

# FIRST CLASS KARRIERE

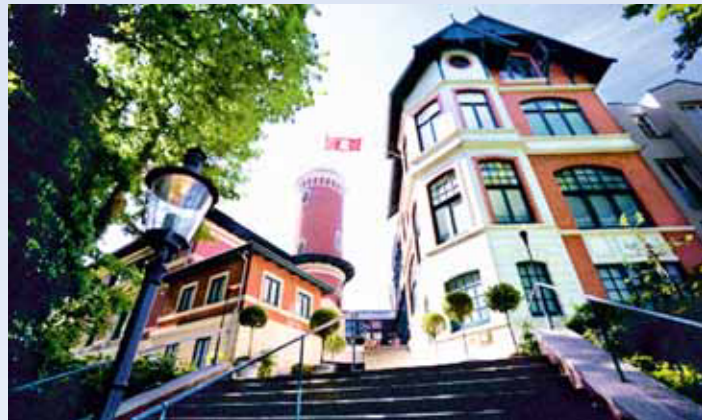
AUFSTIEGSCHANCEN UND -WEGE HEUTE UND MORGEN

## Der Süllberger

Was treibt einen Mann an, zehn Jahre lang eine Multi-Gastronomie mit Hotel und mehrfach ausgezeichnetem Gourmet-Restaurant mit insgesamt über 100 Mitarbeitern zu führen? Und warum will er diese Arbeit noch weitere zehn Jahre machen? Wenn man Karlheinz Hauser auf dem Süllberg trifft, stellen sich diese Fragen nicht mehr.

Beim freien Blick über die Hamburger Elbe bis ins Alte Land gerät Karlheinz Hauser über den Süllberg und dessen Geschichte schnell ins Schwärmen. Das Haus bietet ihm, seiner Arbeit und vor allem den Gästen so viele unterschiedliche Möglichkeiten. „Wir haben hier eine Gastronomie, die mehrere Konzepte beinhaltet, weil wir möchten, dass für jeden Gast etwas dabei ist. Das ist meines Erachtens in der Branche recht ungewöhnlich.“ Neben dem Gourmet-Restaurant Seven Seas meint er damit auch den historischen Ballsaal mit Wandmalerei, Stuck und Empore, in dem mehrere hundert Menschen feiern können, das moderne Bistro Süllbergterrassen mit marktfrischen Spezialitäten, Frühstück sowie Kaffee und Kuchen und nicht zuletzt den Biergarten, in dem man im Schatten von Eichen und Linden an zwei englischen Pavillons Getränke und Schmankerl wie Hähnchen vom Grill verzehren kann. „Im Winter haben wir zudem eine Almhütte als ein weiteres, sehr erfolgreiches Outlet“, berichtet Karlheinz Hauser. „Wir haben also eine Art Multi-Gastronomie, und es braucht manchmal etwas Zeit, bis sich die Gäste auf dem Süllberg zurechtfinden und die unterschiedlichen Angebote erfassen.“ Wenn Gäste privat feiern möchten, kommt das Team dafür auch zu ihnen nach Hause.





35 Köche hantieren dafür Tag für Tag mit Lebensmitteln wie Simmenthaler Rind, Eismeer-Garnelen oder confiertem Hällischem Schweinebauch. „Sie setzen auf sechs Ebenen um, was uns ausmacht: Qualität aus Überzeugung und aus Leidenschaft. Das Gourmet-Restaurant ist dabei das I-Tüpfelchen des Ganzen“, erklärt der Sternekoch und resümiert: „Es gibt fast nichts, was wir nicht machen. Auf dem Süllberg braucht niemand Schwellenangst zu haben.“

**Kochen auf See**

Auf der Elbe fährt ein Kreuzfahrtschiff vorbei. Wenn es die MS Europa wäre, würde man auf dem Süllberg die Hapag-Lloyd-Fahne hissen und winken. Das Schiff und das Hamburger Haus verbindet viele gemeinsame Gäste – auch weil Karlheinz Hauser auf der „schönsten Yacht der Welt“ als Gastkoch manch-

mal mitfährt oder beide gemeinsame Reisen veranstalten. „Wir passen einfach gut zusammen“, betont er. „Ich genieße zudem die Art zu reisen und dabei z. B. Gewürze in exotischen Gegenden zu finden, die es in Europa nicht gibt.“ So entdeckt er immer neue Produkte für seine Gäste und treibt diese in der eigenen Manufaktur bis zur Perfektion. „Angeboten wird dann alles in allen Restaurants – mit unterschiedlichem Aufwand“, erklärt der Spitzenkoch.

Geprägt wurde er in seiner Arbeitsweise dabei vor allem von Eckart Witzigmann im Aubergine, der ihn als eines der größten Talente in Deutschland bezeichnete. Nach mehreren Stationen wie bei Käfer oder Andechser am Dom in München wurde Karlheinz Hauser Küchenchef im Hotel Adlon Kempinski Berlin. „Es hat viel Spaß gemacht, das Haus dort mit zu eröffnen und es fünf

Jahre zu begleiten.“ Doch der Gedanke an die Selbstständigkeit blieb ihm immer im Hinterkopf – von der Sterneküche, einem Hotel und Bistro über Veranstaltungen, Catering und Beratung. Das geeignete Objekt wurde ihm schließlich 2002 angeboten – der Süllberg, und bereits im September des gleichen Jahres gab der damals 35-Jährige, gebürtige Badener nach dem Umzug mit der Familie von Berlin nach Hamburg dort ein rauschendes Wiedereröffnungsfest. Bereits ein Jahr später erkochte Karlheinz Hauser einen Michelin-Stern für das Seven Seas. War er unter anderem in Berlin dreimal Meisterkoch des Jahres, so etablierte er mit seinem Team in den letzten Jahren die Hauser Catering & Consulting Company, mit der er Veranstaltungen wie die „Goldene Feder“ in Hamburg oder die „Goldene Kamera“ in Berlin ausrichtet. Er hat Do-

nald Trumpf beraten oder den Mar-a-Lago Club in Palm Beach. Zweimal im Jahr veranstaltet Karlheinz Hauser mit seinem Personal darüber hinaus ein so genanntes Budget-Meeting, weil ihm Transparenz wichtig ist. Das gemeinsame Entscheiden und Gestalten von Vorhaben trage entscheidend zum Erfolg bei, ist er überzeugt.

Im September startet auf dem Süllberg wieder ein rauschendes Fest, „weil zehn tolle Jahre hinter uns liegen und zehn weitere vor uns“ und den Gästen, dem Personal und den Wegbegleitern zu danken ist. „Natürlich hätte ich nach zehn Jahren sagen können, ich mache jetzt wieder etwas Neues“, erklärt er. „Doch wir sind hier am Süllberg noch längst nicht am Ende. Um die Gäste immer glücklicher zu machen, können wir noch viele Dinge optimieren. Und das macht Spaß!“ **Anke Gebert**

Fotos: Süllberg

# Kostenlose Info-Pakete

Mit je bis zu 10 verschiedenen Katalogen + Urlaubsführer mit 300 Anbietern weltweit



Bauernhof-Urlaub



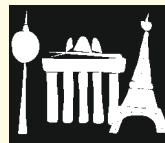
Wander-Urlaub



Wellness-Urlaub



Fahrrad-Urlaub



Städte



Familien-Urlaub

Bitte Info-Paket(e) senden für:

- Bauernhof
- Wandern
- Wellness
- Rad
- Städte
- Familie

Einfach Coupon ausfüllen, ausschneiden und senden an:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG  
 Augustenstraße 10  
 80333 München

oder faxen an: **089/370 60 111**

**FIRST CLASS**

Absender:

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_