiner Mutter das Zigarettenrauchen. Heute kommentiert sie: „Ach, diese Männer, die immer irgendwelche komischen Gesetze erlassen wollen ...“

Aber sie ließ sich das Rauchen verbieten, wie sie überhaupt diesen zehn Jahre älteren, sehr erwachsenen und in der Welt herumgekommenen Mann hoch achtete und respektierte.

Jedenfalls hatte sie ihn in ihr Herz geschlossen und die beiden planten ihr gemeinsames Leben: Hero hatte im August 1939 sein Patent als Kapitän zur See bekommen und wollte zur See fahren. Also hatten sie sich gedacht, zu heiraten und ein Häuschen mit Grundstück am Ratzeburger See zu erwerben.

Aber es kam anders: Binnen drei Tagen, nachdem Hero Kleinhuis sein Patent ausgehändigt bekommen hatte, begann der Krieg. Er wurde eingezogen zur Luftwaffe, um auf Grund seiner Kenntnisse als Navigator die Flugnavigation weiterzuentwickeln.

Als dann der Krieg im Jahre 1941 härter wurde, beschlossen meine Eltern letztendlich zu heiraten, schnell, im verlängerten Weihnachtsurlaub, am 27. Dezember 1941.

Ruth Kleinhuis zog mit nach Strausberg auf den Fliegerhorst. Als Zivilangestellte der „Deutschen Wehrmacht“ arbeitete sie in der Verwaltung. Die erste Wohnung des Brautpaares war ein Zimmer zur Untermiete.

Dort in Strausberg erreichte Ruth die Nachricht vom plötzlichen Tod ihres Va-

ters. Sie eilte zurück nach Hamburg und übernahm mit ihrer Mutter die Verwaltung des „Baseler Hofes“.

Später, im zerstörten Nachkriegsdeutschland, als es überall von Flüchtlingen und Ausgebombten wimmelte und unendlich viele Kriegswitwen mit Kindern irgendwo notdürftig Unterschlupf suchten und von der Hand in den Mund lebten, hungrig und frierend, ging meinen Eltern auf, wie froh sie sein konnten, damals noch keine Kinder bekommen zu haben!

Aber dann wurden ihnen Kinder geschenkt: elf Jahre nach der Hochzeit. Die Verhältnisse hatten sich allmählich gebessert, das Hotel war wieder eröffnet, das Gemeinde- und Wohnhaus neu aufgebaut, sodass meine Eltern zum ersten Mal eine eigene Wohnung hatten. Meine Großmutter Daisy Kaltenbach hatte bekümmert gesagt, wenn sie mitten im Krieg keine Hochzeitsreise machen könnten, dann sollten sie

diese Reise unbedingt nachholen! Jetzt, 1952, schien die Gelegenheit günstig: Hero Kleinhuis hatte ein Auto. Damit fuhren die beiden nach Süddeutschland zur schwäbischen Verwandtschaft und von dort durch die Schweiz und Norditalien bis nach Rom, Florenz und Capri, jawohl, im Frühjahr, und am 31. Dezember wurde ich geboren – der ersehnte Sohn, der leider ein Mädchen war.

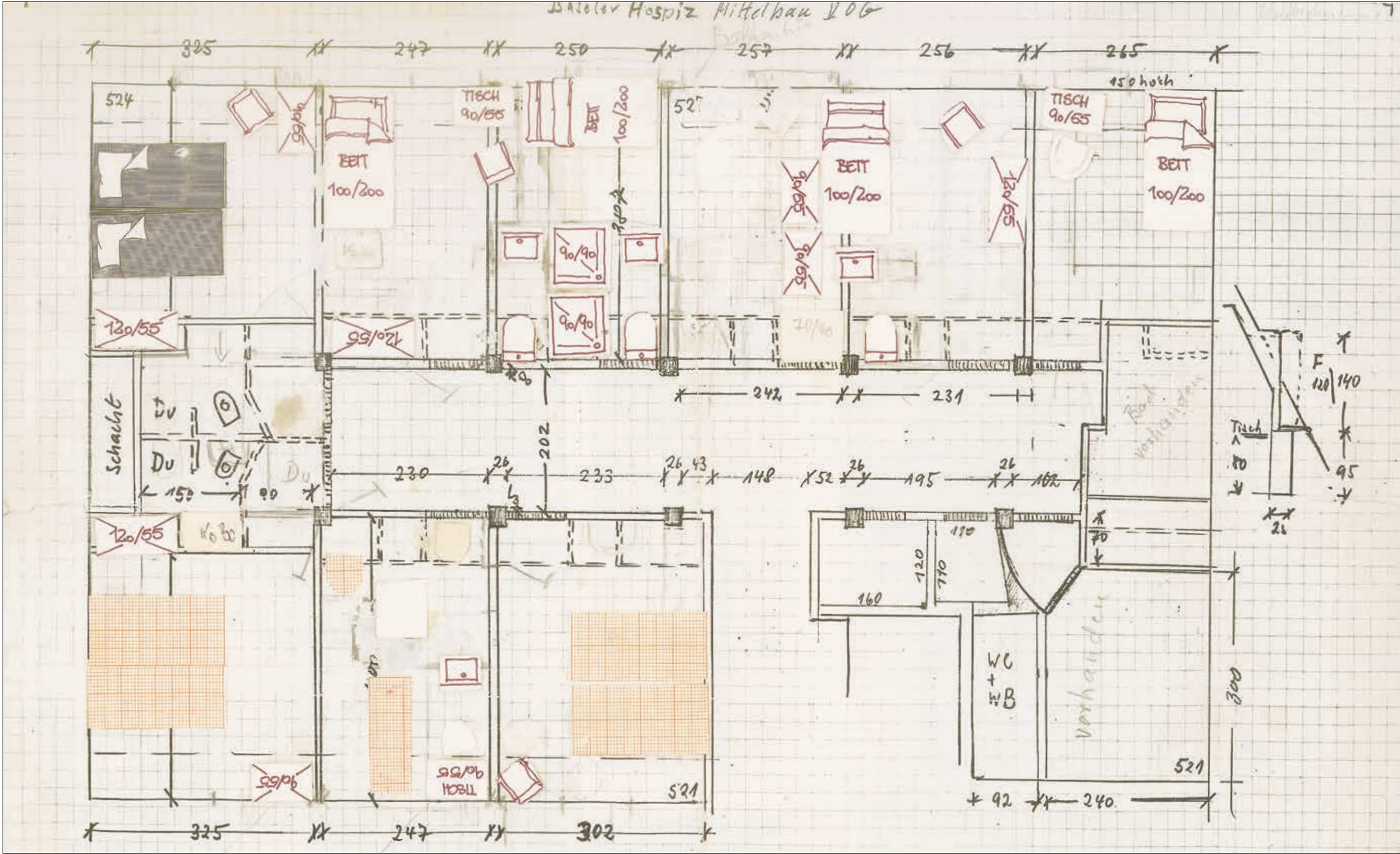
Nun begann eine „fröhliche Zeit“: Der frischgebackene Vater fasste Mut, das Vorderhaus des Hotels abreißen und neu aufbauen zu lassen. Er schaffte es, die dafür nötigen Kredite zu bekommen.

Während ich laufen und sprechen lernte, schob meine Mutter mit mir in der Karre zu Wichers, um Möbelstoffe und Gardinen für den Neubau auszusuchen, kletterte auf der Baustelle herum, um zu filmen, und steckte die Köpfe mit dem jungen Architekten Wilhelmi zusammen, um die Details auszubrüten.



Wirtschaftswunderjahre: Ruth und Hero Kleinhuis

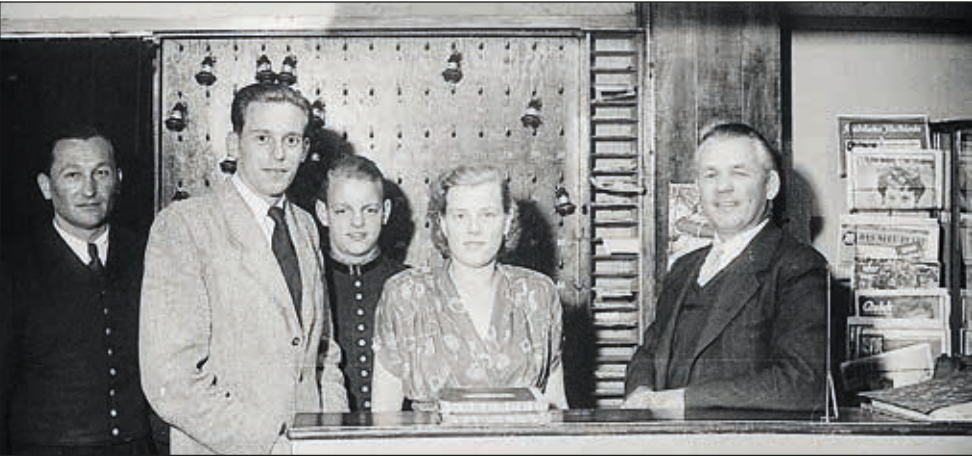
Typische Konstruktions-
zeichnung der „Baulöwin“
Ruth Kleinhuis
Jedes Möbelstück schob
sie so lange zurecht, bis
das Zimmer komplett war.



Empfang

Wilhelm Kohlmeyer, das London Symphony Orchestra und ein verlorener Brief

An einem „schläfrigen“ Mittag, nach dem Essen und kurz vor Ende der Frühschicht, sah Herr Kohlmeyer noch einmal die schriftlichen Reservierungen durch. Darin stehen meist wichtige Details, ein Wunsch nach einem bestimmten Zimmer oder irgendeine Kleinigkeit, auf die der Empfangschef bei der Zimmerverteilung Rücksicht nehmen konnte. Plötzlich fragt Kohlmeyer die Tochter des „Chefs“, die nach dem Abitur gerade ein Praktikum am Empfang machte, in sehr ruhigem Ton: „Sag mal, min Deern, was ist denn das hier?“ Er zeigte einen Brief. Darin die Nachricht: Das London Symphony Orchestra würde heute Nachmittag in Fuhlsbüttel landen und im Hotel „Baseler Hospiz“ übernachten.



Der Empfang: ganz rechts Wilhelm Kohlmeyer, Ex-Luftwaffenoffizier und Berufsanfänger (1949)

Diesen Brief hatte die Praktikantin beiseite gelegt und vergessen. Da lag der Brief seit, wie sie heute versichert, „bestimmt drei Monaten, bei der übrigen Bestellpost“. Wilhelm Kohlmeyer realisierte mit Schrecken, dass in zwei Stunden das Orchester vor ihm stehen würde (oder vor der Spätschicht, was auch nichts besser machte!). Es gab zwar noch ein paar Zimmer. Aber alle Musiker konnte das Hotel nicht unterbringen, zudem noch, wie sie gewünscht hatten, „ruhig und zusammenhängend“. Kohlmeyer zur schreckensstarren Praktikantin: „Ich geh rauf zum Chef, du hältst hier die Stellung.“ Nach zehn Minuten verkündete er seinen spontan entstandenen Plan: „Ich hab’ die Hälfte im Alsterhof und die andere Hälfte woanders untergebracht, ich geh jetzt Pralinen kaufen, fahre damit direkt zum Flughafen, begrüße die Herrschaften und begleite sie im Bus direkt zu ihren Hotels; entschuldige mich für die Unbequemlichkeit und versuche, den Ärger gering zu halten. Du bleibst hier – ich werd’ wohl ungefähr zu Feierabend zurück sein!“ Sprach’s und rauschte davon, kam mit Pralinenkästen bepackt zurück, rief: „Bestell mir eine Taxis!“ und entschwand. Zwei Stunden später kam Kohlmeyer zur Tür herein, ein Bild der Zufriedenheit. Er rieb sich die Hände: „So – das hätten wir geschafft!“ Und zur Praktikantin gewandt: „Das wäre beinah in’s Auge gegangen, min Deern!“ Eine Lektion für das ganze Leben.

Dann kündigte sich meine Schwester an und nachdem sie im Januar 1956 geboren wurde, zog die ganze Familie in ein großes Haus mit Garten nach Wellingsbüttel. Ruth Kleinhuis wurde ordentliche Hausfrau und Mutter, strickte und nähte, stopfte und bügelte, wusch Gardinen, steckte sie zum Trocknen auf große Rahmen und machte zugleich Behördengänge, auch für das Personal des Hotels. Außerdem kümmerte sie sich um zahlreiche Pflegekinder und engagierte sich in der Gemeindearbeit.



Woran ich mich erinnere, ist, dass Mutter gelegentlich Trauerkleidung anzog und mit der S-Bahn zum Ohlsdorfer Friedhof fuhr, um an der Beerdigung eines der Zimmermädchen oder anderer Betriebsangehöriger teilzunehmen. Wenig später wurde mein Bruder Just geboren. Die Freude war gewaltig: Ein Sohn! Ein Kronprinz! Endlich!

Hilke Kleinhuis, 2007

Keine Hosenanzüge, bitte.

Telefonistin in den sechziger Jahren

Als Tochter des Chefs habe ich viel im Hotel gearbeitet, auch als Telefonistin: Damals war Telefonieren noch ein richtiges Abenteuer. Immer wieder geschah es, dass handvermittelte Ferngespräche, z. B. nach Südamerika, plötzlich unterbrochen wurden. Da erschien ein wütender Gast bei mir, schnaubte, denn es war natürlich nicht immer nur die Tücke des Objekts, sondern auch durchaus einmal mein Fehler, wenn Verbindungen getrennt wurden. Zuweilen erwischte man einfach das falsche Kabel, zog es versehentlich heraus oder, Steigerung der Verwirrung, verband die Leute mit dem falschen Zimmer. Eines Tages stand Heintje vor der Telefonzentrale, zehn Jahre alt, ein kleiner blonder Knabe. Er hatte Sehnsucht nach seiner Mama. Ich verband ihn sofort. Das Kontrastprogramm waren dann die „Frommen“. Mein Onkel Richard Kaltenbach engagierte sich bei den Gideons. Die legten Bibeln aus in Hotelzimmern und später bei den christlichen Geschäftsleuten. Man konnte aus der Zentrale gut die Gäste beobachten. Da waren die Salonlöwen oder die immer unauffällig aussehenden, bescheidenen Polen und Russen mit ihren unmodernen Anzügen. Es gab die Musiker wie den bekannten Komponisten Györgi Ligeti, der damals häufig bei uns wohnte. Man sah die Schmuck- und Lederwaren-Aussteller, die wochenlang blieben, elegante Ägypter, die mir abends um elf ein bisschen unheimlich waren, wenn sie mich fragten, wann ich denn Feierabend hätte. Auf solche Fragen hatte meine Erziehung mich nicht vorbereitet. Es gab die alten Juden aus Südamerika, die regelmäßig ihre Heimat besuchen kamen, und es erschien Esther Ofarim im samtenen Hosenanzug und der typischen Pony-Frisur der sechziger Jahre: Mein Vater bat sie – so war es damals wirklich –, ein Kleid anzuziehen oder sich ein anderes Hotel zu suchen. In seiner Bibel stand nichts von Frauen in Hosen.

Hilke Kleinhuis



BASELER HOF 1954-1960





MEIN ONKEL UND DIE ORCHIDEE

Ein Nachruf auf Richard Kaltenbach

Von Hilke Kleinhuis

Er war ein Sanguiniker, wie er im Buche steht: immer in Fahrt, eifrig, herzlich, leidenschaftlich, aufgereg

Heinrich Heine

Die Onkel, also die Brüder meiner Mutter, die ich kennen gelernt habe, waren Richard und Gerhard, die lustigen Zwillinge, und Hans, der jüngste der Kaltenbach-Söhne. Da dieser schon 1958 starb, kann ich mich kaum an ihn erinnern, und auch Onkel Gerhard kannte ich wenig. Er lebte mit seiner Familie in Gettorf bei Kiel und kam nur selten spontan zu Besuch, wenn er als Lkw-Fahrer gerade in der Gegend zu tun hatte. Dann aber erzählte und lachte er dröhnend. Von ähnlicher Gemütsart war auch Onkel Richard. Im Hotel „Atlantic“ hatte er seine Koch-Lehre gemacht und arbeitete dann im Baseler Hof als Leiter des Restaurantbereiches.

Er war ein Sanguiniker, wie er im Buche steht: immer in Fahrt, eifrig, herzlich, leidenschaftlich, aufgereg – egal, ob er im Hotel als Kellner aushalf, wenn beim Frühstück viel zu tun war, oder ob er in der Gemeinde jemandem zum Geburtstag gratulierte.

Mein Vater und mein Onkel waren wie Feuer und Wasser. Sie hatten es schwer miteinander: Richard kam von der Schulbank weg direkt zur Fliegerabwehr, mit siebzehn Jahren! Bei Kriegsende waren seine Eltern tot und sein Zuhause ausgebrannt. Deshalb war das Verhältnis zwischen beiden (sie kannten sich seit 1936!) davon geprägt, dass Richard fast noch ein Kind und sein Schwager Hero

bei Kriegsende ein erwachsener Mann von 33 Jahren war, der notgedrungen die Rolle des Familienoberhauptes sowie die des Hoteldirektors übernehmen musste, da meine Mutter Ruth – die Älteste der Kaltenbach-Erben – mit ihm verheiratet war und er es seiner Schwiegermutter vor ihrem Tod im November 1945 versprochen hatte.

Am Anfang sorgten meine Eltern dafür, dass die jüngeren Brüder meiner Mutter ihren Schulabschluss nachholen, eine Ausbildung machen und sich für einen Beruf entscheiden konnten, der es ihnen ermöglichte, ihren Lebensunterhalt zu verdienen: Gerhard bekam einen Bauernhof, Richard erbte ebenso wie Ruth einen Anteil am Baseler Hof und Hans wurde stiller Teilhaber, bekam sein Studium finanziert und wurde Musik- und Religionslehrer. Bernhard wurde nach vielen Jahren des Wartens und der Nachforschungen schließlich von meiner Mutter für tot erklärt und sein Erbe aufgeteilt.

Später aber wurde das Verhältnis zwischen meinem Vater und meinem Onkel zunehmend schwierig. Sie vertrugen sich einfach nicht, waren unfreiwillig zusammengepresst, und das sowohl im Hotel wie in der Gemeinde, also sonntags und alltags gleichermaßen: eine für beide sehr unglückliche und belastende Konstellation.

Es war mein Bruder, der eines Tages den Mut zur einschneidenden Entscheidung fand. Er hatte gesehen, dass mit sieben gleichbe-

rechtigten Erben das Familienunternehmen „Hotel“ keine Zukunft haben würde. Ihm sekundierte unsere Mutter auf ihre Art. „Wir müssen es so machen wie Abraham!“ sagte sie. „Es ist besser, sich zu trennen, wenn die Weidegründe zu knapp werden und es deshalb dauernd Streit zwischen den Hirten gibt. Entweder wir gehen oder sie.“ Ihre Bibel kannte sie in- und auswendig. Daraus holte sie sich Rat für alle Wechselfälle des Lebens.

Sie schrieb ihrem Bruder einen Brief, er solle sich bitte mit seiner Frau und seinen Kindern beraten und eine Entscheidung darüber fällen, ob sie das Hotel alleine weiterführen oder ihre Anteile verkaufen wollten.

Richard Kaltenbach und seine Kinder entschieden sich dafür, aus dem Betrieb auszusteigen. Sie verkauften ihre Anteile 1985 an Hero und Just Kleinhuis. Gleichzeitig ging „Onkel Richard“ in den Ruhestand. Von nun an engagierte er sich mit ganzer Kraft in der Gemeindearbeit.

Ich erinnere mich gern an ihn: an einen besonderen Besuch von Onkel Richard. Dieser Besuch galt mir, seiner Nichte, die mit der Diagnose „Diabetes“ im Krankenhaus Eilbek lag. Ich war halbblind, konnte kaum lesen, musste aber eine Seminararbeit für mein Studium fertig stellen. Ich besorgte mir eine Schreibmaschine und verzog mich aus dem Krankenzimmer. Völlig vertieft in meine Arbeit, hörte ich kaum ein Klopfen an der Tür. Ich staunte nicht schlecht: Mein „Onkel Richard“ stand da und kam zaghaft zur Tür herein – mit einer riesigen, in Cellophan gehüllten Orchidee in der Hand – und wollte mich besuchen!

Das war purer Luxus, den ich aus meiner Familie nicht gewöhnt war, auch in der ganzen puritanisch-frommen Verwandtschaft war so etwas undenkbar. Vieles habe ich vergessen. Die Orchidee aber, die vergesse ich ihm nicht.



Die Zwillinge Gerhard und Richard Kaltenbach, 18 Jahre alt, am Grab des Vaters im Februar 1944

Den Krieg überlebt – einen Beruf erlernen!

Erinnerungen an das Leben in Hamburg nach 1945

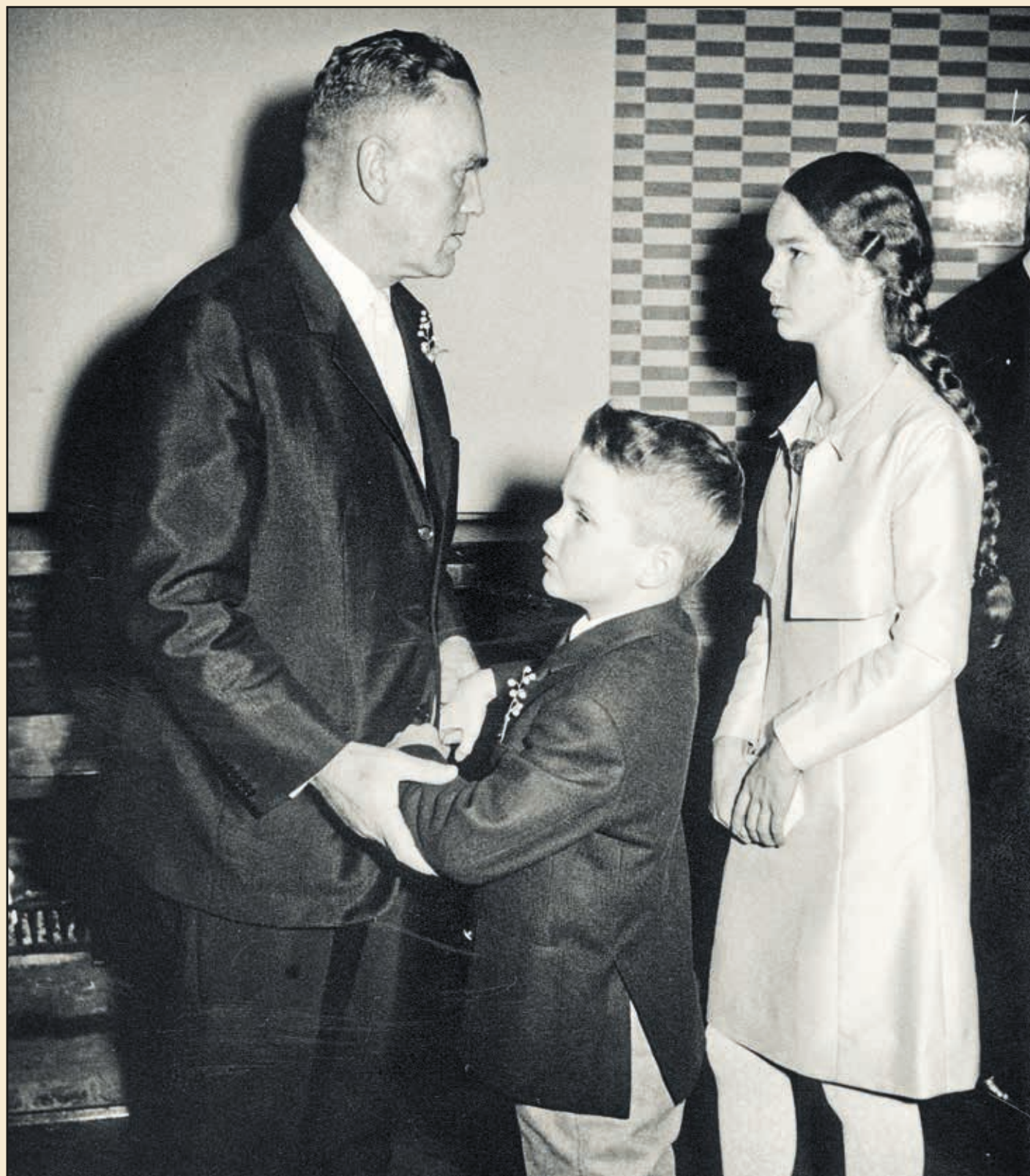
1927 geboren, ging ich am 6. Mai 1945 als Grenadier der Wehrmachtsdivision „Theodor Körner“ bei Schönhausen mit einem Maschinengewehr auf den Schultern über die Elbe in amerikanische Gefangenschaft. Deutsche Pioniere hatten einen Steg über die zerstörten Eisenbahnbrücken gebaut und alle Soldaten meiner Kompanie gingen auf diesem Weg in ein neues Leben, ein Leben ohne Todesbedrohung! Die Amerikaner gaben uns später an die Engländer weiter und schließlich wurde ich in Dettum bei Braunschweig aus der Kriegsgefangenschaft entlassen. Es war im Juli 1945. Ich war 17 Jahre alt und ich kehrte, zwar halb verhungert, doch unverwundet, in meine Heimatstadt Hamburg zurück. Was ich besaß, war ein zerschlissener Uniformrock und Fußlappen in den Stiefeln. Meine Mutter freute sich über meine Rückkehr, aber sie konnte mich nicht aufnehmen. Nachdem sie in einer Bombennacht alles verloren hatte, lebte sie in einer Einzimmerwohnung in Barmbek. Von der Stadtverwaltung wurde mir dann in der Nähe von ihr ein Zimmer zugewiesen. Nach einer Woche hieß es dann aber: Wir können dich hier nicht ernähren, du musst sehen, wie du zu Essen kommst! Am nächsten Tag nahm ich einen Rucksack, etwas Geld und fuhr aufs Alte Land, ging von Hof zu Hof und bat darum, mir Kartoffeln, Gemüse und, wenn's möglich wäre, ein Stück Fleisch oder Wurst zu verkaufen.

Aber wie sollte es nun in meinem Leben weitergehen? Meine Mutter hatte in jungen Jahren in der Gastronomie gearbeitet. Ihre Erzählungen aus dieser Zeit hatten mich beeindruckt und ich nahm mir vor, einmal Hoteldirektor zu werden. Folgerichtig bemühte ich mich um eine Ausbildung zum Hotelkaufmann. Zunächst vergeblich, aber dann, in dem von englischen Soldaten besetzten Streits's Hotel am Jungfernstieg, stieß ich auf Verständnis für meinen Berufswunsch. Um so enttäuschter war ich, als mir Direktor N., ein, wie ich später erfuhr, Pastorensohn, erklärte, dass es in Hamburg eine solche Ausbildungsmöglichkeit nicht mehr gäbe. Er führte mich in einen Geschirrspülraum im Untergeschoss des Hauses, wies mit der Hand auf einen jungen Kellner, der etwas hantierte, und dann auf einen jungen blonden Koch, der gerade ein Weißblech mit Würsten in die Bratröhre schob, und fragte mich: Willst du nun so einer, nämlich Kellner, oder so einer, nämlich Koch, werden? Ich entschied mich für den Mann mit den Bratwürsten. Und die Antwort war: Ab morgen wirst du Koch! In der Berufsfachschule lernte ich dann unter anderen Richard Kaltenbach kennen. Er erlernte den Beruf des Kochs im berühmten „Hotel Atlantic“ an der Außenalster. Wir wurden Freunde für das Leben. Als ich 1959 heiratete, wurde er unser Trauzeuge. Seine Frau Edith hatte ich schon in der später besuchten Kaufmännischen Berufsfachschule kennen gelernt. Richard war Christ, ich war es im Glauben lange Zeit nicht. Aber er war einer von den Menschen, die mich diesem Glauben immer näher brachten. Ich ließ mich in Ludwigsburg zum Diakon ausbilden. Wurde Mitarbeiter der Evang. Stadtmission Heidelberg, ein Mitglied der Geschäftsführung, studierte auf dem 2. Bildungsweg Theologie, wurde 1971 ordiniert und 1974 unter die Pfarrer der Evang. Landeskirche in Baden aufgenommen. Sehr dankbar gegen Gott und liebe Menschen, die mein Leben bisher begleiteten, ist meine Bitte aber auch: Herr, komme bald und richte auf das Reich Deines Friedens auf Erden!

Heidelberg, 1. August 2018 Raoul Jassoy

BASELER HOF 1960-1970





DER JUNIOR

Impressionen einer großen Schwester

Von Hilke Kleinhuis

„Da ging einer im Blaumann quer durch den Rezeptionsbereich und wollte die Treppe hoch zum Chefbüro. ‚Kann ich Ihnen helfen?‘, fragte ich und stellte mich ihm entschieden in den Weg. Antwort: ‚Ja – Sie könnten mich an meinen Arbeitsplatz lassen, bitte. Mein Name ist Just Kleinhuis!‘ Ich schnappte nach Luft und dachte, jetzt werd’ ich wieder rausgeschmissen ...!“

Regina Grünewald, geb. Sieveke, damals gerade neu an der Rezeption, heute Direktorin im Baseler Hof

Im „Blaumann“ kann man ihn auf Schiffen oder am Steuer eines VW-Busses sehen, gelegentlich auch im Chefbüro des Hotels und ganz selten mit einem eleganten Anzug angetan.

Den „Querkopp“, den Gang und die Statur hat er vom Vater, praktischen Verstand und Lust am Erzählen von der Mutter. Und Abenteurer- und Reiselust haben wir alle im Blut. Das ist ostfriesisches Seefahrererbe von Generationen ebenso wie die Gene der Großmutter von Guernsey: freie und selbstbewusste Küstenbewohner allesamt. Und auch der Großvater Johann Jakob Kaltenbach war kein Stubenhocker, sonst hätte er die Großmutter nie in England kennen gelernt.

Als der „Kronprinz“ im November 1958 geboren wurde, war unser Vater bereits 46 Jahre alt. Damit war der Altersunterschied zu groß, als dass Just hätte direkter Nachfolger werden können.

Er machte eine Lehre als Reedereikaufmann, arbeitete in London und Bremen und wurde sogar einmal von „Scotland Yard“ angeworben, um als „special agent“ Fälle von Versicherungsbetrug im großen Stil aufzuklären: „Heute verschwinden ganze Schiffe, nicht nur Teile der Ladung!“, erzählte ein alter Kapitän, und Just meinte: „In dem Job verdienst du schnell viel Geld!“ – Kleine Pause, in der ich dachte: Da wäre er schnell sehr tot!

„Ja!“, lachte er gedankenlesend, „deshalb hab ich das ja auch nicht gemacht! Ich bin einfach zu auffällig ... Und ich wollte ja auch Frau und Kinder haben.“ Er kehrte zurück nach Hamburg, zog den berühmten Blaumann an, kroch und kletterte mit dem Hausmeister in alle Gänge, Treppen, Lüftungsschächte und Kabelkanäle, bis er das Haus kannte. Dann zog er den „Blaumann“ aus und stieg die Treppe hoch zum Chefbüro. Blickte sich dort um, befand, das Computerzeitalter sei angebrochen und wir bräuchten auch so was, und hatte auch sonst keine Scheu, frischen Wind in



Just Kleinhuis, ein Hamburger „Jung“ (links), beim Konservieren des Innenbodens auf seinem Gemüseewer „ANNA“, 2002, und als Bräutigam

das altherwürdige damalige „Christliche Hospiz“ zu bringen.

Als immer mehr Fremde in Briefen um Auskunft baten, ob die Tante, die im Sterben liege, bei uns untergebracht, gepflegt und betreut werden könne, änderte er den Namen „Hospiz“ in „Hof“: Baseler Hof. So hatte das Hotel bereits „im Untertitel“ seit 1919 geheißen. Der Grund war der, dass die inzwischen in den USA entstandene Hospizbewegung auch in Deutschland immer bekannter geworden war. „Hospiz“ hatte eine Bedeutungsänderung erfahren zur „Sterbeklinik“.

Mit seiner Mutter Ruth arbeitete der „Junior“ gut zusammen: Sie kannte Haus, Mitarbeiter und Geschichte und Just war vermutlich der erste Chef, der jemals Geld für Neubauten grundsätzlich nicht abgeschlagen hat.

So wollte der Junior ein Wein-Bistro nach französischem Vorbild einrichten für den abendlichen Schoppen nach Theater- oder Opernbesuch. Keno Broockmann, in unserer Familie geschätzter Innenarchitekt, entwarf und beriet und der Umbau wurde zügig ins Werk gesetzt. In der Nacht vor der Eröffnung kletterte Ruth Kleinhuis im Seidenkleid mit

Silberhaar in dem ganzen Gewusel herum und fotografierte den Zustand und die Stimmung. Sie war noch nicht im Ruhestand!

„Just married“: so stand es eines Tages auf einem Schild, das an einem französischen Oldtimer hing, der vor dem Hoteleingang parkte. Der Junior war mit Anna Weitz getraut worden. Er feierte Hochzeit! Und wer ihn nur im Blaumann kannte, war beeindruckt: Der Mann kann auch anders! Sogar tanzen.

Empfang

Von Gästen und Guttaten

„Es kam ins Hotel Frau R. Sie hat drei Jahre durchgehend hier gewohnt. Zu Hause war sie eigentlich in Kiel, also gar nicht so weit von Hamburg entfernt, aber sie fühlte sich eigentlich viel mehr bei uns im Hotel zu Hause. Sie ging alle zwei Tage in die Oper und wurde sogar von uns in der Kleiderfrage beraten. Später war sie nicht mehr so flink – und ein bisschen gebrechlich. Ich musste mein eigenes Auto vorfahren, es ging nach Kiel in ihr Apartment, und dann haben wir neue Kleidungsstücke geholt für den weiteren Aufenthalt in Hamburg. Später wurde sie ein bisschen pflegebedürftig. Ich habe sie dann auch schon einmal zum Friseur schicken müssen. Sie passte dann wieder besser ins Bild des Hotels.“
Rainer von Schmude

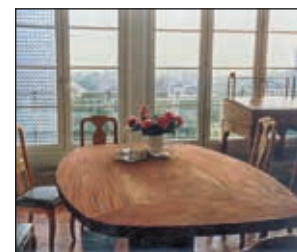


111 Jahre Baseler Hof!

111 Jahre familiengeführt, traditionsreich, Hamburg und den christlichen Werten verbunden – wir gratulieren sehr herzlich zu diesem besonderen Jubiläum. Vielen Dank für die stets angenehme und langjährige Zusammenarbeit und alles Gute für die Zukunft!

Haspa Firmenkunden-Center Ost
Bergedorfer Straße 162
21029 Hamburg





Brautpaar Anna und Just Kleinhuis (oben), die Kinder im Hotel mit Frau Kaiser und Mitarbeitern und das „Loft“ im siebten Stock

Anna und Lena Kleinhuis (Mitte)

„Königlich-kaiserliche“ Weinprobe (rechts)

Zehn Jahre Bauen und Familie folgten: Justs Idee, auf dem Dach des Vorderhauses an der Esplanade ein „Loft“ für sich zu errichten, setzte er ebenso in die Tat um wie manches andere. Das junge Ehepaar Kleinhuis zog in den 7. Stock und wohnte wie auf der Kommandobrücke, bis 1989 Jacob geboren wurde und krabbeln lernte. Mit einem Kind, das über das Geländer klettert, ist es im 7. Stock nicht mehr so wirklich gemütlich und als im Februar 1992 Lena geboren wurde, zog die Familie um nach Reinbek, wo Anna Kleinhuis ihre Krankengymnastik-Praxis hatte.

Just allerdings brauchte bald dringend Entlastung. Das Sabbat- und Kinderjahr brachte seiner Gesundheit keine Besserung. Eine notwendige Herzoperation führte zur Entscheidung, einen Geschäftsführer einzustellen, nachdem das „Familienmodell“ nicht wirklich gut funktionierte. Anna hatte ein Jahr lang das Hotel geleitet

und Just war noch Rekonvaleszent. Auf einer privaten Feier in Reinbek empfahl ein Freund Just einen, wie sich schnell herausstellte, „fähigen Direktor“: Niklaus Kaiser, gerade mit seiner Frau Gesa aus England zurückgekehrt. Das war 1997. Ich kenne kein besseres Team. Mein alter Vater musste das ebenso einsehen. Er hatte sich an vieles Neue zu gewöhnen. Zum Beispiel, dass das Weinbistro den Namen „Kleinhuis“ trug (eine Kneipe!!!) und dass Mädchen im Hotel in Hosen herumliefen.

Just jedenfalls, mein „kleiner Bruder“, er machte es gut und er kümmerte sich wirklich, schlug sich mit Banken und Bauplänen herum wie jeder Chef vor ihm, aber nicht allein, sondern nunmehr in einem Team mit dem neuen „Kaiser“ und den Abteilungsleitern, die sich seitdem wöchentlich zu einer Besprechung trafen.

Wie dort die Atmosphäre war, in der die Zusammenarbeit gelingt und Spaß macht, trotz aller Fehler und Widrigkeiten, das offenbarte sich mir bei einem gewöhnlichen Mittagessen im Dezember 2006, als die Hausdame sich plötzlich erinnerte, dass sie Tannenbäume bestellen musste zu Weihnachten, und sie fragte, wie viele und wohin? Ihr gegenüber saßen Niklaus Kaiser und Just Kleinhuis nebeneinander, beide stumm überlegend. Die Hausdame sah meinen Bruder streng an: „Und Sie sind still, Herr Kleinhuis!“ Wildes Gelächter. Nun hatten Frauen nicht nur auch etwas zu sagen, sondern sie besaßen selbstverständliche Autorität und die Freimütigkeit: „Sag mal, widersprechen die Frauen hier eigentlich immer?“, fragte ich ihn, und er antwortete: „Ja klar, dazu sind sie doch da!“

Empfang

Noch ein Glas Champagner

Man nennt sie die Säulen des Hotels. Die Gäste müssen sie begeistern und die Leitung des Hotels ist ganz und gar auf ihre Arbeit angewiesen: die Rezeptionisten, oder besser: die Chefin und die Chefs am Empfang. Sie sind sozusagen die Visitenkarte des Hotels. Als Gast will man empfangen sein, möglichst individuell. Sie sind wie die Gastgeber zu Hause. Von ihnen und ihrem Können und Charme hängt ab, wie wohl sich ein Gast fühlt.



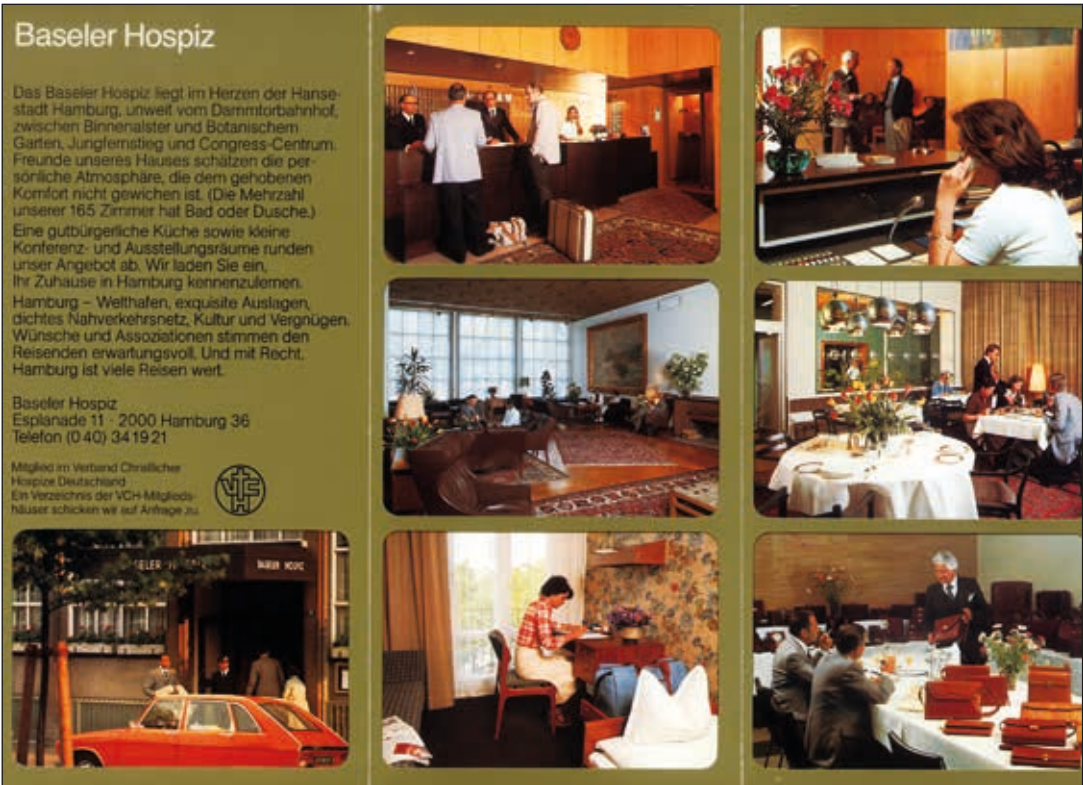
So erinnert der ehemalige Empfangschef Rainer von Schmude aus seiner Zeit:

„Ich habe mich sehr bemüht, mit den Gästen auch einen persönlichen Kontakt zu pflegen. Ich stand also nicht nur hinter dem Empfang. Ich habe auch in meiner Freizeit etwas für die Gäste getan. Vom Hotelbesitzer hatte ich ein Auto, einen alten Opel Kapitän, gekauft. Damit habe ich die Gäste ausgefahren und ihnen die Sehenswürdigkeiten von Hamburg gezeigt. Wegen dieses ‚besonderen Service‘, würde man heute sagen, kamen viele Gäste gerne wieder in das Hotel. Sie fühlten sich dadurch eng ans Haus gebunden. Ich ging sogar mit den Gästen essen in schöne Restaurants, denn ich kannte damals alle Spitzenrestaurants von Hamburg, weil ich mehrere alte Damen hatte, die ich jede Woche zum Essen ausführen musste. Die wollten jede Woche was anderes sehen und es musste immer das Beste vom Besten sein.“

Woher die Gäste gekommen sind? Überwiegend aus Südamerika, aber auch aus Nordamerika. Da kam zum Beispiel eine Frau S. aus Chicago. Die konnte sehr schlecht sehen. Sie war fast blind. Ihr Alter durfte aber niemand bemerken. Sie sah sehr mondän und jugendlich aus. Die habe ich öfter zum Flughafen gebracht, in die Erste-Klasse-Lounge.

Das war für mich ein besonderes Vergnügen, denn ich als Begleiter durfte sie ja überallhin begleiten. Ich nahm ihr Erste-Klasse-Ticket in die Hand und bin dann durch alle Kontrollen – die waren damals noch nicht so streng – bis in das Flugzeug gelangt. Manchmal saß ich bereits in der ersten Klasse. Aber dann habe ich zu der Stewardess gesagt: Ich gehöre nicht zu den Passagieren, ich bringe nur diese Dame. Ich habe dann das Flugzeug wieder verlassen, nicht ohne mir vorher noch ein Glas Champagner einschenken zu lassen.“

BASELER HOF 1970-1980



Reproduktion eines Prospektes (1980)



GUT GESEGELT

Just Kleinhuis, Hoteleigner in dritter Generation



Von oben nach unten
Einführung der Computer (1979)
Die Nacht vor der Eröffnung des Bistros (1988)
Das neue „Bistro“ (1988)

Die heiklen Zeiten für Familienbetriebe sind immer die Übergänge in die nächste Generation“, sagte er. Just Kleinhuis wollte nicht unbedingt Nachfolger seiner Eltern werden. Darum hat er lieber, der väterlichen Linie folgend, Reedereikaufmann gelernt. Es stellte sich heraus, dass er wegen einer kleinen Sehschwäche nicht Kapitän werden konnte. Er hatte in England gelernt und in Frankreich. Ins Nachbarland war er mit dem Fahrrad gefahren, einfach so, für ein halbes Jahr. Sein Geld hat er dort mit Arbeiten auf einer Werft verdient; ein spontaner Entschluss, nachdem er herausgefunden hatte, was er brauchte und dass man nach erfolgreicher Büroarbeit auch einmal Pause machen sollte.

Er habe jedoch, so betonte er, das Hotel „freiwillig“ übernommen. Zwei Bedingungen hat er seinen Eltern genannt: Sie sollten ihm von An-

Prinzessin Sarah Luisa

Sitzen beim Mittagessen im Weinkeller, Karina Voß, Lebensgefährtin von Just Kleinhuis, ist zu Besuch mit ihrer Tochter Sarah, sechs Jahre alt. Sie pflanzt sich an das eine Ende der Tafel, genau gegenüber von Just Kleinhuis. „Guck mal“, sagt die Kleine, „Just hat heute einen Schlips an, weil er nämlich als Aushilfsdirektor arbeitet, solange Herr Kaiser auf Urlaub ist!“ Sie schweigt, isst ihre Nudeln. Dann, listig grinsend: „Also ist Just der König und ich Prinzessin!“
So kam der Baseler Hof zu Prinzessin, König und Kaiser.

fang an ihr Vertrauen schenken, und sein Vater sollte nicht länger als eine Woche, seine erste, noch im Hotel mitarbeiten. Dann wollte der Sohn allein, allerdings mit tatkräftiger Unterstützung der Mutter, das Hotel übernehmen. Zwischen Mutter und Sohn spielte sich eine geniale Arbeitsteilung ein: Er kümmerte sich am Anfang um die technische Innovation im damals etwas rückständig gewordenen Hotel. Neue elektrische Leitungen brauchte das Haus, eine bessere Heizung und – selbstverständlich – musste jedes Zimmer ein Bad haben. Er war, wie er im Vorwort geschrieben hat, „Feierabendchef“, das heißt, er erledigte nach Feierabend die gesamte Hotelverwaltung, Buchführung, Kassenabrechnungen, Zahlungsverkehr und den dazugehörigen Schriftverkehr.

Die Mutter hingegen, erfahren im Umgang mit Mitarbeitenden, machte die menschlichen Kontakte, sprach mit jedem und jeder, besuchte die Mitarbeiter sogar zu Hause, wenn sie krank waren, kümmerte sich um deren Nöte und Freuden und schrieb Briefe, in denen sie zum Beispiel einer langjährigen Mitarbeiterin anerkennend und offen versicherte, sie sei inzwischen ihre „Freundin“ geworden.

Was zeichnet den Baseler Hof aus? Wir haben pro Gast doppelt so viele Mitarbeiter wie andere Hotels (50 % Personalkosten).“
Liest man die Testergebnisse von Hotelfüh-

ren, so fällt auf, dass sich die Gäste für lebenswürdige Aufmerksamkeit, Humor und Umsicht des Hotelpersonals besonders bedanken. Man kann also sagen: Der besondere Geist des Hotels trägt mit dieser Entscheidung für relativ viele Mitarbeiter Früchte.

Als gewinnorientiertes Wirtschaftsunternehmen leben wir die folgenden Werte:

- Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft.** *Freundlichkeit und Qualität leben wir in der Vielfalt unserer Angebote. Dabei orientieren wir uns konsequent an den Bedürfnissen unserer Gäste.*
- Im Mittelpunkt steht der Mensch.** *Wir achten aufeinander und interessieren uns für die Belange des anderen. Wir schaffen eine Atmosphäre, in der sich Gäste und Mitarbeiter geborgen fühlen können. Nächstenliebe und Fürsorge sind für uns unerlässlich.*
- Grundlagen unseres täglichen Miteinanders sind Wertschätzung, Respekt und Gleichberechtigung.** *Wir geben Raum für Persönlichkeit, fördern die individuelle Entwicklung jedes Mitarbeiters und einen vertrauensvollen Umgang durch eine offene Kommunikation.*
- Wir sind jederzeit ehrlich und aufrichtig im Umgang mit Gästen, Partnern und miteinander.**
- Wir begegnen dem technischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Wandel durch regelmäßiges Hinterfragen unseres Tuns.** *Wir hören hin. Kritik verstehen wir als Ansporn.*
- Wir gestalten unsere Zukunft!** *Wir stehen für einen schonenden Umgang mit Ressourcen und übernehmen soziale Verantwortung für Schwächere. Zuverlässigkeit und Beständigkeit bilden den Rahmen für eine langfristige Geschäftsentwicklung.*
- Als familiengeführtes Unternehmen schaffen wir durch Großzügigkeit und Hilfsbereitschaft ein Umfeld für Zusammenhalt und familiäres Miteinander.**



Herzlichen Glückwunsch



Seeberger
KAFEEERÖSTEREI 1844

ZUM 111-JÄHRIGEN BESTEHEN!

Ihr Ansprechpartner: Tobias Lahann · Tel. +49 (0) 151 1821 5143 · Seeberger GmbH · Ulm · www.seeberger.de

Befragt nach einem Traum fürs Hotel, zeigte Just Kleinhuis sein jugenhaftes Lächeln: „Mein alter Traum ist noch immer, dass Mitarbeiter Mitunternehmer werden. Ich würde gern Gewinn und Verlust auf ihre Schultern verteilen, weil sie sich dann verantwortlich fühlen und sich über ihren engeren Aufgabenbereich hinaus engagieren würden.“ „Aber“, und er hebt leicht belustigt und resigniert die Hände „ich kenne noch kein Modell, das annähernd funktioniert. Außerdem sind die Menschen hier von ihrem Anspruch her sehr unterschiedlich. Viele sind zufrieden mit dem, was sie verdienen und arbeiten. Sie haben sogar manchmal gern jemanden, der die Verantwortung von oben aus übernimmt.“

Just Kleinhuis weiter: „Hotel und Gastronomie sind zwar ein relativ hartes Gewerbe, aber nie langweilig. Darin liegt der Reiz für die Mitarbeiter, eine eigenverantwortliche Leistung zu bringen. Das spüren die Gäste.“



Auf Betriebsausflug:
Mutter Ruth Kleinhuis und
Sohn Just Kleinhuis

Man findet übrigens wenig Reisegruppen in diesem Haus. Kleinhuis: „Schon nach wenigen Tagen im Hotel war mir klar, dass Reisegruppen über zehn Leute die Atmosphäre und den Geschäftsbetrieb enorm stören. Das nicht, habe ich gesagt. In unserer Lage nahe der Alster und mitten in der Stadt wollen wir einzeln reisenden Gästen allen Komfort bieten, den sie brauchen, um sich in Hamburg gerne aufzuhalten.“

Zu den Innovationen von Just Kleinhuis gehört denn auch das „Kleinhuis‘ Weinbistro“, erkennbar an dem lustigen Logo mit dem kleinen Haus. So wurde übrigens der Name der Familie erst richtig bekannt. Vorher war der Name der Besitzer nur an einem kleinen Messingschild zu lesen gewesen, gleich rechts neben dem Hoteleingang. Jetzt leuchtet das kleine Haus auch nachts in die Fehlandtstraße. Das Ehepaar Kleinhuis hatte sich die Idee in Paris abgesehen. Heute gibt es zum Beispiel Opernbesuchern Gelegenheit, den Abend bei einer festlichen Mahlzeit und einer großen Weinauswahl ausklingen zu lassen. Wohlgeachtet: Die meisten Weine waren „offene“ Weine. Man konnte sie trinken, ohne gleich die gesamte Flasche bestellen zu müssen – damals ein Novum in Hamburg.

Man kann mit einem Gastronomiebetrieb nicht sehr viel Geld verdienen, aber – so Just Kleinhuis – „immerhin gab es jetzt einen Treffpunkt mit gutem Essen und Kamin.“ Als Treffpunkt übrigens ist die Eingangshalle des Hotels in den vergangenen Jahren immer wichtiger geworden. Kleinhuis hat die Bar nicht in den Keller verlegt, sondern genau in die Eingangshalle neben den Kamin, in dem Winters immer ein lustiges Feuer brennt. Zudem findet man

in der Lobby stets eine große Schale mit frischem Obst „zum Mitnehmen“. Hier treffen sich am Tag Geschäftspartner zu einem Kaffee, hier trifft man Leute zum Reden, wenn man sich nicht nur im anonymen Hotelzimmer aufhalten will, hier lesen Gäste behaglich die Tageszeitungen.

„Es ist“, so der Hotelier weiter „bewusste Politik, dass wir nicht still stehen. Die Tatsache, dass Herr Kaiser seit zehn Jahren im Haus Geschäftsführer ist, ermöglicht weitere Ausdehnung.“ Es gab das Engagement in der Oper ebenso wie den Weinverkauf im Alsterhaus. Außerdem mietete der Baseler Hof unter dem Namen „Baseler Hof Säle“ die Räume der ehemaligen evangelischen Akademie (heute christliche Akademie) nebenan und die Zimmer im Gebäude der katholischen Akademie, „Michaelis Hof“ genannt. Vorteil beim „Michaelis Hof“: Es gibt genug Garagenplätze, bei geringerem Zimmerpreis.

„Da meine Leidenschaft die Segelei ist“, haben wir vor zwanzig Jahren die „Anna“ aus dem Schlick gezogen“, erinnert Kleinhuis sich an die Anfänge der Schiffs-Aera. „Der Liegeplatz war der Museumshafen in Övelgönne. Dort haben wir ein weiteres Restaurant eröffnet: ein Schiff, die „Bergedorf“. Wer Hamburgs Elbe nahe haben will, kann hier feiern.

Just Kleinhuis, das wusste man, suchte nach neuen Aufgaben. Er rühmte seinen

EDITORIAL

Motivation?

Wer denkt nicht sofort an einen weiteren „Wanderprediger“ in Sachen Mitarbeitermotivation? Mir liegt die eigene Motivation mindestens genauso am Herzen. Neue Ideen durchzusetzen, ist ein wichtiger Punkt für mich, insbesondere, wenn man soziale, wirtschaftliche und gesellschaftliche Probleme angehen, Misere aufdecken und Lösungen andeuten kann. Das interessanteste Projekt zur Zeit ist eine Kombination von alten Ideen. Fahrgeldentstaltung für Mitarbeiter ist bei uns seit den 60ern Usus. Fahrscheine für Gäste/Kunden werden immer öfter diskutiert. Daß der Autoverkehr in den Innenstädten reduziert werden muß, bestreitet keiner mehr. Nach Verhandlungen mit dem HVV bieten wir an:
1. Kostenlose Fahrscheine für drei Tage (alle öffentlichen Verkehrsmittel) für alle Gäste. • 2. Kostenlose Ausgabe von Monatskarten für den Großbereich Hamburg an alle Mitarbeiter. Was möchte ich erreichen? Einen gesellschaftspolitischen Akzent setzen für den ÖPNV. Unternehmerische Verantwortung zeigen. Arbeitsbedingungen verbessern. Unser Angebot für unsere Gäste erweitern und Aufmerksamkeit auf die weiteren Leistungen lenken. Argumente liefern, Kontroversen hören. Ob mich das motiviert? Ja.



Just Kleinhuis (Hotel „Baseler Hof“)

Auszug aus einem
Zeitungsartikel (1990)

WIRTSCHAFTSMAGAZIN

Malereibetrieb Swen Steiger GmbH
Gestalten und erhalten

Haidkoppel 6 · 22949 Ammersbek · Tel.: 0 45 32 / 28 34 40 · Fax: 0 45 32 / 28 36 60 · Mobil: 0172 / 452 48 87



Geschäftsführer Niklaus Kaiser, der das Hotel in Abstimmung mit ihm leitete. Und er wusste: „Der Familienbetrieb wird nicht zerfleddert. 95 Prozent der Anteile liegen bei mir. Man kann jetzt beruhigt darüber nachdenken, wie es weitergeht.“ Kleinhuis blickt auf seinen Sohn Jacob, der mit seinem Vater zusammen immer wieder einmal bei Veranstaltungen der „Christlichen Akademie“ in den Baseler Hof Sälen dabei ist. Themen des Abends „Gastfreundschaft“ oder „Gelassenheit“. „Das brauchen wir“, sagte der damalige „Senior“. „Ich zeige das Thema gleich morgen meinem Philosophielehrer“,

ergänzte der Junior. Seine Schwester Lena hat es sich zur Pflicht gemacht, einmal im Jahr nach Weihnachten zusammen mit der damaligen „Hausdame“ Wiebke Jester, ihrem Vater Just, dem Geschäftsführer Niklaus Kaiser und den Hausmeistern alle Zimmer genau unter die Lupe zu nehmen. Man achtete dabei auf alles, was im Laufe des Jahres kritisch von Gästen angemerkt oder selber entdeckt worden ist. So teilten Lena Kleinhuis und Wiebke Jester zum Beispiel lebhaft die Meinung, dass eine geschmackvolle Tagesdecke Eindruck, Wert und Stil eines Hotelzimmers erheblich steigern.

Nachruf von Niklaus Kaiser

Just Kleinhuis war eigentlich wie sein Vater Seemann und wie sein Vater folgte er der Familientradition und übernahm das Hotel der Familie an der Esplanade.

Er machte aus dem baptistisch-freikirchlichen Hospiz ein modernes Hotel – er tat dies behutsam und ohne die Werte zu beschädigen, auf denen der Betrieb fußte.

Mitte der 90er Jahre konnte er aufgrund seiner schweren Herzerkrankung das Tagesgeschäft nicht mehr führen.

So kam ich als Geschäftsführer in das Haus. Es folgten 15 Jahre einer symbiotischen Zusammenarbeit und einer persönlichen Freundschaft, wie sie nur wenigen Menschen in ihrem Arbeitsleben vergönnt ist.

Trotz seiner Erkrankung engagierte er sich weiter, rettete eine der letzten Hamburger Hafenfähren vor dem Abwracken und etablierte sie als Restaurant im Altonaer Museumshafen.

Nach der Insolvenz der benachbarten Evangelischen

Akademie ermöglichte er deren Leiter einen Neuanfang als Christliche Akademie in den nun zum Hotel gehörenden Räumen.

Just liebte es, Dinge immer wieder in Frage zu stellen – auch seine Rolle – und so blieb er Innovator und Unruhegeist.

Im letzten Jahr heiratete er seine langjährige Lebensgefährtin Karina Voss und begann sich auf eine schwere Herzoperation vorzubereiten. Er tat dies, indem er für die Kontinuität des Betriebs und die Sicherheit der Mitarbeiter und der Familie sorgte.

Just Kleinhuis hat diese Operation, von der wir alle hofften, sie würde ihm noch viele Jahre geben, nicht überlebt. Wir trauern alle sehr um ihn.

Er starb am Samstag, den 15. Januar bei aufkommendem Wind.

Just Kleinhuis
26. November 1958 – 15. Januar 2011

Der Tod hat ihn nach einer schweren Operation aus unserer Mitte genommen.

Just Kleinhuis

* 26. November 1958 † 15. Januar 2011

Wir hätten ihn gerne noch länger bei uns gehabt. In unseren Herzen wird er weiterleben.

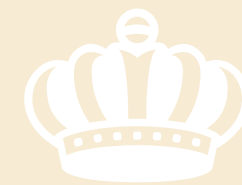
In Liebe
Karina Voß mit Sarah-Luisa
Jacob Kleinhuis
Lena Kleinhuis
Hilke Kleinhuis
im Namen aller Angehörigen
Anna Maria Kleinhuis, geb. Weitz

Wir nehmen Abschied am Samstag, dem 29. Januar 2011, um 11.00 Uhr in der Christianskirche an der Klopstockstraße, Hamburg-Altona.

Im Anschluß an die Trauerfeier bitten wir in das Museumshafen-Café „Bergedorf“, Ponton Neumühlen, 22763 Hamburg.

Statt zugedachter Blumen und Kränze bitten wir um eine Spende an die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger, Bremer Landesbank, BLZ 290 500 00, Konto Nr.: 107 002 2029, Stichwort: Just Kleinhuis.

Traueranschrift: Hotel Baseler Hof, Esplanade 11, 20354 Hamburg



DER KAISER KOMMT

Ein innerer Monolog des Geschäftsführers

Nach gut zehn Jahren als Geschäftsführer im Baseler Hof erinnere ich mich noch genau daran, wie es begann: „Du, ich hab da einen Freund, Just Kleinhuis, der hat ein Hotel und die suchen einen Geschäftsführer!“, so ein Freund eines Tages zu mir. Das war im Herbst 1996. Ich habe ihm ein paar Fragen gestellt: „Wie viele Familienmitglieder arbeiten in diesem Hotel mit? Was machen die?“

Er kam bald zurück: „Der eigentliche Direktor ist Just Kleinhuis. Der hat aber gerade ‚Kinderzeit‘ und außerdem Herzprobleme. Er kann also nicht voll da sein. Seine Frau vertritt ihn. Sie kümmert sich um die Gestaltung des Hotels und die Veranstaltungen mit Wein, Käse und Gewürzen, kümmert sich außerdem um Blumen und Kunst-Events. Aber gelernte Geschäftsführerin ist sie nicht.“

Es gibt auch noch die Mutter von Just Kleinhuis. Die kommt jeden Dienstag und nimmt Kontakt auf zu den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.“

Da habe ich zunächst sehr gezögert und mir klar gemacht: Ich übernehme das Hotel nur dann, wenn ich einen verantwortlichen Ansprechpartner habe!

Die damalige Reaktion von Just Kleinhuis: „Das krieg ich hin!“ Und unter diesem Gesichtspunkt haben wir dann in Reinbek, wo die Kleinhuis‘ damals wohnten, einen Termin gemacht. Später hat mir die Frau von Just Kleinhuis erzählt, wie ihr Mann in Erwartung dieses Termins nach dem guten Silber und dem Porzellan gesucht habe! Aber bei meinem Eintreffen war das Ehepaar nicht zu Hause. Nach einiger Zeit kam Just dann doch, holte eine Flasche Wein, stellte Käse und Brot und Butter auf den Tisch und so aßen wir bis nachts um zwei zusammen.

Wir gingen auseinander mit der Verabredung, dass ich im Hotel übernachten sollte, unbekannterweise, um es aus eigener Anschauung zu erleben.

Ich habe dort für meine Frau und mich ein Zimmer bestellt. Ich weiß noch heute: Wir bekamen Zimmer 429, haben eingchecked und ich bin zuerst hinuntergegangen an die Rezeption.

Dort gab es folgenden Dialog: „Ich würde gerne einen Tisch reservieren in Ihrem Restaurant.“ Antwort: „Wir haben kein Restaurant!“ – „Aber man hat mir gesagt, wir könnten bei Ihnen essen!“ – „Ja, das können Sie, dahinten im Bistro.“ – „Würden Sie mir dann dort bitte einen Tisch reservieren?“ – „Nö, das ist nicht üblich. Sie können da einfach durchgehen, da ist immer Platz.“

Ich bin dann hinaufgegangen auf mein Zimmer, ein sehr schönes Zimmer, habe unsere Sachen ausgepackt und bin gegen 17 Uhr in die Bar gezogen. Da war Herr M. und unterhielt sich lebhaft mit einem Mitarbeiter des Hotels. Nachdem ich mich zweimal geräuspert hatte, drehte er sich zu mir um und sagte: „Wir haben geschlossen.“

Daraufhin habe ich gefragt: „Ab wann haben Sie geöffnet?“ – „Ab 17 Uhr.“ Es war ungefähr drei Minuten vor fünf: „Wenn Sie dann so weit sind, können Sie mir vielleicht ein Glas Weißwein bringen?“, fragte ich ihn. Er brachte den Wein und wollte sofort kassieren. „Nein“, meinte ich, „ich bin Gast in Ihrem Hause. Setzen Sie das bitte auf die Zimmerrechnung!“

Daraufhin schaute er in seinen Computer: „Die an der Rezeption haben das wieder nicht angelegt – zahlen Sie bitte bar!“

Müsli und Lego
Frühstück im Kleinhuis

Ich sitze noch nicht, da werde ich schon freundlich gefragt, ob ich Kaffee oder Tee trinken möchte? Tee, schwarz, Assam: Damit beginnt der Tag. Ich wähle einen Zweiertisch am Fenster. Er ist gerade frei geworden. Morgens um acht Uhr: Frühstück im Baseler Hof. Ich gehe zum Buffet. Kehre zurück mit Brötchen, Käse und Müsli und werde von der Restaurantleiterin leise angesprochen, ob sie mich umsetzen dürfe, sie brauche einen freien Vierertisch! Zwei Damen und zwei Kinder setzen sich nun an den Nachbartisch. Eine Frau, die Mutter: „Messer, Gabel, Schere, Licht sind für kleine Kinder nicht.“ Als sie „Licht“ sagt, gucken die Kinder an die Decke. Das kleine Mädchen langweilt sich, ist nach einer Banane schon satt, will weder auf dem Schoß noch auf dem Stuhl alleine sitzen bleiben, quakt. Auftritt Frau Dijara, damals seit 30 Jahren im Service beschäftigt. Sie legt leise und unmerklich einen Eimer Lego Duplo auf den Tisch. Das Kind geht zu Boden wie ein Kugelblitz. Man hört es hinter der Stuhllehne nur noch andächtig „Hubschrauber!“ sagen. Fünf Minuten später kniet sich der große Bruder daneben und versenkt sich in die Konstruktion von möbelwagenähnlichen Transporthubschraubern, während das kleine Mädchen glücklich an die offene Balkontür tritt und hinausschaut – ohne Kletterversuche. Die Mütter – oder sind es doch eher Großmütter? Beide haben graue Haare und dürften über fünfzig sein – sitzen entspannt am Tisch: Frühstück im Kleinhuis. Mehrere Gäste lesen Zeitung, trinken ihren Kaffee, ich fühle mich wie in Paris an einem Sommertag, in einem Straßencafé auf dem Trottoir. Die Gäste des Baseler Hofes sind heute zufällig einmal mehrheitlich männlich, dynamisch, erfolgreich, das muss sich auch in den Bildern an der Wand spiegeln, vor allem jetzt während der Fußball-Weltmeisterschaft. Der Tee ist gut, das Croissant frisch, das ganze Ambiente behaglich und aufmunternd. Ein „homemade muesli“ mit Joghurt und frischem Obstsalat ist genau das Richtige für einen heißen Sommertag, wie dieser einer werden wird. HK

Ruth und Hero Kleinhuis
mit dem neuen Geschäftsführer
Niklaus Kaiser



Nachdem ich das verweigert hatte, meinte er, dann müsse ich zur Rezeption gehen und das dort klären. Nach meiner Einstellung blieb dieser Mitarbeiter zwar weiterhin auf seinem Posten in der Bar – schließlich machte er beste Umsätze – aber durch dies Ereignis hat er deutlich gelernt.

Daraus sah ich: In diesem Hotel herrscht immerhin so viel Disziplin, dass unprofessionelles Verhalten dem Gast gegenüber bemerkt und verändert wird.

U nser kleiner Zusammenstoß hat mir übrigens über Jahre hinaus die Zusammenarbeit mit Herrn M. im Frühstücksservice erleichtert: Er hatte das kleine ABC des Service grundsätzlich begriffen.

Ähnlich ging es bei meiner Bitte um die Bankett-Mappe. Ich fragte, ob ich denn zu den Veranstaltungsräumen auch Zimmer buchen könne. „Ja“, meinte die Dame vom Bankett, „das können Sie, aber das ist nicht meine Abteilung.“

Ich sollte mich doch, bitte schön, an den Empfang wenden – und weg war sie.

Dies Erlebnis brachte mir zwei Einsichten: Wenn so ein Hotel bei diesem Ersteindruck trotzdem gute Zahlen schreibt, dann liegt hier ein großes Entwicklungspotenzial. Ein perfekt geführtes Hotel ist für einen neuen Geschäftsführer gar nicht gut. Er kann dann nichts mehr verbessern. Und zweitens: Mich haben diese beiden Erlebnisse nicht verschreckt. Die Stimmung war gut, das Haus sah schön aus und so habe ich am 2. April 1997 angefangen.

Mehrere Mitarbeiter hatten vorher noch schnell das Haus verlassen. Sie wussten

wohl, dass ich komme: Die Frau aus der Bankettabteilung war weg und der Gastronomie-Leiter hatte auch gekündigt. Außerdem war am 1. April, also am Tag zuvor, die Kasse gestohlen worden. Kein Aprilscherz! Es fehlten zwanzigtausend Mark, „geklaut“, wie wir später herausbekamen, vom Direktor, der zuständig war für Einkauf von Lebensmitteln und Getränken. Der hatte auch schon gekündigt. Das war mein erster Arbeitstag.

Mich hat aber noch ein Mensch besonders beeindruckt. „Mutter Kleinhuis“, die Besitzerin des Hotels. Sie saß in der Halle und sagte: „Man hat mir berichtet, dass ein neuer Direktor eingestellt worden ist. Ich wollte Sie gern kennen lernen!“

D as war ein freundlicher Empfang, immerhin freundlicher als die Begegnung mit dem damaligen Hausmeister. Der sagte nur: „Von Ihrer Sorte habe ich schon viele kommen und gehen sehen, sprechen Sie mich doch in sechs Monaten wieder einmal an.“

Ich habe also auch bei ihm zumindest „sechs Monate“ bekommen, die Zeit, die man braucht in einem Haus mit über hundert Mitarbeitern, von denen damals mindestens dreißig langjährig dort beschäftigte Mitarbeiter waren.

Ich hatte die notwendige Rückendeckung, auch für unpopuläre Entscheidungen, sowohl von den Eltern Kleinhuis, als auch von Just Kleinhuis. Der Faktor Zeit als langer Atem spielt übrigens in einem Betrieb mit einer langfristigen Konzeption eine ganz andere Rolle als in einer Firma mit kurzfristiger Erfolgsplanung.

Dazu kommen dann die „Glaubensfragen“ – damit meine ich jetzt nicht die christlichen,

die vielleicht auch, sondern die Frage: Wenn alle Eigner im Grunde besser gestellt wären, wenn sie den Betrieb verkaufen würden, warum tun sie's dann nicht?

Der Immobilienwert des Hotels hätte bei einem Verkauf allen Familienmitgliedern einen sorglosen Lebensabend ermöglicht, zumal von der gesamten Familie Kleinhuis niemand Hotelier war.

Warum betreibt eine Familie von Nicht-Hoteliers ein Hotel, wenn sie keinen wirtschaftlichen Grund hat, es zu tun?

Ja, sicher Traditionsbewusstsein, aber ich denke, am stärksten ausgeprägt war das Loyalitätsgefühl gegenüber vorangegangenen Generationen.

So sagte Hero Kleinhuis, der Vater des damaligen Besitzers Just Kleinhuis, noch als 90-jähriger kurz vor seinem Tod: „Ich habe mein Leben lang mit meinem Namen und meinem Vermögen für dieses Haus eingestanden. Das habe ich meinem Schwiegervater versprochen und an dieses Versprechen fühle ich mich gebunden!“



Der Baseler Hof gehört zu Hamburg wie die Alster oder die Elbe. Das Traditionshaus mit bewegter Geschichte ist für die Hansa Funktaxi eG 211211 seit Jahrzehnten ein guter und verlässlicher Geschäftspartner. Deshalb freuen wir uns ganz besonders über das Jubiläum. Herzlichen Glückwunsch zum 111-jährigen Bestehen! Und wir wünschen dem Baseler Hof noch viele weitere erfolgreiche Jahrzehnte in der schönsten Stadt der Welt.



HANSA-TAXI
211211
HAMBURGS GUTER RUF



Zwei, die sich gut verstehen
Just Kleinhuis (links)
und Niklaus Kaiser



Diese Haltung fand ich bei Just Kleinhuis wieder: Bei ihm war das soziale Bewusstsein die treibende Kraft dafür, was es heißt, ein Unternehmen mit einem Mitarbeiterstamm von über hundert Mitarbeitern zu führen, ihren Arbeitsplatz und ihre persönliche Zukunft zu sichern. Das hatte wenig mit Hotellerie zu tun und nichts mit einer Immobilie an der Esplanade, aber sehr viel mit der „Ethik“ dieser Lebenshaltung.

Wie jedoch führt man ein Hotel, bei dem Gewinnmaximierung nicht an alles beherrschender Stelle steht?

Als ich mich einmal mit Hero Kleinhuis unterhielt – wir hatten gerade die Personalkosten deutlich unter 50% gesenkt – da sagte er: „Ja – dann runden wir das mal auf 50% auf und geben den Rest dem Personal!“, eine für ihn sehr typische Reaktion.

Jetzt, über zwanzig Jahre später, denke ich, es hat ganz gut funktioniert, den Betrieb zwischen den Anforderungen der Effizienz einerseits und der Menschlichkeit andererseits hindurch zu steuern. Es funktioniert für die Mitarbeiter und es funktioniert für den Betrieb. Das Hotel hat eine langfristige Perspektive und es hat auch den öffentlichen Anspruch erfüllt, den Menschen, die dort wohnen, etwas qualitativ Hochwertiges anzubieten.

Das ist schon eine ungewöhnliche Perspektive in Zeiten von Messerabatten! Wir sind bewusst ein christliches Hotel. Was aber muss ein christliches Hotel heute leisten?

Es muss sicherlich keine durch Deutschland laufenden Pilger mehr kostenfrei aufnehmen. Obwohl zu uns wieder viele pilgernde Gäste kommen. Auch das Hotel hat einen Pilgerweg für Hamburg unter sachkundiger Begleitung aufgelegt.

Aber wir müssen Geld erwirtschaften, um unsere Mitarbeiter zu bezahlen.

Auf der anderen Seite stellt sich die Frage: Was muss dieses Hotel seinen Gästen bieten, damit sie sich zu Hause fühlen – im religiösen Sinne wie im zwischenmenschlichen?

Die vielen Gästerückmeldungen bringen es an den Tag: Unsere Mitarbeiter sind nicht nur technisch, sondern eben auch

Eine Nacht mit Folgen

Seine erste Nacht im Hotel ist ihm in schrecklicher Erinnerung. Das lag nicht an Bett oder Zimmer. Es lag an der Situation. Christoph Lammich, heute Ministerialrat a. D., wohnte damals in Itzehoe. Er sollte am 18. Dezember 1964 im Hanseatischen Oberlandesgericht die 2. Juristische Staatsprüfung machen. Er trank zwei Gläser Wein, nahm, als das nicht half, zwei Schlaftabletten und erwachte frühmorgens verkater. Ungefrühstückt sei er losgestolpert durch den Botanischen Garten hin zum Gericht – und er bestand die Prüfung! 2007 schrieb er. „Alles ging gut, und so verklärte sich im Laufe der Zeit der erste Aufenthalt. Ich bin dem Haus seither in über vierzig Jahren als Gast in Freundschaft verbunden geblieben. Das ist fast die Hälfte der Jubiläumszeit, und ich habe in dieser Zeit alle Verschönerungen – meistens jedenfalls! – mitgemacht, sozusagen von der gusseisernen Badewanne mit vier Füßen bis zum jetzt roten Kronleuchter im Kaminzimmer. Alles unter dem gestrengen Blick von Fürst Otto, einer Büste in der Lobby, und über allem die Rezeptionsuhr ...“

Was so besonders sei am Hotel? Der Gast zitiert Just Kleinhuis: „Bei uns wird eben mit Liebe kassiert.“

menschlich ansprechbar. Sie leben in einem beruflichen Umfeld, in dem sie jederzeit einen Ansprechpartner haben, und weil sie diese Sicherheit haben, können sie das auch dem Gast gegenüber verkörpern. Das ist nicht immer einfach. Ich will auch nicht sagen, dass das beständig gelingt. Es gibt Phasen, da sind wir wirtschaftlich nicht so gut, aber sehr sozial, und umgekehrt: Manchmal muss man die Zügel wieder fester in die Hand nehmen. Dann leidet das soziale Engagement. Wenn ich gerade am Bauen bin, dann bin ich am Bauen, dann bin ich woanders schwach, und wenn ich mich gerade sehr um Ausbildungsinhalte

11 JAHRE BASELER HOF!

WIR
GRATULIEREN
UND DANKEN
FÜR 34 JAHRE
GUTE NACHBARSCHAFT!

Gerhard Balazs

a&c Druck- und Verlag GmbH
Waterloohain 6-8 • 22769 Hamburg
Telefon: 040 / 432 58 90 • Mail: kontakt@auc-hamburg.de

netprint
Esplanade 20 • 20354 Hamburg
Telefon: 040 / 35 35 07 • Mail: city@netprint.de

„Ja – dann runden wir das mal auf 50 % auf und geben den Rest dem Personal“

Hero Kleinhuis



Idee aus England:
Kaisers rote Telefonzelle (oben)
Familie Kaiser (unten)



kümmere, dann rutschen mir die Waren-Einsätze in der Küche weg.

Es ist bei dieser Betriebsgröße fast unmöglich, Mitarbeiter einzustellen, auf die ich mich sofort blind verlassen kann.

Das war früher eher möglich. Und wir haben solche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch noch. Auffällig ist ein großes „Generationenloch“. Es stammt aus den Zeiten der Vollbeschäftigung, in denen kaum Leute in die Hotellerie und Gastronomie gegangen sind. Deshalb fehlt uns diese Altersgruppe mit ihrer Lebens- und Berufserfahrung heute in den Führungsrängen. Wenn nun die älteren Mitarbeiter in Rente gehen, klafft da eine Lücke, die dann die „Jungen“ zwischen 40 und 50 Jahren vermehrt schließen müssen.

Und die Zukunft des Hotels? Wo wollen wir hin, wie soll das Hotel in zehn Jahren aussehen, in zwanzig Jahren? Welche Perspektiven werden die familiären Nachfolger – also die vierte Generation – entwickeln?

Solche heute erst ansatzweise zu beantwortenden Fragen vermögen an meiner jetzigen Hotelplanung nichts zu ändern, aber an meiner persönlichen Lebensplanung. Wenn ich auch weiterhin – und im Zuge des Generationswechsels – so selbstbestimmt und selbstverantwortlich arbeiten kann, so abgestimmt mit den Hoteleignern, dann kann man diesen Beruf hier im Baseler Hof lieben und trotz hohen Tempos sogar genießen. Ich will sagen: Meine Lebensplanung hängt auch davon ab, welche Vorgaben ich bekomme und wie sie kommuniziert werden. Ich jedenfalls bin daran interessiert, dass ich das, was ich für richtig halte, auch tun

kann. Das ist für einen Familienbetrieb wie dem Baseler Hof gar nicht so einfach in einer Welt, die von Hotelketten dominiert wird. Aber ich möchte nicht in so einer „Kette“ arbeiten: Ich möchte mich weder mit einem Innenarchitekten aus Detroit herumstreiten, der mir Blumenteppeiche vorschreibt, noch mit jemanden, der mir nach zwei Jahren mitteilt: „Sie sind mir zu nett mit den Mitarbeitern und den Lieferanten, jetzt gehen Sie in eine andere Stadt!“

Ich bin zudem Familienmensch, froh darüber, dass meine Mutter in der Nähe wohnt.

Die Eltern meiner Frau sind inzwischen auch in Hamburg, wir haben Kinder. Aber das Wichtigste ist wohl, dass ich die Möglichkeit habe, mich zu entfalten, sowohl in der Personalführung wie in der kreativen Gestaltung des Hotels.

Die Vielseitigkeit, die der Beruf des Hoteliers mit sich bringt, nämlich ein bisschen Marketing, ein bisschen Buchhaltung, ein bisschen Kulturmanagement, ein bisschen Innenarchitektur, ein bisschen Personalführung, ein bisschen Koch, ein bisschen Kellner – die gibt es eigentlich nur noch in Privathotels.

FIDES
Wir sind Vertrauen.

RECHNEN SIE MIT AUSGESCHLAFENEN ZAHLEN.
Wir stellen uns mit unserem Denken und Handeln auf unsere Mandanten ein – und sind erst zufrieden, wenn sie das gute Gefühl haben: Hier bin ich richtig aufgehoben.

www.fides-online.de

Wirtschaftsprüfer | Steuerberater
IT-Berater | Unternehmerberater

Praxity
MEMBER
GLOBAL ALLIANCE OF INDEPENDENT FIRMS

Und ich habe das Glück, in einem Elternhaus aufgewachsen zu sein, in dem Geld zwar wichtig war, aber eben nicht Lebensmaxime. Für mich gilt ein wenig auch, was in der Familie Kleinhuis gilt: Ich bin mir bewusst, dass ich so viel brauche, damit ich mein Leben in der Form leben kann, wie ich es denn leben möchte. Das Anhäufen von Geld ist kein Selbstzweck. Der Wert von Geld liegt in seiner Dynamik, also darin, was man damit bewegen kann. Das ist sicher nicht mein Schweizer Erbe. Wenn man darauf verzichtet, Geld anzuhäufen, dann braucht man eine Alternative für die Absicherung.

Das geht bei einem Arbeitgeber wie der Familie Kleinhuis, mit der man so vertrauensvoll zusammenarbeiten kann, dass man weiß, man hat die Absicherung. Und das gilt nicht nur für mich, das gilt für eine große Zahl von Mitarbeitern, die wissen, solange ich im Baseler Hof arbeite, solange es die Familie Kleinhuis und Niklaus Kaiser gibt, haben sie Menschen, auf die sie zurückkommen können. Die lassen sie nicht fallen. Das heißt, wer den Kontakt hält, wer in den Betrieb menschlich investiert, für den kommt auch immer wieder etwas dabei heraus – und das ist eine ganz wichtige Basis, gerade auch für die Zukunft. (2007)

Elf Jahre sind vergangen, seit ich diesen Text geschrieben habe. Sieben davon ohne Just Kleinhuis. Was hat sich geändert? Nachdem ich den Text heute wieder gelesen habe, sage ich: eigentlich nicht so viel. Natürlich, wir sind gewachsen. Viele Ideen, die 2007 noch in unseren Köpfen waren, haben Gestalt angenommen. Die „DES Bergedorf“, unser Restaurantschiff im Museumshafen, hat ihren festen Platz im Unternehmen gefunden, genau wie der

„Michaelishof“ mit seinen 22 Zimmern in der Katholischen Akademie. Das „Kleinhuis Gartenbistro“ auf Gut Karlshöhe, dem Sitz der Hamburger Klimastiftung und, das Café und Weinstube im „Komponistenquartier“ sind Zugänge nach dem Tod von Just Kleinhuis, die das gesellschaftliche Engagement der Gruppe widerspiegeln. Das 2012 erworbene „Sherbourne House“ geht noch auf die gemeinsame Planung und diverse Besuche in England zurück. Hier erleben unsere Auszubildenden, wie ein kleines Hotel mit acht Zimmern funktioniert, wo alle alles tun.

Auch zu Justs Lebzeiten haben wir immer wieder Hotelprojekte geprüft, um die Hotelgesellschaft auf eine breitere Basis zu stellen. Doch das richtige Objekt war nicht dabei. 2016 haben wir dann mit der „Mellingburger Schleuse“ den ältesten Gasthof Hamburgs (er geht zurück auf das Jahr 1529) erworben. Auch hier liegen Wirtschaftsbetrieb und gesellschaftliche Verantwortung dicht beieinander. Was verbindet, sind die Menschen, die für uns arbeiten, und die Menschen, die unsere Gäste sind. Ihnen eine Zuwendung zu bieten, die heute selten geworden ist, das ist nach wie vor unser Ziel. Heute ist es modern, so etwas in ein Firmen-Statement zu packen. Auch wir haben das getan. Etwas ungewöhnlich ist vielleicht, dass wir es als Führungscrew mit unserer Trainerin Frau Neeb erarbeitet und dann mit jedem Mitarbeiter diskutiert haben. So etwas kann nur gelebt werden, wenn ALLE MITARBEITER dahinter stehen (siehe Kasten Seite 83).

Der Baseler Hof ist und bleibt Dreh- und Angelpunkt des Unternehmens. Mit seiner langen Geschichte bietet er moralischen und wirtschaftlichen Halt für unsere



Seminarwochenende der
Abteilungsleiterinnen
und -leiter (2000)

Unternehmungen. Und gerade deswegen muss sich das Unternehmen ständig erneuern. Zum 100-jährigen Jubiläum 2007 war ich mit zehn Betriebsjahren noch einer der „Neuzugänge“. Heute sind es 21 Jahre und die Jüngeren sind plötzlich in der Überzahl. Die Preise für familienfreundliches Hotel, Inklusion, Frauen im Management und Luftgüte der Jahre 2013 bis 2015 liegen hinter uns. Kollegen und Wegbegleiter gehen in Rente und plötzlich richtet sich der Fokus noch stärker auf die Gestalter von morgen. Mit Lena Kleinhuis beginnt die vierte Generation der Familie im Unternehmen mitzuwirken. Pünktlich zum Jubiläum übernimmt sie die Finanzbuchhaltung.

Im Markt wird unsere Zukunft anders aussehen als in der Vergangenheit. Elektronische Medien haben die Art und Weise, wie Hotels gebucht werden, aber auch die Art und Weise, wie Preise gemacht werden, grundlegend verändert. Die Dominanz der Hotelketten gibt bei der Vermarktung die Regeln vor, umso wichtiger ist es sich bei den Inhalten zu profilieren. Es gibt Versprechen, die große Strukturen nie werden halten können – hier liegt unsere Chance.

Also in der Zukunft wie in der Vergangenheit ist es der Mensch als Gast wie als Mitarbeiter, der unsere Chance darstellt, unsere Aufgabe definiert und unsere Zukunft ist. Die Wege der Kommunikation haben sich verändert - sie zu beherrschen wird den Unterschied zwischen Erfolg und Misserfolg ausmachen.

Es wächst eine neue Generation von Menschen heran, die Arbeit nicht als Lebenszweck, aber auch nicht als Gegensatz zu ihrer Freizeit empfindet. Moderne junge Menschen betrachten Arbeit als Teil ihres Lebens und haben dementsprechend auch hohe Anforderungen an ihren Arbeitsplatz.

Nicht für Bezahlung leiden sondern mit Bezahlung leben ist heute die Devise. Darin liegt eine große Chance, denn diese Lebenseinstellung ist positiv und flexibel. Wichtig ist, dass wir mit diesem „Gut“ bedacht umgehen und es nicht ausnutzen. Ich freue mich auf die Generation, die um mich herum im Betrieb entsteht, und bin unheimlich gespannt auf die nächsten zehn Jahre. (2018)

BASELER HOF 1990-2000





100 JAHRE BASELER HOF

Das Jubiläum

100 Jahre Baseler Hof

Im Jahre 2004 wurde der Verband Christlicher Hotels (VCH) in Deutschland (ursprünglich Verband christlicher Hospize und Erholungsheime) 100 Jahre alt. Anlässlich dieses Jubiläums wurde auch der Baseler Hof gebeten, in seinen Unterlagen nach „Historischem“ zu forschen. Die Feier in der Katharinenkirche war eine gute Gelegenheit für einen Rückblick. Einmal eingetaucht in das Thema wurde uns klar, dass doch einiges an Unterlagen zum Baseler Hof vorhanden war. Mit Wolfgang Teichert (VCH Akademie) und Hilke Kleinhuis fanden sich zwei engagierte Menschen, die das Thema „100 Jahre Baseler Hof“ aufgearbeitet haben und mit vielen Interviews ergänzen konnten.

Am Ende stand deutlich mehr Material zur Verfügung als wirklich Eingang in die erste Chronik des Jahres 2007 gefunden hat. Das Kürzen der Beiträge war oft schmerzhaft – und auch nicht immer gelungen. In dieser Neuauflage haben wir nun versucht, den Geist der ersten Chronik zu erhalten und dabei diese inhaltlich dennoch zu korrigieren und zu ergänzen. Natürlich stellen die folgenden elf Jahre, also die nach 2007, den größten Teil der Ergänzungen dar.

Aber auch die Festlichkeiten zum einhundertjährigen Jubiläum sollen nicht ganz vergessen werden. Erst einmal kamen viel mehr Gäste ins Hotel als erwartet, so dass es in der großen Halle und den angrenzenden Räumen ein ordentliches Gedränge gab. Viele Gäste kannten den Baseler Hof noch als „Hospiz“. So wurde so manche Ge-

schichte aus der Vergangenheit zum Besten gegeben, andererseits kamen die Besucher mit viel Neugier auf die Wandlung des Hauses in ein modernes Stadthotel.

Im Rahmen des einhundertjährigen Jubiläums wurde auch eine Oldtimer-Rallye durchgeführt, die als einmaliger Event gedacht war. Heute ist diese „Baseler Hof Rallye“ im Juni ein „Dauergast“ in unserem Veranstaltungskalender geworden.

Das Jubiläumsjahr endete mit einer großen Feier für Mitarbeiter und Ehemalige. Auch hier sind die Geschichten der Menschen das, was zurückbleibt. Zwei ehemalige Mitarbeiter, die sich nach Ehe und Trennung nach 40 Jahren wieder treffen, Azubis vieler Generationen, die sich austauschen aber auch Mitarbeiter, die nach über 30 Jahren

noch zum Team gehören – sehr zur Überraschung des einen oder anderen Besuchers. Für die Familie Kleinhuis war es eine Zeit des Umbruchs. Der Senior Hero Kleinhuis war 2004 gestorben, Ruth Kleinhuis schwer erkrankt und Just Kleinhuis im Begriff die Anteile der Familienmitglieder zu übernehmen. So war das Jubiläumsjahr sowohl eine Zeit der Konsolidierung wie auch der Neuausrichtung auf weitere Geschäftsteile.



Friesisch-herbe Vielfalt!

NEU!

Wir gratulieren zum Jubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg

UNSERE HAMBURGER WASSERTRÄGER

HUMMEL HUMMEL - MORS MORS

BOHNHOFF



KomponistenQuartier
Hamburg

KQ

Carl-Toepfer-STIFTUNG
HAMBURG

KomponistenQuartier
Hamburg

KQ

Die Carl-Toepfer-Stiftung und das KomponistenQuartier bedanken sich zum Jubiläum des Baseler Hofes für die kooperative, vertrauensvolle Nachbarschaft mit dem Kleinhuis' Café & Weinstube im KomponistenQuartier, gratulieren dem Baseler Hof zu 111 Jahren Hotelgeschichte und wünschen herzlich alles Gute für die Zukunft.

Schon heute freuen wir uns auf 111 Jahre Kleinhuis' Café & Weinstube im KomponistenQuartier im Jahre
2126



Grußwort (2007)

**Ole von Beust, 1. Bürgermeister von Hamburg
vom 31. Oktober 2001 bis zum 25. August 2010**

Eines haben Hotels mit den meisten Menschen gemeinsam: Wenn sie ein respektables Alter erreicht haben, sind sie oft begnadete Geschichtenerzähler. Das vorliegende Buch zum 100-jährigen Jubiläum des Baseler Hofs ist ein beredtes Beispiel dafür. Hier wird Familien- und Stadtgeschichte erzählt, die streckenweise bis nach Übersee reicht. Doch bei aller hanseatischen Weltläufigkeit spiegelt sie auch wider, was Hamburg so lebens- und liebenswert macht, heute wie vor 100 Jahren.

Angefangen mit der Tatsache, dass der Hotelgründung die Gründung einer Stiftung vorausging: Damals wie heute befand sich unsere Hafenstadt in einer wirtschaftlichen Blüte. Das zog Arbeitskräfte und Reisende nach Hamburg. Zu den Arbeitskräften zählte auch das klassische Hotelpersonal. Man gründete die „Stiftung Christliches Kellnerheim zu Hamburg“, die die Keimzelle für das heutige Hotel bildete. Das ist typisch für Hamburg – bis heute engagieren sich viele Menschen bei uns in Stiftungen.

Vor 100 Jahren wie heute war Hamburg mehr als nur eine Reise wert: Der Hafen galt immer als wichtiger Besuchermagnet. Und faszinieren im Jahr 2007 Projekte wie HafenCity und Elbphilharmonie Gäste und Einheimische,

so ließ sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts an der Einweihung von Haupt- und Damm-torbahnhof ablesen, dass Tourismus schon damals für Hamburg kein Fremdwort war.

Dass sich die Gäste in unserer schönen Stadt wohlfühlen und gern wiederkehren, das liegt auch an Traditionshäusern wie dem Baseler Hof. Deshalb gratuliere ich den Mitarbeitern des Hotels sehr herzlich zu diesem stolzen Jubiläum und wünsche dem Haus auch weiterhin viele zufriedene Gäste!

Erster Bürgermeister

Ole von Beust

Auch ein Grußwort (2007)



Beim Durchlesen des Rohmanuskriptes der Chronik wurde ich nachdenklich: soviel Geschichte und Geschichtchen – was hast du selber damit zu tun, wo stehst du?

Für einen Verantwortlichen, seit über 25 Jahren für den Gesamtbetrieb und davon die ersten 15 Jahre Allein-Geschäftsführer und Eigentümer-Vertreter in Personalunion, mag das sicherlich eine eigenartige Fragestellung sein!

Sich selber nicht in den Vordergrund zu stellen, die Interessen von Mitarbeitern und Gästen weit vor Kapital und Eigennutz präsent zu haben, das so genannte Unternehmerrisiko nicht mit überzogenen Privatentnahmen zu rechtfertigen, sondern immer wieder alles Geld für das Unternehmen zu investieren, ist nicht modern. Es macht jedoch unabhängig und schafft Vertrauen.

Direkt lässt sich oft nicht ersehen, warum Dinge Erfolg haben und wer welchen Anteil daran hat. Für den Einzelnen mag das als Motivation gelten, für mich darf es das per se nicht sein. Ein weiterer Grundsatz für mich war daher die Ersetzbarkeit von jedem, auch von mir als Führungsperson.

Die Entscheidung, einen guten Geschäftsführer einzustellen, erfolgte kurzfristig im Krankenhaus. Sie geschah aus dem Wissen her-

aus, die notwendige Leistungsfähigkeit für den Betrieb nie wieder zu bekommen. Es war eine einsame Entscheidung, die auch viel mit Abgeben und Loslassen zu tun hat. So hat sich für mich die Notwendigkeit der täglichen Mitarbeit und der Verantwortungsbereiche verschoben. Langfristig geht das Konzept offensichtlich auf, denn wir haben den Mitbewerbern gegenüber keinen schlechten Stand, sind so modern, dass unsere alten Tugenden wieder aktuell sind und eines der großen Probleme von Familienbetrieben, die Nachfolge, scheint auch lösbar zu sein.

Waren es in den Gründungs- und Umbruchzeiten immer wieder starke Einzelpersönlichkeiten, die Richtung und Struktur gaben, hat es sich als richtig erwiesen, heutige Probleme den Mitarbeitern transparent zu machen und die Entscheidungen als Gemeinschaftsverantwortung zu sehen. So ist es wichtiger geworden, langfristig sozialverträgliche Lösungen zu suchen, als, wie damals oft notwendig, kurze, deutliche und oft unpopuläre Entscheidungen durchzusetzen.

Nun kann ich durchaus beruhigt immer mehr abgeben und Interessen außerhalb des direkten Unternehmensumfeldes andenken. Das ist nach hundert Jahren eine gute „Bilanz“. Just Kleinhuis

BASELER HOF 2000-2007





BAUEN IM HOTEL

Operieren ohne Narkose

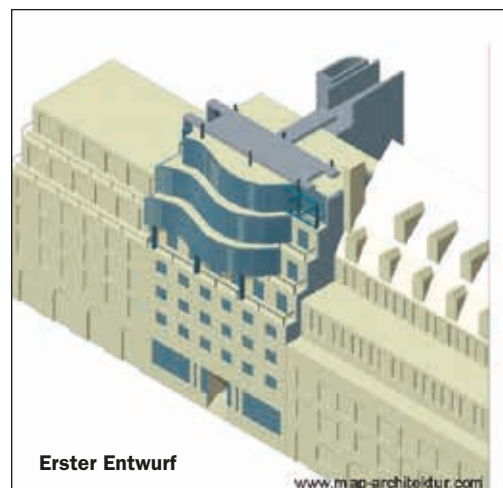
Ein Krimi von Niklaus Kaiser

Als 1997 die letzten Zimmer ohne Bad umgebaut waren, sagte Ruth Kleinhuis: „Eigentlich sind wir fertig!“ Sie hatte Recht, wenn man an die Struktur der bestehenden Zimmer dachte. Eigentlich! Denn nun musste das Hotel an größere Veränderungen denken.

1999 bekam der hintere Innenhof ein Glasdach. Das Restaurant „Kleinhuis“ hatte 60 Plätze mehr! Wir fuhren nach London und entdeckten die roten Lederbänke – auch für uns. Und wir ersetzten sofort das etwas in die Jahre gekommene Bistro durch die „Weinbar Kleinhuis“, in deren Räumen sich heute das „Kleinhuis‘ Restaurant befindet.

Unseren Weinkeller mit 16.000 Flaschen Wein öffneten wir für unsere Gäste. Heute dient er für private Feiern und Weinveranstaltungen und beherbergt das Kleinhuis‘ Weinbistro.

Ab 2001 haben wir dann den großen Umbau des hinteren Gebäudes geplant. Erdgeschoss und Keller stammen noch vom



Der Weinkeller 1999–2004

ersten Bau 1906; die darüber gelegenen Stockwerke von 1958.

Wir bekamen die Idee zum Bauen, als die Staatsoper außerhalb jeder Baugrenzen eine Genehmigung für ein zehnstöckiges Wirtschaftsgebäude erhalten hatte.

Der junge Architekt, Thorsten Müller, der bereits das Glasdach entworfen hatte, sollte die „Bauvoranfrage“ für sieben Stockwerke ausarbeiten. Damit begann, so kann man es heute rückschauend sagen, so etwas wie unser „Baukrimi“.

Zwischen 2000 und 2001 erarbeiteten wir in enger Zusammenarbeit mit dem „Bauamt Mitte“ ein wellenförmiges Gestaltungskonzept für das Gebäude. Dieses geniale Konzept mündete in eine Bauvoranfrage. Wir haben die Stadtplanungsbehörde immer sehr früh konsultiert. Diesmal aber verlangte sie ein weiteres aufwendiges Modell. Es war dann schon für uns leicht irritierend, dass in dem Moment, als wir das Modell übergeben wollen, weder Stadtplanung noch Bauprüfung bereit waren, das Modell entgegenzunehmen.

Dennoch: Voll der guten Hoffnung erwarten wir die Zustimmung des Bauausschusses. Das sei im Übrigen, so der in der Behörde zuständige Mitarbeiter, nur eine Formalität.



Die neue „Galerie“ (oben)
Renoviertes Weinrestaurant
mit roten Lederbänken,
entdeckt in London



Groß war die Überraschung, als uns eine Ablehnung ins Haus flatterte. Auf Nachfrage stellte sich heraus, dass alle von der Alster einsehbaren Gebäude vom Oberbaudirektor zu genehmigen sind. Dieser sei mit der Gestaltung nicht einverstanden. Ein kurzfristig anberaumter Termin ergab, dass der Oberbaudirektor der Freien und Hansestadt, Jörn Walter vom Bauamt Mitte, nicht informiert war. Im Übrigen wurde uns mit einer dort vorgenommenen Skizze bedeutet, das nur eine kubistische Form Aussicht auf Genehmigung haben werde. Innerhalb weniger Wochen präsentierte Architekt Thorsten Müller einen kompletten

Neuentwurf. Nachdem er sie dem besagten Oberbaudirektor vorgelegt hatte, ließ dieser dem Architekten ausrichten: „Gut, weiter so!“ Beim Amt Mitte eingereicht, fiel der Entwurf dann aber doch durch. Man bevorzuge den Wellenentwurf. Mit Hilfe der Handelskammer konnten wir eine Anhörung vor dem Bauausschuss durchsetzen. Die Anhörung hatte, so wollte es der Bauausschuss, als „Power Point“-Präsentation zu erfolgen. Zwei Stunden vor der Präsentation bat das Amt um eine Änderung der Präsentation. Man wünschte jetzt statt „Power Point“ lieber Folien.

Zu spät: Wir liefen mit Laptop und Präsentation auf. Und stellten fest: Wir waren auf der Tagesordnung des Amtes gar nicht vorgesehen. Nach einer Intervention beim Ausschussvorsitzenden wurden wir als Tagesordnungspunkt 0 zugelassen. Die Präsentation läuft ab. Der Bauausschuss zieht die „Wellen“ vor, die Vertreterin des Oberbaurates lehnt den Entwurf jedoch weiter ab. An den folgenden Fragen und Erörterungen dürfen wir nicht teilnehmen. Erst am nächsten Tag erfahren wir, dass es in der Sitzung zu keiner Entscheidung gekommen ist. Die Entscheidung sei vertagt.

48 Stunden vor der nächsten Sitzung erreicht mich der Anruf des „Hamburger Abendblatts“: Man habe Informationen über den Bau bekommen und möchte darüber einen Artikel schreiben. Ich bitte die Journalisten, den Artikel bis nach der Sitzung zurückzustellen. Zwecklos. Von einer Praktikantin erfahre ich, dass die Informationen über den Bau an die Zeitung aus dem Bauamt stammen. Tendenz: Präferenz Wellenform. Der zu erwartende Druck auf die Politik durch die Presse kann eine Entscheidung im Ausschuss kippen. Während ich am nächsten Tag die Pläne der Presse erläutere, informieren Handelskammer

Tischlerei

Brauer



Wir gratulieren dem Hotel Baseler Hof zum 111-jährigen Bestehen!

Wir bedanken uns für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und hoffen auf weitere konstruktive Jahre.

Wir arbeiten täglich in Hamburg und führen alle Reparaturarbeiten in den Bereichen Holz, Kunststoff und Aluminium sowie Wartungsarbeiten an Ihren Fenstern und Türen sauber, schnell und fachmännisch durch. Wir planen, bauen und liefern Ihnen hochwertige Tischlerarbeiten, organisieren aber auch Ihren kompletten Wohnungsumbau inklusive aller Baugewerke.

Ihre Tischler:
Kevin Stern & Burkhard Brauer





Tischlerei Brauer GmbH · Schöneworth 22 · 21729 Freiburg/Elbe

Telefon 04779 / 452 · Fax 430 · www.Brauer-Tischlerei.de

MAAF

+ ARCHITEKTUR

Dipl. -Ing (FH) Th. Müller, Esplanade 15, 20354 Hamburg



Verantwortlicher Architekt
Dipl.- Ing. (FH) Thorsten Müller

Bauherr - Geschäftsführung
Niklaus Kaiser von Rosenberg

Alles Gute zum Jubiläum 111 Jahre Privathotel Baseler Hof und vielen Dank für über 20 Jahre gute Zusammenarbeit !

Feierliche Eröffnung der Verbindungspassage zum benachbarten Alster-Hof. Ingrid Melzner (†) und Just Kleinhuis (†)



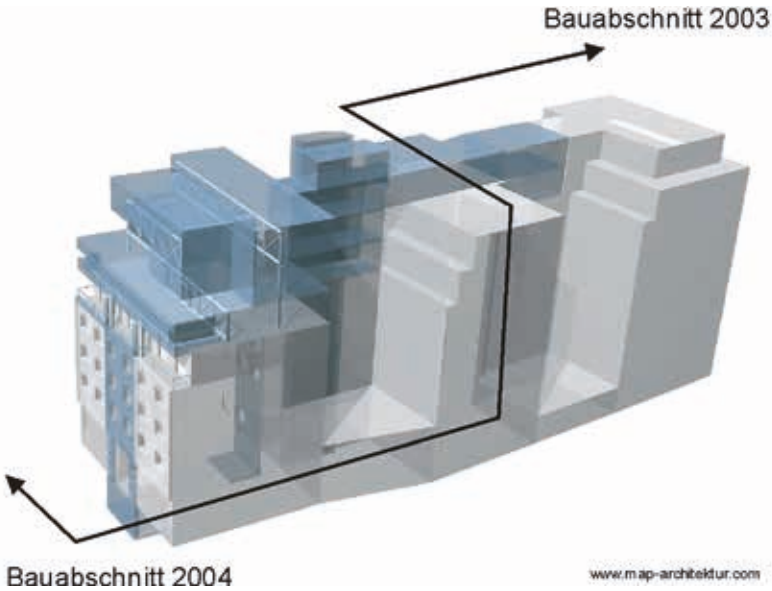
und Architekt die Ausschussmitglieder. Der Ausschuss genehmigt die Pläne von Oberbaudirektor Jörn Walter mit einer Stimme Mehrheit.

Durch die Verzögerungen treten wir viel zu spät in die Planung ein. Da der Bau im Sommer 2003 beginnen muss, werden Planung und Ausschreibung parallel vorangetrieben. Wegen der Höhe des Gebäudes kommen immer neue Sicherheitsauflagen hinzu. Als ein „brandgesicherter Gang“ mitten durch das Restaurant gefordert wird, dürfen wir mit nachbarschaftlicher Zustimmung glücklicherweise das Treppenhaus im 1. Stock in das Gebäude unseres Nachbar-Hotels „Alster-Hof“ umlenken. Endlich, im Herbst 2002, scheint der Durchbruch erreicht.

Während der Bau vergeben wird, werden im Bauamt Mitte im Frühjahr 2003 drei von vier unserer Ansprechpartner ausgetauscht. Ergebnis: Alles ist wieder offen. Die erreichten Absprachen sind ungültig.

Im Juni ist Baubeginn des ersten Bauabschnittes: Keller und Erdgeschoss. Als im Mai immer noch keine Genehmigung vorliegt, schlägt ein Mitarbeiter des Bauamts eine Teilbaugenehmigung für den ersten Bauabschnitt vor. Zähneknirschend willigen wir ein.

Während der erste Abschnitt im Entstehen ist, kämpfen wir weiter. Ein frustrierter Artikel in unserer Hauszeitung ruft den Mittelstandslotsen der Wirtschaftsbehörde, Christoph Holstein, auf den Plan. Von nun an hilft er uns. Auch er kann nicht verhindern, dass der Wechsel der Zuständigkeiten im Brandschutz weitere Umplanungen nach sich zieht. Beim Brandschutzgutachten sind



Entnommen einer Broschüre der 50er Jahre



Zweiter Entwurf

Werkstatt für Inneneinrichtungen Raumausstattermeister Olaf Blaschke



- PLISSÉES • JALOUSETTEN
- TEPPICHBÖDEN
- GARDINEN • PVC-BELÄGE
- POLSTERN • FALTROLLOS

Domänenweg 5
25469 Halstenbek
☎ 04101 85 86 77
www.blaschi.eu
info@blaschi.eu

Beratung
Planung
Montage

Seit über 20 Jahren betreue ich den Baseler Hof in Bezug auf Inneneinrichtung.
Seit 9 Jahren bilde ich auch im Hotel Raumausstatter-Azubis aus.

Projekt-Nr.: 5406
Umbau Foyer des Hotels Baseler Hof



Blick von der Bar auf die Rezeption



Blick von der Lobby auf die Rezeption

Dienstleistungen im Bereich der räumlichen Planung
map-architektur
Thorsten Müller Architekt | Löffelstraße 19 | 22769 Hamburg
Telefon: 040-3307177 | Telefax: +49-330-188 | E-mail: T.Mueller@map-architektur.com

Innenraumstudien Teil 2 - Dateiname: 5406-03-E21-00

Umbau Foyer und Rezeption, 2008



wir mittlerweile bei der dritten Revision. Wohlgedenkt: Ohne eine Baugenehmigung unterschreiben wir den Hauptbauvertrag. Wieder soll es im Juni beginnen. Kurz vor Baubeginn verlässt der zuständige Sachbearbeiter das Bauamt. Mit Hilfe von Christoph Holstein erwirken wir eine Baugenehmigung, allerdings mit Auflagen. Sie trifft am Tag des Baubeginns ein. Alleine die Änderungen der Auflagen machen bis zu diesem Zeitpunkt bereits über 10 % des Kostenvolumens aus. Bei Ende des Baus werden es über 250.000 Euro sein.

Der Bau beginnt im Juni 2004 und endet im März 2005. Bei der Endabnahme ist keiner der ursprünglich beteiligten Mitarbeiter des Amtes mehr zugegen. Die dort gestellte Frage: Warum haben Sie den Fluchtweg so aufwendig durch das Nachbarhotel und nicht durchs Restaurant geführt?

2007 erreicht mich dann die Abrissgenehmigung für den ersten Bauabschnitt!

Eine Terrasse für das Restaurant

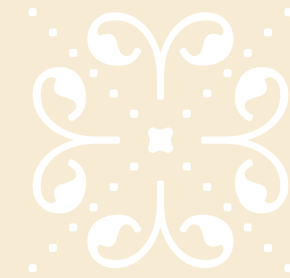
Ein langjähriger Traum von Niklaus Kaiser ging im Mai 2017 nach langem Ringen mit den Behörden in Erfüllung. Gefühlte zwanzig Jahre hatte der Geschäftsführer für eine Genehmigung zur Aufstellung von Tischen und Stühlen in der Fehlandtstraße gekämpft. Nachdem wir gefühlt 20 Jahre lang immer wieder einen neuen Antrag beim Amt eingereicht hatten, ging dann am 17. Mai 2017 plötzlich alles ganz schnell. Wie jedes Jahr hatte „der Kaiser“ sein Anliegen im Frühjahr der Baubehörde vorgelegt und erhielt – zu seiner großen Überraschung – innerhalb weniger Tage das „Go“. „Wir haben die Terrasse“, frohlockte Niklaus Kaiser also an diesem sonnigen Mittwochmorgen und war so begeistert über seinen Erfolg, dass er glatt vergaß die Direktion darüber zu informieren, dass er jetzt und hier sechs Tische und dreißig Stühle nebst Schirmen und Blumenkübeln für das Mittagsgeschäft aufstellen lassen würde. Die Überraschung war ein voller Erfolg! Auch bei den Gästen, die nun bei entsprechenden Temperaturen ihr Mittagessen nicht mehr im Keller, sondern im Freien genießen können. Die Abendgäste des Bistros oder Restaurants wissen diesen Platz an der Sonne ebenfalls zu schätzen. Und so mancher Stammgast, der eigentlich nur kurz frische Luft schnappen wollte, findet sich nicht selten bald in gemütlicher Runde mit dem einen oder anderen Mitarbeiter aus dem Weinbistro wieder, der dort seinen Feierabend mit Freunden genießt.



Nachbemerkung

Ich habe während der drei Jahre viele Mitarbeiter der Behörde Hamburg Mitte kennengelernt. Ich möchte nicht den Eindruck vermitteln, dass ich sie für unfähig halte. Fast alle waren hilfsbereit und freundlich. Das System, in dem sie arbeiten, hat sie jedoch zu „Bedenkenträgern“ gemacht. Die Flut der Vorschriften bedeutet für sie, dass jede Genehmigung ein Risiko darstellt, jede Ablehnung hingegen den Status Quo erhält und somit in einem System, das Unauffälligkeit und die Länge der Betriebszugehörigkeit belohnt, zum Erfolg führt. Ein Nährboden für unternehmerische Dynamik ist jedoch ein solches Umfeld nicht.





BILDUNGSURLAUB IM WEINKELLER –
111 Weine in einer Woche

Ausbildung im Baseler Hof



Der Baseler Hof gehört zu den ältesten und aktivsten Ausbildungsbetrieben in Hamburg. 30 der 120 Mitarbeiter sind Auszubildende. Fast zwanzig Prozent - das ist eine ganze Menge. Die jungen Leute erlernen Berufe wie Hotelkaufmann, Hotelfachmann, Restaurantfachmann und Koch. Und über den eigenen Betrieb hinaus engagieren sich Mitarbeiterinnen und Führungskräfte wie Niklaus Kaiser, der Geschäftsführer, und Regina Grünwald, die Direktorin, und Jürgen Stuhr, der Rezeptionsleiter. Sie nehmen zum Beispiel die Prüfungen ab und Niklaus Kaiser ist neben seiner Tätigkeit als Prüfer auch Vizepräsident des Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA).

Was aber genau bedeutet eine Ausbildung im Baseler Hof? Aus den vielen Bewerbern für ein Praktikum wählt das Hotel jährlich acht junge Leute aus. In dieser Gruppe finden sich in der Regel ein oder zwei Menschen mit einem schulischen oder sozialen Hintergrund, der es ihnen schwierig oder gar unmöglich machen würde, eine Lehrstelle zu erringen. In diesen Fällen engagiert sich das Hotel sozial. Wir finden einen Platz für diese Menschen und stellen sie ein. Ein Engagement, das alle Mitarbeiter des Hotels gerne mittragen. Unser Motto – „bei uns bekommt jeder eine Chance“ hat sich über die Jahre fast immer bewährt. Sei es die junge Frau mit Migrationshintergrund und einem gehörbedingten Sprachfehler oder der Freigänger aus dem offenen Vollzug. Der Baseler Hof hat diese Menschen in den Berufsalltag integriert und konnte mit der Ausbildung eine Lebensperspektive vermitteln.

Während der Zeit ihrer Ausbildung durchlaufen die „Azubis“ verschiedene Abteilungen des Hotels. So werden Köche auch im Service ausgebildet und Restaurantfachleute in der Küche und im Verkauf. Hotelfach und -kaufleute lernen sowieso alle Abteilungen kennen.

In unregelmäßigen Abständen führen die Azubis Veranstaltungen als Gruppe eigenständig durch. So richten sie etwa einen festlichen Abend für Eltern und Abteilungsleiter aus und am Hamburger Tag der offenen Tür dürfen sie das Hotel alleine führen.

Ein Höhepunkt der Ausbildung ist die jährliche Weinreise. Sie führt die Auszubilden-

den durch Weingebiete in Deutschland, der Schweiz Österreich oder auch Italien. Eine Woche lang besuchen sie mit den Sommeliers des Hauses jeden Tag zwei Weingüter und erfahren im Weinberg, an der Presse und im Keller, wie der Wein entsteht. Das ist, wie sich für die Teilnehmer spätestens am Morgen des dritten Tages herausstellt, harte Arbeit.

Im Juli 2018 führte unsere Reise uns durch die Weinberge rund um Dresden, an den Neusiedler See sowie nach Niederösterreich und ins Frankenland. Es war ein heißer Sommer und diejenigen, die es bis an die Spitze der Weinberge (und damit zu einem phänomenalen Ausblick oder Fotomotiv) geschafft hatten, wurden mit einem tiefen Schlaf am Ende des Tages belohnt.

Doch auch das Vergnügen kommt auf diesem Betriebsausflug der besonderen Art nicht zu kurz, wie aus der von den Auszubildenden vorgelegten, gründlichen Dokumentation hervorgeht:

So berichtet der angehende Koch Jan Bremer: „Die Reise war für mich unglaublich interessant und lehrreich [...] und ich habe enorm viel über den Anbau und die Herstellung von Weinerzeugnissen gelernt. Besonders fasziniert war ich von den verschiedenen Philosophien der



Eine der ersten Weinreisen

Winzer. [...] Wir haben uns auf der Reise oft gefragt, welche Speise könnte zu diesem oder jenem Wein passen, das war extrem spannend und bringt mich fachlich sicherlich weiter. [...] Ich werde diese [Reise] stets als ein Highlight meiner Kochausbildung im Baseler Hof in Erinnerung behalten.

....

Und die „Azubine“ zur Hotelfachfrau, Nathalie Meyer, beginnt ihren Bericht mit einem klugen Statement: „Wein ist nicht gleich Wein, das lernten wir schon in der Schule und es wurde jeden Tag auf der Weinreise verdeutlicht.“

Thomas Hahn

Fensterputzen sowie Büroreinigung u. v. m. seit 1991
Tel.: 040 / 279 78 72 · E-Mail mail@hahnthomas.de

Dem Baseler Hof
gratulieren wir
herzlich zum
111-jährigen
Bestehen



Nathalie Meyers Bericht endet mit einer ausführlichen Beschreibung einer 1989er Trockenbeerenauslese Grauburgunder vom Weingut Hans Wirsching und dem Fazit: „Dieser schöne Moment war der krönende Abschluss einer wunderbaren, spannenden, lustigen, lehrreichen aber auch anstrengenden Reise, die ich jedem unserer Auszubildenden nur von ganzem Herzen empfehlen kann!“

Lucia Buiatti aus Madrid schildert Ihre Eindrücke von der Weinreise 2018 emotionaler: „Sprachlich war es etwas schwierig für

mich aber es war einfach zu sehen, dass diese Winzer blind vor Leidenschaft sind!“ Ihr Fazit: „Die Weinreise war sehr intensiv und auch sehr interessant. Vielen Dank für die Chance. Es war eine schöne Erfahrung. Ich werde das nicht vergessen.“ Kurz: Vokabeln wie „Mineralik“, „Terroir“, „Schmelz“, „feines Säurespiel“ wurden erlebt und erkundet und kommen heute am Gast zum Einsatz. Ganz so, wie sie es bei Sommelier Peter Pickern und Sommeliere Anneli Dierks, die ihren lieben Freund seit gut zwei Jahren im Team des Baseler Hofes unterstützen und sich um die Schulungen für die Auszubildenden kümmern, gelernt haben. Beiden ist es immer wieder ein großes Vergnügen den jungen Azubis – nennen wir sie ruhig mal „Grünschnäbel“ – das Thema Wein näher zu bringen.

„Am Ende des zweiten Tages einer Weinreise beginnen sie zu verstehen“, weiß Anneli Dierks, „warum wir die Weine probieren und nicht trinken. Und sie bekommen eine Idee davon was gemeint ist mit ‚Ausbau‘, ‚Maische‘, ‚Terroir‘, ‚Tannin‘ und ‚Säurespiel‘. Dann beginnt die Zeit des Fachsimpelns und der Fragen, wenn wir abends zusammensitzen mit unseren Lieblingsweinen der Verkostungen des Tages. Wie war das noch mal mit der Spontangärung? Und dem Winzersekt? Und am nächsten Tag bombardieren sie den Winzer mit ihren Fragen!“

Was also bedeutet eine Ausbildung im Baseler Hof für den Auszubildenden?

Er lernt anders und mit Sicherheit mehr als in anderen Betrieben. Wenn er Glück hat, darf – oder muss – er auf einer einwöchigen Reise über 130 Weine bei 13

verschiedenen Weingütern probieren. Er muss den „Planeten“ Baseler Hof verstehen. Und leben.

Der Baseler Hof bietet jedoch noch mehr, als die „gängigen“ Ausbildungsberufe wie Hotelkaufmann oder Restaurantfachkraft.

Im Jahr 2002 wurde der Beruf des Direktionsassistenten/in vom Berufsbildungsausschuss des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA eingeführt. Dieser Ausbildungsberuf ermöglicht den



VCH-Hotels gratulieren dem Baseler Hof zum 111-jährigen Jubiläum.

VCH-HOTELS
VERBAND CHRISTLICHER HOTELIERS

Werteorientierung • Geborgenheit • Vielfalt

Die VCH-Hotels bieten seit über 100 Jahren interessante Angebote rund um die Themen Kultur, Freizeit, Tagung und Wellness. In den Häusern der Besinnung, kirchlichen Häusern und Klöstern, können Sie fernab von Hektik und Alltagsstress zur Ruhe kommen. Gern senden wir Ihnen unser Hotelverzeichnis.

Direktbuchung unter www.vch.de

VCH-HOTELS Deutschland -Hotelkooperation- GmbH
Auguststraße 80 · 10117 Berlin · Fon +49 (0)30 213 007 140 · Fax +49 (0)30 213 007 141
hotelinfo@vch.de · www.vch.de · #unterwegsunddochzuhaus



Absolventen der Hamburger Hotelfachschule ein praktisches Jahr in renommierten Hamburger Betrieben zu verbringen. Auch der Baseler Hof bietet diesen Ausbildungsberuf an und hat – sozusagen als Hotel der „ersten Stunde“ - bereits mehrere Direktionsassistenten ausgebildet. Eine junge Dame hat das Programm gerade begonnen und drei – nein eigentlich vier - der Absolventen sind nach wie vor im Baseler Hof in ganz unterschiedlichen Positionen tätig: Ronja Schröder, Mareike Westermann und Sabine Götz sowie Jan Lipka, der heute als externer Mitarbeiter das Controlling für die Getränke-Inventuren in den Betrieben mit verantwortet.

Von den Damen wollten wir ein bisschen mehr wissen über diesen Job:

- Warum hat das Direktionsassistenten-Programm sie überzeugt?
- Wurden ihre Erwartungen erfüllt?
- Welche Position üben sie derzeit im Hotel aus?
- Was macht ihnen am meisten Spaß an ihrer Arbeit?

Unsere Hausdame Ronja Schröder fasst das Wichtigste zusammen: „Das Programm ist nicht standardisiert und die Aufgabenbereiche werden individuell an den jeweiligen Assistenten angepasst. So kam es dazu, dass ich meinen Schwerpunkt im Logis-Bereich gefunden habe und Frau Westermann ihren im F&B-Bereich. Überzeugt hat mich außerdem, dass ich durch das Programm nicht gleich in eine Führungsposition gesteckt wurde, sondern ich mir diese Position langsam einarbeiten durfte. In der Schule hatten wir bisher nur theoretisch gelernt, wie man Mitarbeiter führt. In der Praxis sieht die Welt natürlich ganz anders aus. Nach zwei Jahren im Baseler Hof durfte ich dann die Position als leitende Hausdame übernehmen. Wenn ich so zurückblicke, habe ich in den letzten Jahren sehr viel gelernt und ich bin mit meiner Arbeit als Führungskraft im Hotel sehr zufrieden. Am meisten Spaß habe ich an der Organisation der Abteilung Housekeeping. Prozesse zu optimieren liegt mir und auch die Zusammenarbeit mit den anderen Abteilungen bringt mir sehr viel Spaß.“



III JAHRE: WIR GRATULIEREN!

Wir bedanken uns für die gemeinsame Zeit und freuen uns auf eine weiterhin gute Nachbarschaft!

SPIELBANK HAMBURG
Stephansplatz 10 • 20354 Hamburg • Tel. 040/ 33 47 33-0
Täglich von 15 bis 4 Uhr geöffnet, Automatenspiel ab 12 Uhr.
www.spielbank-hamburg.de

Sahne-Kähler

Wir sind Spezialisten für die Ausstattung von Frühstücks-Buffets und für die Versorgung der exklusiven Küche.

Mit 26 Kühlfahrzeugen bedienen wir täglich unsere Kunden mit über 3500 Artikeln aus den Spitzen-Molkereien Europas

Gustav-Kunst-Straße 1 • 20539 Hamburg
Tel.: 040 / 22 74 36-0 • Fax: 040 / 22 74 36- 436
info@sahnekaehler.de • www.sahnekaehler.de

UNSERE DEVISE LAUTET: HOHE QUALITÄT UND SCHNELLER SERVICE ZUR VERSORGUNG DES ANSPRUCHSVOLLEN HOTELGASTES

Mareike Westermann war im Anschluss an das Programm die Position als F&B-Koordinatorin tätig und arbeitet derzeit mit geringerer Stundenanzahl, da sie sich in Elternzeit befindet. Auch das, also die Verbindung von Familie und Beruf, ist im Baseler Hof problemlos und selbstverständlich möglich. Ronja Schröder ist ebenfalls Mutter von zwei Kindern und übt eine Führungsposition aus. So schafft der Baseler Hof ganz zeitgemäß Möglichkeiten für viele verschiedene Lebenssituationen. Das vermindert den Stressfaktor und schafft Zufriedenheit. Frau Westermann und Frau Schröder wissen es zu schätzen, in einem Unternehmen zu arbeiten, in dem die Werte der Familie sowie der Berufsausübung zusammenpassen. „Mir gefallen besonders die vielfältigen Aufgabebereiche, die ich eigenverantwortlich durchführen kann“, erklärt Mareike Westermann. „Von Beginn an wurde mir viel Vertrauen entgegengebracht. Besonders der Kontakt mit verschiedenen Mitarbeitern gefällt mir sehr und hat mir eine berufliche sowie persönliche Weiterentwicklung ermöglicht!“

Sabine Goetz leitet heute die Personalabteilung sowie die Buchhaltung. Das Programm zur Direktionsassistentin hat sie im Jahre 2002 begonnen. „Man muss stets offen sein für jegliche Veränderungen“, weiß Sabine Goetz. Und sie weiß auch, dass „der Erfolg eines Unternehmens nicht allein von einzelnen Mitarbeitern, sondern von einem qualifizierten und motivierten Team abhängig ist“. Dazu trägt Frau Goetz seit mehreren Jahren ihren Teil bei. Das Direktionsassistenten-Programm hat für sie zudem den Grundstein ihrer beruflichen Zukunft gelegt: „Ich bin ein Teil des Teams geworden, zu dessen Erfolg ich weiterhin beitragen möchte.“

Jugendmeisterschaften 2007 - Gelernt fürs Leben -

Mittlerweile ist es tatsächlich 11 Jahre her, dass ich an den deutschen Jugendmeisterschaften im Restaurantfach teilnehmen durfte. Und insgesamt schon 14 Jahre liegt mein Ausbildungsstart im Hotel Baseler Hof zurück. Bereits bei meinem Vorstellungsgespräch wurde mir von der Möglichkeit erzählt an Wettbewerben und Meisterschaften im gastronomischen Bereich teilnehmen zu können. Damals hatte ich aber noch keine Vorstellung davon, was genau das beinhalten könnte, und ehrlich gesagt war ich mir auch überhaupt nicht bewusst, was eine Ausbildung in der Gastronomie wirklich bedeutet. Aber in den drei Jahren als Auszubildende Restaurantfachfrau habe ich das sehr genau herausgefunden. Während dieser Zeit habe ich tatsächlich an mehreren Wettbewerben teilgenommen. Die deutschen Jugendmeisterschaften 2007 gehörten auch dazu. Zu diesen hatte ich mich nach dem Sieg der Hamburger Jugendmeisterschaften im Restaurantfach qualifiziert. Vor der Teilnahme standen allerdings noch einige Monate Training. Ich habe sehr viel flambiert, tranchiert und filetiert. Cocktailrezepte auswendig gelernt und immer wieder gemixt. Aber auch Theorie gebüffelt. Welchen Wein empfehle ich zu welchem Gericht? Welches Menü empfehle ich zu welchem Anlass in einer bestimmten Jahreszeit? Wie berechne ich den Wareneinsatz oder den Putzverlust? Auch wie ein Blumengesteck zu stecken ist, habe ich gelernt. In diesen Monaten wurde ich intensiv von der

Berufsschule und natürlich auch dem Ausbildungsbetrieb nebst allen Abteilungsleitern unterstützt. Ich durfte all das zu einem großen Teil während meiner Arbeitszeit erledigen. Unter anderem gab es einmal in der Woche ein Essen mit Abteilungsleitern und Lehrern der Berufsschule, zu dem ich unter kritischen Augen den Service machen durfte. Alles in allem war das schon sehr professionell und erinnerte ein wenig an Leistungssport. Nach all dem war ich sehr gut auf die drei Tage auf dem Petersberg in Bonn vorbereitet. Unsere Mannschaft, bestehend aus einer Köchin, einem Hotelfachmann, zwei Lehrern der Berufsschule und mir, war durch die Monate der Vorbereitung sehr zusammengeschweißt und ein sehr gutes Team. Wenn aus allen Bundesländern die Teams zusammentreffen, ist das ein tolles Gefühl. Die Luft brennt quasi, alle sind ebenso aufgeregt wie motiviert. Der erste Tag bestand aus der Theorie. In drei verschiedenen Prüfungen wurde allerhand an Wissen abgefragt. Richtig spannend wurde aber der zweite Tag. In einer Blindverkostung habe ich verschiedene Spirituosen zuordnen müssen. Ein weiterer Teil war das Mixen von Cocktails, hier wurde aber auch das Beratungsgespräch bewertet. Zudem habe ich ein T-Bone-Steak tranchiert und ein Tatar zubereitet. Am späten Nachmittag habe ich dann einen runden Tisch für acht Personen eingedeckt. An diesem nahmen am Abend unsere Gäste Platz. Dieser Abend ist das aufregendste am ganzen Wochenende, denn hier kommt alles zusammen. In allen vorigen Prüfungen hatte ich für mich alleine gekämpft, aber nun kamen alle Teams zusammen. Lisa, die Köchin unseres Teams, kochte ein mehrgängiges Menü, welches durch Daniel (der Hotelfachmann, der an diesem Abend als mein Commis fungierte) und mich serviert wurde. An sich ist es nicht dramatisch acht Gäste zu bewirten.

Während der vielen Bankettveranstaltungen in meiner Ausbildungszeit hatte ich mehrere solcher Tische auf einmal bedient. Der Service an so einem Abend gleicht allerdings dem Service in einem Sternerestaurant. Es wird auf jedes kleine Detail geachtet. Was mache ich, wenn ein Gast seine Serviette fallen lässt? Kein Glas darf leer sein, aber bitte auch nicht zu voll. Live am Tisch zu tranchieren gehörte auch nicht in meinen Alltag. Außerdem schaute mir normalerweise auch kein Prüfer auf die Finger. Wir durften unsere Sache an diesem Abend glücklicherweise gut gemacht haben. Ich habe in der Gesamtwertung den dritten Platz belegt. Ich schmunzele heute darüber, dass mich vom ersten Platz die mathematische Prüfung getrennt hat. Denn mittlerweile arbeite ich im kaufmännischen Bereich. Aber was ich aus all dem mitgenommen habe und bis heute in mir trage, ist diese wundervolle Leidenschaft zum Service und zur Dienstleistung. Es erfüllt mich wirklich, wenn Gäste am Abend das Restaurant verlassen und sich für den schönen Abend bedanken. Deshalb arbeite ich auch heute noch neben meinem Hauptberuf im Service - einfach so, weil es mir wirklich Spaß macht. Wenn ich auf meine Ausbildung und auch die Zeit nach meiner Ausbildung im Baseler Hof zurückblicke, bin ich wirklich absolut dankbar, damals trotz meines Unwissens diesen Weg gegangen zu sein. Kein Arbeitgeber danach hat mich so sehr gefördert und mir so viel Vertrauen geschenkt. Wer im Baseler Hof lernt und wirklich Einsatz zeigt, dem werden dort alle Türen geöffnet. Aber das Allerwertvollste, das ich mitgenommen habe, ist, dass jeder Gast, ob Operndame oder Konzernmanager, jeder Mensch gleichwertig ist und auch so behandelt werden sollte. Antje Strauss



Sherbourne House

Als ich 1996 für die Clubhouse PLC nach Deutschland zurückkehrte, reiste eine gewisse Sehnsucht nach England mit. Jeder, der einmal länger im Ausland gelebt hat, kennt wohl dieses Gefühl. In den Jahren danach kehrten meine Frau und ich regelmäßig im Urlaub zurück nach England. In den sechs Jahren als Hoteldirektor in Richmond hatte ich vielen jungen Deutschen Praktika und Jobs ermöglicht und so wuchs das Bedürfnis, dies auch für die Azubis im Baseler Hof möglich zu machen. Gespräche mit meinem alten Hotel scheiterten an wiederholten Verkäufen des Hauses und so entstand die Idee, ein kleines Haus auf der Insel zu erwerben. Ab Mitte 2005 begannen Just Kleinhuis und ich, uns umzusehen. Ursprünglich im Raum Stansted wegen der guten Flug-Anbindung, dann aber auch im weiteren Umfeld. Mit zwei Objekten kamen wir zu Verhandlungen, aber nicht zum Abschluss. 2010 erwarb Just dann für mich für 15.000 Euro einen alten Bentley in Texas, der im gleichen Sommer geliefert wurde. Soweit fahrfähig gemacht, begleitete er meine Stellvertreterin Regina



Sieveke 2011 auf ihrer Hochzeit, aber es war klar: Der Wagen muss in die Heimat zu Revision. Eigentlich war England nach dem Tod von Just gar kein Thema mehr, aber einmal registriert, schickte Christie's weiter Angebote. Die Reise mit dem Bentley in sein Heimatland mit einer Hotelbesichtigung und Übernachtung zu verbinden, schien nur logisch. Und wir verliebten uns in Sherbourne House. Mit Doris Rogg - einer unserer Direktionsassistentinnen und späteren Bankettleiterin - sowie ihrem Partner Tobi Pfeiffer konnten wir zwei erfahrene Gastronomen gewinnen, die mit uns das Abenteuer wagten. Seit März 2012 gehört Sherbourne House zum Baseler Hof und ermöglicht unseren Auszubildenden die Erfahrung in einem kleinen Haus, in dem alle alles machen.



”

Wer eine Ausbildung zur Hotelfachfrau beginnt, steht schnell vor vielen neuen Herausforderungen. Ein Kernbereich der Ausbildung besteht darin, die verschiedenen Stationen eines Hotel zu durchlaufen. Dadurch stellt der Auszubildende schnell fest, wo die eigenen Interessen liegen, was ihm Spaß macht und wie er sich weiterbildet. Ob in der Küche, an der Rezeption oder im Housekeeping - es werden viele Kompetenzen abverlangt und über die Zeit neu erlernt. Im Baseler Hof allerdings gibt es eine Besonderheit: Sherbourne House. Dieses kleine Hotel in England, mitten in der typisch englischen Kleinstadt Attleborough, um genau zu sein, ist nämlich auch ein Teil der Ausbildung.

Als mir in meinem zweiten Ausbildungsjahr davon berichtet wurde, war mein Interesse sofort geweckt. Schnell einigten wir uns auf einen Zeitpunkt, wann ich nach England fliegen konnte, um dort im Hotel zu arbeiten. Kurz vor Beginn meiner Reise war ich sehr gespannt und aufgeregt, was mich dann dort erwarten würde. Mit dem Flugzeug ging es nach London und von der Metropolregion weiter mit der Bahn in immer ländlichere und idyllischere Regionen. In Attleborough angekommen wurde ich herzlich von der Hotelmanagerin begrüßt und herumgeführt. Sie zeigte mir meine Wohnung im Obergeschoss des Hotels und erklärte mir die Tagesabläufe im diesem schönen, etwa 1740 im georgischen Stil erbauten ‚country house‘.

Schnell war ich mit den anfallenden Aufgaben und den Routinen im Sherbourne House vertraut und konnte mich selbstständig einbringen.

Es war schön, die Aufgaben, die ich vorher im Baseler Hof sowie in der Schule erlernt hatte, dort praktisch anwenden zu können. Für mich war es sehr interessant, neben meinem eigenen Ausbildungsbetrieb das Procedere und die Routinen in einem anderen Hotel und sogar einem anderen Land kennenzulernen.

Durch diese besondere Situation erhalten Auszubildende im Baseler Hof die Gelegenheit, sich früh und intensiv mit Verbesserungsvorschlägen in einem Betrieb einzubringen. Ein weiteres besonderes Merkmal des Hauses war die Größe. Mit seinen neun Zimmern ist es die kleinste Schwester des Baseler Hofes. Dadurch sind Arbeitsbereiche weniger strikt getrennt und der Azubi durchläuft an einem Tag verschiedene Bereiche eines Hotels. So werden die Zusammenhänge in so einem Betrieb schnell klar und bald weiß man, worauf es ankommt.

Schnell lernt man, wie ein kleines Hotel geführt wird, und stellt fest: Auch in Sachen Englisch gibt es noch einiges dazuzulernen. Wer sich für den Beruf im Hotel entscheidet, muss Englisch können, klar. Und vielleicht auch noch weitere Sprachen. In einem Hotel in England jedoch wird nur Englisch gesprochen und schnell ertappt man sich dabei, dass man Vokabeln und Umgangssätze benutzt, von denen man in der Schule noch niemals etwas gehört hat. Eine tolle Erfahrung, die man keinesfalls auslassen sollte, wenn man die Chance dazu bekommt. Die vielen Eindrücke und die gelernten Fähigkeiten brachten mich nicht nur beruflich, sondern auch in der persönlichen Entwicklung ein weites Stück nach vorne. Ich denke, dass gerade heutzutage internationale Aufenthalte, Reisen sowie Austauschprogramme für jeden Auszubildenden sehr wichtig geworden sind und eine einmalige Möglichkeit darstellen.

Diese zu nutzen stellte für mich eine große Bereicherung dar, die ein Auszubildender auf keinen Fall auslassen sollte. Ich danke dem Baseler Hof Hotel sehr, dass mir dies ermöglicht wurde.“

Vielen Dank
Hannah Giesbert

Auszubildende Hotelfachfrau 2014 bis 2017





„Meine Zeit im Baseler Hof war sehr intensiv. Ich habe mich dort vor allem wegen der umgänglichen und familiären Atmosphäre wohlfühlt. Dies war anders als in meinem ersten Lehrbetrieb, wo ich für ein Zeugnis und die Unterschrift des Küchenchefs 3 Jahre durch die Hölle

hätte gehen müssen (gilt immer noch als eines der besten Hotels und Restaurants Hamburgs!). Wirklich schlimm war das fehlende Tageslicht in der Küche des Baseler Hofes. Ich hatte aber trotz des Vitamin-D-Mangels eine tolle Zeit.“

Ansgar Schlueter machte im Baseler Hof 2003 bis 2005 seine Ausbildung zum Koch und lebt heute in der Schweiz

Der Aufstieg zum weißen Kittel

„Das war was, wer von den Azubis einen weißen Kittel tragen durfte, war schon im zweiten Lehrjahr. *Erstmal trugen wir aber die Schwesterntracht: leichtes Hellblau mit weißer, hinten über Kreuz getragener Schürze. [...] Gott, was für ein Aufstieg, als endlich der weiße Kittel getragen werden durfte. Jegliche Arbeit war nur noch halb so schlimm. Ein Genuss war der Service mit klarer Sprache (Jürgen und Peter) und Anna als Pantry-Kraft. Auch ‚Witwe Bolte‘, Frau Körner, hat mich in meiner Küchenzeit geprägt. Unsere Bastelstunden, besser als Etage ... zur Weihnachtszeit zierten mit sehr fragwürdigen Dekorationen das Haus im Dezember. Hatte was! Für dieses Leben bin ich froh, im Baseler Hof gelernt zu haben.“*

Antje Borgmann, Auszubildende im Baseler Hof als Hotelfachfrau 1980 bis 1982 heute General Manager im Ibis Hamburg

„Man lernt, dorthin zu gehen, wo es weh tut. Man steht noch seinen Mann in Situationen, in denen ehemalige Azubis aus Ketten-Betrieben mit ihren standardisierten Ausbildungsmethoden längst kapituliert haben.“

Jan Peter Weser, Azubi Hotelkaufmann 2001 bis 2004

„Eines anderen schönen Abends wurde ich auf dem Handy angerufen und mit den Worten begrüßt: ‚Komm sofort zurück! Hier stehen 20 Personen, die sagen, sie hätten bei Dir eine Weinprobe mit einem Sechs-Gänge-Menü bestellt und wir wissen von nichts!‘ Ich kehrte zurück und mein Vorgesetzter, Herr Pickern, hatte bereits einen wundervollen Aperitif serviert, ließ parallel den Weinkeller herrichten und sprach ein spontanes Menü mit der Küche ab. – Anschließend sorgten wir gemeinsam bis morgens um 2:30 Uhr für einen rundum gelungenen Abend für die Gäste.

Nachdem der Hauptgang serviert wurde, konnte mein Chef auch schon wieder lachen und freute sich über den unverhofften Umsatz. Aber dieser Abend wurde sicher sowohl von den Servicemitarbeitern als auch von der Küchencrew so schnell nicht vergessen.“

Stephanie-Marie Dawid hat von 1997 bis 2000 im Baseler Hof Restaurantfachfrau gelernt. Sie lebt heute in Nordrhein-Westfalen und arbeitet bei einer international agierenden Messebaufirma in leitender Position.



„Ich wurde gefordert und gefördert. Schnell lernt man in diesem Beruf Verantwortung zu übernehmen ... eine eigene Station im Service ... für einen reibungslosen Check-in oder Check-out der Gäste zu sorgen ... für ein 1A gereinigtes Hotelzimmer bei der Anreise ... Aber was gibt es Schöneres, wenn am Ende der Veranstaltung oder des Aufenthalts der Gast sich persönlich bedankt für die tolle Zeit, die er im Haus und auch dank dir erleben durfte?“

Julia Nordt, Auszubildende zur Hotelfachfrau 2007 bis 2010



Pascal Leingärtner über den Abend, den die Azubis für ihre Familien planen und ausführen:

„Ich kann nur jedem wünschen, so eine Erfahrung zu machen. Das erste Mal etwas planen, das erste Mal Verantwortung übernehmen und das zusammenarbeiten ausschließlich mit anderen Auszubildenden. Ein super Gefühl nach einer gelungenen Veranstaltung wie dieser. Wenn sich Anspannung und Aufregung zu Stolz und einem Glücksgefühl wandeln, einfach ein wunderbarer Moment. [...] Für solche Erfahrungen bin ich dem Baseler Hof sehr dankbar. Auch meine Familie erinnert sich noch heute ausschließlich positiv an diesen Abend. Ein Grund dafür ist auch, dass am Tisch meiner Familie die damalige Hausdame saß. Mit dieser arbeite ich heute wieder in einem anderen Hotel der Familie Kleinhuis zusammen. So spielt manchmal das Leben.“

Pascal Leingärtner, Azubi Hotelfachmann 2010 bis 2013 im Baseler Hof, heute Rezeptionsleiter im Kleinhuis' Historischen Gasthof Mellingburger Schleuse

Über die Mitarbeiter:

„ - Habe ich schon gesagt, dass im Baseler Hof nur besondere Menschen arbeiten -?“

Stephanie-Marie Dawid

Was war das Highlight Ihrer Ausbildung?

„Die ‚Azubi-Veranstaltung‘ 2003 [war] ein sehr schöner und gelungener Abend (obwohl meine Eltern mit Hr. Kleinhuis, Fr. Först (Hausdame Wiebke Jester, geb. Först), Hr. Kaiser und Fr. Kuban an einem Tisch saßen – mir wurde ganz anders...).“

Jan Peter Weser, Azubi Hotelkaufmann 2001 bis 2004



Süderstraße 251 20537 Hamburg
givenich.de

Mittelstadt 13 • 79235 Vogtsburg
weingutbercher.de

Theaterstr. 19 • 97070 Würzburg
buergerspital-weingut.de

Kaiserstr. 4a
65385 Rüdelsheim am Rhein
ohlig-sekt.de

Rentscherstraße 82 • Via Rencio 82
39100 Bozen/Bolzano
weingut-larcherhof.eu

La Mouline 4, rue du Carbouney, BP 36,
33565 CARBON BLANC CEDEX
(BORDEAUX) – France, www.vinophil.biz



PERSÖNLICHKEITEN

Gastgeber der Kleinhuis'-Familie

Gastgeber der Kleinhuis'-Familie

30 Jahre „Kleinhuis“

Kann ein Restaurant eine Persönlichkeit haben? Wir denken ja. Wir sehen das Kleinhuis' als starke und einflussreiche Persönlichkeit, wenn es um die Gastgeber des Unternehmens gilt. Spiegelt es doch auf eine besondere Art und Weise die Stimmungen und Ideen seiner Gastgeber, aber auch die Trends der Zeit in Hamburg, London und Frankreich wider. Eben überall dort, wo Just Kleinhuis und Niklaus Kaiser fündig wurden, wenn sie mal wieder

auf Ideen- Suche waren oder überlegten, wie sie diese wohl umsetzen könnten. Mit dem Einstieg von Just Kleinhuis ins Unternehmen beginnt auch die Geschichte des "Kleinhuis' Weinbistro". In den 1980er Jahren gab es in den Hamburger Restaurants in der Regel im offenen Ausschank drei Weine: weiß, rot und rose. Die Qualität war oft mäßig. Justs Idee war ein lockeres Restaurant nach französischem Vorbild mit kleinen Speisen, offener Küche, Salatbuffet und 50 offenen Weinen.

Natürlich sollte dieses Lokal im Gegensatz zum traditionellen Restaurant des Base-

ler Hofes einen Außeneingang haben. Dafür kam also nur das Erdgeschoss in der Fehlandtstraße in Frage. „Golf und Moden“ ging - und das Kleinhuis' Weinbistro kam. Just bereiste erst alleine und dann jährlich mit den Auszubildenden des Hotels Weingüter, um Weine für das Bistro auszusuchen. So entstand unsere "Weinreise", die an anderer Stelle beschrieben ist.

Der Erfolg des Bistros führte bereits 1990 zur Schließung des Restaurants. In der Folge entstanden ein Weinhandel im Alsterhaus (bis 1995), das Kleinhuis Catering in der Staatsoper (bis 2004). "Kleinhuis'

Speisen auf Reisen" (Essen ab zwei Personen für zu Hause, bis 2004) sowie das Kleinhuis' Restaurantschiff im Museumshafen Oevelgönne, das seit 1998 besteht.

Aber auch im Haupthaus gab es Veränderungen. Mit der Schließung des alten Restaurants musste das Kleinhuis' für den Hotelbereich angepasst werden, zudem gab es Genehmigungsprobleme mit der offenen Küche. 1999 wurde das Kleinhuis' nach dem Vorbild der Londoner Weinbars umgebaut. Rote Bänke und dunkles Holz dominierten das Ambiente. Zudem wurde der Raum durch einen zweistöckigen

Labskaus-Rezept für 5 Personen von Iggy Vandycke

Zutaten

- 1 kg gepökeltes Rindfleisch (Brust)
- 1 Gemüsebündel (Lauch, Möhren, Sellerie, Thymian)
- 1 gespickte Zwiebel
- 300 g Zwiebelwürfel
- 150 g Fett
- 1 kg Kartoffeln
- 500 g Rote Beete
- 5 Gewürzgurken
- Pfeffer, Salz

Das Fleisch mit kaltem Wasser aufsetzen, kochen, ausschäumen und eine Stunde langsam weiter kochen lassen. Dann die gespickte Zwiebel und das Gemüsebündel dazu geben. Wenn das Fleisch weich ist, im Fond beiseite stellen.

Inzwischen die geschälten Kartoffeln garen und die Zwiebelwürfel im Fett hellgelb dünsten. Die Rote Beete zusammen mit dem Fleisch und den Kartoffeln durch den Fleischwolf (feine Scheibe) lassen und mit etwas Pökelbrühe vermengen. Das fertige Labskaus sollte die Beschaffenheit von festem Kartoffelpüree haben.

Beilagen: Gewürzgurken, Matjes oder auch ein Spiegelei.



Erinnern Sie sich noch an die Zeit, als Sie sich
unbeschwert an den Dingen erfreuen konnten?

Ob Zauberflöte oder Schwanensee – all diese kulturellen Höhepunkte entführen den Geist in andere Sphären. Und diese künstlerischen Genüsse lassen sich umso unbeschwerter genießen, desto weniger sich die Gedanken mit dem Alltag beschäftigen. SIGNAL IDUNA sichert Sie in jeder Hinsicht ab – sodass Sie sich wieder wie als Kind einfach nur freuen können.

www.signal-iduna.de

SIGNAL IDUNA 
gut zu wissen

Wintergarten erweitert und war nun groß genug, um die Frühstücksgäste des Hotels aufzunehmen. Der Weinkeller wurde in der stillgelegten Wäscherei untergebracht und für Weinveranstaltungen nutzbar gemacht. Zu dieser Zeit kamen auch die Wein-Abende mit Winzern in Mode und unter dem Motto „Wein und Kunst“ kombinierten wir die Ausstellungsflächen im Kleinhuis' mit den Präsentationen der Winzer.

Mit der Aufstockung der Fehlandtstraße im Jahr 2004 erhielt das Kleinhuis' ein neues Eingangsportal, das aber erst mit dem Um-

bau der Jahre 2013 und 2014 fertiggestellt wurde. Einerseits, weil sich die Auseinandersetzungen mit dem Generalunternehmer hinzogen, andererseits, weil die Umbaupläne immer wieder verworfen wurden. Im Jahr 2013 war es dann soweit, die nächste Bauphase begann. Die Fenster wurden vergrößert, so wurde der Kontakt zur Außenwelt und den Vorbeilauenden stärker, im Weinkeller entstand das „Kleinhuis' Bistro und Weinhandel“ – eine Fortführung des ursprünglichen Bistros – und das Kleinhuis' als Restaurant. Das Kleinhuis' Restaurant im Erdgeschoss

Unsere Küchenchefs seit Gründung des Kleinhuis':

- 1 Andreas Lembecker bis Ende März 1994
- 2 Michael Kreutz April 1994 bis Ende Dezember 1998
- 3 Jens Witzel ab Januar 1999 bis Ende Oktober 2005
- 4 Ferry Dahlmann ab November 2005 bis Ende September 2009
- 5 Michel Georges Anfang September 2009 bis Ende März 2014
- 6 Iggy Vandycke Anfang Februar 2014 bis heute

steht heute unter Leitung von Angelo Freundel für deutsche Gerichte mit modernen Akzenten und saisonale Aktionen wie zum Beispiel „Tessiner Wochen“. Sein Können stellte Küchenchef Iggy Vandycke bereits bei renommierten Profis wie Dirk Luther, Michael Wollenberg oder Tim Mälzer unter Beweis und begeistert heute mit Kreationen wie Teigtaschen vom Labskaus.

Was bleibt, ist der ständige Wandel. Geblieben sind uns treue Winzer, die diese lange Reise mitgemacht haben und das Haus als Anlaufstelle nutzen. Dazu gehören Familie Stigler, Familie von Schubert, Baron von Hobe Gelting, Familie Hasselbach und Familie Künstler, um einige von ihnen exemplarisch zu nennen. Mit Peter Pickern haben wir noch einen Mitarbeiter der ersten Stunde. Aber auch weitere Mitarbeiter begleiten das Kleinhuis' schon viele Jahre:

Olivier Barrilot, der seit 2000 in der Küche des Kleinhuis' als Chef de Partie beschäftigt war und seit 2004 im Restaurant arbeitet. Heute ist er Chef des Bistros. Unsere Frühstücksleiterin Christine Riek ist seit 2004 im Unternehmen, Per Sahre fing im Februar 1998 als Bankettoberkellner an und arbeitet heute im Frühstück und im Weinbistro.

KLEINHUIS'
RESTAURANT
im Baseler Hof

Zu den Kleinhuis' Restaurants gehören ausserdem

- Kleinhuis' Cafe & Weinstube im Komponistenquartier
- Kleinhuis' Restaurantschiff „DES Bergedorf“ im Museumshafen Övelgoenne
- Kleinhuis' Gartenbistro auf Gut Karlshöhe
- Kleinhuis' Historischer Gasthof Mellingburger Schleuse



Kleinhuis 2012

**GÖTTSCHE
BLEY & BLEY**
GETRÄNKE

Splendid Drinks Group

Wir gratulieren zum
**111-jährigen
Jubiläum!**

www.goettsche.de • www.bleybley.de • www.splendid-drinks.com



30 JAHRE KLEINHUIS' GASTRONOMIE



Modernes Hotel

Eine Momentaufnahme 2018

Heute umfasst der Baseler Hof 172 Zimmer in verschiedenen Kategorien. Das Haus verfügt über zwei Suiten mit Dachterrasse im Haupthaus und sieben weitere im Stil der Gründerzeit-Epoche im Palais Espalande. Im Michaelis Hof stehen weitere 22 Zimmer in den Räumen der Katholischen Akademie zur Verfügung, die Mellingburger Schleuse verfügt über 47 Zimmer. Die Auslastung der Gruppe liegt seit Jahren um die 80 Prozent. Der Baseler Hof bietet elf Tagungsräume, die schönsten davon befinden sich im benachbarten „Palais Espalande“. Unter dem eleganten Kleinhuis' Restaurant genießt der Gast im Kleinhuis' Weinbistro in uriger Atmosphäre feine, kostbare und rare Tropfen aus der ganzen Welt.

Alle klassischen Abteilungen existieren noch: In der Küche wird vom Rohprodukt bis zum fertigen Erzeugnis noch fast alles im Haus zubereitet. Für die Gastronomen der Familie Kleinhuis werden regionale Lebensmittel von uns persönlich bekannten Lieferanten verwendet. Im Dienst der Hausdamen stehen ausschließlich eigene Mitarbeiter. Zahlreiche Hausmeister kümmern sich um den Erhalt der Immobilien. Die Leitung vieler Abteilungen ist fest in der Hand langjähriger Mitarbeiter, die zwischen zehn und zwanzig Jahren im Unternehmen tätig sind. Rezeption, Bar, Service, Verkauf, Bankett und Geschäftsleitung arbeiten Hand in Hand und sorgen so für einen angenehmen Aufenthalt des Gastes.

„Für uns ist der Baseler Hof ein Vorbild, wie Tradition und Innovation vereint sind. Ein herzlicher Empfang an der Rezeption, ein nettes Wort beim Frühstück, ein reibungsloser Service beim Weinmenü oder ein inspirierender Gedankenaustausch an der Bar, erfreut uns bei jedem Besuch im Baseler Hof. Was gibt es Besseres als eine langjährige freundschaftliche Verbindung mit vielen gemeinsamen Ideen, die sich immer wieder neu belebt. Wir gratulieren von ganzem Herzen und wünschen weiterhin ein gutes Zusammensein.“

Andreas u. Regina Stigler mit Maximilian

„Für mich ist der Besuch des Baseler Hofes ein unumgänglicher Termin bei jedem Hamburgbesuch. Viele, viele Jahre wirklich gute Zusammenarbeit, bei welcher nicht nur Geschäftliches ausgetauscht wurde, der Baseler Hof ist mittlerweile ein Stück Familie, dank des Teams, das einem mit seiner (Wein-) Kompetenz und seiner Liebenswürdigkeit ans Herz gewachsen ist! Herzliche Glückwünsche zum 111. Jahr Bestehen!“

Eva Jung / Cheval Quancard - Bordeaux

„Meine Verbindung zum Restaurant Kleinhuis im Hotel Baseler Hof ist eine unendlich lange Geschichte, weil es mich trotz des weiten Weges aufgrund der unendlich großen Weinkarte, der guten Küche sowie der freundlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer wieder zur Esplanade zu vielen verschiedenen Anlässen hingezogen hat. Unvergessen bleiben mir Ihre ‚unendlichen Menüs‘, die ich mit passenden Weinen mehrfach genossen habe; zuletzt war es mit neun Freunden die von der unendlich langen Folge der zahlreichen kleinen Köstlichkeiten ebenfalls nachhaltig begeistert waren. Ihr Werner Franck“

„Als ‚Hamburger Jung‘ zog ich mit 22 Jahren 1962 aus beruflichen Gründen in die Schweiz. Was lag näher für Besuche in Hamburg ein Hotel zu suchen, dessen Name Bezug zu meiner neuen Heimat hatte. Das Baseler Hospiz war meine erste Wahl: Lage und Preis stimmten! In den 56 Jahren bis heute hat es die Unternehmensführung immer wieder verstanden Ausstattung und Komfort der Zeit anzupassen. Meine besondere Verbundenheit mit der Hansestadt soll mein 50-jähriges Firmenjubiläum zeigen, das ich vom 9.-11.11.18 mit 50 Mitarbeitern in Ihrem Hotel feiern werde.“
Carlfried Oseneegg

„Mediationstagungen und zauberhafte Begegnungen. Der Baseler Hof – unser zweites Zuhause in Hamburg. Seit zwei Jahrzehnten sind wir auch immer ein bisschen im Baseler Hof zuhause. Unsere Mediationstagungen und große Seminare finden hier statt, wenn unser Mediationshaus für die Personenzahl zu klein ist. Unsere Gäste wohnen in den liebevoll eingerichteten Zimmern. Und für die Internationalen Mediationstage des internationalen Verbandes Mediation DACH e. V., Deutschland, Austria, Schweiz, wählen wir den herrlichen Gartensaal mit Sommerterrasse nicht nur, weil er im Zentrum von Hamburg für uns die schönste Kombination von drinnen und draußen und Tagen mit Charme bedeutet: Unsere Tagungsgäste schätzen die sehr aufmerksamen, herzlichen und mitdenkenden Menschen, die im Baseler Hof arbeiten.“

Ja – der Baseler Hof ist unser zweites Zuhause in Hamburg.“
Anita von Hertel
Wirtschaftsmediatorin
Akademie von Hertel, Hamburg

„Hallo liebe Frau Grünewald, viele Jahre sind wir bei Ihnen gewesen. Immer haben wir uns wohl gefühlt. Jedes Mal haben wir uns gefreut, wenn das riesengroße Seebild noch da war! Nicht nur einmal haben wir den Azubi-Tag erlebt. Es lief alles so normal und friedlich ab, als wäre es die größte Selbstverständlichkeit. Alle guten Wünsche!“
Jürgen und Rotraud Hube

„111 Jahre Baseler Hof sind für uns der Anlass, die letzten fast 30 Jahre im ‚Kleinhuis‘ Restaurant‘ Revue passieren zu lassen. Vor 27 Jahren besuchten wir zum ersten Mal das ‚Wein Bistro Kleinhuis‘ und waren von dem herzlichen Empfang und den hervorragenden Speisen so begeistert, dass wir stets nach den Opern- und Theaterbesuchen ins Wein Bistro bzw. Kleinhuis‘ Restaurant kamen. Zu den Jahreswechseln haben wir uns regelmäßig seit 23 Jahren verwöhnen lassen. Auch unsere zahlreichen Familienfeiern sind stets besondere Höhepunkte gewesen. In all den Jahren haben wir vor allem die familiäre Atmosphäre im Baseler Hof geschätzt, die sich trotz personeller als auch baulicher Veränderungen bis heute erhalten hat. Dem Team des Hotels Baseler Hof und des Kleinhuis‘ Restaurants wünschen wir weiterhin viel Freude und Erfolg bei der Arbeit. Wir freuen uns auf noch viele Besuche im Kleinhuis‘ Restaurant.“
Edgar und Bärbel Hinkelthein,
Großhansdorf

Gastgeber der Kleinhuis'-Familie

Der Sommelier im Kleinhuis' – Ein feines Näschen

Peter Pickern

Man sieht mich entweder mit einem Glas in der Hand oder mit einer Weinflasche“, kommentiert er sein Foto: Peter Pickern, der bekannte Sommelier des „Kleinhuis“, weiß: „Nur durch ständiges Probieren und Verkosten bekommt man ein feines Näschen für verschiedene Weine!“ Seit mittlerweile 40 Jahren dreht sich bei Peter Pickern fast alles ums Thema Wein.

Wie man dazu kommt? Die ehemalige Restaurantleiterin vom „Kleinhuis“, Steffi Grützmann, wollte Peter Pickern unbedingt als stellvertretenden Restaurantleiter haben. Mit Eröffnung des „Wein-Bistros Kleinhuis“ 1988 hat er sein neues Hobby entdeckt, das er mittlerweile „zum Beruf gemacht hat“.

Heute verdankt das „Restaurant Kleinhuis“ ihm und seiner Auswahl, dass man aus zwischen vierzig und fünfzig offenen Weinen wählen kann. Die 150 verschiedenen Sorten Flaschenweine kommen noch hinzu. An ein Ereignis erinnert sich Peter Pickern mit einer Mischung aus Schrecken und Schmunzeln. „Einmal hatte ich einen besonderen Wein eingekauft und im Weinkeller gelagert. Es war eine 1992er Trockenbeerenauslese von Weingut Gunderloch. Dieser Weißwein hatte damals erstmalig wieder 100 Punkte bekommen. Er gehört zu jenen Weinen, die das Weingut heute gerne zurückkaufen oder gegen andere Weine eintauschen würde.

Beim Mittagessen nun orderte ein Gast einen Dessertwein. Ich selber war noch auf der Autobahn auf dem Weg ins Restaurant. Der junge Kellner nahm nicht die Weine, die auf der Karte standen. Er ging lieber in den Keller und griff jenen Wein, dessen Etikett ihm am besten gefiel: Das war die Trockenbeerenauslese. Beim Bezahlen der Zeche kam es dann heraus. Das Mittagsmahl sollte damals 12,50 DM kosten, der Wein hingegen 450 DM. Eine etwas merkwürdige Relation!“, schmunzelt Peter Pickern noch heute.

Das Hotel war dann kulant. Es hat diese Flasche dem Gast spendiert!

Man kann sich vorstellen, dass Pickern – auch wegen solcher Ahnungslosigkeiten eines Kellners – gern die Idee von Just Kleinhuis aufgenommen hat, um für die Auszubildenden regelmäßig Weinreisen zu organisieren. „Nirgendwo lernt man mehr über Wein und Weinherstellung, als wenn man in den Weinberg geht und mit den Winzern redet und selber probiert“, empfiehlt Pickern. Er selbst kennt auf diese Weise viele Winzer in Deutschland, Frankreich, Österreich, Italien und der Schweiz persönlich. Und das soll sich in Zukunft noch ausweiten. Dann wird er nicht nur für die jungen Hotelkaufleute vom Baseler Hof Reisen organisieren, sondern auch für Gäste, die ihre Weinkenntnisse und ihren Geschmack verfeinern wollen. Welcher Wein ist der kostbarste in seinem Keller? Na klar! Die bewusste Trockenbeerenauslese aus dem Jahr 1992.



„Wie aus einem Haus ein Zuhause wird
Unsere Schicksalsgemeinschaft begann im Dezember 2016 – als mich mein Beruf in die Hansestadt verschlug. Wie häufig in Beziehungen sind es die Äußerlichkeiten, hier die Lage, die einen Kontakt herstellen, aber die inneren Werte, hier die Mitarbeiter, die zum Bleiben bewegen. Ich möchte den Charme eines Arbeitsweges von 15,88 Meter (gemessen auf Google Maps) nicht in Frage stellen, gleichwohl wäre dies wohl etwas wenig, wenn man die mehrjährige Dauer bedenkt. So ist es die gemeinsame Zeit mit den Kollegen des Hauses – hier benutze ich das generische Maskulinum –, die mich häufig darüber hinwegtröstete, dass ich weite Strecken des Jahres eben doch nicht zu Hause bin.
So war es Herr Jöhnke, der mich erstmalig in Empfang nahm und mich bis heute mit seinem Namensgedächtnis in Staunen versetzt. Neben seiner Person müssen aber auch Herr Stuhr und Herr Pötter als Aushängeschilder des Hotels am Abend für eine kurze Unterhaltung mit mir herhalten. In meinem Hamburger Wohnzimmer ist es Herr Biebricher, der mich über ganze Abende hinweg durch die spannende Welt der Whiskys begleitete. Der Fachwissens-transfer ist immens! Daneben kann man mit Frau Dierks wunderbar und ausgiebig über die Vielfalt der Weine bei entsprechenden Abenden schwadronieren. Bereichernde Geschichten gibt es zum Wein en masse dazu. Oliviers Steak Tatar im Bistro ist genauso zu empfehlen wie auch Herrn Barillots Weingeschmack. Eine herrliche Kombination! Und Frau Löwe konnte immer mit einem Salzwiesenlamm und anderen Köstlichkeiten zu meiner Erholung beitragen. An dieser Stelle noch einen herzlichen Dank an die Küche für das leckere Essen, was auch schon einige meiner Kollegen überzeugt hat. Wir haben schon diverse Ereignisse miteinander verbracht, wie zum Beispiel Silvester, von dem mein Sohn bis heute schwärmt. Auch hier waren es die KollegInnen des Hauses – Hanna aus Hamburg –, die es zu einem unvergesslichen Abend gemacht haben. Und nun steht als Nächstes das denkwürdige 111-jährige Jubiläum des Hauses an.
Ich wünsche dem Hotel und all den Leuten, die es mit Leben füllen, alles erdenklich Gute für die nächsten 111 Jahre. Möge es noch vielen Menschen ein Zuhause auf Zeit werden und das Hamburger Wetter mehr als nur ausgleichen.“
Bartosch Tomczyk
Prokurist
Joh. Berenberg, Gossler & Co. KG
„Wir trinken auf diese wunderbare Seitenstraße!“ Bartosch Tomczyk an einem lauschigen Abend im Oktober 2018 über die Fehlandtstraße

„Vom 21. auf den 22. April 2005 übernachtete ich das erste Mal im Baseler Hof. Seither ist es mein Standort, wann immer ich geschäftlich in Hamburg zu tun habe und inzwischen sind einige hundert Nächte zusammen gekommen. Weshalb ich dem Haus über all die Jahre die Treue halte, ist schnell gesagt: Es sind die Menschen! Aus den ersten Jahren, als es noch die große Bar gab, erinnere ich mich an die Barkeeperin, die abends regelmäßig Gäste aus 4-5 unterschiedlichen Nationen um ihren Tresen sitzen hatte und mit ihren umfassenden Fremdsprachenkenntnissen kreuz und quer das Gespräch in Gang hielt und dafür sorgte, dass alle sich verstanden. Seit vielen Jahren gehören an vorderster Linie dazu die Mitarbeiter der Rezeption. Sie sind für mich die freundlichsten, aufmerksamsten und hilfsbereitesten, die ich an Rezeptionen kenne – und ich habe in den letzten 15 Jahren bis zu 160 Nächten im Jahr geschäftlich in Hotels verbracht. Außerdem liebe ich den norddeutschen Schalk, den sie dort im Nacken sitzen haben. Auch die charmante und stets vor Temperament sprühende Assistentin der Hausdame zu treffen, ist immer eine Freude. Der Zimmerservice ist so flink, dass das Zimmer fast immer fertig ist, wenn ich vom Frühstück zurück komme. All das, ergänzt um die Freundlichkeit und Aufmerksamkeit so vieler anderer, machen Aufenthalte – insbesondere für Vielreisende – sehr angenehm. Dass mein Mann und ich das Hotel auch gern für private Aufenthalte im schönen Hamburg nutzen und einige unserer Freunde inzwischen ebenfalls zu den Fans des Baseler Hofes zählen, versteht sich da fast von selbst. Ich wünsche dem Haus, dass es diese persönliche Note noch sehr lange bewahrt und gratuliere herzlich allen, die sich täglich für das Wohlergehen des Hauses und seiner Gäste einsetzen zum Jubiläum.“
Hella Hemmerling (Inhaberin Hella Hemmerling Managementtraining)

„Seit 2007 habe ich einen Lehrstuhl an der Bucerius Law School ganz in der Nähe des Hotels und wohne seitdem sehr gerne hier. Meine Kollegen nennen mich inzwischen ‚den Udo Lindenberg des Baseler Hofes‘. Ich fühle mich wegen der netten und persönlichen Betreuung sehr gut aufgehoben und nach der langen Zeit ein bisschen wie zu Hause und auch die ein oder andere Sturmnacht durfte ich schon hier statt im Hotelzug der Bahn verbringen.“
Birgit Weitemeyer

Gastgeber der Kleinhuis'-Familie

Ein perfektes Paar

Anneli Dierks & Peter Pickern

Zwei Sommeliers in einem Haus? Ein Luxus, den sich nicht jeder leistet. Möglich geworden ist dies durch zwei Teilzeit-Jobs, die sich in der Kombination perfekt ergänzen. Peter Pickern, heute 72 Jahre alt, übernimmt an drei Tagen in der Woche mittags den Bistrodienst. Und Anneli Dierks ist neben ihrer Tätigkeit als Sommeliere und Weineinkäuferin im Veranstaltungsbüro und der PR-Abteilung des Hotels tätig.

Kennengelernt haben sich die zwei übrigens im Baseler Hof, 1998. Damals war Anneli noch als rasende Reporterin für die Gastronomie in Hamburg unterwegs und entdeckte bei ihren Recherchen für die Szene Hamburg das Kleinhuis' Weinbistro mit damals 40 offenen Positionen. Mit Just Kleinhuis und Niklaus Kaiser kam sie schnell ins Gespräch. Schon bald gab ein Wort das andere: „Du magst Schiffe?“, freute sich Just Kleinhuis. „Dann gehen wir mal zusammen segeln.“ Gesagt, getan. Auf der Anna. „Du schreibst und fotografierst?“, fragte Niklaus Kaiser. „Dann komm doch mit auf unsere Weinreise!“ Gesagt und getan im Sommer

1999. Und nachzulesen in einem Artikel in der Welt und Welt am Sonntag. Anfang 2016 kam Anneli Dierks von ihren „Wanderjahren“ durch Neuseeland, Australien, Spanien, Asien, Kärnten und Eckernförde zurück in ihre Heimat Hamburg. „Ich war auf der Suche nach einem Job in der Gastronomie. Allerdings hatte ich zwar einen kaufmännischen, jedoch keinen gastronomischen Beruf gelernt und in zahlreichen Berufen jede Menge Erfahrung gesammelt.“ Doch sie wusste, dass es jemanden gab, dem sie nicht lange erklären musste, wie sie einsetzbar wäre: Schreiben, Fotografieren und im Weinbereich. Niklaus Kaiser.



„Komm nächste Woche wieder, sagte er nach meinem ‚Vorstellungsgespräch‘. Ein paar Wochen später hatte ich einen neuen Job und die erste Festanstellung seit knapp 30 Jahren. Und ich hatte zwei neue ‚alte‘ Freunde an meiner Seite. Peter Pickern und Niklaus Kaiser.

Kruse Kälte - Klima - Technik
Christian Kruse
Kühlkonzepte · Eismaschinen · Gastronomie



Oddernskamp 16 · 22529 Hamburg · Telefon +49 (0) 40 587988 · Fax +49 (0) 40 583130 · mail@kruse-kaelte.de

Gastgeber der Kleinhuis'-Familie

Über dreißig Jahre die Dame des Hauses – unsere Hausdame von 1984 bis 2017

Wiebke Jester (geb. Först)



Ordnung, Dekoration – all das gehörte zu den Aufgabenfeldern von Wiebke Jester, unserer ersten Hausdame.

Aber das sei doch noch längst nicht alles, gibt Wiebke Jester zu bedenken – der Bereich sei besonders im Baseler Hof viel komplexer! „Das Housekeeping – kurz HSK – ist die zentrale Stelle im Hotel für alle Abteilungen des Hauses.“

Als gelernte Hotel- und Gaststättengehilfin, so Wiebke Jester, war der Bereich „Housekeeping“ eigentlich immer schon ihr Ziel. Möglichst „in einem Gästehaus der Bundesregierung!“ Da lacht sie. „Ja, es gibt in Hamburg auch das Gästehaus des Senats, aber mir schwebte schon so ein Schlosshotel vor, ‚Bühler Höhe‘ oder etwas in der Art. Als eine Freundin von dem Job erzählte, wurde ich neugierig. Und beim Vorstellungsgespräch mit Ruth und Just Kleinhuis im Jahr 1983 sprang die Sympathie über.“

Erst ein Jahr später fing sie dann im Baseler Hospiz an, nachdem Sie im „Vier Jahreszeiten“ noch ein wenig als Hausdamenassistentin „geübt“ hatte.

Gleich zu Beginn wurde sie mit dem konfrontiert, was Familie Kleinhuis und heute auch Niklaus Kaiser am liebsten mögen: um- und neu bauen. Fünfter Stock Mittelbau,

Fünfter Stock Neubau, Neugestaltung der Räume „Basel“, „Genf“ sowie der Bibliothek

und die Renovierung aller Zimmer, um nur einen Teil dessen zu nennen, was in den ersten drei Jahren rund um das Leben der Hausdame Wiebke Jester so passierte.

Als Ruth Kleinhuis sich langsam zurückzog, ging es weiter: Bistro-Neubau, Aufstockung der Suiten, eine Bar in der Hotelhalle, Umbau der Rezeption. Wiebke Jester lernte schnell: Irgendwo im Haus findet man immer eine Baustelle.

Was aber genau tut denn nun eigentlich diese Hausdame?

In den über dreißig Jahren im Baseler Hof war Wiebke Jester zusammen mit zwei Assistentinnen verantwortlich für 24 Zimmermädchen und fünf Haustechniker. Außerdem kümmerte sie sich um den großen Bereich Ausbildung. Dazu gehörten Einstellung und Schulung der Azubis, Abnahme von Prüfungen und Mitgliedschaft in Prüfungskommissionen. Und ganz nebenbei hatte sie auch ein Ohr für die Sorgen und Nöte von 24 jungen Menschen.

„Eigentlich“, sagt sie, „ist es der Job einer Hausfrau, nur mit viel größerem Haushalt und mehr Kindern. Jeder Tag ist anders, du erlebst viel Spaß, aber auch größere und kleinere Dramen, und du musst immer flexibel und beweglich sein, im Kopf und in den Füßen.“

Nach dem einhundertjährigen Jubiläum war dann besonders viel Beweglichkeit gefragt. Im Palais Esplanade wurde gebaut und die Banketräume des Hauses damit um die Säle erweitert. Weitere Dependancen kamen dazu: Das Kleinhuis' Gartenbistro auf Gut Karlshöhe in Bramfeld, das Kleinhuis' Café & Weinstube im Komponistenquartier und die Zimmer in der Katholischen Akademie

am Herrengraben. „Das bedeutete immer wieder zuarbeiten, eine noch komplexere Personalorganisation und stets neu agieren und reagieren mit dem vorhandenen Personal. Das“, so gesteht Wiebke Jester, „waren wohl die größten Herausforderungen.“ Unsere Hausdame meisterte diese Aufgaben mit Fingerspitzengefühl, wenn notwendig auch mit Autorität und vor allem stets als Vorbild. Dass diese Wiebke Jester, die stets gut gelaunt und pünktlich zum Frühdienst um 6.30 Uhr erschien, eigentlich ein Nachtmensch ist, wussten nur wenige. 2008 wurde Wiebke Jester stellvertretende Direktorin.

In dieser Doppel-Führungs-Position wurde sie auf einer weiteren Ebene gefordert: „Die Fluktuation der Mitarbeiter nahm zu und mit der Qualität der Auszubildenden ging es bergab“, gesteht sie. „Die Generation der 1990er legt mehr Wert auf Freizeit als auf Karriere und Pünktlichkeit. Verantwortungsbewusstsein gegenüber den Kollegen oder dem Betrieb steht oft an zweiter oder dritter Stelle.“

Natürlich denkt sie auch mit Wehmut an ihren letzten Tag im Baseler Hof. „Aber jetzt habe ich mehr Zeit für die Familie, Freunde, Reisen und unseren Garten!“

Besonders gern erinnert sie sich an eine Begegnung mit Gräfin Dönhoff.

„Wir haben einmal zusammengesessen, da war sie schon sehr krank. Sie hat mir bekümmert erzählt, das Schlimmste wäre, dass sie nicht mehr schreiben könne. Ich schlug dann ein Diktiergerät vor, aber ich spürte: Das war es nicht. Es ist etwas anderes, als wenn man eben schnell zum Griffel greift und etwas niederschreibt. Eine beeindruckende Frau.“



Gastgeber der Kleinhuis'-Familie

Regina Grünewald, Direktorin

111 Jahre Baseler Hof – das ist schon etwas Besonderes in den Zeiten von „höher, schneller, weiter, moderner und hipper“.

111 Jahre Baseler Hof stehen für Tradition, Konstanz, Gemütlichkeit und vor allem Gastfreundschaft, die wir hier mit 120 Mitarbeitern tagtäglich leben.

21 Jahre bin ich jetzt schon dabei und das, obwohl ich eigentlich nur sechs Monate hier bleiben wollte. Aber um es mit John Lennon zu sagen: Leben ist das, was passiert, während du eifrig dabei bist, andere Pläne zu machen.

Anfangen hatte ich an der Rezeption und bald wurde mir – sehr überraschend – die Reservierungsleitung angeboten, zwei Jahre später der Aufbau einer Verkaufsabteilung und heute bin ich Direktorin dieses schönen Hauses.

Und es wird tatsächlich nie langweilig: der große Umbau, das Palais Esplanade, der Michaelis Hof, neue Restaurants, Oldtimer Rallyes, die Mellingburger Schleuse – um nur einige Innovationen der vergangenen Jahre zu nennen.

Viel habe ich hier erlebt in den letzten Jahren. Höhen und Tiefen, Erfolge und Nie-

derlagen, extravagante Gäste, großartige Mitarbeiter und schräge Veranstaltungskonzepte. Und ich durfte tolle Kontakte knüpfen zu Menschen, von denen einige heute Freunde geworden sind.

Und dann waren da ja noch die oft „etwas verrückten“, aber stets kreativen Ideen von Just Kleinhuis: „Lass uns doch mal mit dem Partnerhotel in Dresden eine große Presseaktion machen. Wir werfen 1.000 Flaschen mit Gutscheinen in die Elbe und schauen mal, wie viele ankommen.“ Es folgen: lange Wochen, viele Telefonate und ein Schreiben des Umweltamtes Dresden. Danach war klar, dass so eine Chefidee nicht so einfach umzusetzen war. Aber Just Kleinhuis hatte einen Dickkopf: „Dann machen wir das halt heimlich!“ Ein sensationeller Vorschlag für eine Presseaktion, oder?

Die verrückten Ideen und kritischen Nachfragen von Just fehlen, das ist ganz klar. Jetzt liegt es an Niklaus Kaiser und mir unsere Mitarbeiter mit solchen Geschichten zu fördern und zu fordern und wer weiß – bestimmt haben auch Lena und Jacob Kleinhuis für die nächste Generation ganz neue Projekte im Sinn, denen es an Kreativität nicht mangelt.

Es bleibt spannend, wohin sich der Baseler Hof weiter entwickelt! Ich hoffe, dass ich diese Entwicklung noch eine Weile weiter begleiten kann und freue mich auf die kleinen und großen Herausforderungen, die dabei auf mich zukommen werden.

Just Kleinhuis, den 2011 verstorbenen Eigentümer des Hotels Baseler Hof, kannte ich schon einige Jahre. Während einer gemeinsamen Segelreise auf seinem Besanewer Anna über den Skagerrak nach Hamburg lernten wir uns 2003 besser kennen und wurden Freunde.

Die Crew war bunt gemischt: Neben Justs späterer Frau Karina und Freunden aus Hamburg segelten Ivar, Seemann und Farmer aus Norwegen, sowie ein junger Mann mit, der über eine Internet-Annonce Interesse am Segeln bekundet hatte.

Obwohl sich viele Teilnehmer zuvor nicht kannten, denken bis heute alle gern an die Reise zurück, denn Just Kleinhuis gelang es, aus dem buntgewürfelten Haufen eine Crew zu formen. Er hat sich selbst nie in den Vordergrund gedrängt und die Interessen und Belange der anderen stets ernst genommen.

Dies ist für mich sicherlich eine seiner hervorstechendsten Eigenschaften. Er kannte eine Unmenge von Leuten verschiedenster Berufe, Interessen und Nationalitäten, die dennoch scheinbar mühelos unter das große Dach seiner Freundschaft passten. Just interessierte sich für alle Menschen und seine Gesprächspartner merkten dies schnell.

Genau diese Eigenschaft hat für mich auch immer die Unternehmenskultur des Hotels

geprägt. Menschen, die aus unterschiedlichen Gründen und Gegenden der Welt ein „Dach über dem Kopf“ suchen, werden von einem Team empfangen, das neugierig, warmherzig und gleichzeitig unaufdringlich für das Wohl des Gastes sorgt.

Nachdem Just Kleinhuis im Januar 2011 viel zu früh starb, setzte er mich testamentarisch zum „Vertreter auf Zeit“ der Familie Kleinhuis im Baseler Hof ein. Auf diese Weise wurde ich – von Haus aus Rechtsanwalt – im Unternehmen zum Prokuristen und in gewisser Weise auch immer mehr zum Hotelier und Gastronom.

Glücklicherweise musste ich diesen Lernprozess nicht alleine erarbeiten, denn Niklaus Kaiser war bereits seit 1997 Geschäftsführer des Unternehmens und führt die Geschäfte auch weiterhin.

Seit dem Januar 2011 setzen wir gemeinsam mit der Direktorin Regina Grünewald und fast 180 weiteren Mitarbeitern im Unternehmen die Idee von einem persönlichen Service, christlicher Gastfreundschaft und liberaler Weltoffenheit um.

Wie in den vergangenen 111 Jahren wird der Baseler Hof auch in Zukunft, wenn die vierte Generation das Hotel führt, ein modernes und zukunftsfähiges Unternehmen bleiben – für seine Gäste wie auch für seine Mitarbeiter. Und es wird weiter als ein besonderer Treffpunkt in der Stadt Hamburg verankert sein! Sven O. Schmidt

Erkenntnisse eines Prokuristen

Sven O. Schmidt



Just Kleinhuis (oben) und der Autor auf einer Segelreise 2004

Gastgeber der Kleinhuis'-Familie

Jürgen Stuhr, Empfangschef

Jürgen Stuhr wurde der Beruf quasi in die Wiege gelegt. Seine Familie führt seit 1925 den Landgasthof Lindenkrug in Großkönigsförde. Nach seiner Ausbildung zum Hotelkaufmann an der Wirtschaftsakademie in Kiel landete Jürgen Stuhr dann doch in der Hotellerie. „Schließlich“, so erklärt er seine Berufswahl, „komme ich aus einer Hoteliers-Familie“.



„Der Alltag am Empfang, das ist mein Leben“, fährt er fort. Was aber muss ein Mensch können, um als „Concierge“ zu arbeiten? Die Antwort ist einfach: „Man muss die Menschen

mögen“, weiß Jürgen Stuhr. Auch ein bisschen Neugier ist in dem Job gefragt. Wer sind diese Menschen und warum reisen sie? Was führt sie in das Hotel Baseler Hof? Was erwarten sie?

Diese Ansprüche gilt es zu erfüllen und zu übertreffen. „Wenn der Gast mehr bekommt, als er erwartet, fühlt er sich persönlich wertgeschätzt. Und er fühlt sich zu Hause.“

Weiter sind es „die vielen Kleinigkeiten, die sich zu einem schönen Gesamtwerk verknoten müssen. Für den Gast und für das ganze Team. Alle Rädchen müssen ineinander greifen, damit es problemlos funktioniert. Am Empfang und im ganzen Hotel.“

Im Oktober 2008 wechselte Jürgen Stuhr aus dem benachbarten Hotel Alsterhof in den Baseler Hof, einem befreundeten

VCH-Hotel zu damaliger Zeit! Jürgen Stuhr beherrscht das Einmaleins am Empfang perfekt. Sind doch die Mitarbeiter an der Rezeption die Visitenkarte des Hotels und über so ziemlich alles informiert, was in ihrem Hotel passiert. Und sie schweigen. Schließlich ist der Gast König, seine Wünsche sind heilig. Egal wie kompliziert, abstrus oder delikat. Das Team an der „Rezi“ erfüllt die Wünsche der Gäste prompt und persönlich.

Und sein „wunderbares, nein, eigentlich das beste Team der Welt“ weiß Jürgen Stuhr zu schätzen. „Weil es aus sehr individuellen Menschen besteht, die sich alle durch einen ausgeprägten Dienstleistungs-Charakter auszeichnen.“

Im Verkaufsbüro ist Stuhr für seinen „süßen Gaumen“ bekannt. Spätestens am frühen Nachmittag erscheint er dort mit zielsicherem Blick. Auf der Suche nach „etwas Süßem“, wie er unumwunden zugibt. Manchmal findet sich sogar eine spezielle Toblerone von einem Gast aus der Schweiz. Hauptsache süß. Feinherb ist nämlich gar nicht seine Sache.

„Eine der Kolleginnen hat stets mehrere Sorten dunkle Schokolade parat“, lacht Jürgen Stuhr: „Das passt auch zu ihrer Art!“ „Ich und feinherb?“, grinst diese – „Ganz wunderbar!“ Den Gästen des Hotels empfiehlt Jürgen Stuhr gern eine süße Versuchung, etwa das Chocoversum an der Speicherstadt. Mancher Gast schenkt ihm dann ein Stück von seiner eigenen Schokoladen-Kreation.

Gastgeber der Kleinhuis'-Familie

„... HIER GRÜSST MAN EINEN NOCH MIT NAMEN!“

Lutz Jöhnke, stellvertretender Empfangschef

Seit 18 Jahren steht das Gesicht von Lutz Jöhnke gemeinsam zwei Kollegen für den „guten Geist“ der Rezeption. Natürlich möchten die Herren sich nicht in den Mittelpunkt stellen, einer besteht sogar darauf an dieser Stelle gar nicht erwähnt zu werden. Dennoch sind sie die Visitenkarte des Hauses. Der erste Eindruck. Für den es keine zweite Chance gibt.

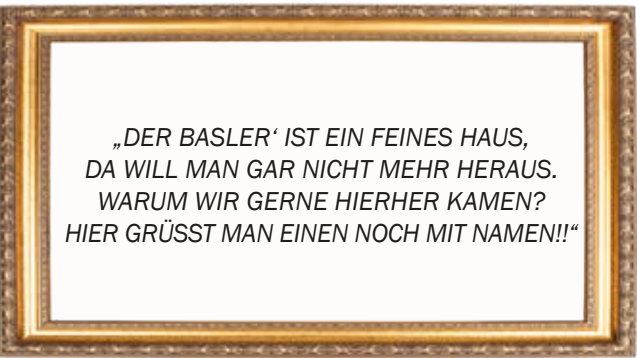
Der Eindruck, den Lutz Jöhnke, Jürgen Stuhr und der Kollege bei unseren Gästen hinterlassen, ist bleibend. Im Baseler Hof, so sagen sie, werden wir noch mit Namen angesprochen. Und der Herr an der Rezeption erinnert sich genau an unsere Wünsche und Geschichten. Tatsächlich sehen wir Lutz Jöhnke, der den Spätdienst bevorzugt, oft zu vorgerückter Stunde im Gespräch mit einem Gast. Über ein Konzert in der Oper, einen Wein ... Lutz Jöhnke überzeugt die Sommeliers des Hauses, ihr Kellnermesser aus dem Spind zu holen und es dem Gast auf dem Zimmer zu überlassen. Der Herr wird es ganz sicher in zwei Tagen zurückbringen, verspricht er ihr. Beide halten ihre Zusage.

Am Dienstag nach Ostern des Jahres 2001 begann Lutz Jöhnke seinen Dienst an der Rezeption im Baseler Hof. An-, nein, abgeworben wurde er von einem Kollegen, mit dem er gemeinsam im Hotel Norge in Hamburg gelernt hatte. Damals hatte Jöhnke

gerade seinen Job im Hotel Ambassador an den Nagel gehängt. „Turbulente Zeiten“ waren der Grund für diese Trennung. Die Beziehung mit dem Baseler Hof stand unter einem besseren Stern. Nach knapp 20 Jahren darf man annehmen, dass ein Mensch sich an seinem Arbeitsplatz zu Hause fühlt.

Die – sagen wir mal „heimischen“ – Gefühle der Gäste im Baseler Hof beschreibt der Schriftsteller und Journalist Hans Magnus Enzensberger in seiner Kolumne vom 9. Februar 2018 in der Neuen Zürcher Zeitung: „Der Beruf, den er gewählt hat, sitzt ihm wie ein gut geschnittener Anzug. Er [...] redet jeden Gast mit seinem Namen an. ‚Das ist wichtig‘, sagt er. ‚Sonst hätte dieser Beruf ja gar keinen Sinn.‘“

Enzensberger berichtet weiter von den „Experten“ wie Stuhr, Jöhnke und anderen. Er wird von langjährigen Stammgästen wie etwa Patrick Wirth bestätigt:



Patrick Wirth

Gastgeber der Kleinhuis'-Familie

Familie im Hotel – das Hotel Baseler Hof und die Familie

Lena und Anna Maria Kleinhuis

Verantwortung, Nachhaltigkeit und Balance sind die Themen von Lena Kleinhuis. Sie ist, gemeinsam mit ihrem Bruder Jacob, Hoteleignerin in vierter Generation. Eigentlich viel zu früh, sagt sie. Aber sehr bewusst.

„Ich konnte mir nie vorstellen, nicht im Betrieb mitzuarbeiten“, gesteht die 26-jährige. Diese Haltung entstand allerdings weniger aus einem familiären Traditionsbe-

wusstsein oder einer Verantwortung für das Werk der Familie heraus. „Mein Vater hätte sich sicher sehr gefreut zu wissen, dass ich im Betrieb tätig bin. Aber er kann seine Meinung nicht mehr äußern. Ebenso wie meine Großeltern. Und ich musste nach dem Tod meines Vaters 2011 selbst entscheiden, was gut für mich ist“, erklärt Lena Kleinhuis. Das Verantwortungsbewusstsein von Lena Kleinhuis gilt den Mitarbeitern. „Das“, so die angehende Betriebswirtin, „war für mich immer ein sehr wichtiger Punkt“, und fügt hinzu: „Es geht

darum, die Arbeitsplätze und Lebensperspektiven für diese Menschen zu erhalten.“

Wer sich für den Beruf des Hoteliers entscheidet, muss es mit Liebe tun. Das hat Lena Kleinhuis früh verstanden. Und so hat sie sorgfältig überlegt, in welchem Bereich des Hotels sie dieses Herzblut einsetzen möchte. Im Servicebereich zum Beispiel sieht sie sich nicht. In der Buchhaltung hingegen vereinen sich für die junge Frau Struktur und Kreativität. „Einerseits mag ich ein festes Gerüst, andererseits sind Ideen und Innovation gefragt. Wie verbuche ich welche Kosten? In welcher Kostenstelle macht es am meisten Sinn? Was muss ich tun, um den notwendigen Spielraum von der Bank oder unseren Lieferanten zu erhalten?“

Auch bei ihrer Bachelor-Arbeit hat sich Lena Kleinhuis für das Thema Verantwortung entschieden. „Sustainability Accounting“ – zu Deutsch: die Messbarkeit der Nachhaltigkeit im Unternehmen – lautet das Thema ihrer Abschlussarbeit. Klar, da geht es um Umweltschutz im Unternehmen. Der Baseler Hof ist mit dem „Green Globe Zertifikat“ ausgezeichnet. Geht es also nur um Umweltschutz? So einfach ist die Sache nicht. „Nachhaltigkeit ist überhaupt nicht eindimensional!“, erläutert Lena Kleinhuis. „Natürlich geht es um ökologische Nachhaltigkeit. Aber es geht auch um ökonomische Nachhaltigkeit. Wenn ich heute Millionen in eine umweltfreundliche Heizung investiere und in zwei Jahren

pleite bin, ist das keine gute Idee.“ Dazu kommt der Aspekt der sozialen Nachhaltigkeit. Da spielt zum Beispiel der langfristige Erhalt von Arbeitsplätzen eine Rolle. Kurz: Es geht um das Gleichgewicht dieser drei Aspekte. Grenzen zeigen sich für Lena Kleinhuis dabei eher nicht. „Derzeit sehe ich eigentlich nur Möglichkeiten, eine dreidimensionale Nachhaltigkeit im Unternehmen umzusetzen.“

Als Eigentümerin und Erbin und vor allem mit dem Namen Kleinhuis stellt sie sich auch neuen Herausforderungen. Der Businessdress ist so ein Thema. „Privat bin ich sehr leger. Ich lebe auf dem Land mit zwei Pferden. Da darf auch schon mal ein Loch im T-Shirt sein.“ Der Kauf von neuen Kleidungsstücken, ja Shopping überhaupt liegt ihr nicht. „Ich könnte hier auch im Blaumann rumlaufen“, lacht sie. Ganz der Vater. Auch der Umgang mit den Mitarbeitern wirft so manche Fragen auf. „Wie soll ich Dich denn nun ansprechen?“, wollte der Küchenchef Iggy Vandycke von ihr wissen. Eine gute Frage. „Wie Frau Kleinhuis fühle ich mich noch nicht“, räumt Lena ein und fügt hinzu: „Da denke ich eher an meine Mutter.“

Anna Maria Kleinhuis ist seit Jahren in diversen Funktionen im Baseler Hof tätig. Derzeit agiert sie als Gesundheitscoach und bietet Feldenkrais- und Bones-for-Life-Training im Baseler Hof an. Auch bei akuten Beschwerden oder im Notfall ist ihre Beratung sehr gefragt. Die ausgebildete Physiotherapeutin und Heilpraktikerin der Bewegung weiß Rat bei branchentypischen Leiden wie Rückenschmerzen oder Gelenkproblemen, aber auch nach einem Arbeitsunfall. Ihre Lebenserfahrung und ihre Empathie tragen oft zu einer Verbesserung bei.





VON SCHIFFEN, SCHLEUSEN, SCHÖPFERN,
STADTVILLEN UND STREUOBSTWIESEN

Dependancen



... Schiffe ...



D.E.S. Bergedorf
Diesel Elektro Schiff

D.E.S. „BERGEDORF“ – in Kürze

- Technische Daten: Schiffstyp HADAG Fährschiff Typ IIIb Baunummer 839
- Bauwerft H. C. Stülcken Sohn – Hamburg
- Baujahr 1954 / 1955
- Baumaterial Stahl/Rundspant genietet
- Jahr der Restaurierung 1997
- Länge 30,10 m
- Breite 7,50 m
- Tiefgang 3,18 m
- Gewicht 266 t
- Passagiere 607 im Hafen
- 489 bis Glückstadt
- 367 bis Cuxhaven
- Hauptmaschine 380 PS – 500 UPM
- Elektroantrieb 240 kW – 400 V Gleichstrom
- Hafengenerator 17,5 PS – 1.100 UPM
- Propellermotor 300 PS – 1.250 UPM
- Propeller linksdrehend – 2,15 m
- Stromversorgung 110 V Gleichstrom
- Eigner Familie Kleinhuis
- Heimathafen Hamburg – Oevelgönne



Das Kleinhuis‘ Restaurantschiff im Museumshafen Oevelgönne:

Gute Butter bei die Fische und ein Platz an der Sonne

Als Just Kleinhuis eine der letzten Elbfähren vor dem Abwracken rettete, hatte er bereits ein fertiges Konzept im Kopf: Auf diesem schönen alten Schiff, Baujahr 1954/55, sollte ein Restaurant entstehen. So kaufte er im September 1997 kurzerhand die damals letzte in Fahrt befindliche HADAG-Fähre vom „Typ IIIb“ und übernahm sie für den Museumshafen Oevelgönne. Die 1952 bis 1962 gebauten Schiffe prägten bis Ende der 1970er Jahre das Bild des Hamburger Hafens. Damit steht die „DES Bergedorf“ für ein imposantes Stück Elbgeschichte. Nach einer gründlichen Werftüberholung und dem Einbau der Gastronomie wurde das „Museumshafen Cafe“ bereits 1998 eröffnet.

Auch heute ist die „Bergedorf“ die Attraktion im Museumshafen Oevelgönne. Zwei Decks, das überdachte Achterdeck und die Sommer-Terrasse bieten freie Sicht auf die Elbufer und historischen Boote im Museumshafen.

Nicht selten sind ehemalige HADAG-Kapitäne auf dem Restaurantschiff zu Gast. Denn die Teile auf der „Bergedorf“ sind noch original und vom Hauptdeck unter dem Restaurant hat der interessierte Besucher durch einen Glasboden freie Sicht auf den Maschinenraum. Das Unterdeck eignet sich dabei bestens für Feierlichkeiten jeder Art und kann zum Brunch, für Firmenfeiern oder ein rauschendes Fest mit Musik und Tanz angemietet werden.

Die Mannschaft im Restaurant gibt sich echt hanseatisch. So bewirbt die freundliche Crew im Finkenwerder Fischerhemd, dem „Buscherump“ (heißt „Buscherong“), und was der Smutje in der Kombüse zaubert, hat durchaus Weltstadt-Niveau: Scholle Büsumer Art mit Krabben und Bratkartoffeln, Hamburger Pannfisch (aus der Pfanne) auf Senfsauce, Fisch & Chips oder die Hamburger Fischsuppe begeistern Stammgäste wie Touristen. Nachmittags läuft das „Kaffeeeklatsch“-Gedeck an der Waterkant wie warme Semmeln. Denn der frische Kuchen aus der Schiffs-Backstube ist ein Gedicht und findet auch im Kleinhuis‘ Café & Weinstube reißenden Absatz.

Ein bisschen Seemannsgarn gefällig? Das Schiff ist heute noch fahrtüchtig und wird regelmäßig gepflegt und gewartet. So wurde die alte Dame auch Herbst 2016 in Finkenwerder aus dem Wasser geholt und einer aufwändigen Schönheits-OP unterzogen: Zahlreiche Fenster mussten ausgewechselt werden, der Außenanstrich über und unter der Wasserlinie war zu erneuern und alle Leitungen im Bauch des Schiffes wurden durchgespült. Heute erstrahlen die Innenräume in neuem Glanz und auch der Cabrio-Deckel ist wieder voll funktionsfähig: Mit ein paar Handgriffen hebt das Dach des Oberdecks wieder problemlos ab. Im Wasser ist das Kleinhuis Restaurantschiff



„Bergedorf“ dabei sehr mobil: „DES“ steht für den Diesel-Elektroantrieb, mit dem die „Bergedorf“ ausgerüstet ist. Der Elektromotor speist sich von der durch den Dieselmotor über einen Generator erzeugten Energie und überträgt diese auf die Schiffsschraube. Das erhöht die Mobilität des Schiffes beim An- und Ablegemannöver.

Vier Mal im Jahr geht die „Bergedorf“ auf große Fahrt und bietet eine völlig neue Perspektive auf den Hafengeburtstag, das Silvester-Feuerwerk und ihren Heimathafen am Ponton Neumühlen.

www.kleinhuis-restaurantschiff.de



... Schleusen ...

Mellingburger Schleuse



Nordisch by Nature – Die Mellingburger Schleuse im Alstertal

Der „Historische Gasthof an der Mellingburger Schleuse“ wurde im März 2016 von der Familie Kleinhuis übernommen. Schon wenige Wochen später, nämlich am Pfingstweekenende des Jahres, eröffnete das seit 1717 am Alsterlauf bestehende Gasthaus den gastronomischen Betrieb unter neu-



er Leitung. Natürlich hatten wir ein leises, ruhiges „Soft-Opening“ geplant, damit die neue Mannschaft erst einmal Gelegenheit haben sollte, sich als Team einzuspielen. Und natürlich hat doch ein findiger Journalist Wind von der Sache bekommen und an besagtem Samstag eine klitzekleine, aber sehr wirksame Meldung in der Hamburger Morgenpost platziert. Das Wetter und die „Stille Post“ im Alstertal taten ihr Übriges: Die Terrasse am historischen Alsterlauf war das ganze Wochenende sowie am Pfingstmontag brechend voll.

Die frischgebackene neue Direktorin des Hauses - Karina Voß-Kleinhuis, Witwe des 2011 verstorbenen Hoteleigners Just Kleinhuis – nahm die Sache gelassen. Ebenso wie ihre frisch zusammengestellte Crew, die diese Herausforderung mit Bravour gemeistert hat.

Weitere Herausforderungen sollten folgen: Der Einbau einer neuen Küche im laufenden Betrieb und vor allem während des Ostergeschäftes im Folgejahr, die behutsame Umgestaltung der Zimmer im Landhaus-Stil, die erste Winzerparty mit Grillstation bei Regenwetter ... Und last but not least die Feier zum dreihundertjährigen Bestehen im November 2017. Und es waren diese Anlässe, die aus der Mannschaft



der „Melli“, wie das Haus von seinen Mitarbeitern liebevoll genannt wird, ein belastbares Team gemacht haben, das den Betrieb heute professionell und mit viel persönlichem Engagement meistert.

Dabei war natürlich auch Mut zu kreativen Lösungen gefragt. So organisierte Niklaus Kaiser im März 2017 eine mobile Küche im roten Doppeldeckerbus, der dann sechs Wochen vor der Mellingburger Schleuse Quartier bezog. Und der „Big Bottle“-Winzerabend „im Grünen“ wurde kurzerhand in die Schleusenstube und die Grillstation in die Tenne verlegt.

Für Niklaus Kaiser ist die Mellingburger Schleuse eine perfekte Ergänzung zu dem familiär geführten Privathotel Baseler Hof: „Der historische Gasthof bietet unseren Gästen sehr viele Möglichkeiten zur Entspannung und offeriert eine Vielzahl von Räumen für Feiern und Anlässe jeder Art.“ Mit der Erhaltung des historischen Reetdach-Gebäudes verbinden sich für den Geschäftsführer zeitgenössische Gastlichkeit mit hanseatischer Tradition: „Wir legen größten Wert darauf, dieses einmalige Gebäude mit einzigartiger Lage direkt am

Alsterlauf so weit als möglich zu bewahren. Und mit unserer modernen deutsche Küche ist das Kleinhuis Hotel Mellingburger Schleuse auch für ein junges und internationales Publikum attraktiv.“

Seit der Übernahme im März 2016 hat die Familie Kleinhuis das Haus liebevoll renoviert. In die Hotelhalle wurde ein Kamin, in die Schleusenstube eine Bar integriert. Die antiken Möbel und Dekorationsartikel blieben dem Haus erhalten, ebenso historische Kacheln und Dielen. Eine Reise in die Vergangenheit bietet ein Besuch des Schwimmbades im Keller des Hauses: Die Holzdecken und orangefarbenen Fliesen mit farbenfrohen Motiven der Unterwasserwelt lassen die Zeit der 1970er Jahre wieder aufleben.

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA hat das Hotel mit 4 Sternen klassifiziert. Das weitläufige Haus verfügt heute über 47 Doppel- und Einzel-Zimmer sowie zahlreiche Veranstaltungsräume, die auch verbunden genutzt werden können. Seit 2017 ist die Mellingburger Schleuse Mitglied im Verband Christlicher Hoteliers (VCH).

www.mellingburgerschleuse.de



... Schöpfer ...

Café & Weinstube



Musikalisch am Michel: Kleinhuis' Cafe & Weinstube im Komponisten-Quartier

Wer zum ersten Mal die Peterstraße zwischen Hütten und Neanderstraße betritt, fühlt sich schlagartig um Jahrhunderte zurückversetzt. Kein lärmender Verkehr, ja überhaupt kein Auto und vor allem keine unansehnlichen Bausünden trüben den Blick des Besuchers. Stattdessen erfreut sich das Auge an schwungvollen Giebeln im Stil des 17. und 18. Jahrhunderts, Fachwerkbauten und Kopfsteinpflaster. Denn im so genannten „Komponisten-Quartier“ der Hamburger Neustadt stehen imposante Bauten von historisch rekonstruierten Hamburger Bürger- und Kaufmannshäusern, die in den Jahren 1610 bis 1780 an anderen Standorten in der Hamburger Innenstadt erbaut wurden. Kurz: Diese Straße hat es so nie gegeben. Die Komponisten jedoch, denen das musikalische Museum kurz vor der Ecke Neanderstraße gewidmet ist, waren ganz in der Nähe dieser Straße beheimatet oder beruflich engagiert.

In diesen musikalischen Museen des Komponisten-Quartiers sind die Werke der

Künstler Georg Philipp Telemann, C. Philipp Emanuel Bach, Johann A. Hasse sowie Johannes Brahms multimedial, akustisch und durch originalgetreue Nachbauten der Instrumente ihrer Epoche erlebbar.

Kultur, klassische Musik und Kulinarik finden im Kleinhuis' Cafe & Weinstube zusammen, das sich direkt angrenzend neben dem Museum in der Peterstraße befindet.

Im Stil des Biedermeier eingerichtet und ausgestattet mit original und original nachgebautem Mobiliar der Biedermeier-Epoche passt das charmante Café perfekt in die historische Kulisse der Umgebung.

(Gut)bürgerlich lautet auch das Motto der Küche unter der Regie des gebürtigen Franzosen Pierre Herves. Labskaus, Hamburger Pannfisch, Fischeintopf und Kuchen aus der Bäckerei des Kleinhuis Restaurantschiffs „DES Bergedorf“ im Museumshafen Oevelgönne zählen zu den bei Stammgästen beliebten Spezialitäten. Auch die leckeren Frühstücksvariationen mit Croissants und Eierspeisen sowie Kaffee-Spezialitäten à la Cappuccino und Latte Macchiato finden bei den Gästen aus der näheren Umgebung stets großen Anklang.

Die großzügige Terrasse inmitten der denkmalgeschützten Fassaden der gutbürgerlichen Wohnhäuser zählt in der warmen Jahreszeit zu den beliebtesten Treffpunkten für Anwohner und Hamburg-Besucher. An rustikalen Biertischen schätzen die Gäste eine unmittelbare Nähe zum Hafen wie zur Großstadt ebenso wie die ruhige, vom Straßenverkehr kaum tangierte Atmosphäre in dieser beschaulichen Fußgängerzone zwischen Ludwig-Erhard-Straße und Holstenwall.

Eine kleine, aber feine Weinauswahl flankiert das hanseatisch geprägte Angebot der Speisen. Dabei sind deutsche Klassiker aus dem Rheingau ebenso vertreten wie Weine aus den Anbaugebieten Côte du Rhone, Bordeaux oder Apulien.

Ein ganz besonderer Genuss jedoch erwartet den geneigten Zuhörer meist unerwartet wie überraschend: Nicht selten bereiten sich junge Künstler im musikalischen Museum auf ihren Auftritt im gegenüberliegenden Lichtwarksaal vor. Und präsentieren den Gästen des Cafés eine Generalprobe ihrer Kunst, die zum Verweilen einlädt. Wie zeitgenössisch das Museum ist, zeigte im Oktober 2016 der Besuch eines Herren, der mit britischem Akzent eine Dreiviertelstunde vor Schließung des Museums mit seiner Begleiterin um Einlass bat. „It was wonderful, and a great experience! I never saw and heard anything like it!“, bedankte er sich zum Abschied beim Personal des Museums. Ein Glas Wein und eine stärkende Speise im Café lehnte er ab. „I have to be somewhere tonight.“ Auf die Frage, was dies denn für ein wichtiger Termin sei, antwortete er britisch bescheiden: „I play the guitar, you know. We have a band which you may know.“ „What is it called?“, wollte die im Café tätige Mitarbeiterin wissen. Bereits in der Tür wandte er sich nochmals zurück und antwortete nonchalant: „The Cure“. Das Konzert in der Barclay Card Arena war seit Wochen ausverkauft. Und die diensthabende Dame im Café hatte nach über 30 Jahren einen der wichtigsten musikalischen Begleiter ihrer Jugend getroffen.

www.kleinhuis-weinstube.de



... Stadtvillen ...

Palais Esplanade

Logieren wie zu Kaisers Zeiten

Das Palais Esplanade wurde im Jahr 1830 durch die Bauherren Louis Heinrich von Hollen und Franz D. Lieber erbaut und war einst Bestandteil eines symmetrischen Prachtboulevards nach den ab 1826 entstandenen Plänen des Hamburger Baumeisters Carl-Ludwig Wimmel. Dieser war 1816 in den Staatsdienst gestellt worden und hatte bei der Anlage der Straße mit vier Baumreihen möglicherweise die Berliner Allee „Unter den Linden“ vor Augen. Dennoch blieb die Bebauung der Esplanade hanseatisch maßvoll und wirtschaftlich geprägt. Während die Nordseite der Esplanade nach einem Entwurf Wimmels entstand (erhalten ist noch das Haus schräg gegenüber, in dem einst die Schwester von Heinrich Heine lebte), fand die Südseite, auf der sich auch das Palais Esplanade befindet, wohl nur Wimmels wohlwollende Zustimmung.

Zahlreiche Unterlagen aus der Zeit sind verloren, so dass der Architekt des Gebäudes nicht sicher bestimmt werden kann. Bei dieser Erstbebauung handelte es sich wahrscheinlich um Spekulations-Objekte. Die Bauherren bzw. Besitzer wohnten zunächst nicht in ihren Häusern.



Das Haus Nr. 14 wurde dementsprechend als Zinshaus errichtet. Es wurde zweimal veräußert, bis als erste Eigentümerin Johanna Lucia Geffcken 1862 das Haus selbst bezog. Mitte der 1880er Jahre wurde es durch W. von Malein in ein Mehrfamilienhaus umgewandelt. 1897/98 wurde der hintere Teil des Gebäudes Nr. 14 durch Dr. Sarason mit einem rückwärtigen dreistöckigen Anbau zu einer Wasser- und Heilanstalt umgestaltet, deren Architektur heute in unserem „Jugendstilsaal“ zu bewundern ist.

In den Gebäuden 15 und 16 fanden neben der Nutzung als Eigenheim in den 1870er Jahren erst eine Augenklinik, zur Jahrhundertwende eine Bank und in den 1930er Jahren ein Antiquitätengeschäft ihren Platz an der Esplanade. Auch der CVJM residierte hier in den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts.

In den Jahren 1978/79 wurde das Haus durch die evangelische Kirche übernommen. Diese funktionierte das Gebäude zu einer Schulungsstätte der Nordelbischen Kirche um. In diesem Zusammenhang wurde eine Verbindung zu den Nachbargebäuden Esplanade Nr. 15 und 16 hergestellt. Seit dem Jahr 2001 beherbergt das Gebäude die Hamburgische Bischofskanzlei. Heute residiert hier die Christliche Akademie des VCH-Verbandes.

Der so genannte „Jugendstilsaal“ im hinteren Gebäudeteil des Hauses Nr. 14 kann

sich bei genauerer Betrachtung allerdings nur schwerlich auf den Jugendstil, also die Zeit um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert, berufen. „Wilhelminisch“ oder „gründerzeitlich“, also im engeren Sinne die ersten zwei Jahre nach der Gründung des deutschen Kaiserreichs (1871-1873), trifft es eher. So fand man – unter anderem im Bereich der Fenster und Türen – einige Ein- und Umbauten, die während verschiedener Epochen vorgenommen wurden.

Wie mühevoll, zeitaufwändig und nervenverzehrend die Rekonstruktion und Renovierung, die dann ab 2012 vorgenommen wurde werden würde, wurde erst deutlich, als man in die Dachstühle insbesondere der Anbauten aus der wilhelminischen Zeit vordrang. Da hatten gut gemeinte nachträgliche Verbesserungen der statischen Festigkeit durch Einbau von Stahlträgern Ende der 1950er Jahre, gepaart mit dem Ignorieren auch damals schon bekannter bauphysikalischer Zusammenhänge (oder deren Vernachlässigung?), zu katastrophaler Fäulnis geführt. Allen Beteiligten sträubten sich die Haare und der Architekt sowie der Statiker hatten schlaflose Nächte.

Nur durch schier unergründliche Systeme gegenseitiger Abstützungen hielt die Decke noch!

Den Architekten um Thorsten Müller (MAP), assistiert von Timo Bartsch, gelang es, die Bausubstanz behutsam zu sanieren, morsche Elemente zu entfernen und auf ein solides, neues Fundament zu stellen.

Heute beherbergt das Palais zwei Doppelzimmer und sieben Suiten, die alle individuell und im Stil des ausgehenden 19.

Jahrhunderts bis hin zu den 1930er Jahren gestaltet sind. Der Kreativität waren dabei keine Grenzen gesetzt. Ein Sofa im Stil des Chippendale, ein Schreibtisch mit filigraner Schnitzerei, originale Antiquitäten oder dem Zeitgeist des ausgehenden 20. Jahrhunderts nachempfundene Möbelstücke vereinen sich zu einer einmaligen wie gemütlichen Komposition. Neu – und ebenfalls dem Stil der Zimmer angepasst – sind vor allem die Bäder, die mitunter auf kleinstem Raum ein Maximum an Komfort bieten.

Neben den Suiten ist das Palais vor allem für seine stilvollen Tagungsräume bekannt. Mit sorgfältig restaurierten Stuck-Decken – einige davon aus Speckstein – und original Dielenböden, alten Kachelöfen und herrschaftlichen Flügeltüren bieten sie den passenden Rahmen für kleine Konferenzen, größere Tagungen oder festliche Anlässe wie Hochzeiten oder Bälle. Kurz: Das Palais Esplanade schafft einen besonderen Rahmen für besondere Anlässe.



... Streuobstwiesen ...

Gut Karlshöhe

Das Kleinhuis' Gartenbistro auf Gut Karlshöhe – naturgemäß genießen in der Stadt

In einer kleinen grünen Oase, auf Gut Karlshöhe im Stadtteil Bramfeld, befindet sich das Kleinhuis' Gartenbistro. Betreiber des Guts Karlshöhe ist die Hamburger Klimaschutzstiftung, die auch Trägerin der Modernisierungsmaßnahmen zur Weiterentwicklung des Guts war. So entstand ein attraktiver Ausflugs- und Bildungsort rund um die Themen Natur, Energie und Klimaschutz als ganzjähriges Angebot für Familien und Kinder sowie interessierte Laien und Multiplikatoren.

Als politisch unabhängige Stiftung verfolgt die Hamburger Klimaschutzstiftung mit diesem und zukünftigen Projekten das Ziel, den Hamburgern Verständnis für die Natur nahe zu bringen und praktische Lösungen für den Klimaschutz an die Hand zu geben. Unmittelbarer Zweck der Stiftung sind die Förderung der Bildung, des Umwelt-, Natur- und Klimaschutzes sowie von Kunst und Kultur, ausgerichtet am Leitbild einer nachhaltigen Entwicklung.

Das Landgut liegt quasi mitten in der Großstadt und ist mit Bus und Bahn schnell zu erreichen. Rund um das Gar-

tenbistro bietet das Gut Karlshöhe neun Hektar Natur pur und ein Paradies für Groß und Klein. Denn hier dreht sich alles um eine natürliche, bewusste Lebensart. So geht's auf dem Entdeckerweg vorbei an Schafwiesen, Hühnerhaus, Bienenstand, Bauerngarten und Streuobstwiese. Ein kleiner Bauernhof und gelebte Landlust. Ganz in der Nähe der großen Stadt.

Das Hof-Restaurant bietet unter der Regie von Familie Kleinhuis leckere rustikale Speisen wie Bauernfrühstück und Eintopf ebenso wie Currywurst Pommes mit karamellisierten Schmorzwiebeln. Die muss man sich erst mal auf der Zunge zergehen lassen, oder? Daneben stehen auch mediterrane Spezialitäten wie toskanischer Brotsalat und Bruschetta mit Tomate Mozzarella auf der Karte. Und die hausgemachten Kuchen sind immer eine kleine Sünde wert. Das vielfältige Speisenangebot richtet sich nach der Saison und wenn möglich beziehen wir unsere frischen Produkte von Lieferanten aus der Region.

Sonntags können die Gäste beim großen



Familienbrunch von 10.30 bis 14 Uhr nach Herzenslust schlemmen. Neben dem klassischen Frühstücksangebot offeriert das Buffet eine große Auswahl an kalten Vorspeisen wie z. B. Roastbeef, verschiedene Antipasti, eine bunte Salatauswahl sowie Platten mit Käse und Aufschnitt. Einer der zwei warmen Hauptgänge eignet sich für Vegetarier, neben verschiedenen Desserts bieten wir leckeres Obst aus regionalem Anbau.

Mehrmals im Jahr veranstaltet der Gutshof ein stimmungsvolles Hof-Fest.

Hier lassen unsere Gäste sich verwöhnen, begeistern und inspirieren! Und sie verstehen schnell: Das Gut Karlshöhe in Hamburg-Bramfeld ist ein ganz besonderer Bauernhof in der Großstadt.

Wie so oft sind es dabei die Menschen, die das Besondere eines solchen Ortes ausmachen. „Einmal haben wir zu später Stunde

einen dementen Herrn bei Wein und Kerzenschein betreut“, erzählt die Betriebsleiterin Marlies Böhm. Ihr absolutes Highlight aber sind die Hühner, die sich – auf der Flucht vor einem Hund – schon gerne mal im laufenden Betrieb bei ihr hinter dem Tresen verstecken.

www.kleinhuis-gartenbistro.de



Schiffe und Oldtimer

Mehr als nur ein Hobby

Dinge erhalten, die Freude an handwerklich gut Gemachtem und ein gewisser Widerstand gegen Schnelllebigkeit und Wegwerfgesellschaft – all diese Dinge waren längst ein Teil der Philosophie „Kleinhuis“, bevor der Begriff der Nachhaltigkeit in Mode kam. Gebaut wurde im Baseler Hof schon immer für die Zukunft und mit langfristigem Denken. Die Fenster und Möbel sind aus Holz, Parkett ist Parkett und kein Laminat. Alte Möbel werden zu neuen umgebaut und so weiter.

Das, wie gesagt, ist nichts Neues und es entsteht nicht aus Nostalgie, sondern aus Überzeugung.

Das Gleiche gilt für eine ungewöhnliche Sammlung historischer Schiffe und Autos.

Der größte „Pott“ ist die D.E.S. „Bergedorf“, die letzte große Hafenfähre dieses Typs mit Personenbeförderungszulassung. Gebaut 1954/55 auf der Stülcken-Werft, dient sie heute als Clubhaus und Restaurant im Museumshafen Oevelgönne. Vier bis sechs Mal im Jahr fährt das Schiff zu besonderen Anlässen durch den Hamburger Hafen.

Der Besanewer „ANNA“, erbaut 1910 – als ein Teil der Geschichte des Alten Landes – ist ein typischer Vertreter der Plattboden-Schiffe, die früher Obst und Gemüse nach Hamburg brachten. Sie wird ehrenamtlich erhalten und ist auf Anfrage über das Hotel zu mieten. Die „ANNA“ liegt



die meiste Zeit des Jahres im Museumshafen Oevelgönne.

Die „Suhr & Consorten II“ – eine kleine Barkasse mit Schleppvorrichtung – wurde 1930 auf der Jastram-Werft in Allermöhe gebaut. Bis in die 90er Jahre in der Speicherstadt im Einsatz, wird sie heute von einem ehrenamtlichen Team erhalten und liegt im Museumshafen Oevelgönne. Auch



1961 und 1962. Im Sommer sind sie im täglichen Einsatz und liegen immer bei Jahresleistungen von über 5000 Kilometern.

Unser Bentley „R“ aus dem Jahr 1954 gehört zu unserem kleinen Hotel „Sherbourne House“ in England. Er verbringt den Sommer aber meist in Hamburg.

Der Borgward Goliath ist unser einziges nicht fahrendes Auto. Der Versuch, ihn als Catering-Fahrzeug zu etablieren, scheiterte an den Bremsen. Aktuell steht er als Dauerleihgabe im Hafenmuseum am Schuppen 52 auf dem Kleinen Grasbrook.

Alle diese Fahrzeuge zu Wasser wie zu Land sind nicht nur Zeugen einer vergangenen Zeit, sondern, da sie in regelmäßigem Gebrauch sind, auch ein lehrreicher Vergleich zur Gegenwart. Ein 61er Käfer verbraucht z. B. nur 7 Liter Treibstoff auf 100 Kilometer und hat einen kürzeren Bremsweg als moderne Autos ohne ABS. Der Bentley verfügt über Servolenkung, Servo-Bremse sowie Automatik und wer die Inneneinrichtung eines T2 Campingbusses mit einem modernen T5 vergleicht, dem wird klar, was uns an (Lebens-) Qualität verloren gegangen ist.

Niklaus Kaiser im Herbst 2018

die „Suhr“ kann über das Hotel angemietet werden.

Auch die „Moellendorf & Sohn“ (MOLLI) – ursprünglich gebaut als „Werftbarkasse Deutsche Werft 2“ – blickt auf eine wechselvolle Geschichte zurück. Baujahr 1920, im Krieg zum Teil zerstört und in den Folgejahren auf- und umgebaut, ist sie heute in Privatbesitz.

Die „Cirrus“ ist ein Werftbau von 1955 im Stil der Folkeboote. Dieser typische Vertreter der Holz-Kielboote prägte über Jahre das Hamburger Stadtbild und liegt auf der Außenalster.

Oldtimer sammeln die Menschen heute als Geldanlage. Früher tat man es aus Freude daran, diese Autos zu fahren. Bei Just Kleinhuis begann die Leidenschaft mit einem 2CV11, den er aus Frankreich mitbrachte. Repariert, aber nicht restauriert gehört der Wagen immer noch zum Hotel und hat schon mehr Hochzeiten gesehen als die meisten von uns.

Bei mir begann das Autofahren mit dem Käfer und dieser Tradition bin ich treu geblieben. Beide Autos sind älter als ich – nämlich Baujahr



111 Jahre – Wow!

Wir verneigen uns vor dem Baseler Hof Esplanade Hamburg

Der Baseler Hof setzt Standards in der Branche – als erfolgreiches Privathotel, das sich nicht nur als exzellenter Gastgeber versteht, sondern auch Verantwortung übernimmt, indem es sich für soziale und ökologische Projekte engagiert und das Team in seinem Haus wertschätzt und fördert.

Infor ist stolz darauf, den Baseler Hof mit sämtlichen Lösungen vom Front Office über Revenue Management bis hin zum Back Office zu unterstützen. Wir sind der Technologie-Partner des Baseler Hofs – nicht seit 111 Jahren, aber seit 20 Jahren.



infor.de/hotels



Copyright ©2018 Infor. www.infor.com. All rights reserved.

Danksagung

Wir bedanken uns für die großzügige Unterstützung bei:

Bürgerspital zum Hl. Geist Weingut

Carl-Toepfer-STIFTUNG

CHEVAL QUANCARD SA FRANCE

ELMATIC GmbH GEBÄUDEMANAGEMENT

Ernst Kähler Frischdienst

FIDES Treuhand GmbH & Co. KG

Gerda Gregor Abendmoden

H.u.K Bohnhoff GmbH

Hamburger Sparkasse AG

Hansa Funktaxi eG

Infor (Deutschland) GmbH

KomponistenQuartier Hamburg e.V.

KRUSE – KÄLTETECHNIK

Malereibetrieb Swen Steiger GmbH

map +Architektur

MAX PIEHL GmbH & Co. KG

nettprint / a&c Druck und Verlag GmbH

Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH

Radeberger Gruppe KG

Raumausstattermeister Olaf Blaschke

Rüdesheimer Sektkellerei OHLIG GmbH & Co. KG

S-Bahn Hamburg GmbH

Seeberger GmbH

SIGNAL IDUNA Gruppe

Spielbank Hamburg Jahr + Achterfeld GmbH & Co. KG

Splendid Drinks G+L Nord GmbH

Thomas Hahn Gewerbe- und Haushaltsreinigung

Tischlerei Brauer GmbH

Vattenfall GmbH

VCH-Hotels Deutschland -Hotelkooperation- GmbH

VDP.Weingut Stigler

Weinagentur Gevenich GmbH & Co. KG

Weingut Bercher

Weingut Larcherhof



1825

Esplanade bedeutet: „großer freier Platz“ zwischen den Festungswerken, (heute Bahndamm) und den Häusern der Stadt. Sie wurde 1825 mit vier Reihen Bäumen nach dem Vorbild der Straße „Unter den Linden“ in Berlin angelegt.

1903

Das Grundstück Esplanade 12 wurde von Frau Rudolf Schröder geb. Freiin v. Schröder dem CVJM geschenkt!! Den Saal in der Fehlandtstraße baute Architekt I. Grotjan.

1905

Einweihung des CVJM Esplanade 12. Der Festsaal im 1. Stock fasste mit Empore 700 Personen!

1906

Hermann Conrad Johannes Fölsch und Harriett Regina Fölsch geb. Sloman waren überzeugte Christen. Beide stellten großzügig Mittel für wohltätige Zwecke zur Verfügung. In Hamburg war H. C. J. Fölsch in Freundschaft mit Johann Heinrich Wichern, dem Begründer des Rauhen Hauses, verbunden. Er stiftete namhafte Summen für dessen Werk; auch wurde er zu einem Förderer des CVJM (Christlicher Verein Junger Männer).

In Hamburg unterstützten beide die Innere Mission. So stiftete Harriett R. Fölsch 1906 zwei Grundstücke (Esplanade 11 und Fehlandtstraße 30) „zur Schaffung einer christlichen Heimstätte für Kellner und andere männliche Angestellte des Gastgewerbes“.

(Brief von Verena Fölsch)

Einweihung des Hauses im Oktober.

1908

Wurde an der Ecke Dammtorstraße das “Hotel Esplanade” eröffnet mit 125 Betten.

1912

Abriss des Pferdestalls in der Fehlandtstraße 30 und Neubau des Christlichen Kellnerheims.

1915

Das „Hotel Esplanade“ wird für 2,2 Millionen verkauft (Baukosten 7,7 Millionen), da unrentabel. Fehlandtstraße bekommt ihren Namen nach dem Bauunternehmer.

1919

Erste Eintragung des „Christlichen Hospizes Baseler Hof“ im Hamburger Adressbuch. Die Herkunft des Namens ist unbekannt.

1920

Johann Jakob Kaltenbach aus Dornstetten/Schwarzwald tritt die Stelle als „Sekretär“ der „Stiftung Christliches Kellnerheim“ an und leitet das Hotel.

1921

Geburt Ruth Kaltenbach.

1923

Geburt Bernhard Kaltenbach.

1925

Geburt der Zwillinge Gerhard und Richard Kaltenbach.

1926

Umzug der Familie Kaltenbach an den Mittelweg 8.

1927

Geburt Johannes Kaltenbach.

1927/1928

Am 25. November 1927 verkauft Frau Dr. chir. dent. Maria Adolfine Dinkelacker an die „Stiftung Christliches Kellnerheim zu Hamburg“ das Grundstück an der Esplanade 10.

Das Haus wird der Stiftung zum 1. April 1928 geräumt übergeben.

Dezember 1928

Errichtung des Mittelbaus in den Gärten, Architekt Dr. Eugen Fink.

Mai 1930

Befähigungsnachweis des „Elektrikers Heinrich Carstensen, geb. 19.5.1905 zu Blankenese, den Personenaufzug des Hauses Esplanade 10/11 zu führen“.

1933

Die Nationalsozialistische Partei Deutschlands gewinnt die Reichstagswahlen, Adolf Hitler wird Reichskanzler. Die Gleichschaltung aller gesellschaftlichen Gruppen und Verfolgung alles „Nichtarischen“ beginnt. Was „nichtarisch“ ist, definiert der „Führer“.

1. Juni 1939

Die Brüder-Gemeinde tauscht das Haus Mittelweg 8 gegen das Grundstück Heimhuderstraße 18, Familie Kaltenbach zieht dorthin um.

1. September 1939

Beginn des 2. Weltkrieges durch Angriff auf Polen.

Mai 1941

„Durch Anordnung der Geheimen Staatspolizei in Hamburg vom 31. Mai 1941 ist die Liquidation der Stiftung Christliches Kellnerheim zu Hamburg verfügt worden.“

Oktober 1941

Technischer Überwachungs-Verein Hamburg, 23.10.41: „Fahrstuhlführerprüfung: Wir übersenden die Bescheinigung über die von uns am 8.10.41 vorgenommene Prüfung Ihrer drei Hauptführer Bremer, Göpfert und Gundlach mit der Bitte, selbige dem Aufzugsbuch beiheften zu wollen. Unsere Kostenrechnung fügen wir bei. Heil Hitler! Der techn. Leiter Dipl.-Ing. Kock“.

27. Dezember 1941

Hochzeit Hero und Ruth Kleinhuis, geb. Kaltenbach.

Januar 1942

„Veräußert wurde das Grundstück Esplanade 10-11 und Fehlandtstraße. 26-30 laut. Kaufvertrag vom 28. Februar 1942 an Herrn Johann Jakob Kaltenbach, Hamburg. Der Kaufpreis für Grundstück und Gebäude beträgt RM 580.000,-, für Mobiliar laut Kaufvertrag vom 28. Februar 1942 RM 95.000,-.

Die Hypotheken, die in der Bilanz zum 31. Dezember 1941 mit RM 718.318,41 ausgewiesen werden, wurden von Kaltenbach mit RM 658.771,97 als Selbstschuldner anstelle der Stiftung im Zuge des Kaufs des Grundstücks Baseler Hof übernommen.“

Juli 1943

Das Gemeinde- und Wohnhaus Heimhuder Str. 18 wird von einer Brandbombe getroffen. Es brennt komplett aus.

Januar 1944

Johann Jakob Kaltenbach stirbt durch Herzschlag.

Sommer 1944

Bernhard Kaltenbach wird als Soldat in Russland vermisst und später für tot erklärt.

8. Mai 1945

Ende des 2. Weltkrieges, der Hamburger Stadtkommandant kapituliert bedingungslos und rettet damit Tausenden das Leben. Englisches Militär und Zivil-Verwaltung besetzen die Stadt.

November 1945

Die Witwe Daisy Kaltenbach führt den Betrieb fort. Nach deren Tod am 21. November 1945 waren „Kaltenbach Erben“ berechtigt, den Betrieb weiterzuführen. „Eine Nachlassauseinandersetzung hat nicht stattgefunden und kann auch einstweilen nicht stattfinden, da einer der Erben vermisst ist und der Hotelbetrieb, nach dem Willen der Erblasser von dem vermissten Miterben Bernhard Kaltenbach und dem heute noch als Lehrling tätigen Miterben Richard Kaltenbach geführt werden soll.“

Dezember 1945

„Hero Kleinhuis tritt als beauftragter Geschäftsführer vom 1/12/1945 bis 30/9/1949 als Personalchef in den Dienst der englischen Besatzungsmacht.“ (handschriftliche Notiz Hero Kleinhuis)

Dezember 1947

„Herr Hero Kleinhuis hat den Betrieb unter eigener Verantwortung, jedoch im Namen und für Rechnung der Kaltenbach Erben zu führen. Die Kaltenbach Erben gewähren Herrn Kleinhuis für seine Tätigkeit neben freier Wohnung und Verpflegung in dem bisher gewohnten Rahmen eine monatliche Vergütung von RM 750,- brutto, die am Schluss eines jeden Monats von ihm postnumerando entnommen werden darf.“

September 1949

Eröffnung des Hauses als Privatunternehmen ab 17. September 1949. Ab jetzt ist das Hotel ein Familienbetrieb.

September 1951

Besetzungsfreigabe: „Es wird hierdurch mitgeteilt, dass der Grundbesitz in 10 Esplanade, Hamburg, Hospiz Baseler Hof, bezüglich dessen Ihnen die Accommodation Demand No 163/86 am 18. Tag des Mai 1945 zugestellt wurde, nicht mehr benötigt werden wird vom 15. Tag des Oktober 1951. (...) Der Erhalt dieser Mitteilung muss bestätigt werden durch Gegenzeichnung und Rücksendung der beigelegten Abschrift an den Quartering Officer. 29. September 1951, Unterschrift District Quartering Officer RASC, Northern Sector, HAMBURG/HOCHKAMP, Manteuffelstr, UxbridgeBarracks, Major K.A.Walker — Gegengezeichnet: Jacob Kaltenbach Erben, in Vollmacht: H. Kleinhuis“

Bereits am nächsten Tag kam ein Gast, sagte: „Sind die Tommies weg“ und gab seinen Koffer ab. Der erste Gast nach dem Krieg!

31. Dezember 1952

Geburt Hilke Kleinhuis.

Herbst 1953

Abriss der bereits seit 1929 (!) schadhaften Vorderhäuser zur Esplanade. Der Neubau geschah im gleichen Jahr!

Oktober 1954

Festliche Einweihung und Wiedereröffnung des neugebauten Vorderhauses.

1955

Hochzeit Richard Kaltenbach und Edith Möller.

7. Januar 1956

Geburt Antje Kleinhuis.

Juni 1958

Plötzlicher Tod Johannes Kaltenbachs

1958

Abriss und Neubau des ehemaligen Kellerheims zur Fehlandtstraße, feierliche Eröffnung im Oktober.

26. November 1958

Geburt Just Kleinhuis.

März 1959

Abnahme des neuen Personen-Aufzugs für sechs Personen inkl. Fahrstuhlführer! (Karl-Ludwig Kreßmann, geb. 19.5.1925, wurde geprüft und hat die „Bedienung des oben bezeichneten Aufzugs verantwortlich übernommen“.)

Ab 1955

Richard Kaltenbach arbeitet als Leiter des Gastronomie-Bereichs.

Mai 1972 bis Oktober 1973

Hilke Kleinhuis arbeitet als Empfangssekretärin.

September 1972

Hero Kleinhuis übergibt das Amt des Geschäftsführers an Holger Malessa, (Dipl.-Volks- und Betriebswirt, Mitglied der Brüdergemeinde Heimhuderstraße). Er selber geht in den Ruhestand.

Januar 1983

Holger Malessa hat einen schweren Autounfall. Er wechselt nach seiner Genesung in die kaufmännische Leitung des TABEA-Krankenhauses. Für einige Monate vertritt Hero Kleinhuis ihn und führt das Haus.

ab Mai 1983

Sohn Just Kleinhuis (Schiffahrtskaufmann) macht ein Betriebspraktikum in einem anderen Hamburger Hotel. Abends übernimmt er als „Feierabendchef“ Buchhaltung, Schriftverkehr und Controlleraufgaben im Hotel „Basler Hospiz“, ehe er dann die Leitung übernimmt.

1. Januar 1986

Familie Richard Kaltenbach verkauft ihre Anteile an Hero und Just Kleinhuis.

29. Mai 1986

„Just married“: Hochzeit Anna Waitz und Just Kleinhuis.

Sommer 1986

Ausbau des 7. Stockwerks zur Esplanade mit zwei Suiten und Terrasse.

1987

Umbau Restaurant und Oberlichtsaal.

Juni 1988

Umbau und Eröffnung des Bistros „KLEINHUIS“, Eingang Fehlandtstraße.

19. Juni 1989

Geburt Jacob Kleinhuis.

1989

Einrichtung und Betrieb eines Weinladers im „Alsterhaus“.

1. Februar 1992

Geburt Lena Kleinhuis.

1993

Umbau und Neueröffnung der Empfangs- und Eingangshalle. Einrichtung einer Bar, Neugestaltung der Tagungsräume und des ehemaligen Restaurants.

Juni 1995

Über zwei Jahre lenkt Anne Kleinhuis die Geschicke des „Basler Hof“.

Bewirtschaftung des Staatsopern-Foyers und der Kantine. Zehn Jahre lang.

2. April 1997

Niklaus Kaiser v. Rosenberg übernimmt die Geschäftsführung des Hotels.

1997

Umbau einiger Zimmer im Mittelbau, die vorher keine Bäder hatten.

01.01.1998

Eröffnung der HADAG Fähre D.E.S. Bergedorf als Museumshafencafe, heute Kleinhuis´ Restaurantschiff

1999

Umbau und Neueröffnung des Bistros als „Weinrestaurant KLEINHUIS“.

August 2004

Hero Kleinhuis stirbt

Herbst 2004

Nach der plötzlichen Schließung der Evangelischen Akademie in der Esplanade 15 und 16 können die Räume langfristig angemietet werden, nachdem sie denkmalschutzgerecht restauriert wurden. Die BASELER HOF SÄLE entstehen und werden für Feiern aller Art sowie als beliebte Tagungsräume genutzt. Die neugegründete „Christliche Akademie“ des VCH entsteht unter der Federführung des langjährigen Akademiedirektors Pastor Wolfgang Teichert, die übrigen Büro- und Wohnräume werden untervermietet.

2004–2005

Abriss des Dachgeschosses Fehlandtstraße und Neubau dreier Stockwerke, gleichzeitig wird im 6. Stockwerk des Mittelbaus ein Verbindungsgang geschaffen nach vorne und hinten sowie eine Sauna im Keller, ein dritter Fahrstuhl im Neubau und ein Durchgang vom und zum Hotel „ALSTER-HOF“.

2005

Die Arbeiten zur Einrichtung eines Wellness-Centers beginnen.

Die Esplanade und der Baseler Hof



Unter dem Bild in der Empfangshalle: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Baseler Hof (Juni 2007)



VATTENFALL

Januar 2007
Wieder werden Halle und Empfang umgebaut – „das Bild“ aber bleibt.

21. Juni 2007
100 Jahre sind vollbracht!

01.04.2008
Ruth Kleinhuis stirbt

Sommer 2008
20jähriges Jubiläum Weinrestaurant Kleinhuis mit neuem Konzept als Kaffee- & Weinhaus

04.04.2010
Hochzeit Karina Voß und Just Kleinhuis

Sommer 2010
100. Geburtstag Besanewer ANNA

Herbst 2010
Der letzte Bauplan von Ruth Kleinhuis wird verwirklicht, das „Mittelbautreppenhäus“ wird zu Zimmern umgebaut

15.01.2011
Just Kleinhuis stirbt

In Folge dessen wird Sven-Oliver Schmidt als Vertreter der Erben Prokurist des Hauses

September 2011
Eröffnung des Kleinhuis` Bistro & Weinhandel, zunächst unter dem Namen „Weinladen im MEDIAFLEET“

27.01.2012
Der Baseler Hof erhält das Green Globe Nachhaltigkeitssiegel

März 2012
Übernahme des Hotels Sherbourne House in Attleborough, Norfolk, England

23.08.2012
Der Baseler Hof bekommt das Familiensiegel der Stadt Hamburg verliehen

Mai 2013
Eröffnung des Kleinhuis` Gartenbistro auf Gut Karlshöhe

Sommer 2013
Eröffnung des Palais Esplanade (ehemaliger Bischofssitz der Nordelbischen Evangelischen Kirche) an der Esplanade 14-16 mit 7 Hotelsuiten, Tagungsräumen und Kindergarten

2013/2014
Umbau Restaurant und Realsierung eines neuen Restaurantkonzepts

Umzug des Bistro & Weinhandel vom MEDIAFLEET in den Weinkeller des Kleinhuis

Sommer 2014
60 Geburtstag der D.E.S Bergedorf, unseres Restaurantschiffs

29.10.2014
Der Baseler Hof gewinnt den Hamburger Inklusionspreis für Ausbildung und Beschäftigung für Menschen mit Behinderung

März 2015
Eröffnung des Kleinhuis` Cafe & Weinstube im Komponistenquartier

16.04.2015
Der Baseler Hof gewinnt den Helga-Stödter-Preis für Mixed Leadership in der Führung

15.05.2016
Eröffnung des Kleinhuis Hotel Mellingburger Schleuse mit dem Kleinhuis` Historischer Gasthof

22.03.2016
Hochzeit Jacob Kleinhuis und Nora Herzog

01.05.2017
Das Kleinhuis` Restaurant bekommt nach dem 17 Antrag eine Terrassengenehmigung in der Fehlandtstraße

23.06.2017
Geburt Elisa Kleinhuis

11.11.2018
111 Jahre Baseler Hof wird groß gefeiert



Verleihung des Helga Stödter Preises für Frauen in Führungspositionen 2014 / Verleihung Green Globe / Verleihung des Inklusionspreises 2014

BASELER HOF 2007-2018



BASELER HOF 2007-2018



NIEHOFFS

Vaihinger

FRUCHTSAFT GMBH

GRATULATION

Die Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH gratuliert dem Privathotel Baseler Hof Esplanade Hamburg zu 111 Jahren Hotelgeschichte.

Wir danken unseren heutigen und ehemaligen Mitarbeitern!

Augustat, Angelika
Bieganik, Marcus
de Lourdes
Pestana, Maria
Guenyar, Fatma
Hainke, Annemarie
Hinrichs, Kirsten
Jansen, August
Kalbitzer, Gesine
Kirchhofer, Christoph
Körner, Hannedorle
Kühl, Hauke
Neumannn, Gertrud
Rapel, Irmgard
Terzi, Fatma
Vilger, Marie-Louise
Wagener, Ute

Alsterhaus

Falkowski, Klaus-Heinrich

Azubi Fachkraft

Ayad, Rachid
Buhk, Ingrid Melissa
Graba , Samantha
Kröger, Florian
Malonek, Lukas
Matmuja, Edison
Mohssen, Mona
Schmidt, Michaela
Schoch, Manuel
Shannag, Nazik
Süreth, Heike
Zoug, Samira

Azubi-Hofa

Adler, Cornelia
Agdepe, Sevgigül
Ameti, Arlinda
Antoniou, Anastasius
Arcos, Isedora
Asmus, Joanna
Atlas, Bayram
Baasch, Majken
Bartelt, Alexander
Basner, Doris
Becker, Madita
Beder, Katharina
Beilfuß, Brunhild
Beltrán Castro, Samana
Bensch, Melissa
Bergmann, Kim
Beushausen, Barbara
Birek, India-Lileyn
Bischoff, Annekatrin
Boelke, Verena
Boettcher, Claudia
Boldt, Katrin
Booth, Margret
Borgstede, Brigitta
Böttcher, Elke

Breckwoldt, Angke
Brumbacher, Monika
Brüser, Francis Lee Joy
Bücker, Thora Finnja
Christine
Buiatti Burgueno, Lucia
Belen
Bünemann, Geeske
Buss, Ellen
Buttmann, Janina
Carstensen, Susanne
Caspar, Viola
Celik, Derya
Christensen, Ilka
Dawid, Stephanie
de Laar, Kirstin
Deatweiler, Eline
Dierks, André
Dorendorf, Silka
Drewke, Elena
Drewke, Roberto-Carlos
Dugge, Ruthild
Duwe, Paul Jakob
Dvalidze, Otar
Ebert, Nicole
Ehrenfort, Celine
Erkelenz, Claudia
Espigul Palomino, Lorena
Evers, Anke
Ewertz, Paola
Federau, Anne Christin
Feingold, Milena
Felbinger
Fick, Beverley
Fischer, Julia
Franck, Kirsten
Frandsen, Swantje
Friedrich, Arne Dirk
Fuldner, Ulrike
Gaczioch, Rosemarie
Gebauer, Gabriele
Genzenleichter, Marina
Giesbert, Hannah Eltje
Mika
Glombitza, Carola
Glossner, Giovanna
Gnewuch, Angela
Gomes Coelho, Maria
Filipa
Gottheil, Gerrid
Grefe, Ursula
Greipel, Tony
Güngör, Jasmin
Haeger, Anke
Haman, Helga
Hammerich, Meike-Julia
Handke, Erika
Hansen, Marianne
Hansen, Sabine
Harriefeld, Gesa
Hartwig, Corinna
Heidi, Wieland
Hellweg, Viola

Henning, Karin
Henningsen, Katrin
Hentschel, Lara
Heyns, Karin
Hinkeldey, Stefan
Hinrichs, Tanja
Hirt, Robert
Hoferichter, Kristin
Hoffmann, Gabriela
Hoffmann, Karla
Carstensen, Susanne
Hoppe, Andreas
Janson, Sven
Jepsen, Carolin Juliane
Jurczek, Britta
Kattner, Nargiz
Kausch, Arne
Keine, Susanne
Kern, Ulrike
Khachatryan, Alla
Kirsch, Torsten
Klindworth, Annegret
Kluever, Cornelia
Kluge, Edda
Kluge, Nina
Könnecke, Rita
Koppelmann, Maren
Krause, Marie
Krause, Regina
Kühlike, Janina
Kürschner, Anja
Kuse, Hanna
Kussauer, Susanne
Kyriakopoulos, Maria-Gri-etje
Lampert, Gabriella
Landgraf, Joana
Lauckner, Maria
Leubecher, Sophia
Liebetanz, Irma Marie
Lorenz, Gudrun
Lüddens, Judith
Luehrs, Heike
Maduck, Jasmina
Maia de Loureio
Martinez Marengo,
Rodrigo Adrian
Meinecke, Eva
Meineke, Antonia
Meinert, Birgit
Menges, Andrea
Mey, Bianca
Meyer, Nathalie
Meyn, Monika
Mikolai, Corinna
Möller , Monika
Monti, Valentina
Moreno Isla, Claudia
Müller, Sandra
Müller, Waltraud
Neubauer, Steffen
Niemerszeiin, Sabine
Niemeyer, Silas
Niquet, Annika

Nitsch, Marga
Nolte, Lieseloott
Nolting, Dagmar
Nordt, Julia
Noyawo, Jean-Honoré
Nygaard, Rita
Oelenberg, Philipp
Offerhaus, Philipp
Ort, Antje
Orthmann, Silke
Otte, Britta
Otto, Andrea
Ovesen, Christina Fangel
Paap, Susan
Pantoja Esteban, Sheila
Pardemann, Vera Helga
Gretchen
Pätow, Annette
Patryk, Barbara
Peters, Nicole
Petersen, Heike
Pietschke, Anja
Pingel , Kerstin
Pioch, Alexander
Pittalis, Andrea
Ploog, Michael
Pohlmeyer, Daniela
Poppe, Beate
Pradittham, Phatcharin
Quandt, Heike
Raetz, Stephanie
Rathje, Joanna
Regel-Riebling, Philipp
Reinstorf, Heike
Reitz, Doris
Riek, Oliver
Rodsak, Anita
Roehrig, Nicole
Roeschen, Christina
Röhrs, Anja
Rudnick, Marion
Rueckert, Victoria
Sadika, Mohamad Ziad
Sander , Nicole
Saubert, Nicole
Scharnberg, Sarah
Bianca
Schiwek, Mareike
Schlichting, Charlotte
Schlichting, Sandra
Schmetzer, Jack-Marvin
Schmidt, Dirk
Schmidtke, Heidi
Schmitz, Konstantin
Schönemann, Marc
Schröder, Katja
Schubinski, Dana
Schüller, Isabel
Schumann, Alexandra
Schütt, Heidi
Sehnke, Nicole
Sell, Lena
Sembach, Dagmar
Skokann, Sarah

Soares Arcanjo, Vivian
Sommerfeld, Jeanette
Sorgenfrei, Rita
Splett, Sabine
Stapelfeldt, Susanne
Starck, Brigitte
Strauß, Antje
Ströh, Brigitte
Tepper, Carola
Thieme, Claudia
Thon, Janet
Timtijevic, Maja
Trautvetter, Sebastian
Triep, Diana
Vasic, Noah Lukas
Vogel, Antje
Volkova, Yulia
von Ahnen, Timo
von Heyden, Daniel
von Matzenau, Julia
von Remohr, Chris-tian-Detlev
Wagener, Nils
Weber, Christian
Weidner, Silke
Weimer, Karin
Wensigk, Saskia
Wiedenfeld, Julia
Wiegner, Annemarie
Wierzbindki, Angelika
Wildt, Birgit
Willems, Larissa
Winkler, Brigitte
Witt, Wiebke
Wittrock, Uta
Wodarz, Lydia
Wolf, Ulrike
Yilmaz, Ümran
Zeddel, Marita
Zimmermann, Ann-Kath-rin

Azubi-Hoka

Arodake, Anas
Assing, Kaja
Buhr, Lena
Bülhoff, Henrik Lewe
Diefholtz, Jennifer
El-Kaakour, Nabil Tobias
Gebhardt, Joana Ronja
Handke, Nica Theda
Herrmann, Roman
Jungclaus, Kristina
Rosenbusch, Fenja
Schenk, Carlo Ben
Stuhr, Beeke
Sytnyk, Roman
Wachsmuth, Maike
Weser, Jan Peter
Wilde, Maria
Wirnhier, Mareike

Azubi-Koch

Ansgar
Abdlghani, Trari
Ahrens, Manfred
Ahrens, Thomas
Albrecht, Karl
Bal, Ali
Beckers, Jessica
Beckmann, Nele
Bellon, Sophia
Biyiha, Jasmin Rose
Katrin
Blick, Bianca
Brandt, Heike
Breddermann, André
Bremer, Jan-Alexander
Bruch, Heidi
Brunocilla, Sandro
Burghart, Sylvia Elke
Busch, Kim Hendrik
Dinc, Frank
Ditter, Gabriele
Döse, Björn
Dröse, Michelle
Ebeling, Pascal
Einfeldt, Boris
Felsch, Katharina
Friedrichs, Jutta
Gehrike, Mario
Germann, Alexander
Graf, Renate
Graff, Petra
Gröhnke, Andrea
Grossmann, Hildegard
Haag, Doris
Haufe, Angelika
Heilig, Eric
Helwig, Thorsten
Hentschel, Janina
Herold, Jacqueline
Hintz, Ute
Hofmann, Elisabeth
Hölter, Marc
Hülsmann, Irene
Hüneburg, Julia
Ilder, Annegret
Jepp, Anja
Junge, Timothy
Kalkan, Ersin
Kamann, Karin
Klaus, Anja
Klenk, Monika
Klütz, Michaela
Knopf, Babette
Kocabey, Serdar
Korn, Paul Laurence
Kral, Alexander
Kraljevic, Nikola-Tim
Krüger, Finn
Kurt, Emine Cigdem
Larsson, Leena
Laudan, Sabine
Lengawetter, Ramona
Linke, Arne

Lohse, Jörg
Mahmoud, Ahmed
Mohammed Marai
Medhane, Mulue
Meisig, Dieuna Marleen
Meyer, Bärbel
Mirow, Hannelore
Mittparain, Pichit
Möllendorf, Sven
Müller, Rolf
Narvaez Polanco, Maria
Juliana
Neumannn, Christiane
Neuwerk, Sascha
Oben, Lena
Osbahn, Johannes
Osterloh, Björn
Plagens, Petra
Poppe, Petra
Räbiger, Kirsten
Rasteik, Iris
Regese, Jennifer Eva
Reichert, Annemarie
Rode, Thorge
Rösch, Matthias
Rosenbusch, Jonas
Runge, Steve
Ruppach, Justin Gert
Salikov, Angelina
Schirmer, Angela
Schlüter, Johannes
Schmalfeldt, Anne-Chris-tine
Schmid, Gunnar
Schönfeld, Markus
Schostak, Stefan
Schreiber, Falko
Schröder, Heide
Schulz, Mike
Schwieger, Matthias
Siemssen, Kai
Sonnenschein, Christof
Sperling, Vincent Noah
Statkiewicz, Szymon
Stegenga, Lars
Steinbach, Marina
Steinmann, Katharina
Stemmann, Heidrun
Thies, Iris
Thoß, Oliver
Tiedemann, Andy
Uhl, Brigitte
Uhrbrock, Marcel
von Lonski, Maria
Weber, Tommy
Weiß, Alberto
Westphal, Birgitt
Winter, Steffen
Wolf, Matthias
Wolters, Christa
Zargaran, Kassra
Zhao, Fan

Azubi Rau-mausstatter

Thomann, Janina
Grapentin, Hannah Lisa
Özdemir, Seda
Waldrich, Dustin
Azubi-Refa
Ahlgrimm, René
Akinola, Kazeem Bob
Alzaga Rodriguez, Pablo
Andjelkovic, Rebekka
Antunes Löffler, Philip
Alexander
Bätjer, Marno
Bergmann, Isabelle
Blade, Arthur
Blankenburg, Horst
Blondzik, Stefanie
Boldt, Norbert
Boru, Michaela
Bosak, Benjamin
Bouyahia, Anis
Bruszies, Jasmin
Bulut, Murat
Burekovic, Admir
Cebulska, Roksana-Anna
Chaouch, Mongi
Cintrano Lopez, Silvia
Cornelius, Bartosz
Denecke, Ann-Kristin
Egert, Norbert
Ehlers, Ronald
Eisenberg, Peter
Feyen, Uwe-Jens
Filz, Helmut
Foelz, Barthold
Forner, Jan
Frey-Helms, Nicole
Geier, Stefan
Ghadban, Khodr
Glissmann, Peter
Görtitz, Stefan
Grabinski, Udo
Grell, Wolfgang
Guhl, Peter
Halbbauer, Hermann
Hilse, Joachim
Hinsch, Olaf
Hinsch, Thomas
Hoppenrath, André
Hossensade, Hossin
Imanci, Filiz
Jakob, Kathrin
Jakowidis, Nikolaos
Joos, Rudolf
Kaminski, Michael
Karnstädt, Götz
Kehr, Wolfgang
Klafczenski, Harry
Kohnke, Katharina
Kotan, Adriana
Kranawetter, Simone
Lang, Anette

Lempfert, Klaus
Liebrecht, Heinz
Linden, Albrecht Michael
Hubertus
Lopez Chapella, Sandra
Lustig, Stefanie
Maack, Alexandra
Mac Kenzie, Linn
Mai, Edgar
Mankowski, Dorte
Masser, Martina
Materna, Manuela
Mathan, Frank
Milojica, Slobodan
Müller, Jürgen
Nagel, Detlef
Neutz, Marie
Nowatzky, Nicole
Ofrabinski, Udo
Okorn, Jens
Otto, Klaus-Dieter
Peglow, Renate
Petersen, Bernd
Pfannenschmidt, Carola
Phoonjaya, Somphorn
Pinske, Melanie
Protze, Annekatrin
Reders, Stephan
Rehders, Thamy Alisa
Riek, Oliver
Rodust, Sigmund
Roehl, Uwe
Röhling, Uwe
Rohrbeck, Frank
Ross, Rima
Schau, Norbert
Schoepke, Andreas
Schönebaum, Thronn
Schröder, Victoria
Schwarz, Joachim
Selk, Jan
Sharma, Melissa
Soeder, Nadja
Soltwedel, Michel
Stamm, Florian
Stehen, Günther
Stehle, Angelika
Steinbrenner, Tina
Steinmann, Barbara
Stuhrmann, Rico
Szatkowska, Lidia
Tarkhani, Nouridine
Tas, Metin
Theile, Stephan
Vara Gomez, Beatriz
Vilhemsson, Fred
Vogel, Meriel
Vollbrecht, Stefanie
von Heyden-
Wasmann, Axel
Wegener, Klaus
Weibrecht, Egon
Wessler, Jennifer
Wieben, Dennis

Wolf, Paul-Jochen
Wolfram, Denice
Zimmermann, Hagen
Zorndt, Manfred

Bankett

Bonau, Carsten
Esser, Dirk
Grzybowski, Slawomir
Król, Doreen
Rieper, Sebastian
Saaba, Mike
Safa Vardi, Hamid Reza
Sahre, Per
Schönfeldt, Dominik
Weinzweig, Marc
Witteborn, Jürgen
Hubertus

Bergedorf

Almehemed, Alaaeddin
Astro, Rusten
Austin, Antony Mark
Barile, Andreas
Dolezyk, Matthias
Emskötter, David
Hebestreit, Birgit
Njie, Sherifo
Nordt, Adrian
Nordt, Derek

Bar

Ahumada Andunce,
Jorge Ricardo
Arquo, Sascha
Biebricher, Rene
Christian

Büro

Balaszus, Vera
Blaser, Clara Sophie
Boehrnssen, Heike
Borstel, Gitte
Bremer, Wilhelm
Claßen, Christiane
Dammenheim, Sigrid
Dirks, Hermine
Ehl, Sara
Ganswindt, Waltraud
Gilluer, Markus
Groch, Horst
Hartje, Margot
Henke, Sabine
Jasinski, Anneliese
Karlsen, Uwe
Kissel, Wilhelm
Kleinhuis, Hilke
Kleinhuis, Lena
Köhler, Renate
Krah, Anneliese
Kraus, Margot

Wir danken unseren heutigen und ehemaligen Mitarbeitern!

Kroester, Brigitte Kuban, Heike Melzer, Maike Müller, Maren Plomgren, Jutta Portmann, Jessica Rawe, Ruth Reumann, Regine Robert, Guy-Michel Schnell, Gerd Schröder, Lydia Schröter, Melanie Seufert, Maria Steffens, Christa Stieb, Beatrice Stromski, Rosemarie Susanne, Nähr Trüb, Michael Twardosz, Hienz von der Kammer, Brigitte Wilhelmi, Marianne Wohlers, Anna	Schroeder, Ronja Bettina Stromburg, Florian Vriesinga, Sjieuwke Westermann, Mareike Merle Wroszkowiak, Mara Sophia	Burmester, Ingrid Carlson, Kurt Cecchi, Arcangelo Cruel, Julius Cruel, Jürgen Dahlgaard, Wiebke Daniel, Hellmut de Laar, Kirstin Decker, Klaus-Jürgen Dehn, Ingeborg Dickomey, Guenter Dümpelmann, Felizitas Eberle, Rolf Ehl, Dietrich Ehlert, Detlef Ehricke, Astrid Elbers, Detlef Eljack, Ahmed Elouali, Jaquiline Engelin, Eberhardt Euler, Peter Eulitz, Renate Evans, Hanna Fazeska, Sandor Feldhaus, August Fiedler, Christa Frank, Renate Franz, Zoch Frey, Markus Fürhoff, Günter Garba, Karl-Heinz Garvaix, Alain Gast, Jochen Gast, Steffen Gehricke, Michael Gellermann, Silke Ghebrehiwet, Gabriel Gichentopf, Edgar Glenn, Charlston Robert Goffry Gödel, Frank-Oliver Gonzales, Francisco Göpfut, Karl Gosler, Derék Gould, Warren Grausch, Roberto Greve, Peter Griener, Verena Grohnert, Uwe Gronau, Rüdiger Gronmeyer, Dieter Gronmeyer, Otto Gröschel, Verena Groß, Dieter Groß, Gerhard Heinrich Karl Grote, Gerhard Güler, Hasan Gunda, Maren Gundlach, Karl Günes, Fayik Brüggemann, Ralf Brunotte, Natalie Buech, Christoph	Gurski, Michael Gutheins, Bärbel Gutschenreiter, Arno Haack, Dietrich Haarlaender, Sigrid Haberkorn, Hans-Jürgen Hackmann, Anneke Hahn, Dieter Hallwass, Eckehardt Hamel, Daniela Hanssmann, Georg Haupt, Petra Hauptmann, Jürgen Hauschild, Nicole-De-siree Hein, Gehrt Heinemeier, Jörn Heinrich, Horst Heins, Hans-Jürgen Hellfritz, Heinrich Helvey Kadar, Nicolas Hemmenga, Sitha Henning, Ursel Herch, Wilfried Herpel, Horst Herrmann, Kirsten Hillmer, Bettina Franz, Zoch Frey, Markus Fürhoff, Günter Garba, Karl-Heinz Garvaix, Alain Gast, Jochen Gast, Steffen Gehricke, Michael Gellermann, Silke Ghebrehiwet, Gabriel Gichentopf, Edgar Glenn, Charlston Robert Goffry Gödel, Frank-Oliver Gonzales, Francisco Göpfut, Karl Gosler, Derék Gould, Warren Grausch, Roberto Greve, Peter Griener, Verena Grohnert, Uwe Gronau, Rüdiger Gronmeyer, Dieter Gronmeyer, Otto Gröschel, Verena Groß, Dieter Groß, Gerhard Heinrich Karl Grote, Gerhard Güler, Hasan Gunda, Maren Gundlach, Karl Günes, Fayik Brüggemann, Ralf Brunotte, Natalie Buech, Christoph	Kressmann, Karl-Ludwig Kronenwett, Micheal Krüger, Leopold Krüger, Malte Kuckuk, Jörn Kuhnert, Nils Kujamäki, Pekka Laesecke, Walter Lembke, Wolfgang Lenz, Karl-Heinz Litschauer, Victor Lorentzen, Beatrice Lorenz, Manfred Lorenz, Peter Louvier, Birgit Luele, Naci Luft, Claudia Mader, Robert Manthey, Wilhelm Marcos, Andreas Onoufriou Martens, Charles Martinez, Juan Carlos Maruhn, Angela Matthias, Martina Matzen, Kerstin McInerney, Steven Hoffmann, Dirk Hoffmann, Michael Hofmann, Christa Hohmann, Frauke Elisabeth Holm-Möberg, Anette Michele, Beate Mielke, Horst Miltz, Marcel Moewert, Ursula Mohr, Werner Mohrdiek, Werena Möller, Liesbeth Helene Möller, Ronald Montua, Christian Müller, Marta Mulligan, Edward Murrar, Rüdiger Nagel, Beate Nagel, Nancy Naujoks, Heinz-Peter Nazarek, Hildeburg Neumann, Erhard Neumayer, Anna Nikoleitschak, Wolfgang Nitsche, Bernd Nyyssönen, Heino Oehlert, Johanna Oehlert, Robert Olbert, Peter-Christian Ostermeier, Annika Owart, Jessica Owosekun, Anthony Pählicke, Wolfgang Pajonk, Ludwig Schulze, Gisela Paniconi, Fiore Paniconi, Libero	Pekin, Maren Petermann, Robert Peters, Edelgard Petrovic, Michael Petzold, Horst Pfeiffer, Iris Pfeiffer, Herbert Philipzig, Anette Phillips, Andrew James Pick, Günter Pink, Johanna Pink, Jonny Piron, Dominique Pirschel, Christina Plass, Gertrud Poeche, Eike Pollack, Stepan Pomin, Robert Pomina, Svetlana Popp, Barbara Porkert, Peter Pötter, Sven-Erik Prott, Heinrich Rahim, Abdul Rau, Wolfgang Rauch, Christoph Reichert, Inga Reisgen, Horst-Friedrich Remmert, Marc Reske, Jürgen Reske, Thomas Reymond, Etienne Riedel, Kurt Riehle, Valentina Rimoci, Erwin Rinner, Jürgen Rodriguez Rohdewohld, Brigitte Rosmann, Ilja Rothacker, Katrin Rothe, Ingeborg Rubbart, Horst-Werner Rubbst, Horst-Werner Rudek, Max Rus, Ion Alexandru Saltz, Gabriele Saltz, Michaela Santiago y Schäfer, Sascha Scheele, Martin Schesslinger, Erich Scheunert, Katrin Schiele, Siegfried Schlosser, Andrea Schneeberger, Herbert Schneider, Norbert Schnell, Rudolf Schöne, Wolf-Heiden Schröder, Heinz-Werner Schüler, Safia Schult, Annekatrin Schulze, Gustav Schulze, Martin Schulze, Werner Schulze, Wolfgang	Schumann, Lieselotte Schunke, Roland Schwalbe, Sylvia Schwinger, Gunter Johann Seidel, Armin Seik, Erhard Siefkens, Thomas Sodeinde, David Sörensen, Paul Speth, Maria Speth, Marichen St Pierre, Paul Christoph Staphylas, Sybill Stavermann, Heino Stegemann, Sibylle Stegmann, Moritz-Arndt Stein, Sven Steinke, Reinhold Stephan, Anna Stöber, Heinz Stöffhaas, Siegfried Strüwer, Thorsten Stuhr, Jürgen Suhr, Kirstin Süyün, Mehmet Süyün, Rasim Tandogan, Muzafer Ercan Tardelli, Florio Terpe, Karl-Heinz Tettenborn, Heinz Teuber, Rolf Thomsen, Ingwar Thon, Heinrich Tomat, David Benjamin Torgler, Ulrich Töwe, Jürgen Umaigba, Joseph van Unen, Jos Varonen, Jukka-Pekka von Schmude, Rainer von Trotha, Clamor Ernst Albrecht Vorbeck, Anke Voß, Karina Vulic, Marijan Wagner, Sigrid Walter, Simon Warn, Walter Weil, Jean-Luc Weinreich, Wolfgang Weiss, Wilhelm Richard Werner, Dorothea Westphal, Reinhard Wichers, Colja Wildgrube, Heike Wilkens, Werner Willmzik, Martha Windberg, Franz Wittke, Heinz Witzke, Siegfried Wolf, Reinhard	Wolters, Ines Wrage, Angela Zacherias, Heinz Zahel, Anna-Katharina Zeciri, Safet Zimmermann, Hanne-Marie Zmunda, Birgit Zweynert, Gottfried	Buettner, Elfriede Burghardt, Gitta Burmeister, Selma Busch, Brigitte Cablen, Susanne Carapina, Zelska Carpenter, Beth Carstens, Hermine Celikayar, Hüsnüye Chaves, Rosa Chober, Rudolph Chrisargiri, Evagelia Christiansen, Elisabeth Cici, Mehmet Ciric, Emilka Clausnitzer, Bärbel Claussen, Irmgard Conde Herreo, Carmen Connelly, Catherine Cook, Isabel Winifred Cox, Jill Craesmeier, Nelly Cramer, Elisabeth Creagh, Helen-Marie Crespo Lopes, Maria Adeline Crespo Lopes, Maria Fatima Crespo Lopes, Maria Candida Cunningham, Catherine Cvitanovic, Lidija Czarnecka, Danuta Czumanski, Christa Daniel, Ursula Dannert, Herma Danullis, Anneliese Davidson, Gwendoline, May Dawartz, Jenny de Almeida, Maria Isaura de Almeida, Maria Odete Jorge de Almeida Coelho Martins, Maria Salete De Jesus Silvares, Aurora Maria de Melo Ribeiro, Maria Alcina Demiannik, Margot Dericks, Erna Didara, Marija Dierks, Hermine Dietzmann, Klaus-Martin Alcina Dimitriadov, Vassiliki Dittmann, Franz Dobric, Zejneba Donegana, Antonella Donner von Gromoff, Raimund Dos Santos- Esteves-Marcelo, Josefina	Drewes, Jana Drummond, Susan Drumond, Maria Merita Duarte, Maria de, Lourdes Crespim Dulon, Madeleine Ebeling, Evamarie Eberle, Christiane Eggerstedt, Gisela Chober, Rudolph Chrisargiri, Evagelia Christiansen, Elisabeth Cici, Mehmet Ciric, Emilka Clausnitzer, Bärbel Claussen, Irmgard Conde Herreo, Carmen Connelly, Catherine Cook, Isabel Winifred Cox, Jill Craesmeier, Nelly Cramer, Elisabeth Creagh, Helen-Marie Crespo Lopes, Maria Adeline Crespo Lopes, Maria Fatima Crespo Lopes, Maria Candida Cunningham, Catherine Cvitanovic, Lidija Czarnecka, Danuta Czumanski, Christa Daniel, Ursula Dannert, Herma Danullis, Anneliese Davidson, Gwendoline, May Dawartz, Jenny de Almeida, Maria Isaura de Almeida, Maria Odete Jorge de Almeida Coelho Martins, Maria Salete De Jesus Silvares, Aurora Maria de Melo Ribeiro, Maria Alcina Demiannik, Margot Dericks, Erna Didara, Marija Dierks, Hermine Dietzmann, Klaus-Martin Alcina Dimitriadov, Vassiliki Dittmann, Franz Dobric, Zejneba Donegana, Antonella Donner von Gromoff, Raimund Dos Santos- Esteves-Marcelo, Josefina
---	--	--	---	--	---	--	---	--	---

Café & Weinstube

D.E.S. Bergedorf

Direktions-assistent

Wir danken unseren heutigen und ehemaligen Mitarbeitern!

Haupt, Emilie Hausknecht, Annemarie Hautamäki, Anne Haymann, Stephanie Hcerk, Keskin Heikkinen, Armi Marja, Hannele Heinrich, Johanna Heiskanen, Raija Sinikka Helling, Slava Hemske, Elly Herkel, Christine Hertenstein, Urda Hinz, Charlotte Hoff, Krimhild Hoffmann, Hildegard Holmes, Susan Penelope Holtmann, Hildegard Hosse, Elisabeth Hübner, Katharina Hübner, Rita Huning, Ursula Hurskainen, Pia-Helena Hyytiäinen, Anna-Lisa Illing, Wibke Injic, Marija Instenberg, Erika Janson, Albert Janssen, Ruth Jaskowiak, Barbara Jesussek, Margot Jireius, Lena Joachim, Carola Joergensen, Jutta Johannson, Ute Jonigk, Maria- Hortensia Jonigk, Vinka Joska, Kristi Pätvikki Jost, Helga Jung, Jutta Jungheinrich, Birgit Jurek-Tatarewicz, Elzbieta Kabot, Maria Kähler, Ines Kallankari, Minna Helena Karakaya, Fatme Karakol, Sافure Keating, Lisa Maria Kelly, Kathleen Kelm, Martha Kiesendahl, Christiane Kiianheimo, Heidi Kaarina Kinsella, Bernadette Kinsella, Christine Kirik, Naime Kirkwood, Patricia Kleiber, Erna Klemm, Maren Klenke, Marianna	Kliche, Hertha Klötzel, Nicole Kludass, Emmi Knickrehm, Ingrid Knieling, Liselotte Kocaer, Fatma Koch, Ira Koch, Ida Köhl, Ida Kohlscheen, Gerhard Köhn, Karla Koitka, Lotte Koll, Britta Konig, Barbara Könnecke, Hildegard Körner, Marie-Luise Korsman, Marita Koschate, Ingrid Kougioumtzis, Maria Krah, Anneliese Krakowiki, Zita Krcmar, Vinka Kreft, Richarda Kreft, Halina Kreth, Else Kromm, Hertha Kropat, Elfriede Krufft, Johanna Krüger, Agnuszka Kruse, Grete Kruska, Rosemarie Kuczak, Heidemarie Kühne, Marlies Kuitunen, Merja Riitta Kuivasmaeki, Minna Kujanssuu, Eila Majatta Kukuk, Katharina Kuldas, Hafize Kuldas, Safiye Kumst, Frieda Kundoch, Alexandra Kunst, Frieda Kunz, Erna Kurpez, Marica Kurt, Nevin Kurt, Soehret Kurzhalz, Günter Kutscher, Margot Kutter, Monique Brigitte Lakermann, Inge Lange, Hannelore Lasseux, Hildegard Lau, Regina Lau, Tanja Laukka, Kirsti Mirjami Laurenz, Barbara Laurich, Helmke Lavarra, Giovanna Lavia, Kristiina Lehsten, Brigitte Kleiber, Erna Lenz, Ursula Leppin, Else	Lind, Birgit Lindow, Carola Lindroos, Kia Susanna Livingstone, Norma Lochrie, Anne Phyllis Loeck, Sonja Lohn, Rita Lohse, Karla Lopes-Raguse, Maria Losz, Edith Lübbe, Käthe Machwirth, Leni Mallon, Frieda Malone, Patricia Maltzahn, Andrea Marhan, Sunay Marienfeld, Eleonore Koschate, Ingrid Marsal, Inge Massey, Linda Matnoor, Ratna Dewi May, Johanna Mayr, Ingeborg Mazur, Elisabeth McInnes, Shiona Measter, Otilie Meghrazian, Sabine Kruft, Johanna Meinecke, Ruth Meinert, Fatma Menis, Gülhatun Meyer, Frauke Meyer, Christine Meyer, Rita Michalski, Heike Möller, Edith Möller , Marlies Moritz, Anna Maria Moschberger, Erna Mosconi, Miria Mößler, Gudrun Mozquera- Redondo, Maria de Rosario Mueck, Susanne Mueller, Halina Mueller, Erika Müjdeci, Emine Müller, Anneliese Munkelt, Petra Nebel, Birgit Nekrassova, Lioudmila Neumann, Margrit Nguyen, Nhi Nguyen, Kim Nguyen, Sophie Nguyen, Sophie Minh, Thu Nielsen, Gerda Niemann, Carla Noering, Toedorica Lehto, Marja Nordt, Birka Nuppenau, Andrea	Oehme, Christina Ohle, Käthe Ohmenzetter, Tanja Olagh, Mc Kay Oronoz, Carmen Luisa Oronoz, Gladys Lohn, Rita Lohse, Karla Lopes-Raguse, Maria Losz, Edith Lübbe, Käthe Machwirth, Leni Mallon, Frieda Malone, Patricia Maltzahn, Andrea Marhan, Sunay Marienfeld, Eleonore Koschate, Ingrid Marsal, Inge Massey, Linda Matnoor, Ratna Dewi May, Johanna Mayr, Ingeborg Mazur, Elisabeth McInnes, Shiona Measter, Otilie Meghrazian, Sabine Kruft, Johanna Meinecke, Ruth Meinert, Fatma Menis, Gülhatun Meyer, Frauke Meyer, Christine Meyer, Rita Michalski, Heike Möller, Edith Möller , Marlies Moritz, Anna Maria Moschberger, Erna Mosconi, Miria Mößler, Gudrun Mozquera- Redondo, Maria de Rosario Mueck, Susanne Mueller, Halina Mueller, Erika Müjdeci, Emine Müller, Anneliese Munkelt, Petra Nebel, Birgit Nekrassova, Lioudmila Neumann, Margrit Nguyen, Nhi Nguyen, Kim Nguyen, Sophie Nguyen, Sophie Minh, Thu Nielsen, Gerda Niemann, Carla Noering, Toedorica Lehto, Marja Nordt, Birka Nuppenau, Andrea	Sauermilch, Karen Sauske, Margarethe Schack, Annelore Schaper, Kirsten Scheufele, Irmtraud Schilling, Uta Schlie, Kirsten Schlüschen, Petra Schlüter, Carmen Schmidt, Mimi Schmidt, Renate Schmidt, Marita Schmittner, Luigia Parsons, Beverly Jane Patsch, Marie-Luise Peker, Alime Penate Vazques, Gracia Perlwitz, Sabine Pestane, Maria Margarida Pfeifer, Inna Pinazo, Erlinda Pink, Frieda Pink, Jonny Pinto-Pereira, Ana Maria Pitschmann, Lisbeth Plano, Giuseppe Plewe, Adelheid Pochert, Marina Porcu, Gavina Pufall, Bertha Puhlmann, Gerda Puls, Margarete Purmonen, Raili Inkeri Rabiege, Elisabeth Radisic-Kröger, Violeta Radtke, Vera Raethe, Tanja Rahmel, Helga Rahn, Claudia Rahn, Marion Rainho, Idalina Gil Rajic, Nada Ramm, Regina Rass, Waltraud Rata, Maria Lopes Rebenstorf, Antonie Reiche, Reimer, Edith Reimers, Herta Remijn, Ingrid Imelda, Maria Rizvanovic, Klaudija Rockenschuh, Hildegard Romanovic, Borka Ruehaak, Gisela Rumpf, Annemone Ruschmeyer, Else Rutzki, Brigitte Saacke, Margarete Salminen, Varpu Noly, Agnes Santos Pinto, Graca Maria	Stropagel, Ursel Sueyuen, Guelsuem Swierczyna, Margarete Sykes, Elizabeth Szalek, Mariechen Tacke, Karin Tank, Miriam Tarkowska, Anna Tassel, Brigitte Teich, Brigitte Teittinen, Sanna Terzi, Ayse Terzi, Dilek Tettenborn, Elke Tettenborn, Erika Teuber, Waltraud Thomas, Ilse-Marie Thomas, Pricilla Thon, Elise Thormälen, Ursula Tomillo Sanchez, Maria Jesus Torre, Maria Treulieb, Manuela Tsarvegkou, Maria Umland, Elke Uvut, Ragiba van Acken, Yvonne van Aken, Dorit Maria van de Ven, Nicolette Josepha Anna, Maria Vasileva, Ludmila Vater, Roswietha Vatterrott, Anne-Marie Vigil-Sanches, Ernestina Seeling, Elsa Seifert, Nicole Semmrich, Irid Seppänen, Anna-Maija Seubert, Jutta Shakibi Guilani, Torkan Siebenlechner, Ingeborg Sievers, Bernhard Sipus, Katarina Sirkku-Katrüna, Salm- inen Sirpa Hellevi, Seppänen Skłodowski, Barbara Skrzypcak, Renatta Soares Barbosa, Maria Rosa Sokolova, Tetyana Sommer, Anita Sommerfeld, Inge Speckhahn, Hertha Springer, Helga Staiger, Emma Steffens, Henriette Ruschmeyer, Else Steinbeck, Augustina Steinheuser, Marcelina Valdes Stier, Liliana Salomaa, Anna-Maria Stoffers, Else Strasdas, Anna	Will, Thekla Winter, Sonja Woikowski, Emmi Wulf, Angelika Wyka, Alice Yarci, Gülhatmi Yigit, Gülfıye Yigit, Zülfi Yoktubay, Lütfiye Yüksel, Saziye Zagroduik, Anna Zahn, Ingrid Zavernik, Josefa Zech, Friedel Zeisenitz, Karin Zimmer, Ingeborg Zimmermann, Corinna Zinke, Andrea Zorka, Antelj	Arps, Hildegard Assmann, Doris Atalay, Remziye Baaken, Heinrich Bader, Gertrud Frimpong, Kwabena Fuchs, Martha Bar, Ewelina Bartel, Renate Basar, Gueleustan Basaran, Behtiye Bauer, Mandy Behn, Frauke Beier, Elke Bekoez, Safade Belal, Hassen Belitz, Christiane Bellon, Sophia Benthien, Lasse Berber, Hatice Biller, Ingo Bluhm, Ingrid Blum, Raul Bodesheim, Maria Beres, Katherina Bremicker, Friedrich Breustedt, Arne Brockstedt, Annelies Broszies, Barbara Brüggmann, Edeltraut Caddy, Andrew Campbell, Michael Carlucci, Claudia Caroline, Roberto Carsten, Till Cat, Kemal-Ibrahim Celik, Fatma Classen, Markus Courant, Yves Cyriln, Giles-Benjamin Czap, Thorsten da Silva, Maria Dahlmann, Ferry Dallügge, Jan Dampha, Yaya Diamban, Sankoung Dogan, Yeter Donev, Toni Dörfler, Christel Dorka, Herbert Drefahl, Martha Dröse, Björn Dudka, Christian Duncan-Williams, Ahmed Dunker, Karin Durak, Doene Durak, Turgay Edel, Marcel Ehlers, Otto Eickmann, Dörte Elia, Franziska Enders, Sebastian Engelke, Albert Erdem, Fatma Faria de Sousa, Paulo	Jorge Faulborn, Emma Fitoussi, Bernard Denis Förster, Gertrud Frimpong, Kwabena Fuchs, Martha Furunlar, Nebihat Gaidus, Helmut Gebel, Gesine Gehrke, Joseph Georges, Michel Bernard Gerlach, Peter Gfell, Herta Goecmen, Fatma Goenningen, Heike Gomes de Gomes, Armando Gomes, Marcos Gilles Gosch, Erna Gottschalk, Belinda Grap, Sylvia Grewner, Erna Groegor, Maria Groene, Edgar Gronwald, Gisela Grönwold, Lisa Groth, Traute Günzel, Wiebke Hagge, Marc Hansen, Cécilie Hasoglu, Serife Heinze, Markus Helms, Michael Hemmerle, Karoline Hervet, Pierre Hesse, Andreas Heyn, Magdalena Hitchfield, Peter Hoff, Portia Hoffmann, Gabriele Höhl, Michaela Holst, Else Holst, Gertrud Horn, Michael Hörtel, Christian Igbowke, Sylvanus Ivanov, Arthur Jahnke, Ingeborg Jankowski, Thomas Jegard, Alexandre Jelassi, Nasia Jeremic, Henezic John, Dorit John, Thomas Jovic, Mirjana Juergensen, Marlies Juwara, Lulu Kähler, Elke Kalinowski, Trude Karabacak, Abdurrah- man Karakaya, Nuran Karakus, Bircan Karasu, Sehel	Karatziovali, Anna Kasapogul, Naim Kaufmann, Helmut Kaverna, Nejlya Kazda, Bringfriede Kebbeh, Muhammed Kefeli, Emine Kern, Hans-Joachim Kern, Siegfried Kieselbach, Patrick Kilic, Mahmut Knechtel, Albrecht Koch, Stefanie Kohn, Andreas Konan, Bazia Köpke, Jörg Körner, Barbara Körner, Hannedorle Kotyrbá, Wolfgang Kovacic, Marijana Kretzschmar, Susanne Kreutz, Michael Krüger, Adrian Krüger, Philip Krüger, Wolfgang Kuecuekkaya, Zeki Kühl, Lieselotte Laffrenz, Carla Lafrentz, Ute Langanky, Rosemarie Länger, Ilse Larson, Margot Larsson, Leena Lehmbecker, Andreas Liberski, Hannelore Lilischkis, Bert Litka, Martin Lohmann, Silvia Lubka, Ulf Lühr, Thomas Lux, Ruth Maecker, Renate Maier, Nils Majidi, Farhad Majtic, Vinko Marino, Guiseppina Marschewski- Martini, Erika Masuch, Hermine Matem, Luise Mavros, Stavros Meduric, Marcia Meier, Jennifer Meurer, Tobias Meyer, Klaus Milenkovic, Liljana Mohamad, Assaad Muesfeldt, Andrea Müller, Günther Müller, Joachim Thomas Mummert, Korinna Engelke, Albert Münzert, Lars Murgia, Carlo Murrar, Martin
---	--	---	---	--	--	--	---	---	---

Wir danken unseren heutigen und ehemaligen Mitarbeitern!

Namat, Thomas
Nebahat, Sen
Njie, Sherifo
Noack, Margot
Nordt, Derek
Oener, Güllü
Oesterreicher, Anne
Oetzuerk, Sevli
Oliveira, Etelvina
Osterloh, Björn
Ouda, Islam Boshra
Mohamed Hassan
Owusu-Ansah, Chris-
topher
Owusu, Alexandra
Owusu, Samson
Paetsch, Andreas
Patzner, Nicole
Peuz, Stefan
Pieper, Anna
Pinot Frois, Antonio Luis
Ploog, Helene
Pretzel, Brigitte
Prokisch, Wolfgang
Puercek, Gueluezar
Puth, Elfriede
Rakic, Dragana
Rauh, Thorsten
Redecker, Keno
Rehder, Magdalena
Rehmers, Ludwig
Reiser, Jan
Ricci, Dennis
Rigbans, André
Rindfleisch, Christian
Rinke, Ute
Robert, Eleanore
Rodrigues Maria Almei-
da Custodia
Rosenberg, Manuela
Rutzki, Brigitte
Sabani, Tamara
Sanca, Inocencio Unbu-
canha Antonio
Sander, Christian
Sauzeau-Sorin, Simon
Schack, Kristin
Schadenfelder, Helga
Schäfermeyer, Ulrich
Scharfenberg, Thomas
Scheiblich, Axel
Schmidt, Herma
Schmidt, Sandra
Schröder, Nicole
Schröter, Enrico
Schulz, Michael
Sebti Ben Larbi, Cherif
Seemann, Renate
Selveroglu, Salver
Sezer, Sevkinaz
Siaw, Samuel
Sick, Christian
Simowski, Andrea
Singh, Randev

So, Selo
Sollberger, Ellen
Splietz, Hauke
Starke, Hildegard
Steinhoff, Elsa
Stoyanka, Wergin
Stüben, Gunda
Suso, Jubaba
Süyün, Bahriye
Tarami, Davud
Tijanic, Slavojka
Tiks, Eva
Tofall, Torsten
Tokgöz, Ali
Tomasina, Franck
Tomic, Kata
Tüger, Bärbel
Tuncer, Ferida
Uhlmann, Doris
van Gerven, Achim
Vandycke, Ignace Georg-
es Christiane
Veit, Heiko
Vekari Roa Roberto
Anronio
Voigt, Daniel
Vollbrecht, Michael
Vollrodt, Margarete
Volmer, Anna
Vykoulova, Libus
Wagner, Dirk
Wagner, Olana
Wallmüller, Sigrid
Warnck, Patrik
Warstat, Ingrid
Wartenberg, Stefan
Wegener, Anneliese
Rodrigues Maria Almei-
da Custodia
Rosenberg, Manuela
Rutzki, Brigitte
Sabani, Tamara
Sanca, Inocencio Unbu-
canha Antonio
Sander, Christian
Sauzeau-Sorin, Simon
Schack, Kristin
Schadenfelder, Helga
Schäfermeyer, Ulrich
Scharfenberg, Thomas
Scheiblich, Axel
Schmidt, Herma
Schmidt, Sandra
Schröder, Nicole
Schröter, Enrico
Schulz, Michael
Sebti Ben Larbi, Cherif
Seemann, Renate
Selveroglu, Salver
Sezer, Sevkinaz
Siaw, Samuel
Sick, Christian
Simowski, Andrea
Singh, Randev

Mellingburger Schleuse

Abdelhamid, Sameh
Abdelhamid Ismail
Aleksandrzak Augustyni-
ak, Wanda
Amoah, George Boatey
Asefaw, Edu
Becker, Rene
Bernhardt, Albrecht
Heinz Gottfried
Bertholdt, Thomas
Alexander
Bertram, Lena Marie
Brane, Anmaeal
Debesay, Freweini
Derska, Jacqueline
Drasdo, Kai
Gagu, Adrian
Pinot Frois, Antonio Luis
Ploog, Helene
Pretzel, Brigitte
Prokisch, Wolfgang
Puercek, Gueluezar
Puth, Elfriede
Rakic, Dragana
Rauh, Thorsten
Redecker, Keno
Rehder, Magdalena
Rehmers, Ludwig
Reiser, Jan
Ricci, Dennis
Rigbans, André
Rindfleisch, Christian
Rinke, Ute
Robert, Eleanore
Rodrigues Maria Almei-
da Custodia
Rosenberg, Manuela
Rutzki, Brigitte
Sabani, Tamara
Sanca, Inocencio Unbu-
canha Antonio
Sander, Christian
Sauzeau-Sorin, Simon
Schack, Kristin
Schadenfelder, Helga
Schäfermeyer, Ulrich
Scharfenberg, Thomas
Scheiblich, Axel
Schmidt, Herma
Schmidt, Sandra
Schröder, Nicole
Schröter, Enrico
Schulz, Michael
Sebti Ben Larbi, Cherif
Seemann, Renate
Selveroglu, Salver
Sezer, Sevkinaz
Siaw, Samuel
Sick, Christian
Simowski, Andrea
Singh, Randev

Michaelis Hof

Wittig, Frauke
Heinemann, Gerlind
Christa Marie
Weber, Manuela

Näherei

Rissling, Anna
Krumpfen, Simone

Oper

Abele, Isabel,
Ahrens, Kerstin,
Alj, Hale
Aloko, Haron,
Antonic, Vera
Aydni, Hakan
Bassler, Britta
Bender, Mareen
Bender, Norman
Berk, Margarete
Bickel, Gudrun
Bickel, Marina
Bilges, Stephanie
Bobkeiwicz, Alexandra
Bockelmann, Britta
Bohnstedt, Andrea
Bohnstedt, Sven
Borchert, Maik
Böse, Andrea
Bremer, Stefanie
Bremer, Tilman
Brenneke, Wibke
Hashem
Huszar, Peter
Jansen, Anneke-Britt
Kannecht, Tina
Kiso, Michael
Kollien, Nina
Leingärtner, Pascal
Libeamlak, Dawit
Link, Krystyna
Lucius, Grace Mary
Ludwig, Max
Mahfouz, Mohamad
Ousama
Meyer, Niklas
Nega, Ibrahim
Okorn, Peter
Safie, Shafiq Ullah
Wickard, Adelheid
Winschel, Rosemarie
Wischmann, Heike
Witzel, Jens-Thorsten
Wolf, Henning
Wolter, Miriam
Wolter, Tobias
Woost, Sonja
Worm, André
Wunstorf, Erika
Yasar, Fuat
Yavus, Emine
Yaya, Mohamed
Yesilyurt, Gülay
Yilmaz, Sadiye
Yilmaz, Sevgili
Zuls, Milka
Zürcher, Isabella
Zwernemann, Alexander

Jakobowski, Kaja
Junker, Sandra
Jürgens, Johanna
Kaiser, Gesa
Kapsalis, Nikolaos
Keggenhoff, Renate
Keil, Christine
Kitzinger, Annina
Kleinhuis, Anna-Maria
Kleinschmidt, Anja
Kmoth, Ivan
Kmoth, Nadine
Koch, Carola
Koenders, Stephan
Kraft, Axel
Krassowski, Bernhard
Krüger, Tanja
Kruse, Marie-Christin
Kube, Dorothea
Lambrecht, Sven
Langen, Iris
Leicht, Ulrich
Lemm, Nicole
Lüthje, Nico
Maaack, Kristina
Mahmondi
Darinso, Roya
Mahmoodi-
Christ, Oliver
Costa, Carlos
Dabbagh, Khaled
Darinsoo, Abbas
Datta, Julian
Dechand, Anna
Dell, Inna
Depner, Brigitte
Doose, Frank
Einser, Nicole
El-Yassir, Taha
Emmelmann, Tanja
Emskötter, Wiete
Scheuer, Jürgen
Engelke, Stefanie
Erinmilokun, Melvin
Faizi, Azizulla
Friedmann, Kai-Michael
Fuchs, Evelyn
Gaebele, Roland
Gerken, Nicole
Gleitz, Stefanie
Goebel, Arnulf
Grabsch, Andreas
Gramlich, Peter
Groß, Mirco
Grube, Katja
Habermann, Karin
Habermann, Nina
Heidemann, Dirk
Heik, Claudia
Heinisch, Stefanie
Henkel, Simone
Hofmann, Diana
Höhne, Martina
Hüber, Marina
Iljazi, Ramadan
Jahnke, Annika

Stahl, Jan
Stahl, Tim
Stecher, Maria
Stehr, Silke
Sternagel, Angela
Stockmann, Annika
Stollhans, Barbara
Suhr, Oliver
Sunder, Frank
Sündermann, Ralf
Süzer, Serkan
Taubhorn, Norbert
Tesch, Torsten
Velande Rast, Daniela
Villamil, Pachon Camillo
Hernando,
Völck, Jan
von Arentschildt, Chris-
tian
Phillip
von Brandt, Andrea
Wegner, Alexander
Weißensee, Katja
Werremeyer, Jörg
Westermann, Gesa
Wiedenbeck, Marthe
Winkler, Nicole
Witt, Karsten
Witt, Karen
Woggon, Manuela
Wulff, Annette
Zahn, Christina
Zurhorst, Corinna
Zuther, Michael

Praktikant

Bahlau, Maren
Behrens, Mechthild
Blaumann, Ingeborg
Boehncke, Jutta
Brandmayr, Cornelia
Brösicke, Rosemarie
Buchholz, Monika
Burmann, Ute
Burmester, Ina
Carls, Barbara
Cornelsen, Petra
Czycholl, Rosemarie
Damm, Andreas
Dehler, Luise
Dirks, Angelika
Dohmes, Sabine
Ebsen, Antje
Fahrholz, Eva-Maria
Fechner, Ingrid
Fischer, Elli
Flügge, Ingrid
Franz, Petra
Freudentheil, Sigrid
Gleissner, Rosemarie
Göcerer, Nihat
Grabe, Britta
Großmann, Anke
Großmann, Gertrud

Hagen, Marie-Louise
Harding-Smith, Alistair
Hauel, Ulrike
Hohlfeld, Christiane
Holler, Elke
Horn, Brigitte
Huthmann, Christa
Jüdt, Hildegard
Klismar, Ute
Kloock, Helga
Klopp, Elisabeth
Köhler, Claus-Dieter
Kosmack, Gerlinde
Krause, Angelika
Krüger, Susanne
Kyung-Won, Kang
Lehmann, Jutta
Lyytikainen, Tuija Mari
Maristuen, Sara
Meier, Martina
Miehe, Regina
Monenschein, Frauke
O`Hanlon, David
Ortmann, Imke
Oskoui, Susanne
Pérez Pérez, Cecilia
Pezold, Petra
Pichs, Susanne
Reger, Horst
Respondek, Barbara
Riebensahm, Nina
Rustenberg, Rosmarie
Sadlowski, Cornelia
Saenger, Christa
Sauer, Erika
Saul, Mona
Schierbecker, Wilma
Schleuß, Edith
Schories, Jutta
Schrader, Karin
Schrader, Ruth
Schulz, Ellen
Spielmann, Christiane
Ulrich, Ruth
Vissing, Marlies
von der Heyde, Inge
von Treunfels, Elisabeth
Walkusch, Monika
Weinbender, Friedel
Weston, Hugh
Wilke, Gerda
Wöllner, Ulla
Woloschin, Michael
Zschiegner, Rainer

Reservierung

Aepler, Julia

Restaurant

Adler, Eveline
Adres, Jörn
Adzovic, Sabaheta
Afonso, Cassiano

Ahmeti, Reshat
Aknin, Amnon
Alizadehaghdam,
Youssef
Alkema, Ynze
Arslantepe, Oja
Backhaus, Ilka
Ballnuss, Cordula
Barillot, Olivier
Baugnies, Jean-Luc
Becker, Yvonne
Begic, Dragan
Behrmann, Björn
Beierschoder, Susanne
Belaatel, Abdelhamid
Belamri, Abdelkader
Berendt, Mariela
Bergmann, Karina
Beyer, Claudia
Bialon, Marta
Bigott, Nicole
Blokus, Elisabeth
Böhme, Olaf
Bohn, Erna
Bojarra, Horst
Boldt, Klaus-Dieter
Bothmer, Nadja
Boyer, Nicole
Brandt, Julian
Brandt, Michel
Braun, Astrid
Breitenstein, Klaus-Jür-
gen
Briffa, Paul
Bujok, Elisabeth
Chmelka, Michaela
de Oliveira, Alide
Deleilt, Susanne
Denker, Heinke
Deutsch, Tilman
Diaw, Madiaw
Didara, Marija
Djuly, Ingrid
Döring, Gerd
Dressel, Maik
Drews, Monika
Eberhardt, Andrea
Egner, Alois
Ehret, Urte
Eickmann, Bernd
Enderlein, Helga
Eisermann, Rüdiger
Leuzinger, Walter
Engelmann, Ruth
Everard, Elisabeth
Feindt, Doris
Francke, Sarah-Miriam
Fritz, Natalie
Gasc, Nicole
Gassenbauer, Erika
Gaylewitz, Eleonora
Geisler, Michael
Gerlach, Marion
Gibbs, Justin
Giorcas, Evangelos

Gössel, Sandra
Granzlow, Tudor
Graue, Friedrich
Griep, Grit
Grötzinger, Daniela
Grudtvig, Jesper
Grützmann, Stefanie
Guso, Timka
Haase, Alena
Haase, Cornelia
Handwerker, Hanne-Lore
Hauser, Beate
Hein, Sandra
Heinrich, Nicole
Helmering, Sabine
Herrstein, Olga
Hessmann, Patricia
Hinz, Miriam
Hoeppel, Volkmar
Holz, Peggy
Hoppe, Nicole
Horst, Elke
Huber, Yvonne
Hubidullah, Salimi
Husemann, Dieter
Ivanschitz, Kay
Jaha, Shyqeri
Joerger, Catherine
Johannes, Thorsten
John, Emil
Joos, Magdalena
Kalenderoglu, Seckin
Kamischke, Frank
Keck, Stephan
Kellmann, Susan
Kellner, Catherine
Kelm, Hajo
Keserovic, Slarica
Kiefer, Nadia
Klamt, Wolfgang
KleeB, Gabriela
Koch, Danny
Korth, Elfriede
Korth, Jutta
Kresic, Lorinda
Krzemenski, Reiner
Kubis, Sonja
Labott, Guenter
Lange, Thomas
Langer, Gabriele
Lentzer, Ferdinand
Leuzinger, Walter
Lippmann, Ruth
Lorenz, Herbert
Louis, Sascha
Lüdemann, Karin
Maas, Wolfgang
Mahler, Sabrina
Maning, Marco
Mannerow, Uwe
Marnio, Guiseppina
Marten, Daniela
Martienzen, Viola
Maszmann, Roswita

Mehmen, Berit
Meincke, Barbara
Melend, Barbara
Mey, Karsten
Meyer-Hoppe, Heyka
Michalski, Wolfgang
Mischer, Astrid
Mischer, Waldemar
Moenert, Agnes
Mohammad, As-
mail-Ghai
Möller, Heinz
Moradi, Homajun
Müller, Bernd
Müller, Manuela
Nagel, Anke
Nägelen, Florian
Nauhäuser, Dieter
Nestler, Dirk
Nickel, Bruno
Nieland, Matthias
Niemann, Scarlett
Nieschulz, Elke
Nitzeon, Petra
Oezcan, Hanife
Oschkenat, Luise
Parlitz, Christine
Pauznes, Carmen
Pereira Lopes, Jose
Joaquim
Perra, Ana Margarida
Pickern, Peter
Pinck, Stefan
Pöplau, Andrea
Popp, Elsa
Pörsch, Erna
Preusz, Heino
Prinz, Anne-Liese
Rambow, Else
Ramcke, Jürgen
KleeB, Christin
Rasch, Peggy
Riedel, Andreas
Rohde, Katrin
Ross, Nicolas
Rost, Jutta
Sabban, Ulrike
Sachs, Mareike
Sahre, Fauziah Nur
Sander , Johanna
Santos Pinto
Särgel, Erna
Sassmannshausen,
Imke
Scheel, Anja
Scheffter, Marcus
Scheidies, Corinna
Maria
Schiwek, Silke
Schlosser, Ute
Schneider, Dorota
Schopen, Thomas
Schröder, Lilian Patricia
Schröder, Wilma

Wir danken unseren heutigen und ehemaligen Mitarbeitern!

Schultze, Henry
Schulze-
Schuster, Ines
Seemann, Berit Helene
Senler, Tuncer
Sieweke, Mike
Sommerhäuser, Anne-
marie
Sperling, Axel
Spies, Jürgen
Steinweg, Irene
Stelzer, Karl
Stelzer, Karl
Strauch, Tobias
Strauß, Antje
Tahedi, Markus
Taute, Michaela
Tegethoff, Helene
Theme, Nancy
Theobald, Verena
Thiele, Frauke
Thielemann, Thomas
Toktamis, Serhan
Treyde, Magret
Tsartsarakis, Dionysios
Ulpo-Pasto, Veronica
Alexandra
Urshan, Edeltraut
Vater, Ursel
Viebahn, Gritt
Vogel, Frieda
Vollmer, Svenia-Susan
von Ahnen, Jennifer
von Pigage, Hellmut
Voss, Edith
Weber, Charly
Weber, Elfriede
Weisse, Janine
Weiß, Simone
Wendler, Olaf
Werner, Silvia
Westhäuser, Andreas
Westhoff, Doro-
thea-Mechthild
Wiedmayer, Claus-Peter
Witzel, Birte
Wyluda, Patrick
Yadegar, Maria
Yeulink, Bram
Yusuf, Afrida
Zabback-Herl, Doris
Zander, Claus
Zimmer, Birgit Angelika
Zühlkendorf, Hermann

Rezeption

Lider, Kristina
Mattig, Inken Dorothea
Raabe, Victoria
Schrader, Ronja
Warncke, Jessica

Kudlovska, Liliia
Bast, Elisa
Kucina, Marcel

Service

Bast, Elisa
Kucina, Marcel
Kudlovska, Liliia
Lider, Kristina
Mattig, Inken Dorothea
Raabe, Victoria
Schrader, Ronja
Warncke, Jessica

Technik

Bayraktar, Huseyin
Blaschke, Olaf
Blume, Matthias
Brandt, Erwin
Brandt, Johannes
Burmeister, Peter
Chodzinski, Jörg
Dziemballa, Norbert
Grossmann, Walter
Gstottner, Adolf
Gundbusch, Karl
Hladitsch, Hans-Heinrich
Jurek, Jacek
Kabot, Josef
Karczewski, Klaus
Koruc, Tadeusz
Kukuk, Heinrich
Luehr, Dieter
Medele, Jacob
Meyer, Horst
Moje, Jürgen
Müller, Karl
Naumann, Erich
Niemann, Ulf-Rüdiger
Pätzmann, Martin
Roepcke, Wolfgang
Sannig, Michael
Schwalbe, Uwe
Sioud, Ahmed
Splett, Alfred
Stegmeier, Otto
Wilhelmi, Kaspar
Gerhard
Wittgraebe, Richard
Wojtyllo, Rydzard

Verkauf

Dierks, Anneli
Gröger, Marie
Hennies, Sabrina
Kehle, Simone
Link, Krystyna
Mueller, Katja

Pippow, Anneliese
Sieveke, Regina Czech,
Karina

Wäscherei

Allangovan, Sebastian
Andersch, Klara
Angic, Mürvet
Anscheit, Karin
Bady, Margot
Barrett, Robert
Bartens
Lopez-Aliaga, Jorge
Bastian, Paula
Becker, Lottchen
Behrmann, Gustav
Bekendorf, Wilhelm
Bell, Torvald John
Bentin, Günther
Bohn, Hedwig
Bohn, Willi
Bohnsack, Walter
Borck, Reinhart
Johannes
Grossmann, Walter
Böttger, Elmo
Bremer, Frieda
Bremer, Anna
Broszies, Johanna
Burmester, Charlotte
Cazorla Berenguel, Ma-
ria

Cetin, Andnan
Ciszewski, Erika
Claussen, Gertrud
Crespo Lopes, Louis
Dellafor, Elisabeth
Ellrott, Egon-Herbert
Eryigit, Bekir Birol
Fehrke, Karsten
Flores-Martinez, Antonio
Frinske, Eva
Fuhlendorf, Heinrich
Furunlar, Saziye
Garnat, Arno
Geisler, Paula
Gestenker, Helene
Geyer, Gertrud
Geyer, Lilli
Grapp, Carl-Heinz
Grosch, Walter
Gross, Ernst
Grosser, Hans-Joachim
Grützmaker, Emilie
Guenyar, Nefise
Hacismaoglu, Fatma
Hafermalz, Hertha
Handscheck, Wilhelmine
Harms, Carl
Hartwig, Ernst
Heim, Margit
Hempel, Jürgen

Hille, Erna
Hoernke, Erna
Huse, Hjalmar
Kabusch, Alex Rüdiger
Kallert, Magda
Kammer, Käthe
Kaufmann, Hubert
Kefeli, Harun
Kilic, Mehmet
Köhler, Ewald
Kong, Ping
Krentz, Anni
Kriegel, Horst
Krüger, Walter
Lange, Margarethe
Lanio, Franziska
Larbani, Jean-Claude
Lettow, Maria
Loriga, Lorenzo
Mannes, Wanda
Meincke, Helga
Meyer, Uwe
Ogunlowo, Nelson
Otten, Jürgen
Ourgtzides, Joannis
Pereira
Fernandes, Jose

Manuel
Peter, Jutta
Pietsch, Uwe
Poppinga, Birgit
Pospiech, Gerhard
Puth, Elfriede
Rentner, Wanda
Rickert, Gerhard
Ripp, Lydia
Rodler, Charlotte
Roenicke, Wilfried
Rosaria dos
Prazeres, Lanca
Saacke, Betty
Sardini, Marisa
Sauske, Betty
Scheidemantel, Hartwig
Sell, Petra
Sprenger, Harald
Storch, Hugo
Szydzik, Manfred
Templin, Gertrud
Thuerkau, Jürgen
Wedemeier, August
Weiss, Jonny
Whittall, Michael
Wulf, Karla
Yilmas, Ferhunde
Zirbel, Werner
Zismer, Rudolf

Wirtschafterin

Tscheckan, Eva

Freitag, 9. Februar 2018

Neue Zürcher Zeitung

FEUILLETON 39

EXPERTEN-REVIEW

Er sorgt dafür, dass man empfangen wird

Schlüssel herausgeben, Taxi rufen, Karten bestellen: Der Concierge ist das Gesicht eines Hotels. Von Hans Magnus Enzensberger

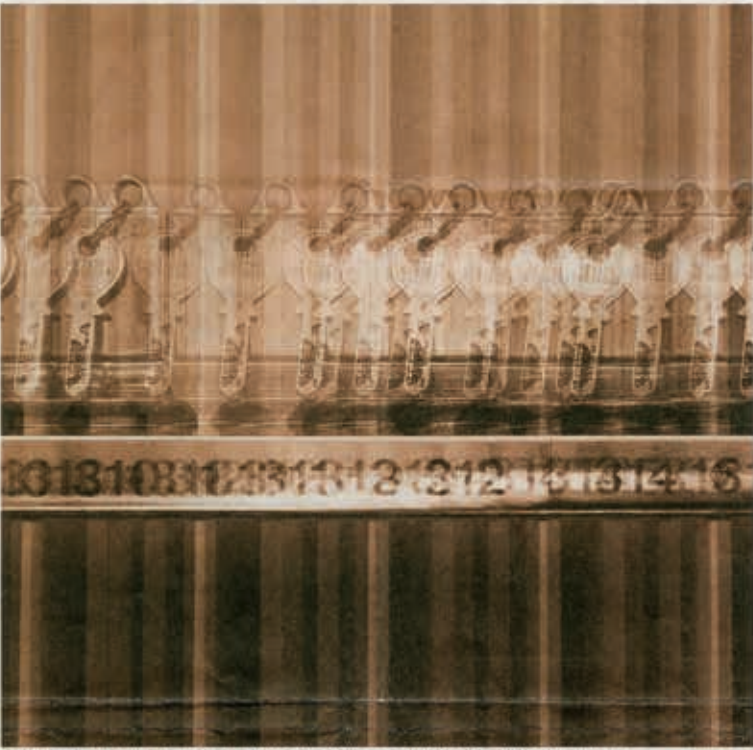
«Am Nachmittag, zwischen den Zügen, wenn die Halle leer und still ist und ein gelbliches, idyllisches Sonnenlicht in die Portiersloge strömt, erinnert mich der Portier an eine Art von goldbetrautem und beweglichem Heiligen in einer Nische ... Niemand wagt ihn zu stören ... Er hat die Fähigkeit, von dem erhöhten Podium, auf dem er steht, einen Auftrag hinunterzuerteilen, ohne eine bestimmte Person anzusehen, als wäre die Halle bevölkert von Dienstbeflissenen, die nur auf einen Befehl warten ... Der Portier spült die Lippen und lässt einen leisen zischenden Schlangengläut ertönen. Aus einem dunklen Seiteneingang tritt ein Gepäckträger hervor ... Bei jedem neuen Gast taucht er einen schnellen Blick mit dem Empfangschef - und jeder Blick bedeutet: eine Zimmernummer, ein Stockwerk, einen Preis, eine Mahnung, eine Warnung, Zufriedenheit oder Mitleid ... Am Abend, nach sechs Uhr ... begibt er sich endgültig zur Drehtür. Und an der gravitätischen Schwere, mit der jetzt ihre Fächer langsam rotieren, merkt man erst, wer eben das Hotel verlassen hat.»

Herr Lutz Jöhnke im «Basler Hof», einem Haus an der Hamburger Esplanade, ahnelt dem betrauten Herrn, den Joseph Roth 1929 so eindrucksvoll beschrieben hat, in keiner Weise. Der Romancier ist gerne in solchen Etablissements »abgestiegen«, ein Ausdruck, der an die Zeit erinnert, wo der Gast hoch zu Ross ankam – ein Anachronismus, gegen den Roth nichts einzuwenden hatte.

Wie ein gut geschnittener Anzug

Jöhnke hingegen nimmt nicht einmal die Berufsbezeichnung Concierge oder Portier für sich in Anspruch und gibt sich, wenn man ihn fragt, als »Receptionsmitarbeiter« zu erkennen. Seit sechzehn Jahren ist er in diesem Hotel tätig, das sich seit über hundert Jahren im Familienbesitz befindet. Auf eine Karriere im Hotelgewerbe hatte er es anfangs nicht abgesehen. Er ist schlank, blauäugig, um die fünfzig Jahre alt; ein studierter Mann, der sich in der Literatur und der Linguistik auskennt.

Doch der Beruf, den er gewählt hat, sitzt ihm wie ein gut geschnittener Anzug. Für seine Gäste ist und bleibt er die ideale Ansprechperson, gewissermaßen das Gesicht des Hotels. Er wendet sich dem Klienten leicht vorgebeugt zu, weil er sehr gross ist, und redet jeden Gast mit seinem Namen an. «Das ist wichtig,



Er schaut, dass alles und alle am richtigen Ort sind: Der Concierge gilt als eine Art geduldiger Übermensch.

SCHEIDT

sagt er: »Sonst hätte dieser Beruf ja gar keinen Sinn.«

Herr Jöhnke ist ein Experte. Er erfüllt mit seinem Team alle Gästewünsche. Sein Platz ist in der Hotelhalle, wo er die Pagen und die Gepäckträger überwacht. Man kann bei ihm den Zimmerschlüssel abgeben, um einen Stadtplan und eine kostenlose Karte für den Hamburger Nahverkehr bitten. Er wird auch bereit sein, einen Tisch im Restaurant zu reservieren, Theater- oder Konzertkarten,

vielleicht sogar ein Flugticket zu besorgen oder eine Stadtrundfahrt zu buchen.

Eigentlich ist der Concierge – bei dieser altmodischen Bezeichnung wollen wir bleiben – eine Art geduldiger Übermensch. Die Qualifikationen, die von ihm verlangt werden, sind zahlreich: gute Fremdsprachkenntnisse; Vertrautheit mit der lokalen Kulturlandschaft, um Empfehlungen geben zu können; Diskretion; gute Umgangsformen; Organisationstalent und ein Gespür für Situa-

tionen und Menschen, die aus der Rolle fallen. Auch bei Personalentscheidungen hat der Concierge, gemeinsam mit der Direktion, ein Wortchen mitzureden. Wer soll eingestellt, befördert, gefeuert werden? Solche Fragen werden meist informell geklärt und beantwortet.

Seine heutige Bedeutung hat das Hotel erst im Laufe des 19. Jahrhunderts erlangt, besonders in der berühmten Belle Époque: Im Bauboom der Gründerzeit entstanden nicht nur in den euro-

päischen Metropolen Hotelpaläste. Auch Kurhotels mitten in reizvollen Landschaften erlebten eine Blütezeit.

Die Schweizer waren lange führend in der Luxushotellerie. Sie verfügten auch über die besten Schulen. Schon sehr früh gründete ein Herr Baur am Zürcher Paradeplatz ein Hotel, das heute »Savoyen Villa« heisst, und zwei Jahre später das »Baur au Lac«; beide existieren bis zum heutigen Tag. Zu den glorreichen Zeiten der Grand-Hotels entstanden das »Beau Rivage Palace« in Lausanne 1861, das »Dolder« in Zürich 1899, das »Palace« in Luzern 1906, und das »Badrutts« in St. Moritz 1896. Die Gäste kamen oft aus England: wohlhabende Touristen, Bergsteiger, Kurgäste, Sportler, erholungsbedürftige Politiker und Monarchen. Die internationale Konkurrenz verschärfte diesen Trend nicht: Das Londoner »Savoy« eröffnete 1889, und César Ritz gründete sein Imperium 1898 in Paris.

Übrigens haben die Deutschen in der Hotellerie neuerdings aufgeholt. Das lag daran, dass sie in den letzten Jahrzehnten mit besseren Manieren und besseren Wein- und Küchenkenntnissen aufwarten konnten, an Orten wie Dubai und Singapur, ja sogar in der Schweiz.

Bollwerke der Grossbourgeoisie

Ist es schade um die alten Bollwerke der Grossbourgeoisie, die immer das Wort Palast im Schild führten? Seit dem Zweiten Weltkrieg hat sich das Hotelgewerbe industrialisiert. Schüld daran waren Leute wie Conrad Hilton aus Texas, der Erfinder der ersten Hotelkette. Seitdem wohnt die Mehrheit der Gäste in standardisierten Herbergen, die irgendwelchen Investoren gehören und sich »Intercontis«, »Sheratons«, »Best Westerns« oder sonst wie nennen, und wo man sich »einscheckt« oder »eingecheckt«, aber nie mehr empfangen wird.

Einige Familienbetriebe widersetzen sich hartnäckig diesem profitablen Trend. Einer der berühmtesten ist das »Waldhaus« in St. Maria, das 1908 gegründet wurde und bis heute von derselben Familie betrieben wird. Seinen Ruf verdankt es nicht zuletzt dem ironischen Namen »Grand Hotel Abgrund«, mit dem Georg Lukács einst die Kritische Theorie bedachte, um sich über Horkheimer und Adorno lustig zu machen.

Auch der »Basler Hof« in Hamburg, der sich mit einer Schweizer Flage vor dem Haus schmückt, gehört zu dieser Klasse.

Impressum:

Herausgeber:

Hotel Baseler Hof GmbH & Co. KG
Esplanade 11

20354 Hamburg

Telefon: (040) 35 90 60

E-Mail: info@baselerhof.de

www.baselerhof.de

Geschäftsführer Niklaus Kaiser von Rosenberg

Verlag:

a&c Druck und Verlag GmbH

Waterloohain 6-8

22769 Hamburg

Telefon: (040) 43 25 890

E-Mail: kontakt@auc-hamburg.de

www.auc-hamburg.de

Redaktion:

Niklaus Kaiser von Rosenberg, Regina Grünewald, Anneli Dierks

Quellen und Archiv

Hilke Kleinhuis, Wolfgang Teichert

Druck:

nettprint • city@nettprint.de

Grafik:

Wolfgang Scheerer • Info@wolfgang-scheerer.de

Auflage 10.000, Oktober 2018