

JOURNAL



Wie ein eleganter Luxusliner liegt das Hotel an der Rothenbaumchaussee vor Anker *Like a luxury liner the hotel lies anchored at the Rothenbaumchaussee*

Schiff ahoi!

Dampfermotive und Kreuzfahrt-Träume

Wer im Grand Elysée vor Anker geht, spürt den Duft der weiten Welt um sich: Bullaugen, Reelings, dunkle Holzöne und viel schmückendes Messing versetzen den Hotelgast in das exklusive Ambiente der Luxuskreuzfahrten. Die Dampfer-Architektur möchte die Gäste des Hotels auf eine Reise der Sinne schicken, hin zu Entspannung, Komfort, erstklassiger Küche und zuvorkommendem Service. Beispiel Elyseum: Schon der Empfangsbereich wirkt wie der Kabinenaufbau einer noblen Yacht, der Licht durchflutete Ruheraum mit seinen einladenden Longchairs und dem dunklen Holzboden erinnert an die Sonnendecks der Cruiselinier. Im Grand Foyer fällt die glänzende Reeling an den Emporen mit ihren stilisierten Bullaugen

auf, die Foyer-Bar am Tropengarten hat dort wie ein Partyboot festgemacht. Kein Wunder also, dass die Cunard-Reederei das Grand Elysée für jene Passagiere der Queen Mary ausgewählt hat, die in Hamburg an oder von Bord gehen. Auch sie werden an der Rothenbaumchaussee auf ganz besondere Momente eingestimmt. •

English version see next page

- Lust auf Hummer
It's Lobster season
- Nachhaltig wirtschaften
Sustainability in our hotel
- Armin Veh im Interview
Interview with Armin Veh

Entspannend wie ein Sonnenbad an Deck ist eine Pause im Ruheraum des Elyseums
Having a break in the restzone is as relaxing as sundazing on deck





Ship ahoi

Steamship motifs and cruise dreams

If you happen to drop anchor in the Grand Elysée, you will immediately sense the flair of travelling to far-off, distant countries in its décor. Portholes, ship's rails, dark wood tones and a lot of ornamental brass give our guests the im-

Ambience of elegance and wellbeing

pression of being passengers on a luxury cruise liner. Our steamship architecture wants to send guests on a voyage for the senses where they may enjoy relaxation, comfort, first-class meals and attentive, obliging service. Take the Elyseum for example: the very reception area is reminiscent of a cabin on an elegant liner, the bright and airy rest-zone with its in-

viting long chairs and the dark wood parquet flooring has the ambience of a sun deck on an ocean liner. In the Grand Foyer the shiny ship's rail with its stylized portholes is a real eye-catcher, the Foyer Bar at our tropical garden looks as if it had moored there. It is no surprise then that Cunard Lines has chosen the Grand Elysée as its partner hotel for disembarking or embarking passengers. In our hotel in Rothenbaumchaussee they are put in the mood for the pleasures in store for them. •



Hummeressen als kulinarisches Vergnügen
Eating Lobster is a delight and delicious

Hummer essen leicht gemacht

Leckere Maine-Lobster in der Brasserie Flum

Wer meint, dass ein Hummeressen nur mit weißen Damastdecken, Silberbesteck und Kristallgläsern möglich ist, der war noch nie an der Ostküste der USA. Der Bundesstaat Maine ist ein Eldorado für Liebhaber der köstlichen Krustentiere, die in den steinigen Gewässern besonders gut gedeihen. Frisch gekocht werden sie in rustikalen Strandbars serviert, ganz unkompliziert an Holzstischen und mit Papierservierten. Denn selbst geknackt und mit den Händen gegessen schmecken sie am besten. Dieses kulinarische Vergnügen kann man nun auch in der Brasserie Flum genießen. Küchendirektor Peter Sikorra importiert die fangfrischen Lobster direkt aus Maine und bereitet sie in einem speziellen Sud aromatisch zu. Halbiert serviert löst man leicht das saftige Fleisch aus dem Panzer. Dazu gibt es Brot, Safran-Mayonnaise und zwei weitere Beilagen zur Wahl. So einfach geht das! •

Keine Angst vor Schalen und Scheren! Scherenpanzer knacken,...

No need to be afraid of shells and claws! Crack the shell,...

...Daumen vorsichtig zur Seite ausbrechen,

...gently break open the claw.



Lobster eating made easy

Delicious Maine Lobster in the Brasserie Flum

Those who think that a meal of lobster only goes together with white, damask tablecloths, silver cutlery and crystal glasses has obviously never been to the eastern seaboard of the USA. The state of Maine is an Eldorado for lovers of these delightful crustaceans, which thrive in the rocky waters off the coast. There, in beach bars and restaurants, they are served up – straight out of the pot – at simple wooden tables with paper napkins. Cracking them open yourself and using your hands to eat them is how to enjoy them best. Here in the Brasserie Flum you can also relish this culinary delight. Our Kitchen Chef, Peter Sikorra, imports the lobster fresh from Maine and has devised his own special way of preparation. They are dished up in halves and diners can easily fork out the succulent, white meat from their shells. As accompaniments there are bread, saffron mayonnaise and two other side dishes to choose from. •

Fleisch aus Schere und Daumen mit der Hummergabel lösen,...

Take meat out of claw and pincer with fork...

...und dann mit Brot und Mayonnaise genießen!

...and enjoy it with bread and mayonnaise.





15:22:19



15:30:38



15:35:12



17:08:24



17:42:13

Blitzumbau des Großen Ballsaals

Aus Konferenz wird Gala-Menü

Wie schafft man es, bis zum späten Nachmittag mit über 450 Personen im professionell ausgestatteten Konferenzraum zu tagen und nur zwei Stunden später im gleichen Saal zum festlichen Gala-Menü für 650 Gästen wieder Platz zu nehmen? Wenn Sie denken, dass so etwas nur mit Abstrichen an Ausstattung, Ambiente und Atmosphäre möglich ist, dann sollten Sie den Bankett-Service des Grand Elysée bei der Arbeit erleben. René Hahn gelingt es, mit seinem perfekt eingespielten Team den Großen Festsaal des Hotels für wirklich jede Art von Veranstaltung vorzubereiten – sei es als

Plenarsaal, als Ausstellungsfläche, Präsentationsraum oder eben strahlend schönen Ballsaal. „Im Ernstfall schaffen wir einen Umbau von einer Nutzungsart zur nächsten in weniger als zwei Stunden – inklusive sorgfältigem Eindecken der Tische und Entzünden der Kerzen“, erklärt der 30-Jährige. Sein Geheimnis: „Gute Planung! Ich teile die Mitarbeiter in fünf bis sechs Gruppen ein, denen je zwei bis drei Aufgaben aufgetragen wer-

den. Während die erste Gruppe die Stühle stapelt, baut die zweite die Bühne ab und die dritte rollt schon die Tische herein.“ So geht alles Hand in Hand. Der Veranstalter merkt von der Betriebsamkeit hinter den geschlossenen Saaltüren nichts. Umso größer ist der Überraschungseffekt für die Gäste, die nach einem langen Arbeitstag am Abend im stimmungsvollen Rahmen wieder zusammenkommen – und dann von René Hahns vielseitigem Bankett-Service-Team zuvorkommend betreut werden. •

Gute Planung und viel Erfahrung machen's möglich

Lightning Transformation of Ballroom

From convention to gala dinner

How is it possible for 450 people to hold a meeting in our large, fully equipped conference room until the late afternoon and two hours later to have 650 people in there for a gala dinner?

Should you think that such a transformation only works if you compromise on atmosphere, ambience and furnishings, then you ought to see the Banquet Service of the Grand Elysée at work.

With his well-coordinated team, René Hahn is a marvel at turning our large

Festsaal into a venue for any type of event – be it assembly room, exhibition area, presentation space or dazzling ballroom. Hahn, aged 30, states, "If need be, we can complete such a transformation in under two hours. This includes the careful setting of tables and the lighting of candles." The secret of his success? "Good planning is the key. My staff work in five or six groups, which each have two to three tasks. While one group is stacking chairs, another is dismantling the stage and a

third is wheeling in tables." Thus everything goes like clockwork. The individual promoter is blissfully unaware of what is going on behind closed doors. The sur-

Good planning and teamwork make it happen

prise then is even greater when guests meet up in a different atmospheric setting to be looked after by René Hahn's attentive and versatile Banquet Service Team. •



Das hält nach

Ein zukunftsbewusstes Hotel setzt Maßstäbe

Das Grand Elysée denkt nicht nur an das Wohl seiner heutigen Gäste, sondern auch an die zukünftigen Generationen der Stadt, in der wir leben. Das Hotel plant, arbeitet und wirtschaftet nachhaltig – in allen Abteilungen, im Kleinen wie im Großen. Einiges ist schon lange selbstverständlich, so wie konsequente Mülltrennung, Wasserspar-Perlatoren in allen Zimmern oder energiesparende Kühl- und Restwärmennutzungs-Systeme. Zahlreiche Projekte zeigen zudem, dass umweltschonende Maßnahmen mit wirtschaftlich sinnvollen Lösungen kombinierbar sind. Beispiel Licht-Technik: In einem bundesweit einzigartigen Pilotprojekt arbeitet der Leuchtmittel-Hersteller Osram zusammen mit der Hamburger Lichtelektrik-Firma Göpotech an der Umrüstung fast aller Leuchten im Hotel auf LED-Technik.



Die Licht eremitierenden Dioden verbrauchen 70 % weniger Energie als herkömmlich Leuchtmittel. Schwerpunkt ist zunächst der Austausch von Lampen im 24-Stunden-Betrieb, Ende 2011 soll das Fünf-Sterne-Haus dann fast vollständig im LED-Glanz strahlen. Dann werden

jährlich 450 Tonnen weniger CO₂ anfallen. Die Auszeichnung Hamburgs zur „European Green Capital 2011“ durch die Europäische Kommission ist für das Grand Elysée weiterer Ansporn zur Nachhaltigkeit. Mehr dazu in der nächsten Ausgabe der Grand Elysée News. •

New LED Lamps

The Hotel of the Future Sets New Standards

Not only does the hotel think of the welfare of its current guests but also of coming generations that live in the City of Hamburg. The hotel works and plans in a sustainable fashion, in all areas great and small. Many measures have been in effect for a long time, such as the consistent separation of garbage, the use of water saving aerators in all rooms or the use of energy saving residual heat and cold technology. A whole host of other projects show that one can combine ecologically sound solutions with economically viable ones. Take lighting, for example: In a pilot project the illuminant producing company Osram in cooperation with the electrical lighting engineers

Göpotech are refitting all the lights in the hotel with LED technology. The light emitting diodes use up to 70% less energy, this would mean a saving of 450 tons a year in CO₂ emissions. The main focus at the

Combining economy with sustainability

moment is on replacing of bulbs that are in use 24 hours a day, and by the end of 2011 the whole of the hotel should be illuminated by LEDs. Hamburg's "European Green Capital 2011" award by the European Commission is a further incentive for the hotel to work sustainably. Read more on this topic in our next issue. •

Unterstützt das Technik-Team des Hotels mit seinem LED-Know how: Thomas Göde von der Firma Göpotech
Technical support for the latest LED technology: Thomas Göde from Göpotech

Das Wesen im Holz

Neu in der Sammlung Block

Lebensgroß ist sie, mit weichen Rundungen und tiefen Rissen, sich vorreckend und gleichzeitig zurückweichend – ein Wesen aus massivem Holz, das doch ganz lebendig wirkt. Der Bildhauer Manfred Sihle-Wissel hat seine Skulptur mit dem schlichten Titel „Figur“ aus heimischer Eiche erschaffen und ihr schlagend und schleifend eine Seele gegeben.

Manfred Sihle-Wissel erschafft kraftvolle Figuren

Der Betrachter wird in der kleinen beigestellten Bronze, die als Entwurf der großen Holzarbeit vorausging, eine Mulde in der Herzgegend entdecken – ein Detail, welches Sihle-Wissel später nicht umsetzte. Der 1934 in Tallinn geborene Künstler ist vor allem durch seine Porträts bekannt geworden – in seinem Atelier nahe Rendsburg stehen unzählige aus Ton modellierte und dann in Gips oder Bronze gegossenen Köpfe von Persönlichkeiten wie Helmut Schmidt, Sara Kirsch und Almut Heise. Christa und Eugen Block haben die „Figur“ der Sammlung Block zum 25. Geburtstag des Grand Elysée zum Geschenk gemacht – sie steht im 6. Obergeschoss mit Blick auf den Innenhof. •



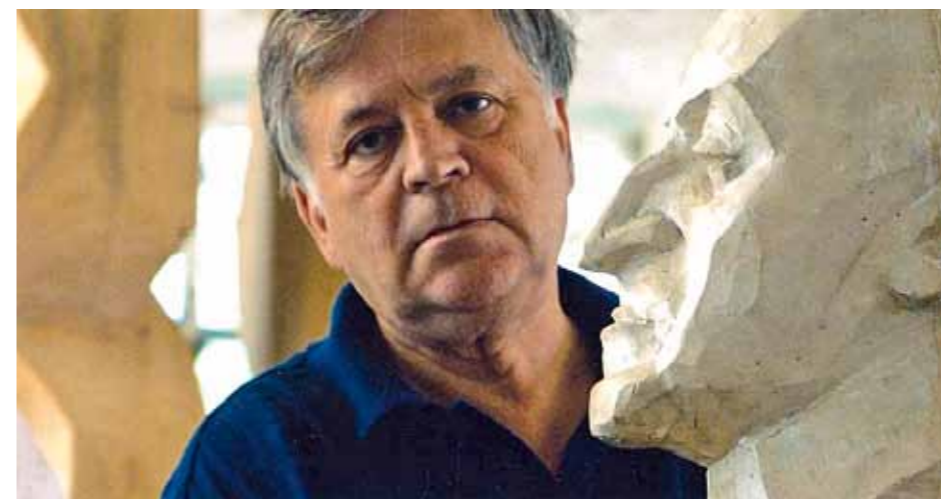
The Creature in the Wood

An addition to the Block Collection

It is life-sized with gentle curves and deep cracks, stretching outward while backing away – a creature of solid wood which seems quite real and alive. Manfred Sible-Wissel, sculptor, created his "Figure" from native oak and, by beewing and polishing it, filled it with life and soul. The viewer will spot a cavity near the heart in the little bronze placed next to it. This study in bronze, a precursor to the oeuvre in wood, has this little detail which is not found in the finished wood sculpture. Sible-Wissel, born in Tallinn in 1934, became widely known through his portraits and in his studio near Rendsburg, there are countless heads of VIPs like Helmut Schmidt, Sarah Kirsch and Almut Heise, modelled first in clay before being cast in bronze or gypsum. Christa and Eugen Block gifted the "Figure" to the Grand Elysée on its Silver Jubilee. It is to be found on the sixth floor, facing the inner courtyard. •

Seine Werke zeigen Seele:
Bildhauer Manfred Sihle-Wissel
im Atelier

His artworks have soul:
Sculptor Manfred Sihle-Wissel
in his studio



Drei Fragen an...

Armin Veh

Seitdem der Vorstand des Hamburger SV Armin Veh als Cheftrainer seiner Bundesligamannschaft verpflichtet hat, ist der 49-Jährige gern gesehener Gast im Grand Elysée. Schließlich stimmt er hier die Star-Fußballer des HSV vor jedem Heimspiel auf die bevorstehende Begegnung ein.

Welchen Plan haben Sie sich bei Antritt des Amtes als HSV-Cheftrainer zurechtgelegt?

Armin Veh: Ich habe in den Jahren als Trainer gelernt, dass man sich immer wieder auf die Gegebenheiten einstellen muss, die beim Verein vorhanden sind. Deshalb kann man nicht mit einem vorher für sich festgelegten Plan anfangen. Natürlich ist es aber mein Plan, dass wir so erfolgreich wie möglich sind und dass die Mannschaft attraktiven Fußball spielt.

Welche Eigenschaften muss man als Trainer des HSV mitbringen?

Es ist sicher von Vorteil, wenn man Erfahrung als Bundesligatrainer hat und somit die nötige Gelassenheit an den Tag legen kann. Denn in Hamburg ist das Interesse rund um den Verein riesig, die Medien beleuchten ja nahezu alles.

Zum Schluss noch eine private Frage: Als Bayer leben Sie in Hamburg. Was macht diese Stadt für Sie lebens- und liebenswert?

Hamburg ist wunderschön, hier kann man sich eigentlich nur wohl fühlen. Wir sind vor kurzem in unsere Wohnung gezogen und fühlen uns wirklich sehr wohl. Und ich genieße jeden Spaziergang mit meinem Hund an der Elbe. •



Three Questions set to...

Armin Veh

Armin Veh is a welcome guest at the Grand Elysée since his appointment as Head Coach of the Hamburger SV soccer team. After all he does get the team of star players ready here before each home game.

What strategy did you have laid out when you took up office as Head Coach of HSV?

Armin Veh: If there is one thing that I have learnt in my years as a coach, it's that you always have to go with what you are presented with when joining a new club. So there is no point in coming with a laid out rigid strategy. I do however have the aim of making us as

successful as we can and at the same time playing attractive football.

What qualities does one need to bring to HSV as a coach?

It's a definitive advantage if you have experience as a Bundesliga coach, and through this a relaxed attitude towards the media circus that always accompanies such a popular football club as HSV.

The last question is a personal one: As a Bavarian living in Hamburg, what is it that makes this city so enjoyable to live in for you?

Hamburg is a lovely city. You cannot really help feeling at home here. We have just moved into our new flat and we enjoy living there. And I love each walk along the River Elbe with my dog. •



Armin Veh ist seit Mai 2010 Trainer beim HSV
Armin Veh coaches the HSV since May 2010

Impressum

Herausgeber: Elysée Hotel AG,
Rothenbaumchaussee 10, D-20148 Hamburg,
Tel.: +49 0 40 41412-0
e-mail info@grand-elysee.com
Redaktion: Angelika Frahnert, Astrid Prühs,
Cameron Gaumnitz (Übersetzung)
Gestaltung: GrafikDesign Kloth
Fotos: HSV, Michael Zapf, Sibylle Zettler
Litho: Lithografie Doris Zimmer

Druck: Beisner Druck Print kompensiert
Ident-Nr. 107176