

# Der geborene Gastgeber

Thomas Althoff hat es als Selfmademan zu Deutschlands Luxus-Hotelier schlechthin gebracht – mit Gelassenheit trotz er jetzt der Krise

VON ALEXANDER MARGUIER

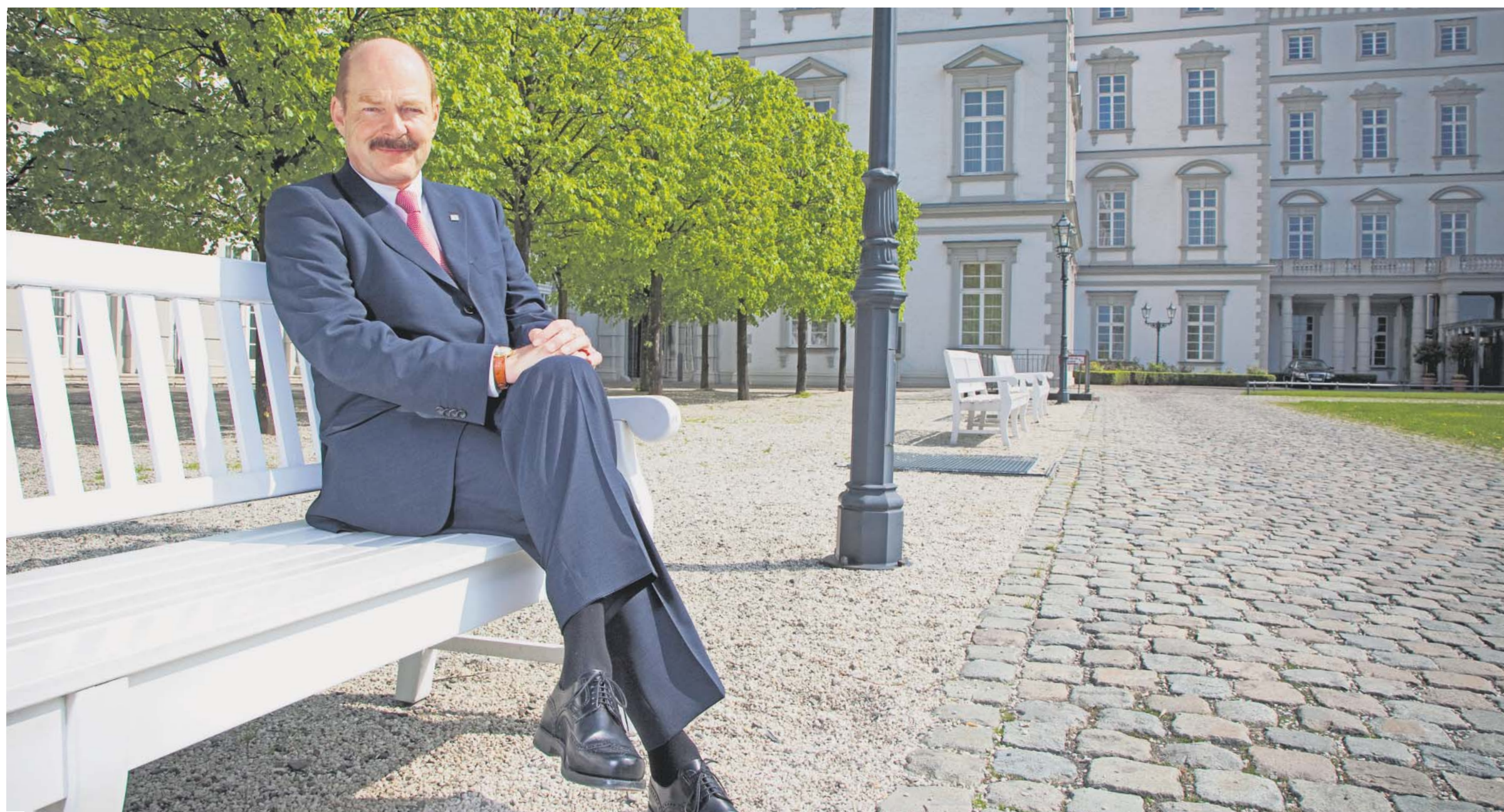
Thomas Althoff ist die Contenance in Person. Man will gar nicht wissen, was passieren muss, damit dieser Mann laut wird. Kommt aber auch nur äußerst selten vor. Am ehesten dann, wenn ein Fehler zweimal passiert, weil ein Mitarbeiter unaufmerksam ist, nicht mit dem Herzen bei der Sache. Und der Gast den Eindruck bekommt, irgendetwas läuft nicht ganz rund. Hotellerie ist ein sensibles Geschäft, Spitzenhotellerie erst recht. Und genau das ist die Welt des Thomas Althoff: Zum kleinen Imperium des gebürtigen Wuppertalers gehören einige der besten Adressen Deutschlands, außerdem das „St. James“ in London und die „Villa Belrose“ in St. Tropez. Teure Häuser, anspruchsvolle Kundschaft. Da sollte sich das Personal besser keine Patzer erlauben.

Althoff kennt den Luxus in allen seinen Facetten, er hat sogar in schwierigen Zeiten wie diesen Erfolg damit – und ist doch weit davon entfernt, selbst den barocken Sonnenkönig zu geben. Wer ihn in seiner Konzernzentrale an einer Kölner Ausfallstraße besuchen möchte, fährt mit hoher Wahrscheinlichkeit erst mal an dem zweigeschossigen Wohnhaus mit der grauen Klinkerfassade und den Glasbausteinen über der schmucklosen Eingangstür vorbei. In diesem profanen Sechziger-Jahre-Bau würde kaum jemand den Sitz einer Hotelgruppe vermuten, über deren Restaurants zwölf Michelin-Sterne glänzen. Davon allein zwei mal drei im nahen Bergisch Gladbach, wo mit Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach und Joachim Wissler im Grandhotel Schloss Bensberg zwei junge Protagonisten des deutschen Küchenwunders Meisterleistungen vollbringen, die inzwischen auch internationale Anerkennung finden.

Thomas Althoff, dessen gewinnendem Wesen man sich nur äußerst schwer, vielleicht auch gar nicht entziehen kann, ist ein großgewachsener Mittfünfziger, der über einen festen Händedruck und einen stattlichen Oberlippenbart verfügt. Er schlägt vor, das Gespräch in Schloss Bensberg zu führen, dort sei es an diesem sonnigen Frühlingstag gewiss angenehmer als an Kölns vielbefahrenen Aachener Straße. Eine knappe halbe Stunde dauert es dorthin in Althoffs Audi A 8, im 1979er Rolls-Royce Silver Shadow wahrscheinlich etwas länger. Aber das vor Jahren ersteigerte Gefährt, bei repräsentativen Anlässen gern im Einsatz, befindet sich derzeit in der Werkstatt. Direkt neben der Ausfahrt von Althoffs Firmensitz hockt ein halbnackter Mann auf einem Stromverteilerkasten und starrt Löcher in die Luft. Andere würden sich aufregen über diesen leicht verwahrlosten Typen in der Nachbarschaft; Thomas Althoff dagegen sagt ganz lässig: „Nanu, was macht denn der Herr dort?“

Schloss Bensberg, das Herzog Johann Wilhelm II. Anfang des 18. Jahrhunderts für seine Ehefrau Anna Maria Luisa de' Medici errichten ließ, thront herrschaftlich über dem ansonsten wenig glamourösen Bergisch Gladbach, dessen Stadtväter es vor dreißig Jahren für eine gute Idee hielten, den Liebreiz des Bensberger Lustschlosses mit einem kathedralenhaften Betonmonster zu kontrastieren, das seither als Rathaus dient. Gleich hinter der Toreinfahrt aber beginnt eine andere Welt, Lichtjahre entfernt von der bausündigen Nachbarschaft mit ihren eternitverkleideten Einfamilienhäusern: Eine fußballfeldgroße Rasenfläche erstreckt sich zwischen den Seitenflügeln des imposanten Barockschlosses, nur das lebhaft zwitschern der Vögel durchbricht eine beruhigende, fast tröstliche Stille, die sich bis in die Empfangshalle fortsetzt. Dort wird Thomas Althoff von Andreas Schmitt begrüßt, dem Hoteldirektor – ein Ritual, das selbstverständlich im angemessenen verbindlichen Kammerton vollzogen wird. Keine Unterwürfigkeit auf der einen, keine Überheblichkeit auf der anderen Seite; hier treffen zwei Männer aufeinander, für die Respekt und Anerkennung alles andere sind als nur hohle Phrasen aus betrieblichen Mitarbeiterschulungen.

Althoff ist Hausherr auf Schloss Bensberg, das er 1997 mit sehr viel Geld in ein Luxushotel umfunktio-



Schlossherr: Thomas Althoff vor der imposanten Fassade seines Grandhotels Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach

Foto Kai Nedden

nieren ließ, nachdem es mehr als zwanzig Jahre die belgische Auslandsschule beherbergt hatte und sich in keinem guten Zustand mehr befand. Anderen würde es zu Kopfe steigen, über solch eine prächtige Immobilie zu gebieten, Thomas Althoff jedoch tritt stets wie der perfekte Gastgeber auf: zurückhaltend, dezent, mit wachem Blick auf alles, was seine Kunden in einem Haus wie diesem an Komfort und Qualität erwarten. Kurzum, der geborene Hotelier. Dabei war ihm dieser Beruf nicht in die Wiege gelegt, seine Eltern betrieben in Wuppertal ein Einrichtungsgeschäft. „Aber ich ging als Kind oft mit ihnen auf Reisen, und die Hotels haben mich dabei immer ganz besonders fasziniert: diese Großzügigkeit, das Gewusel, die Internationa-

bauen und entsprechende Häuser für dieses Netzwerk zu finden. Auch das ging gut. Wie bisher eigentlich immer alles gutgegangen ist, was er angepackt hat.

Der größte Schritt stand im Jahr 1989 bevor. Thomas Althoff hatte damals außer dem „Regent“ in Köln noch zwei andere Business-hotels in seinem Portfolio – solide Betriebe, aber keine wirklichen Perlen. „Da stellte sich die Frage, wie es weitergehen soll, und ich beschloss, ins Luxussegment zu gehen.“ In Bergisch Gladbach wurde gerade nach einer Nutzung für ein altes Rittergut namens „Lerbach“ gesucht, idyllisch gelegen, aber nach seiner Verwendung als Altersheim, Säuglingsheim, Erholungsstätte für belgische Offiziere und schließlich als Bildungszentrum des Gustav-Stresemann-Instituts reichlich heruntergekommen. Millionen mussten investiert werden, 17 Monate dauerte der Umbau, bis es Anfang 1992 als „Schlosshotel Lerbach“ wiedereröffnet wurde.

Koch der ersten Stunde war kein Geringerer als Dieter Müller, der nach seinem Weggang von den legendären „Schweizer Stuben“ in Wertheim ein neues Betätigungsfeld suchte. 1993 gibt es den ersten, 1994 den zweiten und 1997 schließlich den dritten Michelin-Stern. „Es war ein Glücksgriff mit ihm, er hat mich von Anfang an voll unterstützt und mir in der Küche freie Hand gelassen“, sagt Müller, der inzwischen seinem langjährigen Sous-Chef Nils Henkel die Verantwortung übertragen hat, über Thomas Althoff. Althoff wiederum, der mittlerweile für seine Spitzenrestaurants fast bekannter ist als für seine High-End-Hotels, übt sich abermals in Bescheidenheit: „Wir bieten einfach eine Plattform für eine Zusammenarbeit, bei der ein Koch sich voll auf seine Arbeit konzentrieren kann“, weil ihm das Hotelmanagement lästige Tätigkeiten wie etwa die Buchhaltung abnimmt. Wie gut dieses System funktioniert, das hat sich erst im vergangenen Herbst wieder gezeigt, als Christian Jürgens für das Gourmetrestaurant in Althoffs „Seehotel Überfahrt“ praktisch aus dem Stand zwei Michelin-Sterne holte.

Althoff, der von sich behauptet, höchstens einmal pro Woche in einer seiner Sterneküchen einzukehren, hält sich selbst übrigens vom Herd fern. Zu Hause kocht seine Frau, die sich ansonsten um die Spas und Beauty-Salons der Hotelgruppe kümmert, „am liebsten irgendetwas aus dem Wok“.

Gerade in Krisenzeiten wie diesen kann ein Blick in die Schriften Senecas nicht schaden, da trifft es sich ganz gut, dass Althoff schon seit langem zu den Verehrern des römischen Stoikers zählt. „Die

Lektüre Senecas gibt einem doch eine gewisse Gelassenheit“, sagt der Hotelier, der sich von den täglichen Schreckensmeldungen aus Wirtschaft und Finanzen nicht irritieren lässt – aber gleichwohl als gewiefter Kaufmann gilt. Privatgäste kämen wie gewohnt, bei Firmenkunden sei allerdings ein Buchungsrückgang zu spüren. „Immerhin zeigen da die Reservierung-

gen für die zweite Jahreshälfte schon wieder nach oben.“ So richtig mulmig war Althoff dagegen vor ein paar Jahren zumute, als die Lungenkrankheit Sars Konjunktur hatte, „und ich auf Flughäfen Menschen sah, die einen Mundschutz trugen“. Wenn das Reisen erst mal als Risiko für Leib und Leben gilt, kann man als Hotelier jede Hoffnung fahren lassen. Es kam zum

Glück anders, und auch die gegenwärtige Krise wird irgendwann vorbei sein. Daran, dass Luxushotels keine Zukunft hätten, wie es schon oft prognostiziert wurde, hat Thomas Althoff ohnehin nie geglaubt – wie auch?

Nach einem Vormittag auf Schloss Bensberg wird einem bei der Rückkehr zum Firmensitz an der Aachener Straße der Kontrast

zwischen glitzernder Hotelwelt und dem dahinterstehenden Verwaltungsapparat besonders gegenwärtig. Der halbnackte Mann auf dem Stromverteilerkasten neben der Einfahrt hält nach wie vor seinen entblößten Bierbauch in die Sonne, kein besonders schöner Anblick. Althoff aber lächelt milde: „Schauen Sie mal, der Herr sitzt ja immer noch da.“

## Lust auf Luxus

Thomas Althoff kam 1953 in Wuppertal zur Welt, seine Eltern betrieben dort ein Einrichtungsgeschäft. Nach einer kaufmännischen Lehre in einer Brauerei pachtete er mit Anfang zwanzig in Aachen sein erstes Hotel, wenig später übernahm er ein größeres Hotel im Schwarzwald. Nach einer Tätigkeit für „Best Western“ und als Betreiber mehrerer Business-Hotels beschloss Althoff Ende der achtziger Jahre, ins Luxussegment zu gehen. Mit dem Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach machte er den Anfang, heute gehören zur „Althoff Collection“ noch das Grandhotel Schloss Bensberg, das Seehotel Überfahrt in Rottach Egern, der Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, die Villa Belrose in St. Tropez und das St. James in London. Thomas Althoff lebt in Köln, ist verheiratet und Vater eines 14 Jahre alten Sohns. mar.

lität...“ Warum auch immer es später eine kaufmännische Lehre ausgerechnet bei der Wicküler Brauerei sein musste – geschadet hat es nicht. Denn kaum war sie beendet, pachtete Althoff sein erstes Hotel. Mit Anfang zwanzig. „Das war gar nicht so einfach, jemanden zu finden, der einen Einundzwanzigjährigen als Pächter akzeptiert.“

Also eine eher mittelmäßige Herberge in Aachen, vierzig Zimmer, Toiletten und Duschen auf dem Gang. „Aber ein Start.“ Nur ein Jahr später bot sich die Gelegenheit zum Aufstieg, im Schwarzwald war ein großes Aparthotel zu vergeben. Althoff griff zu, später kam noch ein Hotel im Harz dazu. So war der zupackende junge Mann mit 27 bereits ein alter Hase im Hotelgewerbe, als er aus Amerika das Angebot bekam, in Deutschland die „Best Western“-Gruppe mit aufzu-

LeaguesCollection.de



JETZT HABEN WIR ES IHNEN NOCH SCHWERER GEMACHT, DER UNENDLICHKEIT ZU WIDERSTEHEN.

BY KIM

Wie ein schöner Moment, der nie aufhört: Neun endlos miteinander verwobene Goldstrahlen ergeben den Ring Helio. In 18 k Roségold ab € 1.275. Jetzt neu mit Brillanten ab € 2.875. Entdecken Sie auch die limitierte Edition Helio im aktuellen Frühjahrskatalog, der in unseren Niederlassungen für Sie bereitliegt oder unter [wempe.de](http://wempe.de)

HAMBURG LONDON PARIS NEW YORK WEMPE.DE

