

# BANK



---

Geschichten von Alexandra von Rehlingen, Ann-Marlene Henning, Jenny Falkenberg, Tatjana Meyer, Marietta Andrae,  
Christian Wulff, Ian Karan, Manfred Bissinger und Prof. Hugo Schmale

---



# VOM ANFANG



**DIE ERSTEN  
3652 TAGE**

„Sieben Kilo hab' ich verloren, in diesen ersten Monaten“, antwortet Dirk von Haefen auf die Frage, wie es war, damals, vor zehn Jahren, als die Bank Ende 2005 eröffnete. Der Gewichtsverlust begann mit der Eröffnungsfeier. Es sollte ein großes Fest werden, aber anstatt des üblichen Drittels, sagten fast alle geladenen Gäste zu. Ein riesiges Zelt musste zusätzlich auf der Straße errichtet werden, Genehmigungen wurden benötigt, weiteres Mobiliar, mehr Besteck, Heizstrahler



Eintausenddreihundert Gäste erschienen am 2. November 2005 zur Eröffnungsfeier; vierhundert von ihnen tanzten um vier Uhr in der Frühe noch ausgelassen auf der Tanzfläche. „In dieser Nacht dämmerte mir“, sagt er später, „was es bedeutete, ein riesiges Restaurant in prominenter Innenstadtlage zu eröffnen – ohne zuvor als Gastronom gearbeitet zu haben.“

Nach dem Studium in den USA arbeitete Dirk von Haefen – der Vater war ein bekannter Vermögensverwalter – als Banker, genauer gesagt als Geschäftsführer der Immobilientochter der M.M. Warburg Bank. Engagiert, wie er sagt, aber mit wachsender Unruhe; immer öfter stellt er sich die Frage, ob das schon alles gewesen ist? Nein, ist es noch nicht, beschließt er und drückt energisch die Restart-Taste in seinem Leben. Er besinnt er sich auf das, womit er sich und anderen wirklich Freude schenken kann: Genuss. Denn Essen und Trinken waren schon immer ein wichtiges Thema in seinem Leben, seit er mit zehn Jahren zum ersten mal am Bordeaux seines Vater nippen durfte – es scheint geschmeckt zu haben. Dirk von Haefen unternimmt 2004 eine vier wöchige Reise durch die Welt. Im Gepäck befindet sich ein Koffer voller Bücher über die berühmtesten Restaurants der Welt.

Irgendwo zwischen dem New Yorker „Balthazar“ und dem Pariser „La Coupole“ kam ihm schließlich die Idee: In Hamburg fehlt ein Restaurant, das den Vergleich mit den schönsten Brasserien der Welt standhalten konnte. Zurück in der Hansestadt beginnt die Suche nach einer geeigneten Lokalität. Es sollte ein Ort sein, der Geschichte besitzt, der – wie alle gute Brasserien – Tradition und Zeitlosigkeit ausstrahlt. Als er zum ersten mal die ehemalige Kassenhalle der Hypothekbank Hamburg AG in den Hohen Bleichen betrat, wusste er, dass er diesen Ort gefunden hatte. Zwar hatten die Räumlichkeiten unter der jahrzehntelangen Nutzung als Großraumbüro stark gelitten, aber die Substanz hatte die Grandezza, die es brauchte um in der gastronomischen Champions-

League mitzuspielen. Mehrere Interessenten wollten die Ausnahmeräumlichkeiten ergattern. Ein Kampf um die Kassenhalle begann. Für die Finanzierung der Brasserie „Die Bank“, konnten vierunddreißig befreundete Hamburger Geschäftsleute und Familien gewonnen werden – mit einem Fonds-Konzept, das völlig neu für die Gastronomie war. Am Ende konnte Dirk von Haefen den Vertrag mit den Besitzern des Hauses unterschreiben und nach der elfmonatigen Umbauzeit, die über zwei Millionen Euro kostete, erschien die grandiose Eröffnungsfeier wie das Happy End für alle Anstrengungen: Tout-Hamburg war von den Räumlichkeiten der Bank begeistert. Euphorie machte sich breit. Der Rest schien nur noch ein Klacks zu sein. Von wegen. Es zeigte sich, dass es für den Erfolg eines Restaurants mehr braucht, als nur eine gute Idee und große Architektur. „Das Wichtigste ist“, sagt Dirk von Haefen, „dass die Gäste das Restaurant glücklicher verlassen, als sie gekommen sind.“ Lachend fügt er hinzu: „Das hat Anfangs nur teilweise geklappt.“ Mit Fritz Schilling hatte er einen Zwei-Sterne-Koch verpflichtet, der mit seinem Renommee Presse und Publikum anzog und mit Dominik von Wertheim stand ihm ein erfahrener Geschäftsführer zur Seite, aber das junge Serviceteam war noch nicht eingespielt, die Karte zu lang und der Andrang groß. Regelmäßig lagen in der Küche die Nerven blank. In den ersten drei Monaten nach der Eröffnung verlor Dirk von Haefen weitere Kilos. „Im Nachhinein würde ich sagen: ein Glück, dass ich in dieser Phase so viel Stress hatte – da blieb keine Zeit mehr, meine Entscheidung in Frage zu stellen.“ Das gesamte Team musste eine ziemlich steile Lernkurve schaffen. Das hat geklappt. Die Bank hatte nach einem halben Jahr Ihre Gäste gefunden. Heute ist sie eine gastronomische Institution. Nicht nur für Hamburg. Als Dirk von Haefen unlängst eine Gruppe von Mode-Bloggerinnen nach einer Veranstaltung in der Bank verabschiedet, sagt eine von ihnen: „Schade, dass wir so ein Restaurant nicht in New York haben.“ Etwas schöneres hätte niemand zum zehnjährigen Jubiläum sagen können.





Frau Henning,

# ist ESSEN der Sex des Alters?

ÜBER DIE SCHWIERIGKEITEN EINEN ROMANTISCHEN ABEND ZU VERBRINGEN UND WARUM SICH SO VIELE PAARE BEIM ESSEN ANSCHWIEGEN. EIN GESPRÄCH MIT DER SEXUAL- UND PAARTHERAPEUTIN ANN-MARLENE HENNING AUS HAMBURG, DIE MIT IHREM BUCH UND DER AUFKLÄRUNGSSERIE IM ZDF „MAKE LOVE – LIEBE KANN MAN LERNEN“ BEKANNT WURDE

*Frau Henning, ist Essen tatsächlich der Sex des Alters?*

Genuss durch Essen kann der Sexersatz im Alter sein – muss er aber nicht. Es gibt kein Verfallsdatum für die körperliche Liebe. Trotzdem hält sich hartnäckig das Vorurteil, dass Sex nichts für das Alter ist. Da suchen Menschen notgedrungen nach einem alternativen Lustgewinn.

*Ist ein gutes Essen also nur der Ersatz für anständigen Sex, wie bei dem Spruch: Golfen Sie schon oder haben Sie noch Sex?*

Essen kann wie Golf oder andere Dinge ein Ersatz sein, hat aber gegenüber anderen Ersatzhandlungen einige Vorteile...

*Und die wären?*

... das beginnt mit etwas ganz Einfachem: Zeit. Ein gutes Essen dauert und man verbringt die Zeit miteinander, ist sich nahe. Ich empfehle vielen Paaren wieder einmal Zeit miteinander zu verbringen, sich bewusst wahrzunehmen, das Smartphone aus-

zuschalten, sich in die Augen zu blicken. Einfach mal schauen, was passiert.

*Der geneigte Leser bestellt jetzt einen Tisch, betritt die Bank, wird zum Tisch geführt, schaltet das Handy aus und dann?*

Das ist eine sehr gute Frage. Viele glauben jetzt, dass ich als Sexualtherapeutin empfehlen würde, dass die Frauen vorher Strapse anlegen und der Mann sein Verführerlächeln aufsetzt oder so etwas. Aber darum geht es gar nicht. Es geht darum einen Augenblick der echten Intimität zu schaffen, dann klappt der Rest von alleine.

*Jetzt müssen Sie mir kurz helfen, was ich mir unter einem Augenblick echter Intimität vorzustellen habe?*

(Lacht) Diese Frage wird mir oft gestellt ... Ich meine damit den echten Kontakt, die echte Begegnung. Das kann bedeuten, dass ich meine Unsicherheit preisgebe. Also, nicht einfach die Erwar-

tungen, die an mich gestellt werden, bediene, sondern den Vorhang lüfte und den Augenblick wirklich mit dem Partner teile – dann schieben beide nicht nur Erwartungen vor sich her.

*Funktioniert das auch, wenn man nicht gerade frisch verliebt ist?*

Verliebttheit ist im Grunde eine Gehirnkrankheit, bei der permanent die Dopamin-Rezeptoren gereizt werden und Glückshormone ausschütten. In diesem Zustand findet man am Partner alles toll, da braucht man nicht einmal hinzugucken. Aber nach der akuten Verliebtheitsphase, also spätestens nach etwas zwei bis drei Jahren, geht es um Liebe – und die läuft nicht so wahnhaft ab. Dann geht es um spüren, fühlen ... Ein tiefer Blick in die Augen meines Partners kann da ein guter Anfang sein.

*Zeichnen sich alte Paare nicht gerade dadurch aus, dass sie sich nicht mehr ansehen und bei einem Abendessen in Dauerschweigen verfallen?*

Nein, nicht alle alten Paare schweigen sich beim Essen an. Und von denen die schweigen, sind nur ein kleiner Prozentsatz in stummer Verachtung am Tisch vereint.

*Was ist bei den anderen der Grund für das Schweigen?*

Angst vor der Zurückweisung. In der ersten Phase der Verliebttheit verzeiht man sich eigentlich alles, was man tut oder sagt. Später schwindet ganz natürlich diese Toleranz. Man wird immer dünnhäutiger. Auch weil man meint zu wissen, wie der andere reagiert. Das ist eine gefährliche Spirale. Ich frage nicht, weil ich die Antwort zu kennen glaube. Ich antworte nicht aufrichtig, weil ich die Reaktion auf meine Antwort zu kennen meine. Das schraubt sich manchmal hoch, bis keiner mehr etwas sagt.

*Und ein schönes Abendessen kann da helfen?*

Ja, weil Paare im täglichen Einerlei oft gelernt haben, sich von einander abzulenken und manchmal sogar, sich aus dem Weg zu gehen. Die Kommunikation beschränkt sich nur noch auf die Sachebene. Wer bringt die Wäsche zur Reinigung, wer holt die Kinder vom Sport ab, wer kauft das Geschenk für die Geburtstagsfeier? Bei Kerzenschein und Wein muss man sich miteinander auseinandersetzen oder zusammenrücken. Auf jeden Fall findet Kommunikation nicht nur auf der Sachebene statt, sondern auch auf der Beziehungsebene. Das ist oftmals Stress, wenn man aus der Übung ist, ist aber auch eine Chance.

*Auch als Vorbereitung auf ein gepflegtes Hutschi Gutschi?*

Eher nicht. Wenn, dann müsste es eine echte Verabredung zum Sex sein – das kann funktionieren, doch in den meisten Fällen baut das nur Druck auf. Der ist abträglich für beide Seiten. Umgekehrt. Es sollte gerade darum gehen den Druck abzubauen und Entspannung zu schaffen. Vertrautheit. Nähe. Zärtlichkeit. Dann sind die Chancen wesentlich höher, dass sich daraus guter Sex entwickelt.

*Geht es darum, wenn Paare bei Ihnen zur Therapie kommen, um Entspannung, Nähe, Zärtlichkeit?*

Weniger. Es gibt unterschiedliche Therapieformen, einige Therapeuten arbeiten nach dem Konzept der gewaltfreien Kommu-

nikation. Wenn das funktioniert, fein. Aber ich habe andere Erfahrungen gemacht. Deshalb schätze ich die Arbeit von David Schnarch, einem us-amerikanischen Paar- und Sexualtherapeuten, so sehr. Er sagt, egal wie gewaltfrei man redet, jeder hat ein kleines Arschloch in sich – so hat es David Schnarch tatsächlich genannt – ein Arschloch, das immer nur will, dass meine Bedürfnisse im Mittelpunkt stehen und ich ja nicht zu kurz komme! Kinder führen einem das vor: sie stampfen mit den Füßen auf und wollen unbedingt ihren Willen durchsetzen. Unbewusst handeln wir oft auch so. In meiner Therapie geht es darum, dass jeder der beiden Partner sich bewusst wird was ihm eigentlich sein kleines Arschloch einflüstert. Das man es ruhig annehmen sollte, dass man in bestimmten Situationen mit seiner schlechtesten Seite unterwegs ist. Was ist besser, als zu wissen, dass der andere mein kleines Arschloch kennt, aber mich trotzdem liebt? Dann ist man angekommen oder sagen wir: angenommen. Aber die meisten wollen vermeiden, diese Seite zu offenbaren. Deshalb ist das Reden oft unangenehm. Oft entstehen die Spannungen auch dadurch, dass der Partner das kleine Arschloch in mir sehen kann und merkt, wie ich krampfhaft versuche es zu verstecken. Deshalb ist der Therapieansatz nach David Schnarch der einer konfrontativen Arbeit.

*Wie habe ich mir eine solche Konfrontation vorzustellen?*

Wenn die Paare zu David Schnarch kamen und erzählten, wie blöd der jeweils andere ist, hat er auch schon mal die Frage gestellt: „Ist es richtig das sie beide mit einem Arschloch verheiratet sind?“ Daher kommt der provozierende Begriff des Arschlochs. Das ist in der Tat für ein Paar eine Konfrontation. Das macht ihnen bewusst, wo sie im Umgang miteinander stehen. Das ist das Gegenteil von gewaltfreier Kommunikation. Aber darum geht es auch nicht, es geht darum wach zu werden: Was tue ich eigentlich? Wie oft verleugne ich mich? Was tue ich meinen Partner an? Das ist Bewusstseinsarbeit. Viele Paare fügen sich Verletzungen zu, ohne es bewusst so zu erleben. Es geschieht einfach. Dagegen hilft eine Therapie, weil ich plötzlich ausdrücke, was ich denke und fühle. Weil ich lerne das Arschloch zu akzeptieren. Auch dass, dass ich selber bin.

Mehr über Ann-Marlene Henning finden Sie auf:

[www.doeh-noch.de](http://www.doeh-noch.de)

**„ES GEHT DARUM,  
EINEN AUGENBLICK  
DER ECHTEN  
INTIMITÄT ZU  
SCHAFFEN.“**



## „LIEBER GOTT, VIELEN DANK, DASS ICH DER BESTOHLENE WAR UND NICHT DER DIEB.“

ICH BIN EIN  
ANHÄNGER

VON BRÜ-  
CHEN

CHRISTIAN WULFF, 56, IST RECHTSANWALT UND WAR ZEHNTER BUNDESPRÄSIDENT DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND, ER IST VERHEIRATET, HAT ZWEI KINDER UND IST STAMMGAST DER BANK SEIT 2013

*Herr Wulff, was ist Ihr Lieblingsplatz in der Bank?*

Ich sitze am liebsten mit Gesprächspartnern etwas abseits vom großen Hauptraum, im vorderen Bereich an einem der Ecktische.

*Was schätzen Sie an der Bank?*

Das beginnt beim Gebäude, indem ich ja auch mit meiner Kanzlei arbeite. Das Haus ist ein ausgezeichnetes Beispiel für eine gelungene Verbindung von Alt und Neu. Diesen Gegensatz empfinde ich als sehr inspirierend. Wir haben im Haus auch einen genialen Pförtner, der sehr freundlich, überaus informiert und gebildet die gute Seele ist – einfach wunderbar – von Anfang an hat er mich mit offenen Armen empfangen und ich freue mich immer, wenn ich ins Haus komme. Im Restaurant selbst ist es die Qualität und ebenfalls die Freundlichkeit und das Engagement der Mitarbeiter. Man sitzt drinnen sehr gut und im Sommer draußen in der Sonne. Hinzu kommt, dass sehr viele die Bank über Hamburg hinaus kennen. Erzähle ich, dass unser Büro hier im Haus ist, wissen viele, wo man mich findet.

*Was gab den Ausschlag, nach Hamburg zu ziehen?*

In Hamburg gefiel mir die Weltoffenheit mit den internationalen Kontakten z.B. nach Afrika, Südamerika und Asien. Und es gibt hier im Haus und direkt in der Nachbarschaft viele große renommierte Kanzleien, mit denen ich kooperiere. Das Netz, in das ich hier eingebunden bin, stellt eine andere Herausforderung und einen Neuanfang dar, als wenn ich mich in Hannover niedergelassen hätte.

*Waren nicht dennoch viele Leute überrascht, dass Sie hier in Hamburg ihre Kanzlei eröffnet haben und nicht in Hannover oder Berlin?*

Ich wollte auch eine klare Trennung: Zwischen meinem zu schützenden Privatleben in Hannover, meinen Aufgaben als ehemaliger Bundespräsident in Berlin, wo ich mindestens einmal pro Woche bin, und meinem beruflichen Neuanfang als Rechtsanwalt in Hamburg. Dieses Dreieck Hannover, Hamburg und Berlin, das wunderbar mit dem Zug verbunden ist, schafft für mich jeweils eigene Anforderungen. In Hamburg arbeite ich als Anwalt mit vielen internationalen Kontakten; in Berlin erfülle ich in meinen Büro die Aufgaben als ehemaliger Bundespräsident z.B. in Stiftungen, als Mentor und in Ehrenämtern und in Hannover

bin ich gerade an den Wochenenden Vater und Ehemann. Ich bin ein Anhänger von Brüchen, vom loslassen und zulassen. Dazu braucht man Gelassenheit, ein Begriff, mit dem ich mich intensiv beschäftigt habe. Zur Gelassenheit gehört auch ein Bewusstsein für Zeit, denn die ist das kostbarste Gut überhaupt. Wir können es durch nichts vermehren, nicht durch Fleiß, nicht durch Geld. Alle wissen, das Leben ist endlich. Deshalb ist es schön, wenn man mehr aus seiner Zeit machen kann. Hier die Dinge so gut verbinden zu können, verdanke ich der Lage des Büros. Die Zeit ist mittags oder abends stets ohne An- und Abfahrt gut genutzt, um Menschen und ihre Anliegen kennenzulernen, gleichzeitig gut zu essen und sich auszutauschen. Das ist Zeitökonomie.

*Hat sich im Laufe der Jahre ihr Verhältnis zum Genuss verändert?*

Mir ist über die Jahre aufgefallen, dass ich oft am Ende eines Tages nicht mehr sagen konnte, was ich eigentlich gegessen habe. Das hat mich gestört. Ich mache mir heute bewusst, was ich esse – die Mengen und auch die Herkunft. Ich liebe nicht nur im gesellschaftlichen Leben unsere bunte Republik Deutschland, sondern auch beim Essen. Ich genieße bewusst die Vielfalt. Das ist auch etwas, das ich hier in der Bank liebe: Man geht auf Sonderwünsche ein.

*Sind Sie aufgrund ihrer Erfahrungen mit den Medien misstrauischer gegenüber anderen Menschen geworden?*

Nein. Ich bin immer sehr offen auf andere Menschen zugegangen. In hundert Fällen macht man auch mal eine schlechte Erfahrung. Warum sollte ich wegen einer schlechten Erfahrung mein Verhalten gegenüber neunundneunzig Menschen ändern? Diese Reaktion wäre unangemessen und im übrigen würde ich dieser Person eine Macht über mein Leben einräumen, die ich niemanden gebe. In einem schönen Buch von Jorge Bucay beschreibt er die Geschichte eines gläubigen Mannes der bestohlen wurde und der einen Brief an Gott verfasst: „Lieber Gott, schreibt er, es war nur eine schäbige alte Geldbörse, die ohnehin erneuert werden musste. Es war etwas Geld darin, das ohnehin immer weniger wert ist und es ist keine Kinderseele zu Schaden gekommen. Lieber Gott, vielen Dank, dass ich der Bestohlene war und nicht der Dieb.“



Wer  
SICHERHEIT  
will, sollte gar nicht  
erst geboren werden

PROF. DR. HUGO SCHMALE, 84, PROFESSOR FÜR PSYCHOLOGIE AN DER UNIVERSITÄT HAMBURG UND MITGRÜNDER DER ONLINE-PARTNERVERMITTLUNG PARSHIP

*Professor Schmale, sie sind nicht nur Stammgast der Bank, sondern ohne sie würde es die Bank gar nicht geben würde. Wieso?*

Ich war über längere Zeit der geistige Sparringspartner von Dirk von Haefen, dem Gründer der Bank. Wir hatten viele Gespräche, welche Richtung er einschlagen soll, nachdem er seine Position im Immobiliengeschäft aufgegeben hatte.

*Er hatte gekündigt, bevor das Vorhaben mit der Bank feststand?*

Ja, und ich habe ihn darin sehr bestärkt. Ich kann ihnen versichern, dass es nur so gelingt, etwas wirklich Neues aufzubauen; man muss in vielerlei Hinsicht die Brücke zum Alten abgerissen haben.

*Heisst es im Allgemeinen nicht, dass man niemals kündigen soll, bevor man nicht einen neuen Job hat?*

Im Allgemeinen ja, aber die allgemeinen Ansichten sind nicht immer richtig. Es ist bei partnerschaftlichen Beziehungen nicht viel anders: Menschen, die immer aus der Sicherheit einer Beziehung in die nächste schlüpfen, sind dazu verurteilt ihre Fehler ewig zu wiederholen.

*Warum ist das so?*

Wer etwas Neues finden will, braucht erst einmal ein „Nein“ zum Status Quo – daraus entsteht Freiheit. Und nur aus Freiheit entsteht etwas wirklich Neues.

*Ist das nicht mit einem hohen Risiko verbunden?*

Das Risiko zu scheitern wird dadurch nicht erhöht. Im Gegenteil. Menschen glauben gern, man würde ein Mehr an Sicherheit gewinnen, wenn man behält, was man sicher zu haben glaubt – aber wer aus dieser vermeintlichen Sicherheit heraus etwas Neues sucht, gewinnt nichts Neues, sondern nur – und nur vielleicht – etwas anderes. Ich versichere Ihnen: Wer Sicherheit will, sollte gar nicht erst geboren werden. Im Leben gibt es keine Sicherheit.

*Wie ist das Konzept entstanden, die Bank zu eröffnen?*

Jemand der zu seinen bisherigen Lebensumständen Nein gesagt hat, sollte diese neue Freiheit nutzen, sich einmal bewusster auf sich selbst einzulassen. Dazu war Dirk von Haefen bereit. Ich würde soweit gehen, zu sagen, dass die Kraft, große Dinge aus dem Boden zu stampfen, aus dieser Fähigkeit kommt.

*In ihren Gesprächen ging es nur darum, sich auf sich selbst einzulassen?*

Warum „nur“? Man muss erst einmal herausfinden, was einem wirklich liegt. Deshalb habe ich

zahlreiche empirische-psychologische Testverfahren entwickelt. Das ist ein wichtiges Thema. In unseren Gesprächen habe ich Dirk von Haefen als einen außerordentlich sensiblen Menschen erfahren: seine Sinnesorgane können sehr fein differenzieren, er kann gut riechen, schmecken... Und er kann auch im gesellschaftlichen Umfeld sehr gut differenzieren, gut mit Menschen umgehen, die Richtigen zusammenbringen, dazu kann er gut planen und organisieren und ist pragmatisch veranlagt. Da habe ich ihn gefragt, ob er mit diesen Fähigkeiten nicht in die Gastronomie gehen will. Beim Wort Gastronomie wurde er weiß im Gesicht – ging nach Hause und überlegte. Kurz darauf kam er wieder und sagte, „Ja, das mache ich. In meiner Vorgeschichte habe ich viele gute Gründe gefunden, warum das richtig sein kann.“

*Wie wurde aus der allgemeinen Empfehlung, ganz im speziellen die Bank?*

Ich habe ihm geraten, sich umzuschauen, wie so etwas aussehen könnte. Was er einbringen kann und was der Markt braucht. Wie konsequent er diesen Rat umgesetzt hat, ist typisch für ihn: Er ist ein Viertel Jahr durch die Welt gereist, hat sich angeschaut, was es international für neue Entwicklungen in der Gastronomie gibt und nach seiner Rückkehr Möglichkeiten der Realisierung gesucht – und gefunden: die Bank.

*Sie waren aber nicht nur der geistige Sparringspartner des Bank-Gründers, sondern haben selbst Parship gegründet, wie kam es dazu?*

Die Anfänge liegen in den sechziger Jahren des letzten Jahrhunderts, für die Zeitschrift TWEN durfte ich Psychologische Partnerschafts-Test entwickeln. Damals war ich noch kleiner Assistent, es handelte sich um Stichproben mit wenigen Probanden. Später gab mir der Verleger Gerd Bucerius die Möglichkeit, immer qualifizierte Untersuchungen zu machen. Viele Jahre hieß es in der Zeitschrift: „Wir suchen das ideale Paar“. Das war für mich der Anfang großer Forschungen über das Thema Partnerschaft. Später kam der Verleger Holtzbrinck auf mich zu und fragte, ob ich die Paarsuche auch für das Internet machen könnte.

*Das war die Entstehung von Parship?*

Ja, ich begann mit der Grundidee von Parship, dass derjenige, der einen Partner sucht, erst einmal etwas über sich selbst erfahren haben muss, wer er ist und was er will. Deshalb der Fragebogen mit den etwa hundert Fragen, um ein Partnerschafts-Persönlichkeitsprofil zu entwickeln. Dann suchen wir Menschen, die in vielerlei Hinsicht dazu passen. Wir bringen die Partner zusammen, die in den richtigen Punkten übereinstimmen und an den richtigen Stellen ergänzend gegensätzlich sind.

*Sie werden oft mit dem Satz zitiert: „So viel Gemeinsamkeiten wie möglich, soviel Unterschied wie nötig.“ Wer definiert das Verhältnis von Gleichheit und Ungleichheit?*

Letztlich die Natur. Denn da stellt die Gleichheit das Überleben der Art sicher. Es entsteht aber kein Fortschritt, wenn keine differenzierende Änderung stattfindet. Die Natur ist immer offen für Änderungen auf der Basis des Gleichen.

*Und wie wird dieses Verhältnis bei Parship definiert? Gleichheit 80% Ungleichheit 20%?*

Nein, in gewissen Merkmalen muss die Gleichheit annähernd 100% betragen...

*... welche Merkmale sind das?*

Eines der wichtigsten Erfolgskriterien einer guten Beziehung ist die Übereinstimmung in dem Bedürfnis, in einem gleichen Verhältnis von Nähe und Distanz zu leben. Wenn ich jemanden, der möglichst 24 Stunden am Tag Händchen halten will, zusammenbringe mit jemandem, der das höchstens nur zwei Stunden am Tag will, wird die Beziehung scheitern. Es gibt keine Möglichkeit – das kann man fast so Apodiktisch sagen – das eine Beziehung funktioniert, in der einer Nähe will und der andere Distanz sucht.

*Und wo sollte Ungleichheit bei Paaren bestehen?*

Sich ergänzende Ungleichheit. Beispielsweise bei der Dominanz. Bin ich ein dominanter Mensch, darf ich mich nicht mit einem Partner zusamm tun, der ebenfalls dominant ist – das gibt Kleinholz. Hier muss sich ergänzende Ungleichheit herrschen. Der eine hat Lust Sicherheit zu geben, der andere hat Lust, Sicherheit zu bekommen.

*Zu guter Letzt die Frage: Leben sie selbst in einer glücklichen Beziehung?*

Ja. Aber ich war vorher schon zweimal verheiratet. Vieles, wovon ich hier so altklug doziere, habe ich selber oft falsch gemacht. Man wird nicht durch wissenschaftliche Erkenntnisse klug, nur durch Leid.

*Das müssen sie erklären...*

Es liegt uns in der Natur, Anstrengung zu vermeiden – weil sie Kraft kostet. Der Mensch möchte es einfach haben, mühelos. Die Menschen haben nicht kapiert, dass Fortschritt in Wahrheit immer aus der Anstrengung entsteht. Weil wir das nicht wollen, erleben wir Krisen, die uns zwingen anders zu denken, als man alltäglich denkt. Eine Beziehung, die nie Probleme kennt, geht in die Brüche. Denn Probleme gibt es immer, es gilt sie anzuerkennen, sie anzusprechen. Das Grundprinzip des Lebens ist die Differenz. Ohne Spannung entsteht nichts Neues. Die alten Griechen werden da leider oft falsch interpretiert: „Der Krieg ist der Vater aller Dinge“ wird Heraklit zitiert. Gemeint ist damit: Die Differenz, die Auseinandersetzung ist der Vater aller Dinge.

Mehr über Professor Hugo Schmale finden Sie auf:  
[http://de.wikipedia.org/wiki/Hugo\\_Schmale](http://de.wikipedia.org/wiki/Hugo_Schmale)

**„OHNE SPANNUNG  
ENTSTEHT NICHTS  
NEUES.“**



Thomas Fischer



# FLEISCHES



Vegan hin, Vegetarier her, auf den meisten Tellern in der Bank landet noch immer ein großes Stück Fleisch: Steak & Frites ist ein Klassiker der Bank-Karte und das beliebteste Gericht bei den Gästen – allen fleischlosen Trends zum Trotz. Den Küchenchef der Bank, Thomas Fischer, wundert das nicht. Steak ist nicht gleich Steak, da gibt es große Unterschiede, sagt er. Das beginnt schon bei der Auswahl seines Lieferanten. Er bezieht nur Husumer Weideochsen, von den Höfen seines Vertrauens in der Nähe von – wo wohl – Husum. Er lässt sich ganze Rinderrücken liefern, die von den Köchen in der Bank pariert werden, dass heißt, sie werden sorgfältig von Sehnen und Fett befreit und anschließend wird die Hochrippe ausgelöst. Danach wird das entfernte Fett ausgelassen und das ganze Fleischstück mit dem erkalteten, festen Fett luftdicht versiegelt. Dann kommt das gute Stück zum Reifen in den Kühlraum. Mindestens zwei Wochen lang. In dieser Zeit verliert das Fleisch zehn Prozent seiner Masse, gewinnt aber ein vielfaches an Geschmack, sagt Thomas Fischer. „Ist das nicht ein riesiger Aufwand“, frage ich mit zweifelndem Blick. „Ja“, antwortet Thomas Fischer, „aber den schmeckt man auch“. Seine Augen leuchten, wenn er das sagt. Wie immer, wenn der Chef de Cuisine, der auf Sylt schon einen Stern erkochte, über Qualität und Handwerk spricht. Ob er den hohen Fleischkonsum der Deutschen nicht auch etwas bedenklich fände, frage ich ihn. „Durchaus“, sagt er, „aber man muss ja nicht gleich ganz verzichten. Die Menschen sollten lieber weniger Fleisch essen, dafür aber bessere Qualität. Und sich ruhig Gedanken machen, unter welchen Bedingungen die Tiere leben mussten.“ Seine Husumer Weideochsen haben es gut, wie er aus eigener Anschauung weiß. „Aber es ist doch furchtbar, dass es in deutschen Supermärkten Angebote gibt, wo das Fleisch billiger ist, als das Hundefutter.“ Wer das nicht glaubt, brauch nur die Kilopreise vergleichen, die klein auf den Preisetiketten stehen. Thomas Fischer schüttelt den Kopf: „Da kann einen der Appetit vergehen.“ Eine Gefahr, die bei seinen Steak & Fries nun wirklich nicht besteht.



EIN STÜCK HAMBURGER GESCHICHTE.

**Helbings**  
FEINER  
AQUAVIT

GRATULIERT ZUM  
10-JÄHRIGEN

*Fein Helbing*



MADE IN HAMBURG



MADE IN HAMBURG

Massvoll-  
genossen.de

DE-Öko 034



**FERRARI**  
TRENTO 1902

TRENTODOC



**FERRARI**  
TRENTO 1902

*Schaumweinproduzent  
des Jahres*

THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS

*gratuliert zu 10 Jahren DIE BANK*

**CWD**

Ina Krug



## BANK CATERING

„Wenn ich diese Aufregung nicht mehr spüren würde, wäre es an der Zeit aufzuhören“, sagt Ina Krug, die in der Bank als Geschäftsführerin für die Veranstaltungen zuständig ist. „Auch wenn man viel Routine braucht, um solche Events zu bewältigen“, sagt sie und gießt das Wasser in unseren Gläser nach, „man darf man nicht in Automatismus erstarren, muss sich die Lust auf Neues erhalten.“

So wie an diesem Mittag, wo für das Rathaus gekocht wird. Deren Auftrag für die Bewirtungen lautet: immer regional und saisonal. Als Vorspeise gibt es daher Labskaus. Aber eben nicht so, wie es im Touristenlokal am Hafen serviert wird. Das wäre keine Herausforderung. Also interpretiert der Sous-Chef, Henning Wulff, der an diesem Tag die Küche anführt, das Gericht neu. Mit einer Praline Corned Beef, Gurkenrelish, Kartoffelchips auf Rot-Beete-Jus, getoppt von einem Wachtelei. Die Teller kommen leer zurück, Königin Maxima lächelt. Ina Krug strahlt.

Das ist bei den meisten anderen Veranstaltungen nicht anders. In nur zwei Jahren hat sie den Veranstaltungs-Umsatz der Bank verdoppelt. „Eine gemeinschaftliche Leistung“, sagt sie, wenn man sie darauf anspricht. „Man ist nur so gut wie das Team.“ Und das Team ist gut. In Berlin organisiert die PR-Unternehmerin Nicole Weber für Opel einen Abend im Palazzo Italia: Der Opel Kalender 2015 wird vorgestellt, fotografiert von Karl Lagerfeld. Ein riesiger Presse-Event mit vielen VIPs und gesetztem Essen. Das Catering kommt aus Hamburg. Von der Bank. „Weil ich mich auf Ina absolut verlassen kann“, sagt Nicole Weber. Und Ina Krug kann sich absolut auf ihr Team verlassen. Als die Küchenmannschaft in Berlin die Vorbereitungen für das Dinner in einem Nebenraum abgeschlossen haben – der gesamte Boden musste abgedeckt werden – und nach drei Stunden Vorbereitung die Öfen angestellt wurden, erscheinen kurz darauf ein paar ernst dreinblickende Männer und schütteln die Köpfe. „Das geht nicht“, heißt es knapp, die Rauchmelder seien extrem sensibel, „bei Hitze schlagen die

# KOCHEN FÜR

# KATZEN & KÖNIGE

Ina Krug steht hinten an der Tür, die den Servicebereich mit dem Großen Saal verbindet. Sie beobachtet aufmerksam die Gäste an der langen Tafel: Wie reagieren sie, lässt der Ehrengast womöglich den Teller unberührt zurückgehen? „Aufgeregt wie ein Schulmädchen, bin ich in diesen Momenten“, sagt sie. Auch diesen Mittag ist sie es, wo sich im Großen Saal des Hamburger Rathauses sechzig geladenen Gäste versammelt haben – zu Ehren des Besuchs von Königin Máxima, Prinzessin der Niederlande







sofort an und die Sprinkleranlage geht los. Dann sitzen ihre Gäste plötzlich in der Dusche." Thomas Fischer, der Küchenchef der Bank spürt in diesen Moment, wie sein persönlicher Hitzemelder anspringt. „Wie bitteschön soll ich das frisch präparierte Menü für die Gäste warm machen – ohne Wärme?“ Die Antwort: Achselzucken. Die Bedenkenträger rücken ab und lassen ratlose Köche zurück. Die tun das, was sie immer machen, wenn es Schwierigkeiten gibt: improvisieren. Erst einmal wird – ganz vorsichtig – getestet, bei welcher Temperaturen die Rauchmelder anspringen. Dann werden – zur Sicherheit – die Rauchmelder mit Plastikbechern abgeklebt. Danach werden – ganz vorsichtig – die Öfen angeschmissen und das Essen bereitet.

Alles geht gut. Karl Lagerfeld bekommt keine kalte Dusche. „Man muss nur die Ruhe bewahren“, sagt Thomas Fischer und Ina Krug nickt. Schief geht immer irgendetwas. Nur nicht die Nerven verlieren. „Wichtig ist nur, dass der Gast nicht unter den Pannen zu leiden hat“, sagt Ina Krug und diesmal nickt Thomas Fischer. An diesen Abend hat niemand zu leiden. Im Gegenteil. Das Essen ist ein großer Erfolg. Ina Krug hat wieder, wie immer, händewringend die Gäste beobachtet. Ob es alle schön haben. Auch Karl Lagerfeld scheint mit seinem Essen glücklich zu sein. Der Teller des Stargastes ist leer.

Als das Küchenteam später, mitten in der Nacht, abräumt und draußen den Lieferwagen für die Rückfahrt nach Hamburg belädt, fragt ein Berliner Passant: „Wat war denn hier wieder los?“ „Ein Essen“, antwortet einer der Auszubildenden, „mit Karl Lagerfeld, für Opel.“ Der Berliner fragt weiter: „Wat hat denn der Lagerfeld für Opel jemacht? Ehn neues Design?“ „Nein“, antwortet der junge Koch, „Fotos mit seiner Katze.“ Der Passant kratzt sich am Kopf, „Det glof ik nich, ihr kommt ganz nach Berlin, um für 'ne Katze zu kochen?“



**FRISCH, JUNG,  
MODERN, AUF  
SPITZEN-  
NIVEAU:  
DAS PRIVATE  
BANKING**



# Alsterhaus

HAMBURG

Von Fashion über Beauty bis zu Living und Gourmet – auf sechs Etagen und über 25.000 qm präsentieren wir Ihnen ein exklusives Shopperlebnis in Hamburgs bester Lage.

Alsterhaus Hamburg · Jungfernstieg 16 – 20 · 20354 Hamburg · T +49 40 3590 10  
www.alsterhaus.de · Öffnungszeiten: Mo – Sa 10.00 – 20.00 Uhr

# KONSUM IST ETWAS SCHÖNES,



# ABER KEIN RELIGIONSERSATZ

ALEXANDRA VON REHLINGEN, PR-UNTERNEHMERIN, VERHEIRATET,  
VIER KINDER, STAMMGAST DER BANK SEIT 2005

Alexandra von Rehlingen

*Frau von Rehlingen, was ist Ihr Lieblingsplatz in der Bank?*

Mein Feng Shui-Platz ist hier in der Ecke am Fenster. Von hier kann ich den ganzen Raum mit den Menschen überblicken und habe zusätzlich noch den Blick nach draußen.

*Was mögen sie, außer diesen Platz hier, noch an der Bank?*

Das ist ein Restaurant in das man auch mit internationalen Gäste gehen kann, viele meiner Kunden habe ich schon hergeführt. Ich mag die Atmosphäre, die Bank könnte auch eine Brasserie in New York oder London sein. Außerdem ist die Lage in Hamburg gut. Ich treffe mich hier immer wieder mit vielen Journalisten – ganz egal woher sie kommen, die Bank ist für alle gut zu erreichen.

*Was essen Sie hier gerne?*

Ich bin schon seit über zwanzig Jahren überzeugte Vegetarierin. Das hat man es in Restaurants oftmals nicht leicht, aber wenn ich Herrn Fischer schön grüßen lasse, zaubert er mir immer etwas.

*Ich habe gehört, dass Sie der Gästestopfleber in der Hamburger Gastronomie den Kampf angesagt haben.*

Nicht nur da. Weil es eine schreckliche Tierquälerei ist. Ich habe immer einen Aufkleber der Tierschutzorganisation Peeta dabei. Den letzten habe ich in Paris auf eine Leuchtwerbung für Foie Gras aus dem Duty Free geklebt.

*Einer diese Aufkleber soll sogar für ein gerichtliches Nachspiel gesorgt haben...*

Ach, das ist eine alte Geschichte, lange her. Ich habe damals versucht, eine Hamburger Gastronomin davon zu überzeugen, dass sie keine Foie Gras mehr anbietet. Sehr zu meiner Freude war eines Tages die Gästestopfleber von der Karte verschwunden. Wofür ich das Restaurant überall lobend erwähnte. Doch dann musste ich feststellen, dass man extra für mich eine Karte ge-

fälscht hatte. Nur auf meiner Karte fehlte die Gästestopfleber! Ich klebte auf die anderen Karten aus Protest meine Aufkleber und verließ das Lokal. Die Gastronomin verklagte mich wegen Sachbeschädigung. Das war einfach nur lächerlich.

*Dieser Kampf, ist der typisch für Sie?*

Das ist kein Kampf. Ich trete nur für die Dinge ein, die ich für richtig halte. Oft sind die Reaktionen der anderen sehr kämpferisch. (Lacht) Ich finde das wichtig, für Werte zu stehen. Gerade in unserem Beruf. Konsum ist etwas schönes, aber kein Religionsersatz.

*Welcher Religion würden Sie den Vorzug geben?*

Ich lebe christliche Werte. Die zehn Gebote sind nicht schwer zu befolgen und wenn man daran glaubt, dass Lebewesen eine Seele haben, kann man nicht ernsthaft meinen, dass maßloser Konsum und Sinnlosigkeit gut für die Seele sind.

*Geben Sie selbst in die Kirche?*

Ja und zwar oft. Wenn ich mit der Familie meinen Geburtstag in Peking feiere, haben wir schon ein wunderbares vegetarisches Restaurant gefunden – und eine Kirche werde ich auch noch finden.

Mehr über Alexandra von Rehlingen und ihr Unternehmen finden Sie auf:  
[www.svr-pr.de](http://www.svr-pr.de)

**„ICH HABE IMMER  
EINEN AUFKLEBER  
DER TIERSCHUTZ-  
ORGANISATION  
PEETA DABEI.“**





## Marietta Andrae



Ich fände es eleganter  
keine Namen  
zu nennen

MARIETTA ANDRAE, INHABERIN DER GLEICHNAMIGEN PR AGENTUR,  
STAMMGAST DER BANK SEIT 2005

*Frau Andrae, was ist Ihr Lieblingsplatz in der Bank?*  
Dieser Eckisch hier am Fenster. Ich genieße den Blick in das ganze Restaurant.

*Was mögen Sie besonders an der Bank?*  
Ich bin mit der Bank seit der Stunde Null verbunden und habe im November 2005 mit Dirk von Haefen die Eröffnung organisiert. Die Resonanz auf die Einladung war phänomenal. Es gab kaum Absagen, was sehr ungewöhnlich ist, und so erschienen tatsächlich 1.300 Gäste. Es wurde ein rauschendes Fest und man tanzte bis in die frühen Morgenstunden. Was ich besonders an der Bank schätze, ist die wunderbare Atmosphäre, die geniale Einrichtung, konzipiert von Dirks Mutter Nona, die humorvollen Details, die Großzügigkeit und - natürlich - die exzellente Küche von Thomas Fischer! Außerdem ist die Bank ein absoluter Meeting Point! Ich treffe immer Menschen, die ich kenne und habe eher das Gefühl, auf einer Cocktailparty, als in einem Restaurant zu sein.

*Wie ging es mit Ihnen und der Bank weiter?*  
Nach der Eröffnung war ich noch geraume Zeit für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der Bank verantwortlich und habe mit Dirk weitere Veranstaltungen organisiert, was mir große Freude bereitete. Gerne komme ich mit Freunden und Geschäftspartnern aus dem In- und Ausland hierher, die positiv überrascht sind, ein Restaurant mit diesem internationalen Flair in Hamburg zu entdecken. Von Zeit zu Zeit gebe ich ein Essen für Freunde und finde es herrlich, wenn ich Veranstaltungen für Kunden hier, oder an einem anderen Ort mit Die Bank Catering organisieren kann. Die Mitarbeiter sind reizend, der Service hervorragend und das Essen ausgezeichnet.

*Welche Kunden sind das?*  
Ich nenne ungern Namen und fände es eleganter, dies auch jetzt nicht zu tun.

*Und was schmeckt Ihnen hier besonders gut?*  
Die Karte ist äußerst abwechslungsreich. Von den Klassikern wie Tatar, Steak Frites und Wiener Schnitzel, über typische Hausmannskost, Wild, Fisch und asiatischen Spezialitäten, bis hin zu köstlichen Desserts, wie dem halbflüssigen Schokoladenkuchen, bietet sie alles, was zumindest mein Herz begehrt.

*Sie sehen aber nicht so aus, als ob Sie ordentlich reinbauen würden.*

Täuschen Sie sich nicht! Ich liebe gutes Essen und trinke auch mittags gern mal ein Glas Wein. Abgesehen davon, finde ich es fast schon unhöflich, jemanden zum Essen einzuladen und selbst nur ein Salatblatt und ein stilles Wasser zu bestellen.

*Kann man sagen, dass Eleganz und Stil für Sie wichtige Begriffe sind?*

Zumindest nicht ganz unwichtig. So spiegeln Eleganz und Stil für mich nicht nur eine äußere, sondern auch eine innere Haltung wider und Höflichkeit bedeutet für mich einen respektvollen Umgang mit anderen Menschen.

*Gibt es noch eine weitere Eigenschaft die Ihnen wichtig sind?*

Begeisterungsfähigkeit und Engagement sind wichtige Voraussetzungen für meinen Beruf, die z. B. dazu führen können, dass man mit der Organisation des Auftaktspiels der „Hamburg Sea Devils“ (National Football League Europe), in der Color Line Arena beauftragt wird, ohne die geringste Ahnung der Spielregeln zu haben.

Mehr über Marietta Andrae und Ihr PR-Unternehmen finden Sie auf:  
[www.m-andrae-pr.de](http://www.m-andrae-pr.de)

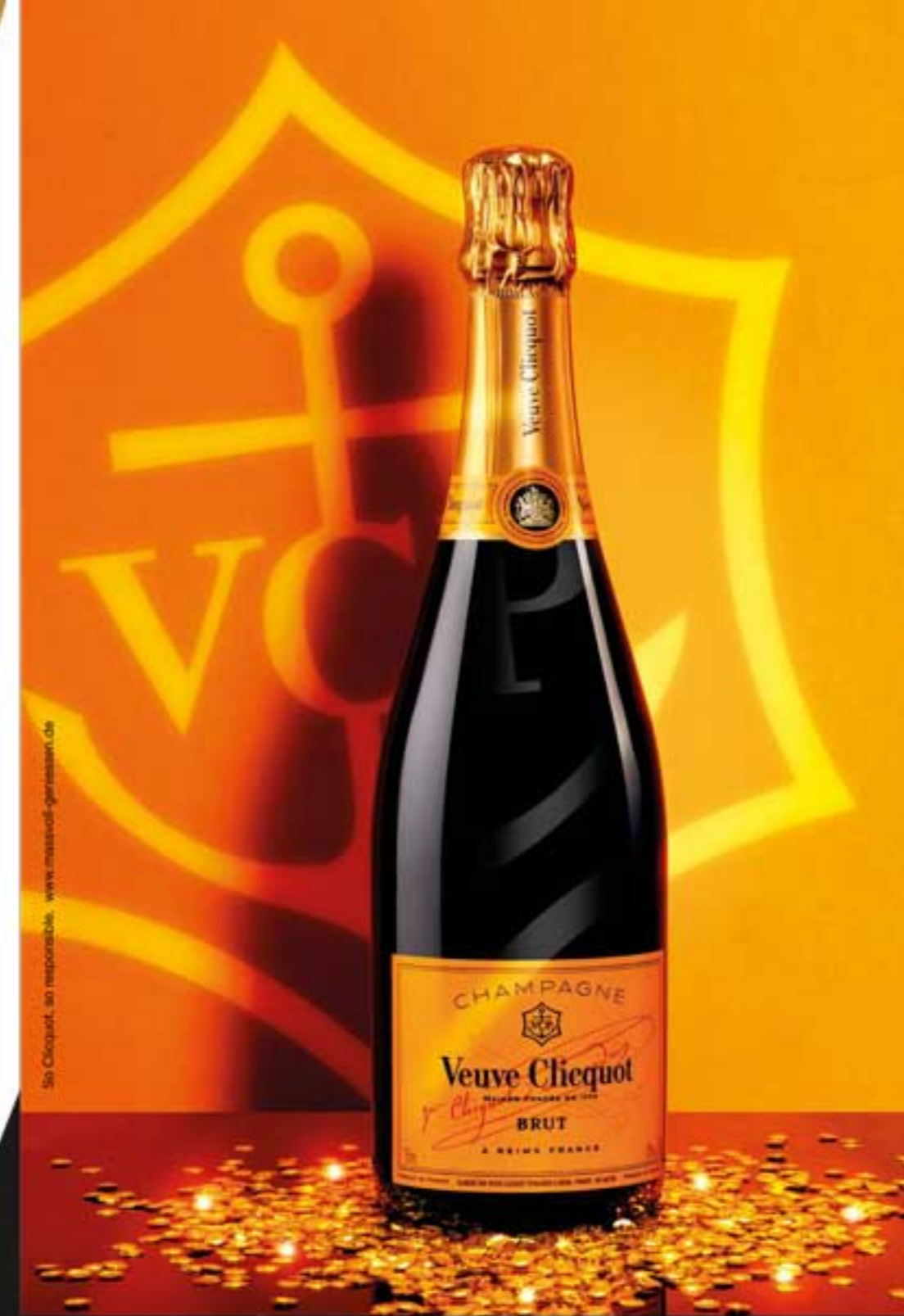
**„ICH GENIESSE DEN  
BLICK IN DAS  
GANZE  
RESTAURANT.“**



**WARNER MUSIC  
GRATULIERT  
DER BANK  
ZU 10 JAHREN**



**MIT DER JUBILÄUMSAUSGABE  
VOL. I-IV DEN EXZELLENTEN  
FLAIR DER BANK MIT NACH  
HAUSE NEHMEN.**



  
**Veuve Clicquot**  
REIMS FRANCE

**EINEN SPRITZIGEN GEBURTSTAG  
WÜNSCHT VEUVE CLICQUOT.  
SANTÉ !**



  
**DIE BANK**  
BRASSERIE  
BAR



Ian Karan

**„DIE BANK  
IST FÜR MICH  
WIE EIN CLUB  
– ABER OHNE  
ZWÄNGE.“**



IAN KARAN, 76, KAUFMANN, MÄZEN UND HAMBURGER WIRTSCHAFTSSENATOR A.D.,  
VERHEIRATET, VIER KINDER, STAMMGAST DER BANK SEIT 2009

# DEN MENSCH FÜR SICH GEWINNEN

Mehr über Ian Karan und sein Unternehmen finden Sie auf:  
[http://de.wikipedia.org/wiki/Ian\\_Karan](http://de.wikipedia.org/wiki/Ian_Karan)

*Herr Karan, was ist ihr Lieblingsplatz in der Bank?*

Ich mag, dass ich hier die Wahl habe. Wenn ich möchte, kann ich Ruhe finden, so wie jetzt, und hier in der Ecke sitzen. Oder aber man kann mitten im Trubel sein und im Sommer draußen sitzen. Hier finde ich immer meinen Platz. Natürlich ist auch das Essen gut und die Weine; die Bedienung ist freundlich und schnell und als Stammgast wird man mit Namen begrüßt – das ist immer ein wunderbarer Empfang.

*Was macht das Besondere der Bank für Sie aus?*

Die Bank sie ist für mich wie ein Club – aber ohne Zwänge. Man kann ohne Krawatte hier aufkreuzen, muss kein Mitglied sein – aber trotzdem trifft man Freunde und Kollegen. Auch die Klasse der Gäste erinnert an einen Club: ich hatte zum Beispiel das Vergnügen, dem ehemaligen Bundespräsidenten, Christian Wulff hier Guten Tag sagen zu können, ihn kennenzulernen und eine Bekanntschaft daraus zu machen. Das kann einem hier täglich passieren. Man trifft bekannte Menschen, die sich ganz normal benehmen. Christian Wulff ist so ein Fall, ein ganz toller Mann, finde ich, der überhaupt keine Allüren hat. Den hätte ich in einem anderen Lokal wohl nicht kennengelernt. Den Unterschied macht der Gastgeber, egal wo man hinkommt. Dirk von Haefen ist da ein wunderbarer Gastgeber, er hat einen Haufen fähiger junger Leute hier versammelt – denn das Essen kann noch so gut sein – wenn die Bedienung unfreundlich ist, geht man nicht mehr hin.

*Sie waren Wirtschaftsminister der Hansestadt, können Sie uns verraten warum man in Hamburger Restaurants so wenig Politiker trifft?*

Wir haben in Hamburg ein Feierabend-Parlament. Bürgerschaftsabgeordnete verdienen tagsüber ihren Lebensunterhalt, politische Arbeit findet nachmittags und abends statt. Und die Senatoren – die Vollzeitpolitiker – sind so stark mit Terminen und Verpflichtungen zugelegt, dass kaum

Zeit für ungezwungenes gesellschaftliches Leben bleibt. Ich kann Ihnen sagen, als ich Senator war, hatte ich so wenig Zeit für mich, wie noch nie und habe (lacht) so viele schlechte Weine getrunken, wie noch nie in meinem Leben.

*Gab es auf den Empfängen nichts Anständiges?*

Überall gab es Fingerfood. Irgendwann hängen einem die Häppchen zum Hals raus.

*Viele Politiker fühlen sich von den Medien schlecht behandelt, ging Ihnen das ähnlich?*

Anfangs ja. Die ersten Wochen hatte es die Hamburger Morgenpost auf mich abgesehen. Da hatte ich schlaflose Nächte. Aber als ich mir klargemacht habe, dass es doch gar nichts gibt, was man mir vorwerfen könnte, habe ich meinen Frieden mit den Medien geschlossen und die Medien anscheinend auch mit mir. Sehr bald schon haben Zeitungen wie das Hamburger Abendblatt und die Süddeutsche sehr nette Dinge über mich geschrieben.

*Nach Ihrer Zeit als Wirtschaftsminister haben sie wieder als Kaufmann gearbeitet. Was schätzen sie an diesem Beruf?*

Zu allererst, dass man mit vielen Menschen zusammenkommt. Egal, was sie verkaufen, welches Produkt das auch immer sein mag – ein Stück Brot oder ein Flugzeug – Sie verkaufen es einem Menschen. Deshalb muss man immer erst den Menschen für sich gewinnen. Das ist etwas, das mir große Freude bereitet.

*Die Hamburger Kaufmannschaft wird von Männern dominiert, ist das gut so?*

(Lacht) „Ich freue mich über jede einzelne Frau mehr am Tisch. Man redet anders, wenn Frauen anwesend sind. Ich war über die Jahre auch in ein paar Männer-Gruppen engagiert, auch eine schöne Sache, aber generell bevorzuge ich Gesellschaften, wo auch Frauen dabei sind.“

*Was hat sie in Ihrem Berufsleben mehr geprägt, Ihre Erfolge oder Ihre Niederlagen?*

Ich bin das was ich bin, weil ich so viele Fehler gemacht. Hätte ich nicht all diese Fehler gemacht, wäre ich borniert geworden und hätte eines Tages wahrscheinlich den einen ganz großen Fehler gemacht, einen von der Art, der dich erledigt. Davor haben mich meine vielen kleineren Fehler bewahrt – aus denen ich gelernt habe. Das macht nicht jeder. Einige Leute suchen die Fehler immer bei den anderen, nie bei sich selbst.

*Wie halten Sie es mit dem Genuss? Eher protestantisch streng? Oder katholisch barock?*

Ich bin protestantisch erzogen worden, von daher gefallen mir die protestantischen Gepflogenheiten und die Zurückhaltung. Aber hier in der Bank, kann man frei wählen: asketisch, wenn man will, nur Fisch, vegetarisch, ohne Alkohol. Oder – wozu ich meistens neige – auch mal mittags ein Glas Wein. Auch wenn ich weiß, dass der nicht gut für einen flachen Bauch ist. (Lacht) Aber dann laufe ich lieber eine Extrastrecke.



# Ich will Dinge neu aufmischen

JENNY FALCKENBERG, KUNST- UND EVENT-MANAGERIN, VERHEIRATET,  
DREI KINDER, STAMMGAST DER BANK SEIT 2005

*Frau Falckenberg, was ist Ihr Lieblingsplatz in der Bank?*

Mit dem Rücken zur Wand. (lacht) Deshalb sitze gern hinten in der Ecke. In der Mitte des Raumes sitze ich nicht gern, ich möchte nicht erleben, dass mir plötzlich jemand von hinten auf die Schultern klopft und „Hi Jenny!“ ins Ohr ruft.

*Was gefällt Ihnen an der Bank besonders?*

Die Bank ist für mich ein zweiter Konferenzraum geworden. Alle großen Deals habe ich hier abgeschlossen. Und meine erste große Veranstaltung habe ich auch mit Unterstützung der Bank gemacht ...

*... eine Veranstaltung hier in der Bank?*

Nein. Das war ein Dinner zu Ehren des amerikanischen Künstlers Jeff Koons. Das sollte ein ganz besonderes Event werden, deshalb habe ich eine riesige Tafel in einen der Decks des Parkhauses vom Alsterhaus aufbauen lassen.

*Ein Dinner im Parkhaus?*

Ja. Es geht mir darum einmalige Events zu schaffen. Wenn man Kunst und Veranstaltungen miteinander verbindet, kann man keine 08/15-Essen geben. Natürlich war ein Abendessen im Parkhaus eine ganz besondere Herausforderung. Wir mussten das ganze Parkhaus für einen Tag und eine Nacht sperren lassen – was fast noch die kleinste Schwierigkeit war, mit der wir zu kämpfen hatten. Aber es hat alles geklappt und war ein absolut einmaliges Event.

*Das Catering hatte die Bank übernommen?*

Ja, seitdem mache ich fast alle meine Veranstaltungen mit Ina Krug, der Geschäftsführerin, die für das Catering verantwortlich ist. Ina versteht genau was ich will, auf sie kann ich mich hundertprozentig verlassen.



**„ALLE GROSSEN  
DEALS HABE  
ICH HIER  
ABGESCHLOSSEN.“**

*Sind sie mehr Kunstgaleristin oder Eventmanagerin?*

Wer heutzutage mit zeitgenössischer Kunst handelt, betreibt kein Ladengeschäft mehr. Niemand schlendert in eine Galerie und fragt: „Haben Sie vielleicht eine nette Installation von Mia Florentine Weiss?“ Das gibt's nicht. Der Kunstmarkt funktioniert anders.

*Grenzen verschwimmen?*

In der Kunst, wie im Kunstmarkt. Ich will Dinge neu aufmischen: Kunst. Events. Marken.

*Wie sind sie zu diesem Geschäft gekommen?*

Ich hatte immer ein engeres Verhältnis zur Kunst, schon mein Vater ist ein bekannter Sammler. Kunst war mir nahe, aber erst einmal ging es mit dreizehn ins Internat nach England; wo ich gelernt habe, auf eigenen Beinen zu stehen. Dann wurden auch erstmal andere Dinge interessant...

*Was genau?*

Sport, um mal eine Sache zu nennen, (lacht) ich war Deutsche Meisterin in Vielseitigkeitsreiten. Vielleicht, weil die wahre Jenny erwacht, wenn jemand sagt: „Das schaffst Du nicht ...“

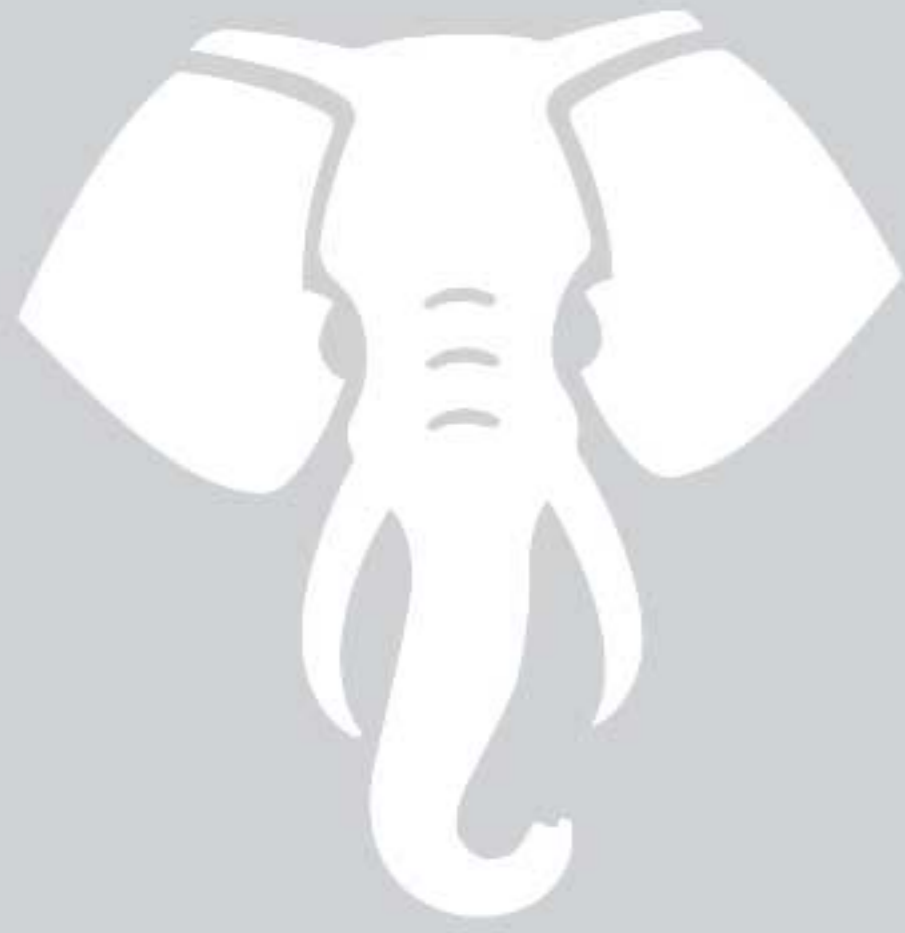
*Gibt es auch etwas, die Sie bis heute nicht geschafft haben?*

Mir sind einige Dinge nicht gelungen. Kleidergröße 34 zu tragen, zum Beispiel.

Mehr über Jenny Falckenberg und ihr Unternehmen finden Sie auf:

[www.jennyfalckenberg.com](http://www.jennyfalckenberg.com)





**GÖTTSCHE GETRÄNKE**  
*Sympathisch hanseatisch!*

[www.hinsche-gastrowelt.de](http://www.hinsche-gastrowelt.de)

Hinsche gratuliert zu  
10 Jahren **DIE BANK**



**HINSCH** **HINSCH** Gastrowelt  
› Alles, was Gastronomie gastronomisch macht

**KORELL**

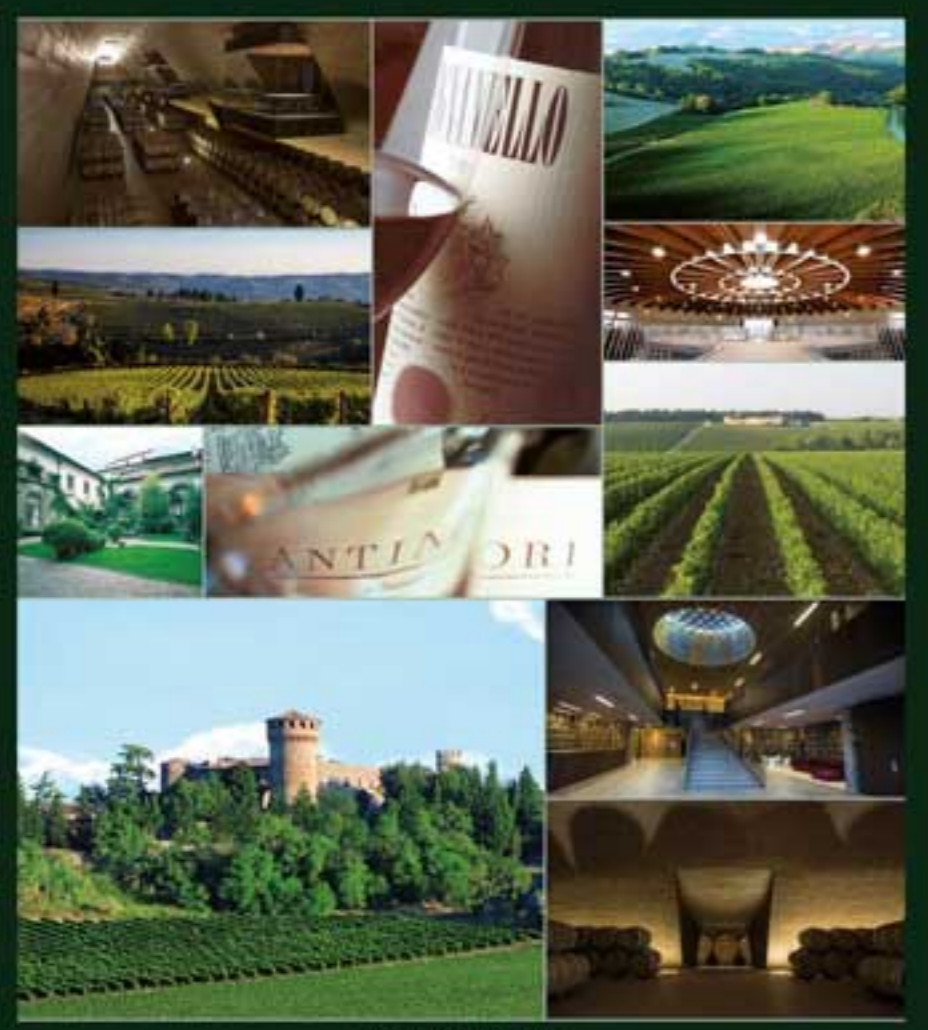


Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit in den nächsten 10 Jahren!

**Marker**  
UNTERNEHMEN FRISCHE  
[www.unternehmen-frische.de](http://www.unternehmen-frische.de)

**ANTINORI**  
24 GENERAZIONI

*Das Streben nach dem Besonderen.*  
*Antinori gratuliert zu 10 Jahren DIE BANK!*



[WWW.ANTINOR.IT](http://WWW.ANTINOR.IT)

**CARROUX**



WIR GRATULIEREN  
ZU 10 BLUMIGEN  
JAHREN

**BLUMENGRAAF**



# Das ist ein Platz an dem ich mich wohlfühle

MANFRED BISSINGER, 74, JOURNALIST UND MEDIENUNTERNEHMER, VERHEIRATET,  
ZWEI KINDER, STAMMGAST DER BANK SEIT 2006

*Herr Bissinger, warum ist dieser Eckstisch Ihr Lieblingsplatz in der Bank?*

Das hat mit meinem Beruf zu tun, als Journalist habe ich gern den Überblick. Von hier aus sehe ich gut wer mit wem umgeht, wer reinkommt und wer raus geht. Zudem hat diese Ecke eine angenehme Innenakustik, man kann entspannt ein Gespräch führen, selbst wenn das Restaurant voll ist.

*Sie sitzen aber nicht mit dem Rücken zur Wand, sondern quasi am Kopf des Tisches mit dem Rücken zum Fenster, hat das einen besonderen Grund?*

In Redaktionskonferenzen saß ich meist am Kopfende des Tisches, Zuhause in der Küche, mit der Familie, gelegentlich auch. Das ist ein Platz, an dem ich mich wohlfühle.

*Mal abgesehen davon wo sie sitzen, mit wem geben sie am liebsten essen?*

Eindeutig mit meiner Frau. Wir reden und diskutieren viel – anders als im Büro, wo die Gespräche immer auf ein Ziel ausgerichtet sind.

*Was mögen Sie an Hamburg besonders?*

In Berlin hält sich jeder für Hauptstadt, in München gibt es das bekannte: Mia san mia – die Bewohner beider Städte halten sich für den Nabel der Welt. Die Hamburger sind höflicher und zurückhaltender.

*Sie haben schon öfter die hanseatische Seriosität gelobt, kommen sie aus Hamburg?*

Nein, ich bin in Berlin geboren, kam aber schon 1959 nach Hamburg. Mir gefällt, dass die Menschen hier sehr verlässlich sind. Wenn einem ein Hamburger etwas zusagt, dann kann man darauf vertrauen, die Leute lassen einen selten im Stich. Das habe ich in Berlin schon ganz anders erlebt.

*Und Sie haben keine Sehnsucht nach der Hauptstadt?*

Nein, ich liebe die Toleranz und Gelassenheit in Hamburg. Nach Berlin soll gehen, wer die Öffentlichkeit

sucht, die bekommt er in keiner anderen Stadt mehr als dort.

*Was gefällt Ihnen an der Bank besonders?*

Ich schätze die hohen Decken, wie ich sie aus alten Kontorhäusern kenne – Räume mit einer solchen Atmosphäre finden Sie nur in Hamburg. Vielleicht noch in New York. Die Strenge, die die Bank ausstrahlt gefällt mir.

*Haben sie deshalb hier ihren 70. Geburtstag gefeiert?*

Auch. Aber hinzu kam, dass relativ viele Freunde kamen, da muss man sich auch verlassen können, dass alles klappt und man sich ganz und gar auf die Gäste konzentrieren kann. Dafür haben Dirk von Haefen, Thomas Fischer und die vielen liebenswürdigen Mitarbeiter im Team gesorgt. Die haben das fantastisch gemacht. Es war ein großartiger Abend.

*Es sollen illustre Gäste versammelt gewesen sein, wer war alles hier?*

Für mich gehört auch zu Hamburg, dass man über seine privaten Gäste nicht spricht.

*Aber in der Zeitung war zu lesen, dass Gerhard Schröder da war, ihr „Lieblings-Bundeskanzler“, wie sie ihn einmal genannt haben. Und dann noch Ihr Freund und Nobelpreisträger Günter Grass, der damalige Bundespräsident Christian Wulff, Otto Schily, Dieter Koflick von der Berlinale, Ihre früheren Verleger Thomas Ganske und Michael Ringier ...?*

... Wenn Sie es sagen.

*Roger Willemsen hat die Gäste gebeten, fünf Sätze über Manfred Bissinger zu sagen, was war die schönste Aussage über Sie?*

Der schönste Moment hatte nichts mit mir zu tun, es war ein Zwischenruf. Als Günter Grass ein paar Worte über mich verlor, rief Gerhard Schröder dazwischen: „Sag mal, Günter, färbst Du eigentlich deine Haare?“ Da tobte der Saal.



*Eine letzte Frage: Haben Sie einen Talisman, Herr Bissinger?*

(Manfred Bissinger schaut mich eine Weile fragend an.) „Nein, einen Talisman habe ich nicht. (Er denkt nach.) Als Glücksbringer empfinde ich zunehmend Tiere. Leider habe ich keinen Hund mehr. Cooper, ein wunderbarer Labrador, der vor zwei Jahren gestorben ist, mochte Die Bank übrigens auch. Er hatte mal zur Grillsaison auf der Terrasse einen großartigen Lunch.“

Mehr über Manfred Bissinger und sein Unternehmen finden Sie auf:  
[www.bissingerplus.de](http://www.bissingerplus.de)

**„SAG MAL,  
GÜNTER,  
FÄRBST DU  
EIGENTLICH  
DEINE HAARE?“**

Bild: Star-Club/1356 Vision/Deaf  
Kupfer/Star-Club/1356 Vision/Deaf



„SEHR HERZLICH DAN-  
KEN WIR IHNEN FÜR DAS  
MITTAGESSEN IN IHREM  
SCHÖNEN RESTAURANT.  
SIE HABEN UNS IN GROSS-  
ZÜGIGER WEISE IHRE  
FEINEN RÄUMLICHKEITEN  
GEOFFNET.“



# BRANDTNER



„ES WAR ALLES PERFEKT  
ORGANISIERT, DER AB-  
LAUF REIBUNGSLOS, SPEI-  
SEN UND SERVICE WIRK-  
LICH EXZELLENT.“



„ICH MÖCHTE MICH BE-  
DANKEN! ZUM EINEN FÜR  
DAS WUNDERBARE GE-  
SPRÄCH MIT IHNEN, ZUM  
ANDEREN FÜR DIE GROSS-  
ARTIGE BEWIRTUNG, ZUM  
DRITTEN FÜR DEN AUF-  
WENDIG GESTALTETEN  
ABEND.“



„DAS WAR  
GANZ  
GROSSES  
KINO“



**FRANZ  
KELLER**

WEINE • RESTAURANTS • HOTEL

FRANZ KELLER SCHWARZER ADLER



Badbergstraße 23 • 79235 Vogtsburg-Oberbergen / im Kaiserstuhl • Tel. +49 (0) 7662 / 93 30-0 • Email: keller@franz-keller.de • www.franz-keller.de

*Besten Dank!!!*

*Melny*

*Die 3 von der Tankstelle!*

*Was lecker!*

*11.10.20*

*PIXAR*

*Thank you so much for the amazing evening. Everything was perfect from the food service and atmosphere. We will make sure to stop by the next time we are in Hungary.*

*Paul + Kim*

*Abschalten! - nur besser in der Bank!*

*...sonst ist kein Bänke bei!*

*pato WITIG*

*"FRÜHER HATTET IHR MICH HIER NIE REINGELASSEN!!"*

*HH-CITY!*



# HEULEN & SCHREIEN MACHEN WIR NICHT MEHR

TATJANA MEYER, IST MANAGEMENT PARTNER DER KOMMUNIKATIONSAGENTUR AGENC, HAT EINEN SOHN UND IST STAMMGAST DER BANK SEIT 2005

*Frau Meyer, was ist Ihr Lieblingsplatz in der Bank?*

Ich liebe es an den Hochtischen direkt am Eingang zu sitzen. Am liebsten direkt an der Wand. Manchmal esse ich auch an der Bar, wenn ich allein bin.

*Warum sitzen sie gerade an den Hochtischen so gern?*

Als ich mit Mareike Finke und Michael Heine die Agentur gegründet habe, machte jeder von uns seinen Job, die Agentur haben wir auf Zuruf geleitet. Das war auf Dauer nicht so gut, deshalb empfahl uns unser Berater regelmäßig Geschäftsführungssitzungen abzuhalten, um Themen gemeinsam zu lösen und nicht zu verschweigen bis sie sich von selbst erledigen. Da haben wir das Notwendige mit dem Angenehmen verbunden und treffen uns hier immer Donnerstagsmittag zu unserer GF-Runde. Hier an den Hochtischen sind wir meistens unter uns. Hier kann man auch mal ambitionierter miteinander reden.

*Meinen Sie damit: auch mal laut werden?*

Es kam schon vor, dass die Dinge eskaliert sind und alle schreiend auseinander liefen. (Lacht) Aber daran haben wir gearbeitet.

Heulen und schreien machen wir nicht mehr. Wir haben unsere Emotionen jetzt gut im Griff.

*Gibt es noch andere Dinge, die für die Bank sprechen?*

Oh ja, zum Beispiel der Doorman, Herr Schröder, der kennt unsere Namen und weiß sogar unsere Geburtstage. Der Mann ist ein Phänomen, einfach großartig! Hinzu kommt, dass die Bank diesen Metropole-Charakter besitzt, es ist immer anregend hier zu sein. Mir gefällt die Großräumigkeit – nicht nur wenn man laut wird. (Lacht) Auch wenn ich allein herkommen und der Laden mal etwas leerer sein sollte, liebe ich den vielen Platz, den man hier hat. Ich bin überhaupt sehr gern mal alleine. Wenn man im Beruf viel redet und immer auf Menschen eingeht, kommt das von ganz alleine. Viele können sich das nicht vorstellen, aber ich zahle im Urlaub viel Geld um niemanden sehen zu müssen – außer meinem Sohn und dem Freund natürlich.

*Sind Sie eine Genießerin?*

Ja, aber auf meine Art. Ich suche mir ein Gericht aus und esse es dann wieder und wieder, bis es mir zu den Ohren heraus-

kommt. Dann kommt das nächste dran, das ich immer wieder bestelle. Alkohol trinke ich mittags nie, dann bräuchte ich nicht mehr ins Büro zu gehen. Ansonsten trinke ich in letzter Zeit ausschließlich Maracuja-Schorle. Unsere Kunden lieben den Business-Lunch hier. Ach ja, fast hätte ich es vergessen: Als Dessert liebe ich den halbfüssigen Schokoladenkuchen. Ein Traum.

*Was versüßt Ihnen sonst noch den Tag?*

Mein Talisman, er stammt von meinem Sohn, der ist acht Jahre alt. Er hat mir einen Yoda aus Krieg der Sterne geschenkt und gesagt, der soll immer aufpassen, dass mein Tag auch schön wird.

Mehr über die Arbeit von Tatjana Meyer finden Sie auf:

[www.agenc.de](http://www.agenc.de)



**„ES KAM SCHON  
VOR, DASS DIE DINGE  
ESKALIERT SIND.“**



IN UNSEREM ONLINESHOP BIETEN WIR IHNEN EINE AUSWAHL AN SPEZIALITÄTEN AN,  
DIE SIE AUSSCHLIESSLICH ÜBER UNS ERHALTEN KÖNNEN  
UND DIE ZURECHT DAS SIEGEL „BANK-EXKLUSIV“ TRAGEN.

[WWW.DIEBANK-BRASSERIE.DE/SHOP](http://WWW.DIEBANK-BRASSERIE.DE/SHOP)

# BANK PRODUKTE

**Coca-Cola** mach dir  
freude auf

## Eine Runde Erfrischung

Coca-Cola, das rote Rundlogo, Coca-Cola Life, Coca-Cola zero, Coca-Cola light, die dynamische Wellen und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

## GANZ NACH DEM GESCHMACK IHRER GÄSTE

DAS PREMIUMWASSER-PORTFOLIO AUS DEM HAUSE APOLLINARIS

Apollinaris, das rote Dreieck, das Apollinaris Logo, Apollinaris Selection und VIO sind eingetragene Schutzmarken.

## IMPRESSUM

Herausgeber:  
DIE BANK - Brasserie & Bar  
"Kassenhalle" Restaurant GmbH & Co. KG  
Hohe Bleichen 17  
20354 Hamburg  
Tel.: +49 40 23 800 30  
Fax: +49 40 23 800 3 33  
Email: [info@diebank-brasserie.de](mailto:info@diebank-brasserie.de)  
[www.diebank-brasserie.de](http://www.diebank-brasserie.de)

Konzeption:  
Ina Krug, Dirk v. Haeften, Peter Goldammer

Texte und Interviews:  
Peter Goldammer

Gestaltung:  
Jan Mueller-Wiefel, GUDBERG NERGER

Fotos:  
Gerhard Linnekogel, Bodo Dretzke, Archiv



Wir freuen uns, dass  
**DIE BANK**  
jetzt seit **10 Jahren** Mieter in  
unserem „Bankhaus“ ist.

**COGITON**  
Raum für Ideen  
[www.cogiton.de](http://www.cogiton.de)



**DIE BANK**  
Brasserie & Bar

Hohe Bleichen 17 - 20354 Hamburg (Innenstadt)  
Tel.: 040 23 800 30