

LE CONCIERGE

DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL

FACHJOURNAL UND ORGAN DER
VEREINIGUNG DER HOTELPORTIERS
DEUTSCHLAND

MÜNCHEN 3/2018 | 47. JAHRGANG



The Fonteney / Hamburg



gegenüber ehemaliger UVP | Eine vollständige Markenliste finden Sie auf IngolstadtVillage.com bzw. WertheimVillage.com
© Ingolstadt Village und Wertheim Village 2018 11/18 LA Concierge

SOMETHING EXTRAORDINARY EVERY DAY™

Entdecken Sie je über 100 Mode- und Designermarken mit Reduzierungen bis zu 60%¹ bei Aigner, Bally, Escada, Furla, Marc Cain, Michael Kors, Zwilling und vielen mehr².

Es erwartet die Gäste ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis in einer entspannten, gepflegten Umgebung. Ausreichend Parkplätze vorhanden, kostenlose Aufbewahrung der Einkäufe, Restaurants und Cafés laden zum Verweilen ein.

Empfehlen Sie den Shopping Express® Busservice aus München oder Frankfurt!

Buchung erforderlich unter:

IngolstadtVillage.com/shopping-express-coach und

WertheimVillage.com/shopping-express-coach



MEMBERS OF THE BICESTER VILLAGE SHOPPING COLLECTION

EUROPE BICESTER VILLAGE LONDON | KILDARE VILLAGE DUBLIN | LA VALLÉE VILLAGE PARIS | WERTHEIM VILLAGE FRANKFURT
INGOLSTADT VILLAGE MUNICH | MAASMECHELEN VILLAGE BRUSSELS | FIDENZA VILLAGE MILAN | LA ROCA VILLAGE BARCELONA
LAS ROZAS VILLAGE MADRID | CHINA SUZHOU VILLAGE SUZHOU | SHANGHAI VILLAGE SHANGHAI

Inhalt

Ausgabe 3/2018

3	Vorwort
4	Seite des Präsidenten
5–13	34. Nationale Tagung 2018 in München
14–15	The Fontenay: Jan Riepens erste Erfahrungen im neuen „Zuhause“
16–18	Partnerportrait: Wertheim Village und Ingolstadt Village
19–20	Nachgefragt: „Ein Concierge ist diskreter Wunscherfüller.“ Interview mit Sepp Schauer und Hans Benkwitz
21	Les Clefs d'Or Award: Unsere Kandidatin Anne Holländer
22–25	News aus den Sektionen
26	Hier schmeckt's uns
27–28	Partner: Nationale und regionale Partner in Baden-Württemberg, Sachsen/Thüringen, Berlin/Brandenburg, Hamburg, Nordrhein-Westfalen, Hessen und Bayern
28–29	Service: Änderungen, Ehrenmitglieder, Mitgliedschaften
30	Impressum, Jubilare

LIEBE FREUNDE, MITGLIEDER UND LESER VON LE CONCIERGE

Das Jahr 2018 neigt sich seinem Ende entgegen. Ein weiteres Jahr voller Erlebnissen, Begegnungen und lehrreichen Erfahrungen. Ein weiteres Jahr mit einer besonderen Tagung unter Freunden, Kollegen und Partnern. Aller guten Dinge sind drei, heißt es doch so oft: 2016 nationale Tagung in Hamburg, 2017 internationaler Kongress in Berlin, 2018 nationale Tagung in München! Eine wahrlich aufregende Zeit für unseren Berufsverband und alle unsere Freunde. Eine Zeit die uns nicht dazu einlädt jetzt auszuruhen, sondern in uns allen die Leidenschaft erweckt mehr zu erreichen, unsere Werte zu leben und in die Zukunft zu tragen. Wir freuen uns schon jetzt auf den kommenden internationalen Kongress in Cannes ... und wir drücken unser CLEFS D'OR AWARD Nominee ANNE HOLLÄNDER alle Daumen für die Aufgabe, welche vor ihr liegt. Natürlich werden wir auch davon berichten. Jetzt wünsche ich Euch allen eine besinnliche Weihnachtszeit, einen guten Rutsch in ein erfolgreiches Jahr 2019 und natürlich viel Spass beim Lesen dieser Ausgabe der LE CONCIERGE. ■

Vive Les Clefs d'Or

Euer Jochen Ehmann / Redaktion Le Concierge

Habt auch Ihr Interesse, einen Le Concierge-Bericht zu schreiben, an den Ausgaben mitzuwirken oder möchtet einfach nur Eure Anregungen und Verbesserungsvorschläge an uns leiten? Dann schreibt uns bitte eine E-Mail: leconcierge@lcdg.org



LIEBE MITGLIEDER UND FREUNDE DER GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND. *ES IST TATSÄCHLICH SCHON WIEDER SOWEIT:* Der Jahreswechsel steht vor der Tür – eine Zeit, das ausklingende Jahr Revue passieren zu lassen aber auch eine Zeit, nach vorne zu schauen, neue Ziele zu formulieren, um sie zuversichtlich zu realisieren.

Die 34. NATIONALE TAGUNG unserer Vereinigung im August war unumstritten das Highlight des Jahres. Im Namen aller Mitglieder darf ich mich bei JOCHEN EHMANN und seinem Team sowie allen Freunden und Partnern für diesen großartigen Tagung in München nochmals herzlich bedanken.

Im Rahmen der Generalversammlung fanden Vorstandswahlen statt und ich freue mich sehr HANS BENKOWITZ weiterhin als Schatzmeister an meiner Seite zu wissen. Seine langjährige Erfahrung und Besonnenheit sind nicht nur für die finanzielle Stabilität unsere Vereinigung von ganz besonderer Bedeutung. CHRISTOPH HUNDEHEGE wurde zum neuen Vizepräsidenten gewählt. Ich wünsche ihm für diese neue Aufgabe viel Erfolg und freue mich sehr auf die künftige Zusammenarbeit mit ihm. Christoph wird sich hauptsächlich um die interne Kommunikation und Aufgabenbetreuung kümmern. Durch Christophs Wahl in den Vereinsvorstand war die Position des Partnership Ambassadors neu zu besetzen und wir freuen uns über TOBIAS LINDNERS Bereitschaft sich dieser Aufgabe ab kommendem Jahr schrittweise anzunehmen. Seine bisherige Position als Chefredakteur unseres Vereinsmagazins darf Tobias erfreulicherweise an JOCHEN EHMANN weitergeben. Vielen Dank an Euch beide für Euer stetes Engagement!

»Einigkeit ist Stärke – wo es Teamwork und Zusammenarbeit gibt, können wunderbare Dinge erreicht werden.«

– MATTHEW J. T. STEPANEK –

Die Seite des Präsidenten

Last but not least *DANKE* an Euch liebe Mitglieder für den Vertrauensbeweis in meine Person. Meine Wiederwahl ist für mich Auftrag und Verpflichtung, die bisherige Arbeit zusammen mit allen Vorstands- und Beiratsmitgliedern erfolgreich zum Wohle unserer Vereinigung fortzuführen.

Gern werden wir – Christoph, Hans und ich – uns enger und persönlicher mit Euch austauschen um von Euch / aus Eurem Berufsalltag zu erfahren, vor welchen Anforderungen unser Berufs-

stand und damit unsere Vereinigung steht. Unbedingter Weise werden wir hierfür mehr Präsenz in den Sektionen zeigen, d.h. unsere Teilhabe an Sektionssitzungen, Sponsoren- und Partnerevents, gemeinsame Ausflüge und viele andere Dinge, die das Vereinsleben vorantreiben und festigen.

Ein weiteres Ziel ist es die HANS MUDERLAK CONCIERGE AKADEMIE neu

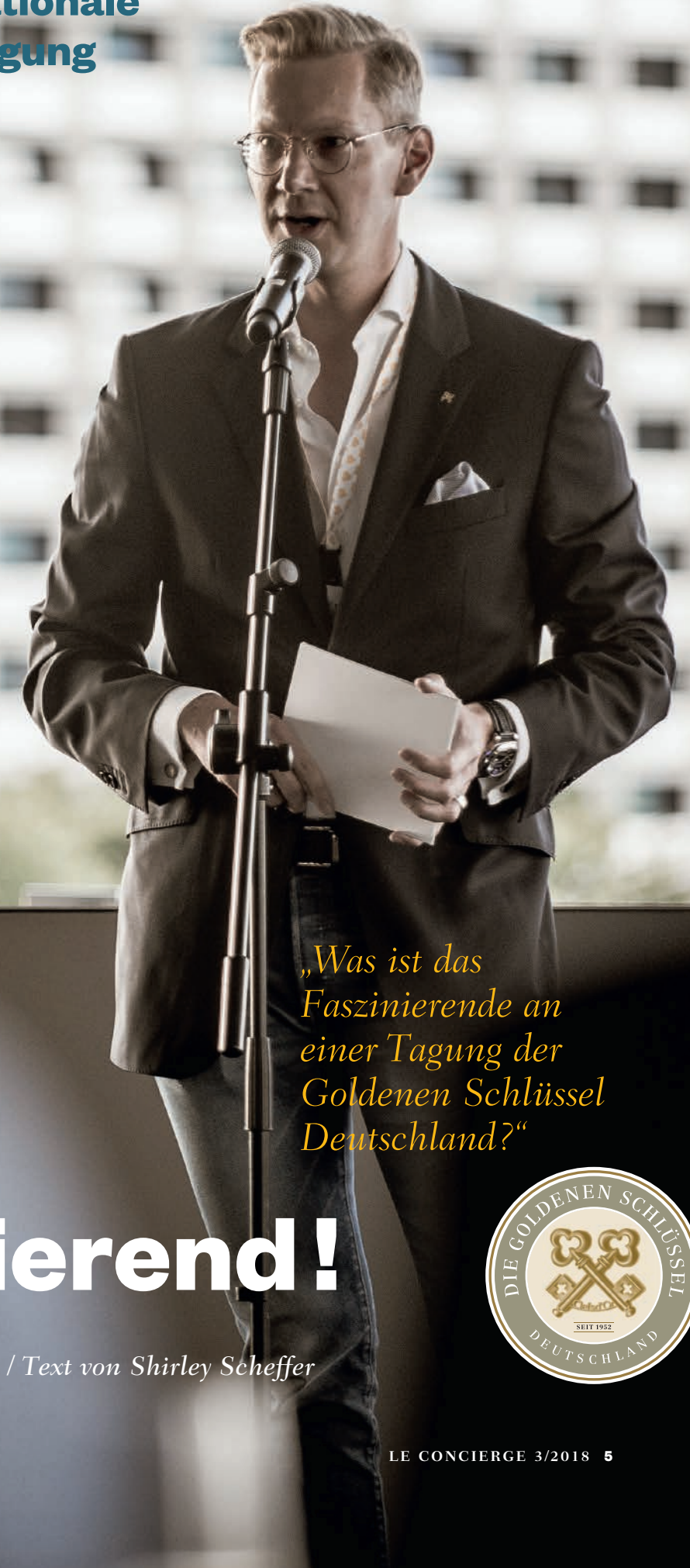
zu beleben. Gern arbeiten wir mit Euch zusammen Ideen aus, wie wir dieses wunderbare Projekt zukünftig gemeinsam mit mehr Leben füllen können.

ANNE HOLLÄNDER aus München wird den deutschen Nachwuchs im März 2019 beim 12. LES CLEFS D'OR AWARD in Cannes vertreten. *Liebe Anne, wir alle drücken Dir die Daumen und sind mächtig stolz auf Dich!*

Im Namen des gesamten Vorstands wünsche ich Euch und Euren Familien eine besinnliche Weihnachtszeit sowie ein erfolgreiches und erfülltes 2019.

Herzlichst,
Euer Thomas Munko
Präsident
DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND

34. Nationale Tagung



„Was ist das Faszinierende an einer Tagung der Goldenen Schlüssel Deutschland?“

München,
9. bis 12. August 2018

Faszinierend!

Fotos von Matthias Francke / Text von Shirley Scheffer und Kathrin Beulshausen





34. Nationale Tagung



Diese Frage bekommt man im Vorfeld einer Tagung oft von Kollegen und Freunden gestellt. Die Antwort: „Es ist ...“



... einfach etwas
Besonderes.“

34. Nationale Tagung

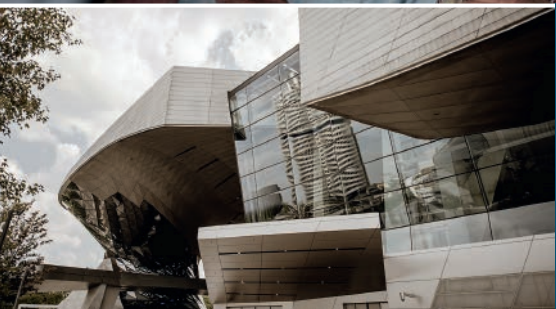
Ein besonderer Ort
in vornehmen Ambiente:
Der Galaabend im
Kempinski Hotel Vier
Jahreszeiten München



34. Nationale Tagung



Das Warten hat sich gelohnt: Zwei Jahre sind seit der letzten Tagung im Hamburg vergangen



Ein besonderer Moment: Freunde treffen Freunde beim Tagungsauftritt in der BMW Welt München



Was ist das Außergewöhnliche an einer Tagung der Goldenen Schlüssel Deutschland e.V.?" Die Antworten sind verschieden, aber im Grunde beinhalten sie die gleiche Botschaft. Es ist faszinierend, mehrere hundert Menschen zu treffen, die den gleichen Spirit und die gleiche Passion zu dem Concierge-Job haben. Sie sind durch eine Sache miteinander verbunden: ihre Liebe zum Beruf.

„Ich sehe Freunde wieder.“ / „Ich lerne neue Kollegen kennen.“ / „Ich kann mich mit anderen Concierges austauschen.“ / „Es ist einfach etwas Besonderes.“

Diesen Spirit spürten alle bereits zum Auftakt am Donnerstagabend auf der Eröffnung in der Münchner BMW WELT. Die Teilnehmer aus ganz Deutschland stiegen in aufgeregter, enthusiastisch angespannter Erwartung aus den Bussen und betraten die Hallen der Bayrischen Automarkte. Umgeben von Lichtern, Glanz, Autos und Menschen begeneten sich auf dem Weg zur oberen Etage erste Kollegen und Freunde. Schon dort wusste jeder, warum er die teilweise lange Anreise auf sich genommen hat – um diese Menschen wiederzusehen. Gemeinsam auf der Terrasse der Eventstätte am Olympiapark angekommen, wich langsam die Aufregung. Es lag ein Mix aus Freude, Anspan-

nung und Faszination in der Luft. Je mehr Teilnehmer eintrafen, desto deutlicher bemerkte jeder Einzelne, dass sich hier Freunde, und nicht bloß Arbeitskollegen begrüßen. Die beeindruckende Gewitterfront, von der das get-together umgeben war, spiegelte diese unvergessliche Atmosphäre wieder, in der sich Concierges und Partner der GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND zu Beginn der Tagung trafen. Nach der Rede des Präsidenten THOMAS MUNCKO war der Abend und das Buffet eröffnet. Interessante Gespräche, neue Kontakte und Kollegen, Spaß, Lachen und Freude lagen in Münchens verregneter Luft. Sätze wie „Schön, dich mal persönlich kennen zu lernen“ fielen an dem Abend häufiger, als sich so manche nach elektronischem Kontakt endlich persönlich gegenüber standen. Selbst ein ganzer Abend reichte nicht aus, um alle Teilnehmer zu begrüßen, die Neuen kennenzulernen oder sich mit Freunden, die man lange nicht mehr gesehen hatte, auszutauschen. So stieg die Freude und Erwartung auf den nächsten Tag, an dem die Generalversammlung im Sofitel Bayerpost stattfand. Auf dem Marketplace, an dem verschiedene Unternehmen wie ETIENNE AIGNER, GLOBAL BLUE, GO GENERAL OVERNIGHT, INGOLSTADT & WERTHEIM VILLAGE, RIMOWA und SIXT ihre Produkte und Dienstleistungen vorstellten, wurden in den Pausen wichtige Kontakte geknüpft. Zusätzliches Highlight für die Teilnehmer >



Wanderschuhe statt Businessoutfit: Ein Ausflug mit Ausblick in das bayerische Alpenvorland und eine „Kostprobe“ in der Slyrs Whiskey Destillerie



war ein Barbier vom BARBER HOUSE, der spontane Bartpflege für die Herren angeboten hat, zwei Hairstylisten, die original bayerische Flechtfrisuren für die Damen anfertigten und für alle zusammen ein professioneller Schuhputzservice von der SCHUHPUTZKISTE. Die Generalversammlung wurde vom wiedergewählten Präsidenten Thomas Munko eröffnet. Er sprach unter anderem über die neue Satzung, die später verabschiedet wurde. Die Sektionsleiter informierten über wichtige Geschehnisse und Neuigkeiten aus ihren Sektionen. Ein Highlight dieses Tages war die Rede von REGINE SIXT, die mit ihrem Charisma spürbar den Raum einnahm. Sie fesselte das Publikum mit einer halbstündigen Rede, in der sie über die tiefe Freundschaft der Familie Sixt zu den Concierges der Vereinigung sprach. Sie erzählte über die Anfänge von Sixt, in der die Mitglieder eine wichtige Rolle einnahmen, sprach über die Gegenwart und gab einen Ausblick in die Zukunft der Marke. Der gemeinsame, von Sixt gesponsorte Lunch ließ keine kulinarischen Wünsche offen. Der Schauspieler und Coach THOMAS L. DIETZ sensibilisierte die Teilnehmer nachmittags interaktiv für das Thema Körpersprache. Wie wirken und verhalten sich Mimik, Aussprache und Haltung zueinander und welchen Einfluss haben die kleinen, oft unbewussten Gesten auf die Gäste.

Jeans und Jacke. Ein Ausflug in das bayrische Alpenvorland und den Schliersee stand auf dem Programm. Die für den heißen Sommer nun gefühlt kalten 25 Grad und die Wolken taten der Stimmung keinen Abbruch. Nach der Besichtigung und der Kostprobe des bekannten SLYRS WHISKEYS und einem ausgiebigen Mittagessen, reisten die Tagungsteilnehmer weiter auf den Wendelstein. Gemeinsam mit der Gondel ging es nach oben auf 1.800 Meter. Zur Wahl stand die Spitze des Berges, um die Natur in seiner ganzen imposanten Pracht zu sehen, oder ein Abstieg in eine Höhle. Beeindruckt von der Aussicht fuhren die Teilnehmer nach einer Stunde mit der Seilbahn zurück ins Tal. Abendkleid, Smoking oder Anzug wählten die Kollegen als Dress für den Gala-Abend im bekannten HOTEL VIER-JAHRESZEITEN. Der festlich eingedeckte Saal, der ausgezeichnete Service und das fantastische Essen waren Garant für einen gelungenen Abschlussabend, den der neu gewählte Vize Präsidenten CHRISTOPH HUNDEHEGE mit seiner Rede offiziell beschloss. Nach vielen lustigen und interessanten Unterhaltungen, gespickt mit Anekdoten aus den Concierge-Logen der Bundesrepublik und einem tollen Programm, ließen die Teilnehmer den Abend im bekannten Münchner Szeneclub P1 ausklingen.



Eine Tagung voller schöner Momente und bleibender Eindrücke



Zum Abschluss des bedeutenden Tages mit vielen Eindrücken und neuen Bekannten schlüpfen alle standesgemäß in bayrische Tracht. Im Dirndl, Lederhosen und zu bayrischer Blasmusik verbrachten die Concierges mit den Freunden und Partnern der Vereinigung im Herzen von München den Abend. In bekannter bayrischer Lockerheit genossen alle Anwesenden die gute Stimmung, das leckere Essen und den Moment. Am kommenden Morgen tauschten die Teilnehmer Business Kleidung und Tracht gegen Wanderschuhe,

Am Tag der Abreise lag beim gemeinsamen Brunch im Restaurant ZUM FRANZISKANER, trotz der Freude und der Zufriedenheit der letzten Tage ein Stück Wehmut in der Luft. Jeder fährt mit vielen Kontakten, großen Emotionen, unzähligen Geschichten und Erlebnissen im Gepäck nach Hause. Das Gefühl im Hinterkopf, ein Teil von etwas ganz Großem zu sein, ist erhebend. Den gleichen Spirit und Leidenschaft zum Beruf des Concierges mit tollen Menschen zu teilen, beflügelt das Bestreben seinen Gästen jeden Tag einen unvergesslichen Service zu bieten. ■



Als sich der amerikanische Schiffsmakler John Fontenay im 19. Jahrhundert in Hamburg niederließ, erkannte er bald die außergewöhnliche Schönheit des westlichen Alsterufers. Daher entschloss er sich, ein Grundstück am Wasser zu erwerben. Knapp 200 Jahre später lebt sein Name dort nun auf ganz besondere Art und Weise weiter.

Die Perle an der Alster

Sektion
Hamburg

Seit seiner Eröffnung im Frühjahr 2018 zählt das The Fontenay zu den Topadressen der Hamburger Hotellerie. Der skulpturale Bau in Form von drei ineinander verschliffenen Kreisen wurde vom Hamburger Architekten JAN STÖRMER entworfen.

Rund, minimalistisch, modern, weiß – Hamburgs neuestes 5-Sterne-Superior-Hotel fügt sich fließend in die

Alsterlandschaft ein. Im Inneren lässt der Blick hinter die Kulissen die Auswahl von edlen Materialien und zahlreichen individuellen Sonderanfertigungen erkennen. Diese waren unter anderem durch die außergewöhnliche Form der drei Kreise bedingt, denn im gesamten Haus befinden sich hauptsächlich geschwungene und gebogene Wände. Eine klassische Rezeption sucht man vergeblich, denn man setzt sich gemeinsam „an einen Tisch“. Insgesamt stehen drei bequeme Sitzgruppen für einen persönlichen Check-in in der Lobby parat. Herzstück des Hauses ist das 27 Meter hohe Atrium mit seinem imposanten Kronleuchter.

Die Top-Lage an der Außenalster erlebt jeder Gast auch im sechsten und siebten Stock mit weitem Blick über die Hansestadt: So verschmilzt der 20 Meter lange, beheizte Infinity Pool im über 1.000 Quadratmeter großen Spa-Bereich mit der Oberfläche der Alster. In der Fontenay Bar, ebenfalls im sechsten Stock, werden Cocktails mit einer atemberaubenden 320-Grad-Aussicht serviert. Und ein Besuch im Restaurant LAKESIDE ist ein Fine-Dining-Erlebnis mit einem Zusammenspiel aus moderner Architektur mit Hamburg-Panorama.

Die Größe der Zimmer reicht von 43 Quadratmeter im Deluxe Zimmer bis hin zu rund 200 Quadratmeter in der Suite. Ein Fontenay Deluxe Doppelzimmer ist buchbar ab 355 Euro – zuzüglich Frühstück zu 35 Euro pro Person. Bei einer Suite mit Alsterblick liegt die Nacht ab 1.600 Euro – inklusive Frühstück. Alle Zimmer zeichnen sich durch einen Mix aus zeitlosem Design und viel Liebe zum Detail aus. Beispielsweise stammt das Holz für die Parkettböden in den Zimmern aus den Wäldern um die Abtei Fontenay in Frankreich. ■

Wie fühlt es sich also an, diese exklusive Umgebung tagtäglich sein „Zuhause“ zu nennen?

Jan Riepen ist Chef Concierge des The Fontenay. Wir haben uns getroffen, um über seine ersten Erfahrungen am neuen Arbeitsplatz zu sprechen:

LE CONCIERGE | Das The Fontenay ist das neueste 5-Sterne-Superior-Hotel in Hamburg. Welche Gästeklientel spricht Ihr an?

JAN RIEPEN | Seit unserem offiziellen Start am 19. März 2018 durften wir schon viele Gäste begrüßen, die aus unterschiedlichen Gründen die Hansestadt und das The Fontenay besucht haben. Was uns besonders freut ist, dass wir schon innerhalb kürzester Zeit echte Stammgäste gewinnen konnten. Neben den geschäftlich Reisenden ist ein Großteil der Gäste durchaus dem „Leisure“ Segment zuzuordnen. Die Kombination aus Stadthotel und Resort an der ruhig gelegenen Außenalster ist für viele Gäste aus Deutschland oder der Schweiz sehr interessant. Familien aus den USA oder Südamerika, die auch schon mal mehr als fünf Tage bei uns übernachteten, zählen aber ebenso dazu.

LE CONCIERGE | Gibt es große technische Unterschiede zwischen der Concierge-Arbeit im The Fontenay und anderen Hotels, für die Du in der Vergangenheit gearbeitet hast?

JAN RIEPEN | Das würde ich nicht sagen. Im Wesentlichen lebt unsere Arbeit ja vom direkten Gespräch mit dem Gast. Da spielen technische Dinge eher keine so große Rolle.

LE CONCIERGE | Welcher Bereich im Hotel ist Dein Lieblingsort und warum?

JAN RIEPEN | Mein Lieblingsort ist mein Arbeitsbereich, meine Loge direkt in der Lobby. Hier kümmern wir uns mit dem ganzen Pagen- und Concierge Team um unsere Gäste. Ein Highlight im Hotel ist ohne Frage die Fontenay Bar in der 6. Etage – hier sorgt das junge Team um Barchef Sebastian Schneider für klasse Drinks. Den grandiosen Alsterblick von der Außenterrasse gibt es on top dazu.

LE CONCIERGE | Welcher Hamburger Stadtteil ist Dein Tipp, um das „echte“ Hamburg zu erleben?

JAN RIEPEN | Ein Stückchen „echtes“ Hamburg findet man eigentlich in jedem Stadtteil wieder, nur mit unterschiedlichen Facetten. Ich selbst lebe in St. Georg. In und um die Lange Reihe gibt es einige individuelle Geschäfte, Kunst und Handwerk sowie viele Restaurants und Straßencafés. Es ist bunt, lebhaft – und mit wenigen Schritten ist man an der Außenalster, von wo man gegenüber auf das The Fontenay blickt.





Wertheim Village und
Ingolstadt Village:

Lifestyle der Extraklasse

Serviceorientiert, kreativ, diskret und immer da – ein Concierge erfüllt (fast) jeden Wunsch – ob im Fünf-Sterne-Hotel oder in den Shopping-Destinationen Ingolstadt Village und Wertheim Village von The Bicester Village Shopping Collection.

Der Concierge Service in den beiden deutschen Villages des internationalen Unternehmens ist nur einer von vielen Services, der die Besucher verwöhnt wie in einem Luxus Hotel. Einfach nur shoppen? Wer WERTHEIM VILLAGE und INGOLSTADT VILLAGE besucht, bekommt ein Einkaufserlebnis der Extraklasse: Hier kann man einen entspannten Tag fern von Alltagsstress verbringen, exklusive Kultur-Highlights aus Kunst, Musik und Design erleben und sich dabei kulinarisch verwöhnen lassen.

Ein Ausflug nach Wertheim Village oder Ingolstadt Village ist wie ein Kurz-Urlaub mit gemütlichem Bummel durchs pittoreske „Dorf“, wo über 110 nationale und internationale Fashion und Lifestyle Brands entdeckt werden können. Ob mit der Familie oder den besten Freundinnen beim Shopping-Day, bei Preisnachlässen von bis zu 60 Prozent, ist für jeden etwas Passendes dabei: Eine Samttasche von FURLA, eine kuschelige Winterjacke von BOGGI MILANO, elegante Schuhe von BALLY, schicke Wohnaccessoires von LAMBERT oder angesagte Sneaker von PUMA ...

Wertheim
Village



Ingolstadt Village

WÄHREND INGOLSTADT VILLAGE BESONDERS MIT LUXURY FASHION LOCKT, BESTICHT WERTHEIM VILLAGE DURCH CONTEMPORARY FASHION

Architektonisch sind die beiden Villages an die lokalen Besonderheiten angelehnt – so orientiert sich Wertheim Village am fränkischen Baustil, während Ingolstadt Village von der Architektur der Textilwebereien des 19. Jahrhunderts inspiriert ist. Beide Villages verbindet die Nähe zur jeweiligen Metropole, Frankfurt und München. Nicht nur ihre zentrale Lage verbindet die beiden Villages, besonders auch die gemeinsame Philosophie eint Wertheim Village und Ingolstadt Village: An oberster Stelle steht das Wohlbefinden der Gäste (so werden die Besucher in den beiden Villages genannt). Gastfreundlichkeit hat höchste Priorität. Wer während oder nach dem Shopping eine kleine Verschnaufpause benötigt, kann sich in die eleganten VIP-Suiten der beiden Villages zurückziehen. Contemplation Rooms bieten Besuchern aller Religionen außerdem die Möglichkeit zum Gebet. Für das kulinarische Wohl sorgen diverse Cafés und Restaurants, von gutbürgerlich bis hin zu exotisch, sowie verschiedene Foodtrucks. Wie bereits erwähnt, bieten die beiden Villages auch kulturell regelmäßige Highlights – eine

Lesung von HARDY KRÜGER JUNIOR, eine Live-Cooking-Session mit JIMI BLUE OCHSENKNECHT oder auch mal ein ganz besonderer Verpackungsservice von Model EVA PADBERG. Die enge Verbundenheit der beiden Villages zur Kunst konnte man vergangenen Sommer in Form von farbenfrohen Skulpturen von YOMUTO, die als Deko-Elementen in den Schaufenstern verteilt standen, erleben. Auch 2019 wird kulturell ein besonderes Jahr für Ingolstadt Village – es wartet eine spannende Kooperation mit der BAYERISCHEN STAATSOOPER. Für ein bestmögliches Wohlfühl-Ambiente sorgen auch die modern und mit viel Liebe zum Detail gestalteten Gartenanlagen. Wertheim Village und Ingolstadt Village sind eine neue Generation von Shopping: Individuell, nahbar und komfortabel mit dem Flair von exklusiven Einkaufsmeilen in Paris, Mailand oder New York. ■

„Ein Concierge ist diskreter Wunsch-erfüller...“



Interview mit **Sepp Schauer** und **Hans Benkwitz**

Gesprächsprotokoll: **Tobias Lindner**
Fotos: **Christof Arnold** und **Michael Jahn**

SEPP SCHAUER

LE CONCIERGE | Wer sind Sie? Mögen Sie uns einen kurzen Steckbrief zu Ihrer Person geben?

SEPP SCHAUER | Mein Name ist Sepp Schauer, geboren 05.07.1949 in München.

LE CONCIERGE | Welchen Beruf wollten Sie als Kind erlernen und was hat Sie dazu bewogen Schauspieler zu werden?

SEPP SCHAUER | Eigentlich wäre ich gerne Sänger geworden, aber das war nie wirklich eine Option. Ich habe ganz klassisch Kaufmann gelernt. Die Schauspielerei hat sich durch Zufall ergeben und war auch anfangs nicht als Beruf gedacht.

LE CONCIERGE | Haben Sie dabei ein Vorbild, das Sie als Persönlichkeit beeindruckt hat?

SEPP SCHAUER | Nein

LE CONCIERGE | Gibt es eine Rolle an die Sie sich ganz besonders gern erinnern?

SEPP SCHAUER | Im Theater gibt es einige Rollen die ich besonders gern gespielt habe. Es gibt natürlich auch Film- und Fernsehproduktionen an die ich mich sehr gerne erinnere obwohl meine Rolle gar nicht so groß war, z. B. *Die Löwengrube*, *Mali*, *Irgendwie und Sowieso*, *3 Tage im April* und *Wer früher stirbt ist länger tot*. Aktuell ist es natürlich *Alfons Sonnwichler im Sturm der Liebe*.

LE CONCIERGE | Wie kam es dazu, dass Sie „Concierge“ geworden sind?

SEPP SCHAUER | Meine jetzige Produzentin kannte mich aus der Serie *Wildbach*, in der ich von 1992 bis 1996 mitgespielt habe und sah mich als passende Besetzung für diese Rolle.

LE CONCIERGE | Wie haben Sie sich auf diese Rolle vorbereitet?

SEPP SCHAUER | Ich war 15 Jahre Pächter eines Restaurants in einem Hotel und das war meiner Meinung nach eine sehr gute Vorbereitung.

LE CONCIERGE | Was war bis dahin Ihr Bild eines Concierge?

SEPP SCHAUER | Da ich mich bis zu meiner Rolle nie damit befasst hatte und nur Portiers kannte, hatte ich kein Bild.

LE CONCIERGE | Wie würden Sie jetzt das Berufsbild eines Concierge in zwei Sätzen erklären?

SEPP SCHAUER | Ein Concierge ist diskreter Wunscherfüller, der zu allen Gästen gleichermaßen aufmerksam ist. Oft macht er Unmögliches möglich.

LE CONCIERGE | Welche Gemeinsamkeiten sehen Sie zwischen Ihrer Rolle und einem „echten“ Concierge?

SEPP SCHAUER | *Alfons Sonnwichler* ist ebenfalls sehr loyal und diskret. Er ist über alle Abläufe des Hauses informiert, bei ihm laufen die Fäden zusammen. Er ist ebenfalls erster Ansprechpartner für alle Hotelgäste und deren Wünsche.

LE CONCIERGE | Und was sind die Unterschiede?

SEPP SCHAUER | *Alfons Sonnwichler* ist Portier und Concierge in einer Person und zudem Brauereibesitzer.

LE CONCIERGE | Nutzen Sie selber den Concierge, wenn Sie verreisen und wie?

SEPP SCHAUER | Meine Frau organisiert unsere Urlaube schon immer im Vorfeld so akribisch, dass

fast keine Wünsche offen bleiben – aber dennoch holen wir uns den ein oder anderen Ausflugs- oder Restauranttipp, die nicht in einem Reiseführer zu finden sind.

LE CONCIERGE | Welchen ausgefallenen Wunsch würden Sie sich gerne mal von einem Concierge erfüllen lassen?

SEPP SCHAUER | Ich hätte gerne zwei Eintrittskarten für das *Golf Masters in Augusta* und möchte von meinem Hotel dort vor Ort von einem Mercedes 300 S Cabrio, Baujahr 1956, rot, abgeholt und zum Golfclub gebracht werden. Am Abend sollte dann ein Dinner mit Tiger Woods, Rory McIlroy und Bernhard Langer möglich sein. ■



„Bei mir laufen alle Fäden zusammen.“
Sepp Schauer in der Rolle des Concierge *Alfons Sonnwichler*

HANS BENKWITZ

LE CONCIERGE | Wer sind Sie? Mögen Sie uns einen kurzen Steckbrief zu Ihrer Person geben?

HANS BENKWITZ | Mein Name ist Hans-Joachim Benkwitz. Ich bin 62 Jahre alt und seit 1980 in der Hotellerie tätig, 34 Jahre davon als Concierge.

LE CONCIERGE | Welchen Beruf wollten Sie als Kind erlernen und was hat Sie dazu bewogen Concierge zu werden?

HANS BENKWITZ | Als Kind wollte ich immer Sportreporter im Radio werden. Da meine Eltern ein kleines Hotel besaßen, interessierte ich mich auch immer für die Hotellerie, besonders die Tatsache, jeden Tag neue Menschen zu treffen. Sofort nach der Ausbildung bin ich Concierge geworden, weil es

spannend war ständig neue Herausforderungen zu haben.

LE CONCIERGE | Haben Sie dabei ein Vorbild, das Sie als Persönlichkeit beeindruckt hat?

HANS BENKWITZ | *Da ich seit 20 Jahren im Vorstand der Goldenen Schlüssel Deutschland e.V. bin, sind mir natürlich viele Personen aus der Hotellerie begegnet. Als besondere Persönlichkeit möchte ich Raffaele Sorrentino nennen, der als Präsident unserer Vereinigung viele Visionen umgesetzt und Projekte durchgeführt hat.*

LE CONCIERGE | Gibt es einen Tag als Concierge an die Sie sich ganz besonders gern erinnern?

HANS BENKWITZ | *Einen besonderen Tag gibt es nicht, aber die vielen Kontakte und Gespräche mit Schauspielern, die ich teilweise auch zu Hause treffen durfte oder auch zu Politikern, waren wichtige Erfahrungen in meinem Berufsleben.*

LE CONCIERGE | Wie haben Sie Sepp Schauer kennengelernt?

HANS BENKWITZ | *Sepp Schauer habe ich im Sommer 2018 im Sofitel in München getroffen, als er zu einem Pressetermin bei uns anreiste. Ich*

In über 30 Jahren hat sich in der Arbeit eines Concierges natürlich viel geändert

Einges zu besprechen:
Hans Benkwitz und Sepp Schauer treffen sich im Sofitel Munich Bayerpost



übergab ihm neue goldene Schlüssel für seine Dienstuniform in der Serie Sturm der Liebe.

LE CONCIERGE | Spielen Sie als Concierge auch manchmal eine Rolle?

HANS BENKWITZ | *Sie müssen natürlich als Concierge auch ein schauspielerisches Talent haben. Manche Gäste möchten einfach nur unterhalten werden, auch wenn die Zeit dafür eigentlich gerade nicht da ist.*

LE CONCIERGE | Was hat sich in den letzten Jahren am Beruf des Concierge geändert?

HANS BENKWITZ | *In über 30 Jahren hat sich in der Arbeit eines Concierges natürlich viel geändert. Wo wir früher viele Geheimtipps für neue Restaurants oder Ausstellungen hatten, sind die Gäste heute durch das Internet sehr viel besser informiert und wollen besonders bei Restaurantempfehlungen ihre Meinung mehr oder weniger bestätigt bekommen.*

LE CONCIERGE | Wie würden Sie das Berufsbild eines Concierge in zwei Sätzen erklären?

HANS BENKWITZ | *Ein guter Concierge zu sein, bedeutet sich auf unterschiedliche Menschen einstellen zu können und diskret und einfühlsam viele Gästewünsche zu erfüllen.*

LE CONCIERGE | Welche Gemeinsamkeiten sehen Sie zwischen einem „echten“ Schauspieler und einem Concierge?

HANS BENKWITZ | *Stammgäste erzählen oft von ihren Alltagsproblemen und man muss gut zuhören können. Eigene Geschichten oder Anekdoten zu bestimmten Sehenswürdigkeiten erzähle ich oft mehrmals am Tag. Der Gast sollte das nicht zu spüren bekommen. So stelle ich es mir am Theater vor, wenn man jeden Tag das gleiche Stück spielt.*

LE CONCIERGE | Nutzen Sie selbst den Concierge, wenn Sie verreisen und wie?

HANS BENKWITZ | *Da ich seit 1998 an 18 internationalen Kongressen der Les Clefs d'Or teilgenommen habe, konnte ich natürlich viele Kontakte zu Kollegen weltweit knüpfen und nutze diese auch gerne bei privaten Urlaubsreisen z. B. um in einem angesagten Restaurant einen Tisch zu reservieren. Dazu melde ich mich natürlich rechtzeitig im Voraus.*

LE CONCIERGE | In welcher Serie würden Sie gerne eine Gastrolle spielen?

HANS BENKWITZ | *Ich würde gerne die Urlaubsvertretung von Alfons Sonnichler in Sturm der Liebe sein. ■*

Preiswürdig.

Liebe Kolleginnen und Kollegen, ich freue mich sehr und bin überaus glücklich, dass ich für Les Clefs d'Or Germany beim Les Clefs d'Or Award in Honour of Pierre Quentin teilnehmen darf.

10

FRAGEN AN
ANNE
HOLLÄNDER



Anne Holländer, Assistant Head Concierge,
The Charles Hotel, München

PIERRE QUENTIN war seiner Zeit ein Zeitgeist, einer mit einer Vision – ein Macher, denn vielleicht gäbe es ohne ihn unsere großartige Organisation heute gar nicht. Ich kann mir vorstellen, dass es damals schwierig war eine solche Organisation ins Leben zu rufen, denn es bedarf viel Zeit, Engagement und einen langen Atem, das auf die Beine zu stellen. Auch 90 Jahre später sollten wir nicht vergessen, wie alles begonnen hat, wo die Wurzeln und wer die Wurzeln von LES CLEF D'OR sind. Das nehme ich als Ansporn mit einzubringen und Les Clefs d'Or jeden Tag zu leben.

VIELLEICHT NOCH KURZ ZU MIR:

Mein Name ist Anne Holländer und ich bin Assistant Head Concierge bei Rocco Forte The Charles Hotel am Alten Botanischen Garten in München. Zusammen mit meinen beiden Kolleginnen Antonia Schmidt und Claudia Gimeno geben wir jeden Tag unser Bestes unsere Gäste zu überraschen, zu begeistern und laden sie ein unsere tolles „Minga“ zu erleben.

1. | Was war bisher Dein größter Erfolg?

ANNE: *Mein grösster Erfolg war und ist, dass ich die Goldenen Schlüssel im September 2017 erhalten habe. Denn darauf hat man lange hingearbeitet und arbeitet man auch jeden Tag hart daran um den Erhalt immer wieder zu bestätigen und sich daran zu erfreuen.*

2. | Was kannst Du besonders gut?

ANNE: *Mich in andere Leute hineinversetzen und empathisch sein.*

3. | Angenommen, Du könntest eine Woche lang jemand anderes sein. Wer wäre das?

ANNE: *Wenn ich für eine Woche mit jemanden tauschen könnte, würde ich gerne Trambahnfahrerin der MVG sein und zwar auf der Linie 10. Warum das? Die Gleise geben dir den Weg vor und man durchstreift einer der schönsten Strassen Münchens, die Maximilianstraße. Man passiert die wunderschönen Fassaden wie die Residenz und das Nationaltheater und Plätze in München.*

4. | Wie würdest Du Dich mit drei Worten beschreiben?

ANNE: *Hipster, positiv, lösungsorientiert*

5. | Welchen Traum möchtest Du Dir noch erfüllen?

ANNE: *Träume sind schön, weil sie so unwirklich sind. Gerne träume ich mich in Reiseträume. Da gäbe es noch ein paar Destinationen wie Neuseeland oder Afrika oder einfach Pferde Caravaning machen.*

in Reiseträume. Da gäbe es noch ein paar Destinationen wie Neuseeland oder Afrika oder einfach Pferde Caravaning machen.

6. | Was hast Du immer im Gepäck?

ANNE: *Einen Regenschirm und einen Labello.*

7. | Was ist Dein Lebensmotto?

ANNE: *„Hospitality knows no gender or race.“*

8. | Wie motivierst Du andere?

ANNE: *Mit der Vorgabe einer Richtung und dem Mut zu sagen wir schaffen das und ich steck den Kopf nicht in den Sand.*

9. | Hast Du ein Vorbild, wenn ja wer?

ANNE: *Ich finde Menschen im normalen Leben spannend, Menschen mit denen man jeden Tag zu tun hat und die dir jeden Tag begegnen. Da gibt es einige, die tolle Eigenschaften habe und die Bewundernswert sind. Mein Mann, meine Familie, Freunde, ehemalige und aktuelle Kollegen auf der Arbeit.*

10. | Wie kann man Dich begeistern, wenn Du als Gast auf reisen bist?

ANNE: *Ich bin ein riesen Fan von Storytelling. Da geben einfache Gegenstände gute Gründe darüber zu erzählen und warum hat sich derjenige das so gedacht und wie es rausgekommen ist. Und warum sind Dinge so wie sie sind. ■*

Sektion
Hessen



Traditionelles Oktoberfest in Frankfurt

Während die Wiesn in München gerade erst die Tore geöffnet hatte, feierte man in Frankfurt das Jubiläums-Oktoberfest schon am 23. September und bereits zum 10. Mal in der Festhalle Hausmann an der Commerzbank Arena.

Auch die SEKTION HESSEN setzt auf Tradition. Zum dritten Mal startete der Sonntagsfrühshoppen in einer der Premium Boxen. Die Sektion lud ihre Partner, Freunde und natürlich die Concierges zu einem zünftigen „Prosit der Gemütlichkeit“ ein. Los ging die Sause standesgemäß

mit einem Shuttle Service von Sixt Limousinen Service von der Innerstadt zum Festzelt an der COMMERZBANK ARENA. Die Box, ganz im Touch of Orange, die Vesperplatten reich garniert, die Brezn frisch aus dem Ofen und das Oktoberfest-Bier richtig temperiert, hieß es „O' zapft is“ zum Frühshoppen, pünktlich um 11 Uhr, fanden sich die rund 40 geladenen Gäste in der VIP-Box ein. Rumgesprachen hat es sich, dass die Sektion feiern kann. So begrüßte man die nationalen sowie regionalen Partnern wie BUCHERER, PORSCHÉ DESIGN und SIXT. Genauso ausgelassen feierte die FRANKFURT TOURISMUS UND KONGRESS GMBH, das Tanzbein wurde bei der Mook Group geschwungen. Die Gastro-Partner testeten die neuen Zander Weißwürste, bestaunten die riesigen Haxen frisch aus dem Rohr und die Biersoße wurde reichlich gereicht. Tatkräftig sendete SIXT eine Abordnung aus München und Hamburg. Der eigens hergestellte Social Media Fotorahmen hat die Besucher sehr begeistert. Die von Sixt organisierten Oktoberfest-Lebkuchenherzen mit dem Namen der Gäste waren zum Anbeißen süß. VALUE RETAIL steuerte gleich drei Einkaufsgutscheine bei, die im WERTHEIM VILLAGE und im INGOLSTADT VILLAGE eingelöst werden können. Bei der Tombola wurden diese durch unsere Sixt-Glücksfee Ekin unter den Concierges verlost. Vize-Präsident CHRISTOPH HUNDEHEGE reiste extra aus Berlin an, standesgemäß im Wiesn outfit. „Das ist ja unglaublich und so groß wie in München.“

Ein kleiner Wehmutstropfen blieb. Der erste Herbststurm zog heran und das Fest endete ungeplant eine Stunde früher. Natürlich standen die Sixt Limousinen schon für die Gäste bereit. Einige Kollegen haben den tollen Tag im HILTON HOTEL FRANKFURT, natürlich bei Hefeweizen und Brez'n, ausklingen lassen. Die Sektion Hessen plant schon die nächste Sause. Bei dem Zuspruch braucht sie im nächsten Jahr sicher eine größere Box! Ein großer Dank geht an alle Partner und Unterstützer! ■ | Holger Müller-Rahn

DREI NEUE FREUNDE DER SEKTION: CAROSSE DE LOUIS – DIE ELEKTROKUTSCHE

IN DER ELEGANTEN KUTSCHE FAHREN DIE GÄSTE ENTSPANNT DURCH DIE HISTORISCHE INNENSTADT und lassen sich durch das entschleunigte Tempo entspannt mit neuen Perspektiven überraschen. Wir Berliner Concierge übernehmen dabei den Buchungsprozess und organisieren jede Kutschfahrt individuell. ■

louis@cardelou.com
cardelou.com
Tel. 030 91141100



Sektion
Berlin



DOLCE & GABBANA

AM PRACHTBOULEVARD KURFÜRSTENDAMM FINDEN UNSERE GÄSTE AUF DER ÜBER 800 QUADRATMETER GROSSEN LADENFLÄCHE EINEN FASZINIERENDEN MIX DER ITALIENISCHEN MODEMARKE. Sei es das elegante Abendkleid, der ausgefallene Sneaker oder der massgeschneiderte Anzug, für Jung und Alt bietet D&G das Passende. ■
Kurfürstendamm 187, dolcegabbana.com, Tel. 030 33096590

RESTAURANT LOUIS LAURENT



UNWEIT DES KURFÜRSTENDAMMS FINDET MAN EINE AUTHENTISCHE FRANZÖSISCHE CUISINE, die das besondere Lebensgefühl von Genuss als Credo hat. Neben den Klassikern gibt es auch Überraschungen auf der Karte, eine große Weinauswahl rundet das Angebot ab. ■
Giesebrechtstraße 16
louis-laurent.de
Tel. 030 22432529

Sektion
Hamburg

GROSSE JUBILÄUMSSITZUNG VON DEUTSCHLANDS NÖRDLICHSER SEKTION

DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL HAMBURG FEIERTEN AM 12. NOVEMBER 2018 EINEN GROSSARTIGEN MEILENSTEIN, NÄMLICH IHRE 200. SITZUNG IM OLD COMMERCIAL ROOM. Gastgeber REINHARD „Butsche“ RAUCH erhielt als Dank dafür eigens eine Ehrentafel verliehen. Denn bereits seit den 70er Jahren trifft sich >



hier die Hamburger Sektion viermal pro Jahr. Für diesen besonderen Anlass kamen Freunde und Mitglieder aus verschiedensten Sektionen in die Stadt an der Elbe. Zusammen mit ehemaligen Hamburger Kolleginnen und Kollegen wurde über die „guten alten Zeiten“ geredet, viel gelacht und selbstverständlich sehr gut gegessen. Doch nicht nur über die Vergangenheit, sondern auch über die Zukunft der Clefs d'Or wurde ausgiebig gesprochen. Denn die Themen Nachwuchs und Anwärtschaft spielen für den Verein eine große Rolle. Sie sind seit Gründung im



200. Sektionsitzung
im Old Commercial
Room: Danke Reinhard Rauch für
die Gastfreundschaft. Hans Benkwitz und
Horst Costabel, ehem. Concierge des
Atlantic erinnern sich

Jahre 1952 das Fundament der Organisation. Es ist daher umso erfreulicher, dass die Sektion Hamburg im Jahr 2019 wieder wachsen wird.

Damit steht dann auch den nächsten 200 Sektionsitzungen nichts im Wege. Besonderer Dank gilt den Sektionsleitern SIMON BERTRAM und PAUL HUTH. ■

Patrick Schembri

Neuwahlen

Am 26. November wurde ein neuer regionaler Vorstand in der **Sektion Bayern** gewählt. Nach vier Jahren als Sektionsleiter übergab **Jochen Ehmman** dieses Amt an seinen Nachfolger **Georg Kaesler**.

Sektion
Bayern



Einstimmig von allen anwesenden Mitgliedern gewählt. Auch der stellvertretene Sektionsleiter MICHAEL JAHN gab sein Amt frei. Hier wurde SIMON FOSSEN einstimmig als Nachfolger von MICHAEL JAHN gewählt. ■

von links nach
rechts: Jochen
Ehmman,
Georg Kaesler,
Simon Fossen
und Hans
Benkwitz

GEORG KAESLER / HOTEL BAYERISCHER HOF MÜNCHEN

In München geboren und aufgewachsen begann ich im August 2000 meine Hotellaufbahn mit einer Ausbildung im KEMPINSKI HOTEL GRAVENBRUCH/FRANKFURT. Im Anschluss verbrachte ich eineinhalb Jahre im KEMPINSKI ESTEPONA (jetzt Bahia) und arbeitete dort an der Rezeption im Tag- und Nachtdienst. Ab Herbst 2004 war ich an der Rezeption im KEMPINSKI HOTEL VIER JAHRESZEITEN an der Münchner Maximilianstraße tätig. Nach der Heim-WM ging es im Oktober 2006 in die USA. In einem Boutique Hotel in San Diego stieg ich, innerhalb der dort verbrachten zweieinhalb Jahre, zum Assistant Hotel Manager auf. Im Anschluss an die Geburt unserer Tochter wollten meine Frau Mareike und ich gern wieder näher zur Familie und zurück nach Mitteleuropa.

Im Sommer 2009 bekam ich die Chance als Chef Concierge im Palace Hotel in Luzern am Vierwaldstättersee zu starten. Zum Jahresbeginn 2012 kehrten wir als Familie zurück nach München und ich wurde Concierge im LE MERIDIEN HOTEL und Mitglied in der Clefs D'Or Vereini-

gung. Seit Oktober 2017 bin ich nun Teil der Loge im HOTEL BAYERISCHER HOF in München und bringe dort meine Lieblingsstadt den Besuchern näher.

SIMON FOSSEN / MANDARIN ORIENTAL MÜNCHEN

Für mich persönlich bedeutet die Vereinigung Die GOLDENEN SCHLÜSSEL Deutschland sehr viel und ich will mich dementsprechend dafür engagieren, um unsere Mission und Schlüsselwerte aufrecht zu erhalten. Geboren und aufgewachsen südlich von München, ab-

solvierter ich meine Ausbildung als Hotelfachmann im HOTEL VIER JAHRESZEITEN MÜNCHEN. Danach ging es über das HOTEL ADLON BERLIN und BURJ AL ARAB DUBAI in das RITZ-CARLTON WIEN, wo ich meine Schlüssel am 7. Dezember 2013 erlang. Nach vier Jahren Concierge Tätigkeit in Wien, verschlug es meine Frau und mich wieder in die Heimat zurück, um dort eine Familie zu gründen. Seit knapp zwei Jahren ist unsere Tochter auf der Welt, welche ich neben dem Job und Ehefrau über alles liebe. Ich freue mich auf eine weiterhin erfolgreiche Zukunft im Verband der Goldenen Schlüssel Deutschland.

NACHRUF RALF RÄTHER



LIEBE FREUNDE, KOLLEGEN UND PARTNER. NACH LANGER SCHWERER KRANKHEIT IST UNSER LIEBER FREUND UND EHRENMITGLIED RALF RÄTHER IM ALTER VON 78 JAHREN VERSTORBEN. Nach Jahren in London, PARIS PLAZA ATHENEE, VIER JAHRESZEITEN HAMBURG, KEMPINSKI und HILTON in Berlin war er von 1966 bis 1997 Chef-Concierge im „alten“ HOTEL SCHWEIZERHOF BERLIN, sowie in dieser Zeit von 1986 bis 2000 Sektionsleiter Berlin, bevor er nach seiner Schließung 1997 die Loge im ADLON eröffnete. Bevor er in seinen wohlverdienten Ruhestand ging, konnte er einem Ruf in das HOTEL PALACE für vier Jahre nicht widerstehen. Die Sektion Berlin hat er über Jahre maßgeblich geprägt und ausgebaut, wie auch die Gründung der Sektion Sachsen, die er federführend als erste Sektion in den neuen Bundesländern aufbaute. Die Erlebnisse, des unter seiner Führung organisierten nationalen Kongresses 1990 in Berlin, ist bis heute in unserer bleibenden Erinnerung. Er war Vorbild und Motivator für eine ganze Generation. ■ | Ralph Höhns

NACHRUF COSIMO FUSTAINO

WIR HABEN EINEN GUTEN FREUND VERLOREN.

Wir trauern um unser Vereinsmitglied, unseren Concierge Kollegen und Freund – COSIMO FUSTAINO, der viel zu früh im Alter von nur 53 Jahren am 3. November bei den verheerenden Unwettern auf Sizilien, zusammen mit seiner Ehefrau Nicole, ums Leben gekommen ist.

Mit Cosimo verlieren wir ein aktives Mitglied, einen Kollegen und vor allen einen Freund, der nicht nur über 15 Jahre lang ein sehr beliebtes und geschätztes Mitglied unserer Vereinigung war, sondern wie kaum ein anderer die Begriffe „Service“ und „Gastgeber“ und den Beruf des Concierge mit Herzblut lebte. Er war ein großartiger Repräsentant unserer Vereinigung der



Hotelconcierges Les Clefs D'Or. Unser tiefes Mitgefühl gilt seiner Familie, den Angehörigen und den Freuden. Wir sind fassungslos, Du hinterlässt eine große Lücke, – wir wollten noch viel zusammen erleben. Wir werden Cosimo nie vergessen und werden ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren. ■

Holger Müller-Rahn im Namen des Gesamtvorstand, der Mitglieder der Sektion Hessen sowie der Mitglieder der Goldenen Schlüssel Deutschland e.V.

Hier schmeckt's

uns | Unsere Empfehlungen

BERLIN

■ PANAMA

In einem Hinterhof der Potsdamer Straße im Stadtteil Schöneberg empfängt das Panama seine Gäste modern, hell und clean, aber mit panamaischen Akzenten in Form von Bambus-Dekoration an den Wänden, Landschaftsbildern und Kakteen. Leichter Elektro-Pop und Reggae-Sounds sorgen für eine entspannte Urlaubsstimmung verbreitende Atmosphäre im Lokal. Highlight sind natürlich die Speisen im Panama: Küchenchefin SOPHIA RUDOLPH experimentiert mit Aromen und Gewürzen und verbindet exotische Zutaten mit frischen, regionalen Produkten.



„Panama“ in Berlin

Potsdamer Straße 91
10785 Berlin Schöneberg
030 983208435
oh-panama.com

■ ALTES ZOLLHAUS

Am Kreuzberger Carl-Herz-Ufer liegt das wohl städtischste Landgasthaus der Metropole. Hier gibt es Fachwerkidylle unter meterhohen Kastanien direkt am Landwehrkanal. Der gehobene Landhausstil sorgt für ein entspanntes, edles Ambiente. Das Restaurant überzeugt mit hoch-

wertigen, regionalen Produkten und bodenständigen Gerichten. Besonders beliebt ist hier die knusprig gebratene Bauernente aus dem Rohr. Ein Ort zum Träumen und Genießen: Im Sommer im Grünen, im Winter auf der gemütlichen Eckbank am Kachelofen.

Carl-Herz-Ufer 30
10961 Berlin Kreuzberg
030 6923300
altes-zollhaus-berlin.de

DÜSSELDORF

■ U. – DAS RESTAURANT

In seiner ersten eigenen Gastronomie verwandelt BASTIAN FALKENROTH seine Kreativität und sein erlerntes Handwerk aus der Spitzengastronomie in ein modernes Konzept. Im U. kann jeder Gast sein eigenes Menü aus einer ausgewählten kompakten Speisekarte selbst zusammenstellen oder sich mit dem Chef's Choice Menü in lockerer Atmosphäre verwöhnen lassen. Die hierzu passende Weinkarte mit circa 200 Positionen ist stark von deutschen Regionen geprägt.

Klosterstraße 34
40211 Düsseldorf
0211 91336992
u-dasrestaurant.de

HAMBURG

■ KINFELTS KITCHEN & WINE

In der Hafen-City, direkt neben der Elbphilharmonie liegt das von Kirill Kinfelt im September 2018 eröffnete Weinlokal. Sein erstes Restaurant ist das famose Trüffelschwein – ein Michelin-Stern – in Hamburg-Winterhude. Im Kinfelts Kitchen & Wine ist jedoch eher eine gefällig unkomplizierte, aber gleichwohl gehobene Küche zu Hause. Beim wunderbaren Seeteufel mit Blutwurst nebst scharfen Linsen und den spannenden, vom Sommelier Maximilian Wilm handverlesenen 200 Weinen von zum

Teil kleinen und feinen Gütern, kann man schon mal die Zeit vergessen.

Am Kaiserkai 56
20457 Hamburg
040 30068369
kinfelts.de

FRANKFURT

■ YUNG CHINA RESTAURANT

Das Traditionsrestaurant existiert bereits seit 29 Jahren und hat an einem neuen Standort wieder eröffnet. Es verköstigt seitdem seine Gäste traditionell mit chinesischen Spezialitäten. Inhaber Chikei Yung, der den Familienbetrieb leitet, ist mit Herz und Leidenschaft Gastronom. So bekam er das Können von seinem Vater in die Wiege gelegt. Yung setzt vor allem auf zwei Spezialitäten: die Peking Ente und Dimsum, Die Ente wird am Tisch tranchiert und traditionell mit Asia Sauce und Pfannkuchen serviert.

Große Rittergasse 53
60594 Frankfurt
069 515651
chinayung.de

MÜNCHEN

■ ENTER THE DRAGON

Den neuen Standort am Lenbachplatz in eine Schublade zu stecken, ist fast unmöglich. Denn: Ist es ein Restaurant? Ja! Ist es eine Bar? Ja! Ist es ein Club? Ja! Ist es Streetfood? Ja! Mit diesem Konzept ist München in Sachen Gastronomie ein Stück reicher, denn im Enter The Dragon kann man sowohl in der Mittagspause einkehren, am Nachmittag auf der Außenterrasse einen Wein trinken, am Abend in der Karaoke Bar sein Können präsentieren, in der Nacht tanzen und am Wochenende bis in die Morgenstunden seinen nächtlichen Hunger stillen.

Lenbachplatz 1, 80333 München
089 125036810
enter-the-dragon.com

Partner

Unsere Partner

NATIONALE PARTNER

SIXT GMBH & CO.
AUTOVERMIETUNG KG
Zugsplatzstraße 1
82049 Pullach

AMERICAN EXPRESS
CENTURION CARD
Theodor-Heuss-Allee 112
60486 Frankfurt am Main

BUCHERER 1888
Residenzstraße 11
80333 München

THE KADEWE GROUP GMBH
Katharina-Heinroth-Ufer 1
10787 Berlin
Alsterhaus, Hamburg
KaDeWe, Berlin
Oberpollinger, München

GO! EXPRESS & LOGISTICS
(DEUTSCHLAND) GMBH
Brühlerstraße 9
53119 Bonn

THE BICESTER VILLAGE
SHOPPING COLLECTION
The leading luxury
outlet experience in
those villages
Ingolstadt Village
Wertheim Village

HIRMER GMBH & CO. KG
Kaufingerstraße 28
80331 München
HIRMER GROSSE
GRÖSSEN, ECKERLE
HERRENMODEN

INTERNATIONAL
NEW YORK TIMES
Lersnerstraße 12
60322 Frankfurt

ETIENNE AIGNER AG
Marbachstraße 9
81369 München

PORSCHE LIZENZ- UND
HANDELSGESELLSCHAFT
MBH & CO. KG
Grönerstraße 5
71636 Ludwigsburg

ONLINE NOW! GMBH
AGENTUR FÜR DIGITALE
KOMMUNIKATION + DIGITAL
BRAND MANAGEMENT
Reichsstraße 100
14052 Berlin

BRIONI GERMANY GMBH
Unter den Linden 21
10117 Berlin

RIMOWA GMBH
Richard-Byrd-Straße 13
50829 Köln

GLOBAL BLUE DEUTSCHLAND
GMBH
Vogelsanger Weg 38
40470 Düsseldorf

BADEN- WÜRTTEMBERG

MODEHAUS WAGENER
Lange Straße 25
KAUFHAUS
Lange Straße 44
76530 Baden-Baden
Tel. 07221.3039-0

MAX GRUNDIG KLINIK GMBH
Schwarzwaldhochstraße 1
77815 Bühl/Baden
Tel. 07226.540

E. BREUNINGER GMBH & CO.
Marktstraße 1-3
70173 Stuttgart
Tel. 0711.2110

ELS EXECUTIVE LIMOUSINE
SERVICE GMBH
Schillerstraße 11
Residenz Turgenjew
76530 Baden-Baden
Tel. 07221.973979-0

SACHSEN/ THÜRINGEN

JUWELIER LEICHT
IM TASCHENBERGPALAIS
Sophienstraße 1
01067 Dresden
TEL. 0351.4900588

SILBERMANN FASHION GMBH
Schlossstraße 1
01067 Dresden

LIMOUSINENSERVICE
UDO TRÄNKNER
Münzgasse 10
01067 Dresden
Tel. 0351.4903640

CAFÉ UND RESTAURANT
ALTE MEISTER
Theaterplatz 1a
01067 Dresden
Tel. 0351.4810426

STADTRUNDFAHRT DRESDEN
Goppeler Straße 44
01219 Dresden
Tel. 0351.8995650

DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL

RESTAURANT MORITZ
An der Frauenkirche 13
01067 Dresden
Tel. 0351.417270

DRESDNER CHAUFFEUR
SERVICE 8 X 8 GMBH
Ostra-Allee 18-20
01067 Dresden
Tel. 0388888888

SEMPEROPER ERLEBEN
AVANTGARDE SALES &
MARKETING SUPPORT GMBH
01067 Dresden
Tel. 0351.3207360

TAXI BERLIN
Persiusstraße 7
10245 Berlin
Tel. 030.202020

SUITE.030 GMBH
Cantianstraße 11
10437 Berlin
Tel. 030.220119270

CARROSSE DE LOUIS
Im Fuchsbau 26
51109 Köln
Tel. 030.9114110-0

DOLCE & GABBANA
Kurfürstendamm 187
10707 Berlin

RESTAURANT LOUIS LAURENT
Giesebrechtstraße 16
10629 Berlin

ASKANIA
Kurfürstendamm 170
10707 Berlin

BERLIN

PRIVATÄRZTLICHER
AKUTDIENST
Charles-Corcell-Ring 18
13405 Berlin
Tel. 0800.7112112

RESTAURANT BOCCA DI BACCO
Friedrichstraße 167/168
10117 Berlin
Tel. 030.20672828

BEX SIGHTSEEING
Kurfürstendamm 216
10719 Berlin
Tel. 030.8804190

KÖNIGLICHE PORZELLAN-
MANUFAKTUR KPM
Wegelystraße 1
10623 Berlin
Tel. 030.390090

RESTAURANT AIGNER
Französische Straße 25
10117 Berlin
Tel. 030.203751850

DUMONT BERLINER VERLAG
Karl-Liebknecht-Straße 29
10178 Berlin
Tel. 030.23275817

DINAMIX MEDIA GMBH
Wilhelm-Kabus-Straße 35
10829 Berlin-Schöneberg
Tel. 030.6139490

RESTAURANT ALTES ZOLLHAUS
Carl-Herz-Ufer 30
10961 Berlin
Tel. 030.6923 300

ROTISSERIE WEINGRÜN
Gertraudenstraße 10
10178 Berlin
Tel. 030.20621900

DESIGNER OUTLET BERLIN
OMF GERMAN SERVICES GMBH
Alter Spandauer Weg 1
14641 Wustermark
Tel. 033234.904231

BIKINI BERLIN
Hardenbergplatz 2
10623 Berlin
Tel. 030.554964-38

UNIQUE LIMOUSINES & MORE
Kurfürstenstraße 114
10787 Berlin
Tel. 030.83034585

HAMBURG

T&M LIMOUSINENSERVICE
Rothenbaumchaussee 79
20148 Hamburg
Tel. 040.5001820

HAMBURGER STADTRUND-
FAHRT DIE ROTEN
DOPPELDECKER GMBH
Ehstorfer Dorfstraße 5
21224 Rosengarten
Tel. 040.7928879

SCHIFFSVERMIETUNG
BARKASSEN MEYER GMBH
St. Pauli Landungsbrücken 2 + 6
20359 Hamburg
Tel. 040.3177370

RESTAURANT
OLD COMMERCIAL ROOM
Englische Planke 10
20459 Hamburg
Tel. 040.366319

MC ARTHUR GLEN
DESIGNER OUTLET
Orderstraße 10
24539 Neumünster
Tel. 04321.5586880

DRIVING BUTLER
Mexikoring 7
22297 Hamburg

HANSE MODIAL GMBH
Radickestraße 28
21079 Hamburg
Tel. 040.70385241

Partner

NORDRHEIN- WESTFALEN

CHOPARD BOUTIQUE
Zweigniederlassung der
Chopard Deutschland GmbH
Domkloster 2
50667 Köln
Tel. 0221.9257990

ROERMOND DESIGNER OUTLET
Stadsweide 2
6041 TD Roermond
Niederlande

E. BREUNINGER GMBH & CO.
StKö-Bogen
Königsallee 2
40212 Düsseldorf
Tel. 0221.56 64 10

SAVOIR BEDS
Grünstraße 15
40212 Düsseldorf
Tel. 0221.86228750

IRIS VON ARNIM
Königsallee 21-23
0212 Düsseldorf
Tel. 0211.13068691

**HERMANN FRANZEN
GMBH & CO. KG**
Königsallee 42
40212 Düsseldorf
Tel. 0211.130780

HESSEN

RISTORANTE LA SCUDERIA
FRANCO LAVORATO
MASSIMO DE SORTES
Feuerbachstraße 23
60325 Frankfurt
Tel. 069.725480

**TIGERPALAST VARIÉTÉ
THEATER**
Heiligkreuzgasse 16-20
60313 Frankfurt
Tel. 069.920022-0
Fax 069.92002217

MOOK GROUP RESTAURANTS
SURF N TURF
M STEAKHOUSE
THE IVORY CLUB
ZENZAKAN
FRANZISKA

SOKAI WELLNESS
Obenberg 2
35510 Wiesental

TICKETVERMITTLUNG24
Konrad-Zirkelstraße 36
97769 Bad Brückenau
Tel. 0176.86300030

RESTAURANT RAMA V
Vilbeler Straße 32
60313 Frankfurt am Main
Tel. 069.21996488

**J. G. LOREY SOHN NACHFOLGER
GMBH & CO. KG**
Schillerstraße 16
60313 Frankfurt am Main
Tel. 069.29995-0

VINI DA SABATINI
Grüneburgweg 81
60323 Frankfurt am Main
Tel. 069.726665

**INTERLINE
CHAUFFEURSERVICE
ESCHBORN GMBH**
Am Kronberger Hang 2
D-65824 Schwalbach
Tel. 06196.95060-0

**RESTAURANT NEUER
HAFENKASTEN**
Frankfurter Straße 118
63263 Neu-Isenburg
Tel. 06102.35329

4XPRESS GMBH
Marie-Curie-Ring 38
63477 Maintal
Tel. 0800.949464000

BAYERN

**MÜNCHENER
STADTRUNDFAHRTEN OHG**
Luisenstraße 1
80333 München
Tel. 089.54907560

MAX DIETL HAUTE COUTURE
Residenzstraße 16
80333 München
Tel. 089.224166

**AUGUSTINER
GROSSGASTSTÄTTEN**
Neuhäuserstraße 27
80331 München
Tel. 089.23183257

BENNO MARSTALLER KG
Pacellstraße 8
80333 München
Tel. 089.2907580

WEMPE FEINUHRMACHER
Maximilianstraße 10
80539 München
Tel. 089.291299

AUTOBUS OBERBAYERN GMBH
Heidemannstraße 220
80939 München
Tel. 089.323040

**BLANCPAIN BOUTIQUE
MÜNCHEN**
Maximilianstraße 14
80539 München
Tel. 089.23239688-453

**BALLY DEUTSCHLAND GMBH
BALLY-BOUTIQUE MÜNCHEN**
Maximilianstraße 11-15
80539 München
Tel. 089.2908-240

F. S. KUSTERMANN GMBH
Viktualienmarkt 8
80331 München
Tel. 089.27325220

KUFFLER GMBH
Residenzstraße 12
80333 München
Tel. 069.290705-0

**TEGERNSEER TAL
BRÄUHAUS**
Tal 8
80331 München
Tel. 089.222626

BMW WELT
Am Olympiapark 1
80788 München
Tel. 089.125016001

**BAYERISCHE SPIELBANK
BAD WIESSEE**
Winner 1
83707 Bad Wiessee
Tel. 08022.9835-0

**WILH. & RICH. DIEHL
DIEHL SMOKERS BOUTIQUE**
Theatinerstraße 15
80333 München
Tel. 089.297563
Fax 089.29131301

**TALBOT RUNHOF
PURPLE LABEL FASHION
GMBH**
Theatinerstraße 27
80333 München
Tel. 089.200075220

PRO SERVICE CARGO GMBH
Frachtgebäude
Modul C III
85356 München-Flughafen

DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND JAHRESMITGLIEDS- BEITRÄGE 2019

110,- Euro für aktive
Mitglieder.

70,- Euro für passive
Mitglieder und Mit-
glieder im Ruhestand.

30,- Euro Beitrag zur
Hinterbliebenenunter-
stützung 2019.

Bankverbindung:

Deutsche Bank
München

IBAN: DE74 7007
0024 0404 0705 00

BIC:
DEUTDE33MUC

Euer Hans J. Benkwitz

Service

NEUE MITGLIEDER

Loana Juarez Cruces
Sofitel Berlin Kurfürstendamm

Lukas Mittelbach
Hotel Regent Berlin

Bernhard Hausch
Excelsior Hotel Ernst Köln

Philip Schetter
Hotel Villa Kennedy Frankfurt

Sarah Schötter
Fürstenhof Leipzig

PASSIVE MITGLIEDER

Jochen Ehmann
Tim Friedrich
Martin Wright
Alexander von Wilmsdorff
Katja Gattung
Maximilian Kraus

IM RUHESTAND

Sergio Redolfi

AUSGESCHIEDEN

Florian Dickhut
Tobias Jentsch

ÄNDERUNGEN

Andrea Giusepponi
Steigenberger Frankfurter Hof

Martin Riganti
Hotel Krone Tübingen

VERSTORBEN

In tiefer Trauer und
Anteilnahme für unsere
Freunde und Kollegen

Werner Kopp | April 2018

Ralf Räther | August 2018

Cosimo Fustaino | November
2018

DEUTSCHE EHRENMITGLIEDER DER UICH

BADEN-BADEN
Richard Schmitz

HAMBURG
Gert Prantner
R.I.M.C. International

BONN
W. D. Wehr

DÜSSELDORF
Ralf Dosot

Rainer A. Wisst
Tax Free Worldwide

NÜRNBERG
Horst Berl
Le Grand Hotel Nürnberg

MÜNCHEN
Michael D. Maas

Erich Sixt und Regine Sixt
Konstantin Sixt und
Alexander Sixt
Sixt GmbH & Co.
Autovermietung KG

FREIBURG
K. H. Zimmermann

PARIS
Patrice Monti

EHRENMITGLIEDER DER SEKTION DEUTSCHLAND

André Witschi

BADEN-BADEN
Frank Marrenbach

BERLIN
Rudy Münster
RWM Hotel Consult

Jean K. van Daalen

Ulrich J. Pfaffelhuber
VAF Pfaffelhuber GmbH

Raffaele Sorrentino

Harry Hartelt

Herbert Beltle
Restaurants Aigner, Altes
Zollhaus, Rotisserie Weingruen

DRESDEN
Dieter Blank
Stadtrundfahrt Dresden

HAMBURG
Reinhard Rauch
Old Commercial Room

Gerhard Beyer

MÜNCHEN
Peter Inselkammer
Platzl Hotel

David Langartner

Anselm Magel

Eduard Reinbold
Restaurant Zum Franziskaner
und Schützenfestzelt

Rudolf Schönecker
Max Holzmaier
Autobus Oberbayern GmbH &
Münchner Stadtrundfahrten
OHG

WIESBADEN
Karl Nüser,
Hotel Nassauer Hof

ZÜRICH
Wilhelm Luxem

Elmar K. Greif

MITGLIED- SCHAFTEN

5 JAHRE
Benjamin Gaa
Tobias Lindner
Lena Speckmeyer
Malte Masuth
Sabine Zimmermann
Martin Bendlin
Ulrike K. Beyrich
Sarah Kreher
Janette Neumann
Dirk Bossmann
Patrick Schembri
Thomas Lüttke

10 JAHRE
Annerose Findeis
Joachim von Bandemer
Katja Hoffmann
Benjamin Mönkemöller
Marc Lieschke
Jochen Ehmann
Jan Esderts
Antonio Palladino
Oliver W. Sick
Carina Gerber
Simon Gunzelmann
Sotirios Tziouras

15 JAHRE
Georg Strohmayr-Heintze
Khalid Stückler
Holger Müller-Rahn
Aykut Kanbak
Lars van Meerwijk
Swen Rößler
Nielsvan Meerwijk
Thomas Munko
Jörn Volkmann

20 JAHRE
Petra Kreitl
Nat Gregg
Ralf Schütz
Mario Burkhardt

25 JAHRE
Stanislav Prochazka
Birgit Büscher
Paulo Santos

30 JAHRE
Gertraud Hagn
Thomas Kellermann

35 JAHRE
Ernst Ludwig Haag
Ralph Zwinscher
Gerald Nagl
Erik Sincic

45 JAHRE
Tomaso Leonardo
Michael Gellermann

50 JAHRE
Giancarlo Previato
Hermann Pircher
Walter Henninger
David Langartner
Günther Kliche



BEEINDRUCKEND.

*Ihr kompetenter Partner
für Printmedien*

**OFFSETDRUCK
WERBETECHNIK
MEDIENDESIGN**

**Offsetdruckerei
Alfons Butt**

84072 Au i. d. Hallertau

Telefon: 0 87 52 / 2 37

info@druckerei-butt.de

www.druckerei-butt.de



DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND E.V.
Vereinigung der Hotelportiers Deutschland

Hochstraße 21/UG 14, 81669 München
Telefon/Fax 089 4801381
office@lcdg.org
www.lcdg.org

Ehrenpräsident: Walter Freytag, München
Präsident: Thomas Munko, Berlin
Vizepräsident: Christoph Hundehege, Berlin
Schatzmeister: Hans J. Benkwitz, München
Revisor: Joachim Lenk, Berlin

Bankverbindung
Deutsche Bank München
IBAN: DE74 7007 0024 0404 0705 00
BIC: DEUTDE33MUC

Redaktion
Tobias Lindner, München
Jochen Ehmann, München

Graphic Design
Michael Kuch München / michaelkuch.de

Herstellung
Offsetdruckerei Alfons Butt
Obere Hauptstraße 30, 84072 Au in der Hallertau

ISSN 0179-1451

Dachorganisation:
**UNION INTERNATIONALE DES CONCIERGES
D'HÔTELS «LES CLEFS D'OR»**

**DIE NÄCHSTE LE CONCIERGE AUSGABE
ERSCHEINT IM APRIL 2019**

Die nächste Ausgabe der LE CONCIERGE erscheint im April 2019. Natürlich werden wir über die internationale Tagung in Cannes berichten und es wird ein paar lehrreiche Informationen über die HANS-MUDERLAK-CONCIERGE-AKADEMIE geben.

**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH WÜNSCHEN
DIE GOLDENEN SCHLÜSSEL DEUTSCHLAND
IM NAMEN ALLER KOLLEGINNEN UND KOLLEGEN**

30 Jahre

Lukas Mittelbach
11. Januar

Maik Schlosser
20. Januar

Cosimo Soletto
19. Februar

40 Jahre

Benjamin
Mönckemöller
4. Februar

Katja Hoffmann
30. März

Cem Wieldt
7. April

Matthias Eißner
20. Mai

Sebastian Sonnemann
23. Juni

André Kleinschmidt
28. August

Markus Walch
27. September

Christoph Hundehege
6. Oktober

50 Jahre

Ralf Schütz
29. Juni

Oliver Knapp
30. Juni

Idriss Bakhiyi
20. Oktober

60 Jahre

Michelle Schinella
14. März

Josef Belal
17. März

Gertraud Hagn
30. März

Joachim Lenk
14. November

70 Jahre

Franco Busetti
8. Oktober

88 Jahre

Werner Wehlmann
24. März

Anselm Magel
16. Mai

Dieter Klein
13. Juli



SHOPPING IS BETTER WHEN YOU DO IT TAX FREE

Shop Tax Free and save up to 19%



Find out more at [globalblue.com](https://www.globalblue.com)



Realise
the
potential™

~~un~~möglich.

Der persönliche Reise-
und Lifestyle-Service der
Platinum Card kann Ihnen
vieles möglich machen,
was sonst unmöglich ist.

Entdecken Sie das Potential.
Tel. 069 9797-3030



www.amex-kreditkarten.de/platinum