

WILLKOMMEN



Uwe Genz
Präsident der VHH

„Im familiären Umgang
und im Dialog miteinander
liegt die Kraft unseres Hei-
delberger Netzwerks.“

Liebe Heidelbergerinnen, liebe Heidelberger!

Der Entschluss, auf die Hotelfachschule Heidelberg zu gehen, war für mich wohl der entscheidende in meinem Berufsleben. Nicht nur die fundierte betriebswirtschaftliche und fachliche Weiterbildung, sondern auch das gesteigerte Selbstbewusstsein, das Erlernte in der Praxis umzusetzen, war wichtig für meine weitere berufliche Entwicklung.

Die zweite Entscheidung, mich der Vereinigung der Hotelfachschüler zu Heidelberg, kurz VHH, anzuschließen, brachte mir viele soziale Kontakte und lebenslange Freundschaften. Bei den Treffen herrscht zwischen den Generationen ein reger Austausch an Geschichten und interessanten Informationen auch für den weiteren Werdegang. Im familiären Umgang und Dialog mit ehemaligen Heidelberger Schüler:innen, egal, aus welcher Generation, liegt die große Kraft unseres Netzwerks.

Immer noch hat die Fritz-Gabler-Schule in Heidelberg ihren Anreiz. Das studentische Umfeld der Stadt, die Möglichkeit in der Region neben der Schulausbildung noch Jobs

anzunehmen und damit seinen Horizont stetig zu erweitern und die bunte Zusammensetzung der Mitschüler und Mitschülerinnen machen die Jahre an der Schule zu einem unvergessenen Erlebnis.

Auch heute bin ich in regem Kontakt mit Schüler:innen und Ehemaligen allen Generationen und bin stolz darauf, ein Teil dieser großen Heidelberger Familie zu sein.

Es gibt also drei Möglichkeiten, Heidelberger:in zu sein: Entweder man wird hier geboren, wohnt hier oder war hier auf der Hotelfachschule: „Einmal Heidelberger, immer Heidelberger“.

Nutzt also eure Möglichkeiten, und ich würde mich freuen, wenn ihr euch auch zu einem Besuch der Hotelfachschule entschließen könntet.

IMPRESSUM

Zeitschrift der Vereinigung der Hotelfachschüler zu Heidelberg e.V. **Herausgeber:** Vereinigung der Hotelfachschüler zu Heidelberg e.V. **Ansprechpartnerin:** Annika Endres, Vorstand Öffentlichkeitsarbeit, E-Mail: annika.endres@vhh-heidelberg.de **Redaktion:** Textvision, Aina Keller, Moorlaggen 27a, 22455 Hamburg, Tel. 0 40/555 300-20 Redaktion@Hotelfachmann.com **Gestaltung:** servicemedia, Ralf Schneider/Peter Dwertmann, Hamburg **Foto:** Heidelberg Marketing (Titel)



WER WIR SIND



Vorstand der Vereinigung der Hotelfachschüler zu Heidelberg e.V. (VHH)

Der Vorstand der VHH (v. r. n. l.): Uwe Genz | Präsident, Annika Endres | Vorstand Öffentlichkeitsarbeit, Frank Vieregge | Beisitzer, Maria-Luise Gerber | Vizepräsidentin, Frank Borchert | Beisitzer, Vera Kaufmann | Vorstand Finanzen, Stefan Klee | Beisitzer, Winfried Eisele | Leiter der VHH-Geschäftsstelle

Aktueller Vorstand der VHH-Junioren

Die Junioren sind aktiv an der Gestaltung des Schullebens beteiligt, z. B. durch Seminare und Exkursionen. Zum Vorstand 2022/23 (v. l. n. r.) gehören Tim Steidel, Leyla Kleehaas, Martin Lüttinger (bis Frühjahr 2023), Präsidin Friederike Ixkes, Kim Angerbauer, Vizepräsident Florian Scholze sowie Suzan Elbert (nicht im Bild).



Präsidenten der VHH seit 1980

„Wir bieten für dieses einzigartige Netzwerk den Rahmen und die Gelegenheit bei zahlreichen Veranstaltungen“, beschreibt VHH-Präsident Uwe Genz (links, mit Hans-Wilhelm Pausch, Klaus Gierschner und Bernd Bendig, nicht im Bild ist Torsten Stiegler) die Ziele der Vereinigung. „Die Pflege der Heidelberger Kontakte und Freundschaft ist ebenso wichtig wie fachlicher Austausch und gegenseitige Unterstützung.“



Fritz Gabler Schulverein (FGSV)

Seit knapp 80 Jahren begleitet der FGSV die Schule und unterstützt sie in materieller und ideeller Form dort, wo öffentliche Mittel fehlen. Vorstand (von links): Andreas Pietralla, Frank Viererge, Erich Kaul, Werner Groos, Andrea Tischer, Martin

Dannenmann. Regelmäßige Aktivitäten umfassen z. B. die Prämierung der besten Projektarbeiten im Rahmen der jährlichen Projektwochen, die Auszeichnung der besten Absolvent:innen und die Unterstützung der festlichen Zeugnisvergabe.

Die Vereinigung der Hotelfachschüler zu Heidelberg e.V. im Jahr 2023

Vielfältig, lebendig und alles andere als „verstaubt“: Auch nach fast 100 Jahren steht die 1925 gegründete Vereinigung der Hotelfachschüler zu Heidelberg e. V. (VHH) für Freundschaft, Fachwissen und gegenseitige Unterstützung. Das Motto aus Gründerzeiten lautet „Wir hoffen auf eine goldene Zukunft und bleiben uns treu.“ Es verbindet die Absolvent:innen und Studierenden bis heute weit über die Zeugnisvergabe hinaus. Und es findet sich im Wappen der VHH mit den symbolischen Farben Grün, Gold und Blau wieder. Wer die Hotelfachschule Heidelberg absolviert hat, weiß, wie prägend und nachhaltig diese Zeit sein kann und wie lange sie im beruflichen und privaten Leben „nachwirkt“. In Heidelberg entstehen Freundschaften fürs Leben und Momente für die Ewigkeit – getoppt von viel fachlichem Wissen und einer Expertise, die den Arbeits- und Führungsstil prägt.



VHH IMPRESSIONEN



Das „Leben“ der Vereinigung findet weitgehend in den Regionen statt und wird von diesen autark organisiert. Einige agieren auch gemeinsam oder laden sich gegenseitig zu Veranstaltungen ein.



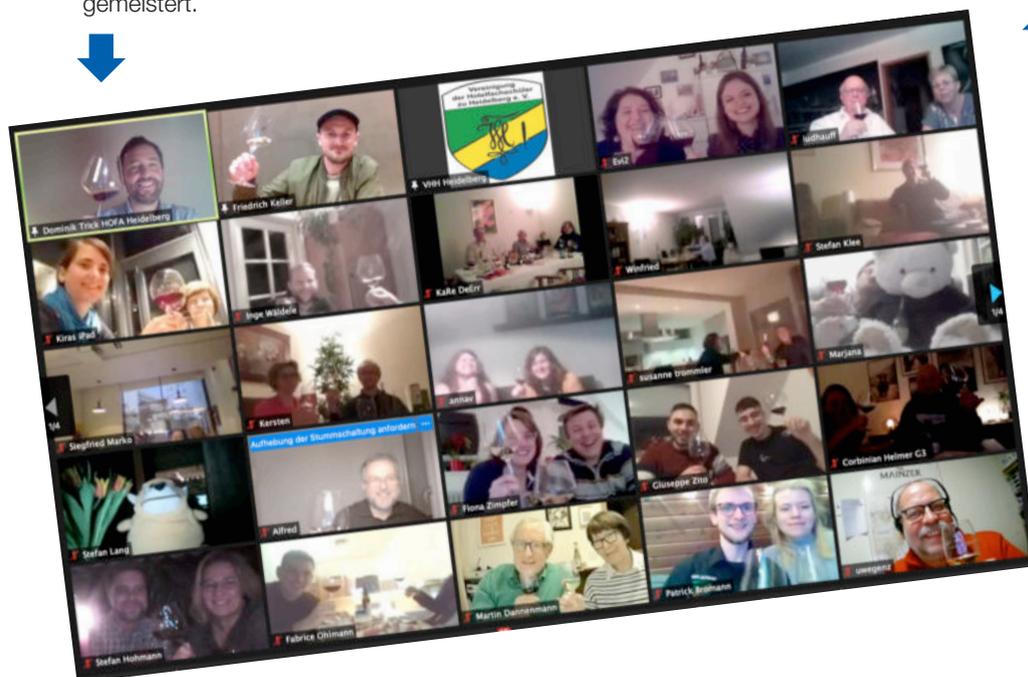
Gute und neue Zeiten

Fast 100 Jahre jung sind die Hotelfachschule und die VHH mittlerweile – einen Ausnahmezustand wie während der Corona-Pandemie gab es zuvor noch nie. Wir haben es grandios gemeistert.



Gute Gründe

Warum Hofa Heidelberg? Warum VHH? Warum ich? Fragen wie diese kann im Prinzip nur jede oder jeder für sich allein beantworten. Wer schon ein paar Mal bei Treffen dabei war, charismatische Heidelberger:innen getroffen oder durch die Hofa-Verbindungen einen neuen Job ergattert hat, weiß, was es heißt, Teil dieses Netzwerks zu sein. Von Herzen Heidelberger eben.





Freizeit verbindet

Das Engagement in der Vereinigung ist ehrenamtlich und findet in der Freizeit statt. Da kann es bei den persönlichen Treffen auch mal lustig werden.

Jahrestagungen

Einmal im Jahr geht es für die Heidelbergerinnen und Heidelberger aus allen Regionen zum Jahrestreffen an jeweils wechselnde Veranstaltungsorte.



Aktive Regionen

Die VHH teilt sich regional in Gruppen, die Veranstaltungen organisieren und sich bei persönlichen Treffen austauschen. Die Gestaltung des Programms ist individuell und unterschiedlich. Regelmäßig mit dabei: Besichtigungen neuer Hotels oder artverwandter Betriebe, ein bisschen Kunst, ein bisschen Kultur und gutes Essen.

Anlässe zum Feiern

Es gibt so viel, das es zu feiern gilt. An der Schule gehören zum Beispiel die Vergabe der Bachelor-Zertifikate dazu oder auch die gute Zusammenarbeit zwischen den VHH-Junioren und der Schülermitverantwortung (SMV). Wichtige Kriterien sind: eine gute Idee, engagierte Menschen und ein gemeinsames Ziel.



VHH IMPRESSIONEN



↑ Aktionen im Advent

Alle Jahre wieder: In der Weihnachtszeit sorgen die VHH-Junioren für schöne Momente an der Schule. Ob beim Get-Together mit Glühwein und Kuchen oder zur „Driving Home for Christmas“-Aktion – Hauptsache gemeinsam.



↑ Gäste auf dem Podium

Bistro Talk, Fit for Fit (siehe auch unten links), gut besuchte Highlights im Rahmen des Projekttags oder Hofa Plus: Regelmäßig treffen sich in der Hotelfachschule hochkarätige Branchenexpert:innen und Referent:innen aus der Branche. Der direkte Austausch und das persönliche Gespräche stehen dabei immer im Vordergrund.



↑ Gutes tun

Für andere da sein, Hilfsbedürftige unterstützen und Spenden sammeln: An der Hofa nehmen sich die VHH und die VHH-Junioren Zeit, sich um das Wohl anderer zu kümmern.



↑ Fassbieranstich

Ein herzliches Hallo an alle, die sich für die Hotelfachschule Heidelberg entschieden haben. Auf dem Boxberg beginnt das Schuljahr regelmäßig mit einem Fassbieranstich der VHH – mit kühlem Bier und guten Gesprächen.

Fit for FIT



Es ist eine außergewöhnliche Veranstaltung, deren Mehrwert die Menschen sind. Am Vortag des FIT (Firmeninformationstag) treffen sich Ehemalige aus dem Bereich Human Resources (im weitesten Sinne) auf dem Podium und geben wertvolle Tipps für die Karriere.





VHH Golf Cups

Golfen ist für Heidelberger:innen mehr als ein Sport. Auf dem Grün lässt es sich austauschen und reden. Das gilt auch für die Heidelberger Golfturniere in Süd- und Norddeutschland, die bereits seit fast zehn Jahren stattfinden.

Kick-Off

Einmal im Jahr setzen sich die Vorstände der Ehemaligen und der Aktiven gemeinsam mit der Schulleitung an einen Tisch – um Aktionen zu gestalten und Ziele zu formulieren.



Gemeinsam stärker



Die VHH-Junioren sind unsere wichtigste Basis an der Schule. Mit der aktiven Gemeinschaft der aktuell Studierenden ist die VHH in Heidelberg immer präsent.

Hello again



It is all about Friendship: Die Heidelbergerinnen und Heidelberger treffen sich regelmäßig zu den unterschiedlichsten Anlässen und Veranstaltungen. Die Hofa verbindet – über alle Jahrgänge hinweg.





← Hofa Cup

Fußball ist Fun – deshalb treffen sich diverse Hotelfachschulen regelmäßig zum Kicken und Kennenlernen. 2023 war es international, Holland holte den Sieg.

↓ Junioren unterwegs

Miteinander ist besser als allein. Wer während der Schulzeit Mitglied der VHH-Junioren wird, kann sich auf viele unterschiedliche Aktionen freuen. Ob in Heidelberg und Umgebung oder über die Grenzen hinaus, ob Weihnachtsmarkt, Kronkorken sammeln oder Vorstandsarbeit gestalten – die Hofa wird mit den Junioren noch einmaliger.



Hofa Snow ist, wenn die Schulbücher zu Hause bleiben. Man muss dann nur rechtzeitig für die Nikolaus-Aktion zurück sein.



Ein Hoch auf die Liebe

Heidelberger Herzblatt: 2019 haben wir uns bei den Heidelbergerinnen und Heidelbergern umgehört und uns auf die Suche nach Liebespaaren gemacht. Die Geschichten der Herzblätter zeigen, wie sehr die Hotelfachschule Heidelberg das Leben verändern kann. Hier ist eine kleine Auswahl der Liebesgeschichten der Familien Mauch, Meyer-Farge und Leuschen.



„Die (Motto-)Party unseres Lebens“

Mario (07/09) und Simone (08/10) Leuschen, geb. Zinth

Am Donnerstag, dem 5. Februar 2009, stand auf der Mottoparty der G3 „Hollywood meets Comics“ auf dem Programm. Getreu dem Motto versammelten sich neben der gesamten Schlumpffamilie und anderen Comic-Stars wie Biene Maja oder Mickey Mouse auch Hollywood-Schauspieler und Filmcharaktere in der Soccarena in Kirchheim und verbrachten einen feucht-fröhlichen, lustigen Abend. Und wie die Gunst des Schicksals es wohl wollte, trafen sich Ozzy Osbourne (Mario, F6) und Nicole Kidman (Simone, G1) an diesem Abend auf der Tanzfläche und sind seitdem unzertrennlich. Die beiden ahnten zu diesem Zeitpunkt noch nicht, dass sich bereits wenige Monate später Nachwuchs ankündigen sollte und so ward im März 2010, wenige Wochen vor Simonas Abschlussprüfungen, das Hofa-Baby 2010 geboren. Im Oktober 2012 erblickte das zweite Kind das Licht der Welt. Bei der Hochzeit am 12.12.2012 im Heidelberger Standesamt gab es bei klirrender Kälte heißen Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt und natürlich einen echten Heidelberger Studentenkuss.



„Ohne Hofa wäre uns das nie passiert“ Michael (06/08) und Manuela (07/09) Mauch, geb. Feierle

Manuela und Michael waren ein Jahr lang gemeinsam auf dem

Boxberg, sind sich aber während der aktiven Schulzeit nicht „bewusst“ begegnet. Im Februar 2010 stand die Intergastra auf dem Programm und damit auch ein Treffen der Heidelberger – erst Aperitif am Hofbräu-Stand und danach Abendessen im NH Hotel. Es war Zufall, dass die beiden sich an diesem Abend trafen und intensiv ins Gespräch kamen – seither ist kein Tag vergangen, an dem sie nicht – zumindest – miteinander telefoniert haben. Heute können sie zurückblicken auf fünf gemeinsame Umzüge, viele AMV-Stammtische der Region Stuttgart, ein weitreichendes Hofa-Netzwerk, regelmäßige Hofa-Treffen mit ehe-maligen Klassenkameraden mit deren Familien, acht Einladungen zu Hofa-Hochzeiten & einer Hauseinweihung, die standesamtliche und kirchliche Trauung 2016 und 2017 sowie die Geburt ihrer Kinder Mathilda und Marius 2016 und 2018. „Das alles wäre ohne Hofa bzw. AMV nie passiert! Vielen Dank!“



„Wir sind begeistert von der Tradition“ Ferdinand und Uschi Meyer-Farge (beide 57/59)

„Als meine Frau und ich auf der Hotelfachschule waren, sind wir ehemaligen

Heidelbergern begegnet, die damals 60 oder 65 Jahre alt waren. Von deren Traditionsbewusstsein waren wir damals ganz begeistert und heute – wo sind die Jahre geblieben – schauen wir auf die, die mit Elan die Tradition erhalten und weiterführen. Jetzt sind wir im 83. und 84. Lebensjahr und blicken auf die Zeit zurück, wo sich unsere Herzen am Neckarstrand vereinten. Wir waren 1958/59 an der Schule und sind den Heidelbergern immer treu geblieben. Wir treffen uns regelmäßig in Bremen und nehmen an den interessanten und freundschaftlichen Gesprächen intensiv teil. Da unsere Kinder, Tochter in den USA und Sohn mehrfach schwerbehindert, nicht für die Übernahme des Betriebs in Frage kamen, haben wir uns entschlossen, 1996 unseren Betrieb (www.faeherhaus-farge.de) an die Familie Stöver zu verkaufen. Seither wohnen wir in Vegesack, wie immer, natürlich mit Weserblick.“

VHH PORTRÄTS

Zur Person

Der gelernte Koch Andreas Hüttmann legte die ersten Event-Grundlagen direkt nach der Hotelfachschule Heidelberg, die er 1993 als Hotelbetriebswirt verließ. Beim Lufthansa Party Service sammelte er drei Jahre lang wertvolle Berufserfahrung, bevor er sich dann 1996 als Event-Caterer „Der Party Löwe“ selbstständig machte. Seitdem ist das Unternehmen kontinuierlich gewachsen und hat sich mittlerweile als eine der führenden Unternehmensgruppen im Veranstaltungsbereich etabliert. www.hand.group



1996 fing alles an: Drei Jahre nach dem Abschluss an der Hotelfachschule Heidelberg machte sich der junge Hotelbetriebswirt Andreas Hüttmann selbstständig. In 25 Jahren hat sich der Caterer „Der Party Löwe“ sehr gewandelt und in einem Vierteljahrhundert ist so einiges herangewachsen. Mit der Neuaufstellung von 14 Marken unter einem Dach wurden im Sommer 2021 Event, Hospitality und Catering vereint, sodass nun kein Weg mehr an der H.AND Group vorbeiführen soll. Quasi eine Unternehmensgruppe für jedes Event.

Man nehme etwas Veranstaltungsmärchenpulver und einen großen Schuss ambitionierte Zukunftsvisionen mit Niedersachsen-Note. Anschließend kommt eine ordentliche Portion Liebe zur Gastronomie und ebenso viel Begeisterung für Events

dazu. Für die richtige Würze sorgt schließlich der unermüdliche Teamspirit. Das sei die Rezeptur der H.AND Group, die nach Erfolg rieche und nach Leidenschaft schmecke, ist Andreas Hüttmann, Geschäftsführer der Unternehmensgruppe, stolz.

„Aus eins mach 14“ ist das neue Motto: Andreas Hüttmann hat in der Pandemie Chancen ergriffen und durch Firmenübernahmen und Neugründungen eine schlagkräftige Holding aufgebaut. Mittlerweile zählen 14 starke Unternehmen zur Gruppe, von Full-Service-Agenturen über exklusive Locations wie das Schloss Herrenhausen mit dem neuen hybriden Veranstaltungskonzept „Hybritorium“ bis hin zu neuen Business-Ideen wie „Hotboxxx“, einem jungen, auf Snackautomaten basierenden Ladenkonzept. So bündelt die H.AND Group vielfältige Serviceleistungen aus den grund-

legenden Bereichen der Veranstaltungsbranche. Mit über 100 festen Mitarbeitern, knapp 300 weiteren auf Abruf und rund 1.300 Events jährlich können Veranstaltungen jeder Art und Größe als Komplettpakete angeboten werden. Jedes Gruppenmitglied ist Einzelkönner und Teamplayer in einem, erklärt Hüttmann: „Das macht uns so stark. Wir arbeiten Hand in Hand und jeder weiß den anderen wertzuschätzen. Daher beherrschen neben Leidenschaft und Professionalität auch Erfahrung und Teamgeist unseren Arbeitsalltag.“

LEIDENSCHAFT FÜR DEN BERUF

Diese Wertschätzung gegenüber allen an einem Event Beteiligten hat sich während der Corona-Pandemie manifestiert – der mittlerweile dritten Zeit im Ausnahmezustand in der Unternehmensge-

HAND GROUP

TOGETHER. WITH YOU.

Weitere Infos zur H.AND Group
finden Sie hier:



www.hand.group



Zur H.AND Group von Andreas Hüttmann gehören:



Aus eins mach 14

Andreas Hüttmann (91/93): Mit Gründung der H.AND Group hat der Geschäftsführer und Veranstaltungs-Profi seine Event-Familie neu und stark aufgestellt.

schichte nach Bankenkrise und 9/11. Der Umsatzrückgang von über 96 % weckte aber auch den Unternehmergeist, man hat sich komplett hinterfragt und etwas ganz Neues unternommen: Im Gespräch mit den wichtigsten Partnern und Freunden des Unternehmens, wie Banken, Verpächtern, Lieferanten und natürlich dem Team, fand die Geschäftsleitung den Rückhalt und Mut zur Umstrukturierung und für den Schritt nach vorne. Alle wurden mitgenommen und auf dem Laufenden gehalten. „Eine Entwicklung, die nur gemeinsam möglich war und ist“, betont Andreas Hüttmann, „und wenn wir von ‚gemeinsam‘ sprechen, meinen wir auch unsere Kunden. Alle unsere Ziele erreichen wir zusammen mit unseren zufriedenen Kunden. Wir sehen sie als unseren Partner!“

Denn Hüttmann und sein Team sind überzeugt, dass jedes Event als der be-

sondere Moment des jeweiligen Kunden angesehen und verwirklicht werden sollte – „und der soll außergewöhnlich und perfekt sein, denn das haben Sie sich verdient.“ Die Krise hat die Mitarbeiter auf allen Ebenen und in allen Sparten der H.AND Group dabei zusammengeschmiedet: Hier wären nicht nur die Köche Feuer und Flamme – jeder brenne für sein Handwerk, bekräftigt der Geschäftsführer der Unternehmensgruppe. „Ich habe mein Denken und Handeln komplett verändert. Aus meinen Mitarbeitern sind Freunde geworden. Sie haben mich mit ihrem Vertrauen belohnt und immer wieder aufs Neue gezeigt, was wir leisten können, wenn wir aus unserem Trott rauskommen. Aus dem Party Löwen ist eine große Eventfamilie mit nunmehr 14 diversen Brands geworden. Aus der Raupe wird langsam ein Schmetterling.“

NACHHALTIGE AUSRICHTUNG: HYGGE UND HYBRID

Trotz großer Ambitionen und allem Wert, der auf exzellenten Service gelegt wird, verliert die H.AND Group das Wesentliche nicht aus den Augen: unseren Planeten. Nachhaltige Lösungen begannen vor der eigenen Haustür und seien zentraler Teil des Konzepts – ohne dabei auf Qualität und Eleganz verzichten zu müssen. Back to the Roots, Natur, Draußen sein, Offenheit, hybride Treffen, Urlaub im eigenen Land, mehr zu Hause und weniger in der Weltgeschichte seien alles Attribute, die unsere Gesellschaft weiterhin beeinflussen würden. Darauf stellt man sich bei der H.AND Group ein, danach fragt der Gast, wenn er wieder feiern will. Hüttmann lächelt: „Die Reise fängt erst an, ich freue mich sehr auf die Tour und bin gespannt, wer alles mitfährt.“

VHH PORTRÄTS



Pâtisserie pur

Udo Walter (93/95) gründete mit seinem Bruder Uwe 1998 die Pâtisserie in Kleinheubach.

Mit rund 100 Mitarbeitenden macht die Pâtisserie auf 7.000 qm Produktionsfläche Desserts, Nachtisch und andere Köstlichkeiten für jede Art anspruchsvoller Gastronomie von 50 bis 5.000 Gästen. Frisch, handwerklich und lecker. In einer Qualität, wie sie sonst nur der Pâtissier mit Profi-Equipment erreicht. In Mengen, wie sie der Pati in seiner Küche nicht schafft. Der Anspruch war von Anfang an: Qualitätsmarktführer. www.patisserie.de

Mehr als Steaks

Eugen Block (66/67) schuf 1968 die Basis für seine Unternehmensgruppe.

Die Block Gruppe mit drei AGs und diversen GmbHs ist spezialisiert auf die Bereiche Systemgastronomie, Hotellerie und Lebensmittelproduktion. Die über 50-jährige Erfolgsgeschichte geht auf das erste Block House-Steakrestaurant in Hamburg zurück. Inzwischen gibt es 54 Block House-Restaurants europaweit. Außerdem: Jim Block, Block House Fleischerei, Block Menü, die Marke Block House, das Hotel Grand Elysée Hamburg und das Blockbräu. www.block-gruppe.de



Große Tradition

Lothar Eiermann (70/72) hat die Nouvelle Cuisine in Deutschland geprägt.

50 Jahre ist es her, dass der ausgebildete Koch und Küchenmeister im Wald und Schlosshotel Friedrichsruhe seine „Berufung“ fand – als Direktor und Küchenmeister des Gourmet-Restaurants. Ende 2008 ging er dort nach 35 Jahren in den Ruhestand. Er gilt als Altmeister seines Fachs und wurde maßgeblich von der französischen Hochküche geprägt. Neben zahlreichen Auszeichnungen wurde er u.a. von 2009 Relais & Châteaux als bisher einziger Nicht-Franzose zum „Grand Chef auf Lebenszeit“ ernannt.



Sterneküche

Boris Rommel (2008) ist hochdekorierter Küchen- direktor im Schlosshotel Friedrichsruhe.

Bereits 2016 erkochte Boris Rommel im Gourmet-Restaurant Le Cerf des Fünf-Sterne-Superior-Hotels seinen ersten Michelin-Stern, 2017 „erhöhte“ er auf zwei Sterne, die er bis dato hält. Rommel steht für die klassische Haute Cuisine, die er mit regionalen Produkten zusammenbringt. Der Heidelberger Küchenmeister ist zudem Koch des Jahres 2022 und Träger einer ganzen Reihe von Mützen, Kochlöffeln, Diamanten sowie weiteren Auszeichnungen. www.schlosshotel-friedrichsruhe.de



An der Ostsee

David Depenau (98/00) übernahm 2010 die Leitung im Ferienpark Weissenhäuser Strand.

Ob In- und Outdoor-Spielplätze, das Subtropische Badeparadies oder Wakeboard & Co.: Als eines der umsatzstärksten Hotels Deutschlands bietet der Weissenhäuser Strand seit 1973 eine sehr große Vielfalt an Ferienunterkünften, Einkaufs- und Entertainment-Möglichkeiten. Zusätzlich ist David Depenau u.a. Geschäftsführer der örtlichen Kurbetriebsgesellschaft und seit 2007 Mitglied im Vorstand der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland e.V. (HDV). www.weissenhaeuserstrand.de



Expertise

Elke Schade (78/80) steht für Hotelkompetenz und begleitet Veränderungen.

Die Hotelbetriebswirtin und Wirtschaftsmediatorin verfügt über gut 30 Jahre Erfahrung in leitenden Positionen der Hotellerie. Unter anderem leitete sie jeweils mehrere Jahre den Steigenberger Reservation Service (heute Worldhotels) sowie die Hotelreservierungsgesellschaft Trust International, die Kooperation der Ringhotels und die Neue Dorint GmbH. Seit 2012 führt sie als Beraterin, Coach und Mediatorin ihre eigene Beratungsgesellschaft mit Sitz in Sinzig. www.elke-schade.de



Grand Hotelier

Wilhelm Luxem (80/81) blickt auf namhafte Hoteladressen und renommierte Projekte.

Australien, Afrika, Europa – Hayman Island Resort, Brenners Park-Hotel, The Oberoi, Excelsior Hotel Ernst und fast zehn Jahre lang das Hotel Baur au Lac in Schweiz: Wilhelm Luxem hat nach seiner Kochausbildung eine beeindruckende Karriere in ausgezeichneten Luxushotels auf- und ausgebaut. Im Sommer 2022 endete seine operative Hotelzeit. Der erfahrene Hotelier ist aktuell Member of the Board Baur au Lac und mit seiner Wilhelm Luxem International Hospitality als Consultant tätig.



Glanz am Herd

Sterneköchin Douce Steiner (96/97) leitet mit ihrem Mann den „Hirschen“ in Sulzburg.

Das Hotel und Restaurant Hirschen im Markgräflerland wurde von Hans-Paul und Claude Steiner 1980 eröffnet und bis 2008 geführt. Ihre Tochter Douce absolvierte dort eine Kochausbildung, bevor sie europaweit Erfahrungen in Top-Häusern sammelte. Nach der Hotelfachschule Heidelberg kehrte sie mit ihrem Mann Udo Weiler in den Hirschen zurück, den sie 2008 übernahm. „Gekocht wird klassisch-französisch, aber keinesfalls altbacken“, schreibt der Guide-Michelin. www.douce-steiner.de



Bayerischer Hof

Innegrit Volkhardt (87/89) prägt bereits seit 30 Jahren das Hotel Bayerischer Hof in München.

125 Jahre Familie Volkhardt im Münchner Luxushotel: 2022 konnte die Inhabersfamilie auf dieses besondere Jubiläum zurückblicken. Innegrit Volkhardt ist Geschäftsführende Komplementärin und übernahm 1992 die Leitung von ihrem Vater Falk. Seitdem investierte sie über 180 Millionen Euro in diverse Architekturprojekte und Renovierungen. Für das unternehmerische Engagement und ihre visionäre Weitsicht wurde die Hoteliere mehrfach ausgezeichnet und geehrt.

Traube Tonbach

Heiner Finkbeiner (72/73) führt eines der besten Hotels Deutschlands.

1789 gründete eine Hoteliersfamilie im Baiersbronner Ortsteil Tonbach eine Schenke für Holzfäller. Heute wird das Ferienhotel mittlerweile als hochdekoriertes Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit dem Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube geführt. Patron Heiner Finkbeiner ist seit 1993 Inhaber des Hauses und leitet es mit seiner Frau Renate, den Söhnen Matthias und Sebastian als achte Generation und einem Team aus über 320 hochqualifizierten Mitarbeitenden. www.traube-tonbach.de



VHH PORTRÄTS



Moderne Gastgeber, in München verwurzelt und den Traditionen der Gastfreundschaft verbunden.

„Wir wollen ein Wirtshaus bleiben“, sagt Oliver Wendel. „Mit klassischer guter Wirtshausküche und Schmankerl.“



Zur Person

Der ausgebildete Hotelfachmann Oliver Wendel wechselte nach der Hotelfachschule Heidelberg (96/98) ins Event-Catering – erst beim Lufthansa Party Service sowie anschließend für den Käfer Service und fast zehn Jahre für die Kofler & Kompanie, zuletzt als Geschäftsführer. Nach einem Abstecher zu Food Affairs machte sich der Deutsch-Franzose im Februar 2021 mit seiner Ehefrau Barbara im Augustiner am Platzl in München selbstständig. Der heute 53-Jährige ist verheiratet und Vater von zwei Kindern.

Wirt und Herzensmensch

Oliver Wendel (96/98): Der Deutsch-Franzose lebt zusammen mit der Familie seinen Traum vom Wirtshaus. Dieser Bericht über ihn und den Augustiner am Platzl ist aus dem Jahr 2021.

Staatsbankette und exotische Begegnungen bei der EXPO 2000, VIP Hospitality bei Fußball-Weltmeisterschaften, die Zusammenarbeit mit Gerd Käfer, der Relaunch von LPS Event Catering – und seit neuestem nun neuer Chef im Augustiner am Platzl in München: „Wirt ist die exakte Bezeichnung“, betont Oliver Wendel, der gemeinsam mit seiner Frau Barbara vor allem eins sein möchte: Gastgeber sein in einem musikantenfreundlichen Wirtshaus, das auch Wert legt auf fleischlose Angebote.

„Meine Leidenschaft und Liebe zur Gastronomie sind in meiner Kindheit entstanden“, erzählt Oliver Wendel, der als Sohn einer Französin mit einer großen Familie in einem evangelischen Pfarrhaus aufgewachsen ist. „Von meiner Mutter habe ich die französische Küche lieben und schätzen sowie gelernt, Essen zu zelebrieren, zu genießen und noch richtig zu kochen.“ Sein Berufsweg führte ihn erst in die Hotellerie, später zum Catering: „Die Hofa Heidelberg waren unvergessliche, gute Jahre“, so Oliver Wendel, der sich nach dem Abschluss in Heidelberg auf das

Thema Catering konzentrierte und für die besten Adressen und Unternehmen des Landes tätig war. Den Hofa-Absolventen empfiehlt er, „die Hofa als Grundlage für den weiteren Weg zu nehmen – die Erfahrungen im Beruf machen das Gelernte dann in der Kombination rund und zielgerichtet“.

EIN TRAUM IST WAHR GEWORDEN

„Corona war eine Zäsur für meine Branche und natürlich auch für mich“, resümiert Oliver Wendel. „Gleichzeitig ging die Tür auf zur Augustiner Brauerei und meinem seit Jahren gehegten Traum: selbstständiger Wirt in einem großen Münchner Wirtshaus. Und dann auch noch mit Augustiner!“ Die Philosophie der Wirtsleute steckt im Logo: ein Scherenschnitt mit den Profilen der Familie Wendel und die Raute für die Augustiner-Tradition. „Meine Frau und ich möchten ein Wirtshaus führen mit großer Willkommenskultur, authentisch, herzlich, lebendig, musikalisch, familiär, für Münchner/innen und für Gäste Münchens. Traditionell mit modernen Akzenten.“ Wir wünschen viel Erfolg!

Augustiner am Platzl: sechs Räumlichkeiten, knapp 500 Sitzplätze im Erdgeschoss und ersten Obergeschoss sowie Außenbereich, zentrale und beste Lage mitten in München, quer gegenüber vom Hofbräuhaus



VHH PORTRÄTS

Zur Person

Nach der Hofa Heidelberg 2019 kehrte der heute 30-jährige Max Johann Schulze in den Familienbetrieb zurück und ist heute Junior-Chef im Landhotel Pferdeschulze in Hitzacker. Auf dem Weg dahin sammelte der ausgebildete Koch Berufserfahrung in der Sternegastronomie und kümmert sich um das Lokal Elbdorado im Biosphärenreservat Niedersächsische Elbtalaue. Parallel dazu übernahm er 2021 das Göpelhaus als neues Pachtobjekt, Max Johann ist mit Hannah Sophie verheiratet und Familienvater.



Sechs Chalets (Bild oben) liegen direkt an der Reitanlage von Pferdeschulze mit Blick auf den Reitplatz, die Paddockboxen und die Pferde. Im Hotel erwartet die Gäste eine stilvolle Landhaus-Atmosphäre und gesunde Küche.



Kleines Glück in der großen Familie:
Max Johann mit Ehefrau Hannah und
Sohn Emil sowie seinen Eltern und Schwestern
Lisa (3. v. l.) und Hannah Louise

Das Glück dieser Erde

Max Johann Schulze (17/19): In Hitzacker an der Elbe zeigt eine Familie herzliche Gastfreundschaft, viel Pferde-Kompetenz und Kreativität bei neuen Konzepten. Mittendrin: der Heidelberger und Ex-Schulsprecher Max (Bericht von 2021).

Sein Sohn Emil Johann ist, wenn die Rechnung stimmt, bereits der 12. Johann in der Familie Schulze, berichtet Max Johann stolz. Ab Februar ist der kleine Emil dann großer Bruder, denn Max und seine Frau Hannah Sophie erwarten eine Tochter. Sie wird auch in Hitzacker aufwachsen, dort, wo Max' Eltern Johann-Bernd und Louise sowie dessen Geschwister das Landhotel Pferdeschulze gemeinsam führen. Die Reithalle baute Max' Großvater in den 1970er-Jahren, 1985 kaufte Johann-Bernd das leerstehende Hotel. „Jetzt ist die dritte Generation in den Startlöchern“, erzählt Max. „Das notwendige Know-how für die Übergabe nach unseren Vorstellungen zu tätigen, das habe ich in der Hofa Heidelberg gelernt. Auch die Weitsicht, diesen Generationswechsel so zu gestalten, dass für die nächste

Generation bereits die Weichen gestellt sind, habe ich dort bekommen.“ Das gemeinsame Ziel ist es, Anfang 2023 den Hauptbetrieb an die nächste Generation zu übergeben. Neben dem Landhotel Pferdeschulze mit Hotelzimmern und Chalets für einen tollen Reiturlaub gehört das Elbdorado dazu, ein Ausflugslokal mit Ausblick.

MIT FAMILIENANSCHLUSS

Aus der Krise heraus hat Max Johann in diesem Jahr außerdem ein neues Objekt gepachtet: Das Göpelhaus ist eine Gastwirtschaft an der Elbe, mit Biergarten, Restaurant und norddeutsch-frischer Küche. „Noch stehe ich hier selbst am Herd, aber das wird sich demnächst ändern müssen, um die administrativen Aufgaben im Haupt-

betrieb zu bewältigen“, sagt der Junior-Chef. Max konzentriert sich aktuell auf alles rund um Konzeptentwicklung, Digitalisierung, Produktschärfung, Einkauf. Das Wissen und die Kontakte aus seiner Zeit an der Hotelfachschule Heidelberg haben für Max eine sehr große Bedeutung: „Die Möglichkeit, sich mit ‚Gleichgesinnten‘ über Erfahrungen, Produkte, Dienstleister und ähnliches auszutauschen, kann sehr wertvoll sein.“ Vor diesem Hintergrund hoffen er und seine Familie „auf hoffentlich Goldene Zwanziger nach der Pandemie“. Mit Blick auf die heutigen Absolvent:innen hat der ehemalige SMV-Schulsprecher auch eine Empfehlung parat: „Übernehmt Verantwortung. Neben den Themen Preisstruktur und Kalkulation muss auch die Verantwortung im Ausbildungsbereich angenommen werden.“

GUTE GRÜNDE

Mitgliederbeitrags-Rabatt für Studierende
Teilnahme an VHH Golf Cups,
Turniere in Süd- und Norddeutschlands
Entwicklung durch Austausch

1925 **Gründung** der
Hotelfachschule Heidelberg

Planung und Organisation
des jährlichen Fit for Fit

WAS DIE VEREIN HOTELFACHSCHÜLER UND WELCHE

Freundschaften auch weit
über das Schulleben hinaus

Weltweite Arbeitsplätze
finden in kurzer Zeit

Tolle Möglichkeit, um das
Schulleben aktiv zu gestalten

Bezug der vierteljährlich erscheinenden
Zeitschrift „**Der Hotelfachmann**“

Regelmäßig ist an der
Hofa **Tag der offenen Tür**

Heute zählt das
Netzwerk der VHH mehr
als 1200 Mitglieder

Das Motto: Wir hoffen eine goldene Zukunft und bleiben uns treu.

Viele **Vergünstigungen**
in Unternehmen
von VHH-Mitgliedern

Nach jedem Umzug woanders
schnell Anschluss finden

Durch die Zeit an der Schule das
wunderschöne Heidelberg kennen lernen

Teilnahme an tollen
Veranstaltungen, regional
und überregional

NIGUNG DER ZU HEIDELBERG E.V. IST VORTEILE SIE BRINGT

Kompetente Ansprechpartner:innen bei Fragen
& Lösungen für jede Herausforderung

1928 erste **General-**
versammlung der VHH

Die Möglichkeit, immer wieder
neue Leute kennen zu erlernen

Die VHH teilt sich in **19 Regionen** auf,
in Deutschland, der Schweiz und weltweit

Teilnahme an den Jahrestagungen der VHH

DIE ADRESSEN

Stand: Mai 2023

DER VORSTAND

PRÄSIDENT

Uwe Genz
uwe.genz@vhh-heidelberg.de

VIZEPRÄSIDENTIN

Maria-Luise Gerber
maria-luise.gerber@vhh-heidelberg.de

LEITERIN FINANZEN

Vera Kaufmann
vera.kaufmann@vhh-heidelberg.de

LEITERIN

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Annika Endres
annika.endres@vhh-heidelberg.de

BEISITZER

Frank Borchert
frank.borchert@vhh-heidelberg.de

Stefan Klee

stefan.klee@vhh-heidelberg.de

Frank Vieregge

frank.vieregge@vhh-heidelberg.de

DIE REGIONEN

BERLIN

Rainer Binder
berlin@vhh-heidelberg.de

BIELEFELD – MÜNSTER – OSNABRÜCK

Lisa Bogatzki
owl@vhh-heidelberg.de

BODENSEE-ALLGÄU

Thomas Hermannsdorfer
bodensee@vhh-heidelberg.de

BREISGAU-HOCHSCHWARZWALD

Maria-Luise Gerber (kommissarisch)
breisgau@vhh-heidelberg.de

FRANKEN

Wolfgang Imhof
franken@vhh-heidelberg.de

GRIMM-HEIMAT NORDHESSEN

Katrin Markolf
kassel@vhh-heidelberg.de

HAMBURG

Anne Losand
hamburg@vhh-heidelberg.de

HANNOVER

Jürgen Jacob
hannover@vhh-heidelberg.de

HEIDELBERG

Frank Borchert
heidelberg@vhh-heidelberg.de

KARLSRUHE-BADEN

Maria-Luise Gerber
karlsruhe-baden@vhh-heidelberg.de

KÖLN

Sylvia Fehn-Madaus
koeln@vhh-heidelberg.de

MÜNCHEN

Christa Küver
muenchen@vhh-heidelberg.de

RHEIN-MAIN

Katrin Finkenauer | Sven Schreiter
rhein-main@vhh-heidelberg.de

SACHSEN

Jan Brunswig
sachsen@vhh-heidelberg.de

SCHLESWIG-HOLSTEIN

Angela Schulze-Hamann
der_norden@vhh-heidelberg.de

SCHWEIZ

Tina Heilmann
schweiz@vhh-heidelberg.de

STUTTGART

Herbert Neef
stuttgart@vhh-heidelberg.de

WESER-EMS

Klaus Bedau
bremen@vhh-heidelberg.de

VHH-GESCHÄFTSSTELLE

Region International
Region Rottaler Bäderdreieck/
Bayerischer Wald (kommissarisch)

Winfried Eisele

Pilsener Str. 44
70567 Stuttgart
Tel. 0711 / 75 34 42
Fax 0711 / 699 28 82
info@vhh-heidelberg.de
www.vhh-heidelberg.de

VHH-JUNIOREN

Buchwaldweg 6
69126 Heidelberg
Tel. 0 62 21 / 3 50 10
junioren@vhh-heidelberg.de

REDAKTION

DER HOTELFACHMANN

Textvision
Aina Keller
Moorflagen 27a
22455 Hamburg
Tel. 0 40 / 555 300-20
Redaktion@Hotelfachmann.com

Bei Fragen oder Anregungen verwenden Sie auch gern den QR-Code. Sie erreichen die Ansprechpartner:innen dann per direkter E-Mail.



Mail direkt an den
VORSTAND



Mail direkt an alle
REGIONEN



Mail direkt an die
GESCHÄFTSSTELLE



Mail direkt an die
VHH-JUNIOREN



Mail direkt an die
REDAKTION