

ROLF WESTERMANN



BRILLAT SAVARIN-PLAKETTE

Siebzig Jahre Exzellenz

Was würde Jean Anthelme Brillat-Savarin heutzutage machen?



»Brillat-Savarin würde heute vielleicht noch deutlicher zeigen, dass Exzellenz im Detail beginnt und in Großzügigkeit und verschwenderischer Herzlichkeit gegenüber Menschen endet. In der Achtsamkeit und Liebe, mit der gekocht, serviert und Aufmerksamkeit geteilt wird. Genuss entsteht nicht aus Perfektion, sondern aus dem Wunsch, einem anderen Menschen einen besonderen Moment zu schenken.«

Caroline von Kretschmann,
geschäftsführende
Gesellschafterin Europäischer
Hof Heidelberg



»Brillat-Savarin würde durch die Küchen der Welt reisen – als Blogger, Podcaster und kulinarischer Chronist unserer Zeit. Er würde mit offenen Augen und feinem Gaumen beobachten, wie Menschen in aller Welt essen, kochen und feiern. Er sähe in der Nachhaltigkeit keine Einschränkung, sondern eine neue Form der Verantwortung, im bewussten Genuss eine Fortsetzung seiner eigenen Philosophie. Brillat-Savarin würde sich bestimmt darüber freuen, dass die Küche wieder zum Ort echter Begegnung geworden ist – zwischen Menschen, Generationen und Ideen.«

Frank Marrenbach, CEO und
geschäftsführender
Gesellschafter, Althoff Hotels



»Brillat-Savarin hat die zivilisierende Dimension des Themas ›Essen, Genuss und Gastlichkeit‹ umfassend definiert. Und damit hat er es ermöglicht, leibliche Themen als kulturelle Signatur unserer modernen Gesellschaft zu verstehen. Heute wäre er vermutlich derselbe Vordenker und Genießer, der er vor 200 Jahren war.«

Ernst Loosen,
Inhaber Weingut Dr. Loosen,
Bernkastel-Kues



»Brillat-Savarin widmete sein Lebenswerk der Vollendung der Kunst in der Gastronomie. Heute wie damals bildet das kulinarische Erlebnis das Herz der Hospitality – doch es hat sich zu etwas Tieferem entwickelt. Kulinarik ist zum Schlüssel geworden, um das wahre Wesen eines Reiseziels erlebbar zu machen: Dies lässt unsere Gäste das authentische Wesen eines Ortes über seine kulinarische Tradition erfahren und schafft eine tiefe, nachhaltige Verbindung zu Kultur und Menschen vor Ort.«

Barbara Muckermann,
Group Chief Executive Officer,
Kempinski Hotels

Legenden und Leitbilder der Gastlichkeit finden einen Platz für den Gastrosophen in der modernen Welt.



»Der Gastrosoph Jean Anthelme Brillat-Savarin wäre heute kein Nostalgiker, sondern ein Übersetzer von Genuss in unsere Zeit. Er würde über Qualität, Herkunft und Emotion sprechen – und zeigen, dass wahre Gastlichkeit kein Trend ist, sondern Nähe, Erinnerung und Vertrauen – ein Erlebnis, das bleibt, lange nachdem der Teller leer ist. Gastlichkeit entsteht nicht nur aus Perfektion, sondern aus Leidenschaft und Respekt.«

Thomas Mack,
Geschäftsführender
Gesellschafter Europa-Park



»Brillat-Savarin wäre in der heutigen Zeit gefragter denn je, als Vorreiter der Exzellenz mit eigenem Stil und als Vermittler zwischen Küche und Gesellschaft. Er würde sich aus Freude an der Professionalität und am Genuss auch als Ausbilder engagieren, damit die Kulinarik auf höchstem Niveau fortgeführt und verstanden wird.«

Jahrhundertkoch
Eckart Witzigmann



»Jean Anthelme Brillat-Savarin wäre auch heute kulinarischer Vordenker und streitbarer Kämpfer für die Branche der Gastlichkeit. So hat er in einem seiner Aphorismen zutreffend formuliert: ›Die Entdeckung eines neuen Gerichts ist für das Glück der Menschheit von größerem Nutzen als die Entdeckung eines neuen Gestirns.« Als Kolumnist, Essayist und Podcaster würde er pointiert auf die hohe gesellschaftliche Relevanz der Branche verweisen – die eben nicht nur für Essen und Genuss steht, sondern unverzichtbar ist für Lebensqualität, Kultur und soziales Miteinander. Vielleicht würde er sich sogar gemeinsam mit uns für bessere Rahmenbedingungen und eine erfolgreiche Zukunft der Gastgeber stark machen.«

Guido Zöllick, Präsident
DEHOGA-Bundesverband



»Brillat-Savarins Satz ›Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist‹ prägt mich als Koch bis heute. Er zeigt mir, dass Essen mehr ist als Nahrung: Haltung, Handwerk und Verantwortung. In meiner Küche lebt dieser Gedanke durch bewusste Produktauswahl, Respekt vor Lebensmitteln und echten Genuss.«

Christoph Ruffer, Executive
Chef im Gourmetrestaurant
Haerlin, 3 Michelin-Sterne,
Hotel Vier Jahreszeiten
Hamburg

Inhaltsverzeichnis

Seite

BRILLAT-SAVARIN HEUTE: ZITATE GROSSER PERSÖNLICHKEITEN	4
GRUSSWORT ANJA KARLICZEK	8
VORWORT KONRAD PÖTZEL, MICHAEL BLÄSER	10
VORWORT GEORG BROICH	12
EINLEITUNG MODERNE GASTROSOPHEN GESUCHT! ÜBER JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN	14

IMPRESSIONEN VON DEN PREISVERLEIHUNGEN	17
--	----

DIE 69 PREISTRÄGER	44
--------------------	----

INTERVIEWS UND BEITRÄGE	
»FÜR UNTERNEHMER IST ES IMMER STÜRMISCH«, HERMANN BAREISS	48
»DIENST AM TEAM«, DR. CAROLINE VON KRETSCHMANN	60
GANG FÜR GANG – EIN DIALOG ÜBER 200 JAHRE, ALEXANDER HERRMANN	66
»WELCHES GLÜCK ICH HABE«, INGO C. PETERS	76
»FAMILIE IST MEIN FUNDAMENT«, ROLAND MACK	86
»WIR FÜHLTEN UNS ALS HOTELPIRATEN«, KAI HOLLMANN	94

FBMA-STIFTUNG - MENTOREN, NETZWERKE UND OVATIONEN	199
DIE BRILLAT-SAVARIN-STIFTUNG E.V. – VERSUCH EINER ZEITREISE, HANS G. PLATZ	200
STIFTUNGSRAT DER FBMA-STIFTUNG	202
BILDNACHWEIS	207
IMPRESSUM	208

Siebzig Jahre

Brillat-Savarin-Plakette

Sie ist eine der bedeutendsten Auszeichnungen des Gastgewerbes. Die Auszeichnung wird seit 1955 an herausragende Persönlichkeiten der Gastkultur im deutschsprachigen Raum verliehen. Sie würdigt eine nachhaltige Lebensleistung in den Bereichen Gastlichkeit, Unternehmertum, Servicekultur und gesellschaftliche Verantwortung. Benannt ist sie nach dem französischen Philosophen und Genussdenker Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826). Die Vergabe erfolgt ohne Bewerbungsverfahren und basiert auf der Entscheidung eines unabhängigen Gremiums. Ausgezeichnet wird nicht eine einzelne Leistung, sondern das Gesamtwirken einer Persönlichkeit.

	Seite		Seite
1. Plakette Hans Arnold	196	36. Plakette Roland Burtsche	140
2. Plakette Eugen Lacroix	194	37. Plakette Dr. Claus Stauder	138
3. Plakette Fritz Wagner	193	38. Plakette Karl Theodor Walterspiel	136
4. Plakette Herbert Zorn	192	39. Plakette Bernard de Nonancourt	134
5. Plakette George Baptiste	191	40. Plakette Arne Krüger	132
6. Plakette Martha Langer	189	41. Plakette Gert Käfer	130
7. Plakette Willy Pauly	188	42. Plakette Dr. Egon Heider	128
8. Plakette Ernst Lemmer	187	43. Plakette Dr. Hubertine Underberg-Ruder	126
9. Plakette Ludwig Metzler	186	44. Plakette Georg Rafael	124
10. Plakette Egon Steigenberger	184	45. Plakette Herta Reiss	122
11. Plakette Xaver Heilmann	183	46. Plakette Albert Darboven	118
12. Plakette Dr. Moritz Hoffmann	182	47. Plakette Gerhard E. Mitrovits	116
13. Plakette Wilhelm Smolka	181	48. Plakette Dr. Michael Dietzsch	114
14. Plakette Hans Loebke	180	49. Plakette Heiner Finkbeiner	110
15. Plakette Dr. h.c. Rudolf Eberhard	178	50. Plakette Thomas H. Althoff	108
16. Plakette Hans Sixtus	176	51. Plakette Kurt Ritter	106
17. Plakette Dr. Gustav Lotz	175	52. Plakette Erivan Haub	104
18. Plakette Dr. Egon Schuhmacher	174	53. Plakette Wolfgang Schmitz	102
19. Plakette Heinz Zeller	173	54. Plakette Innegrit Volkhardt	98
20. Plakette Nikolaus Darboven	170	55. Plakette Dr. August Oetker	96
21. Plakette Helmuth Gietz	168	56. Plakette Kai Hollmann	92
22. Plakette Hans Helmut Asbach	166	57. Plakette Fritz Keller	90
23. Plakette Christa Hentzschel	165	58. Plakette Ernst Fischer	88
24. Plakette Otto Henkell	163	59. Plakette Dr.-Ing. h.c. Roland Mack	84
25. Plakette Bernhard Hoffmann	162	60. Plakette Siegfried Meister	82
26. Plakette Ulrich Rau	160	61. Plakette Senator E.h. Horst Rahe	80
27. Plakette Leo Imhoff	158	62. Plakette Dietmar Müller-Elmau	78
28. Plakette Heinrich Riemerschmid	156	63. Plakette Ingo C. Peters	74
29. Plakette Ueli Prager	154	64. Plakette Frank Holzapfel	70
30. Plakette Theo Schöllner	152	65. Plakette Dr. Anna-Maria, Michael Fäßler	64
31. Plakette Falk Volkhardt	150	66. Plakette Dr. Caroline von Kretschmann	58
32. Plakette Herbert Rütten	148	67. Plakette Rolf Seelige-Steinhoff	54
33. Plakette Dr. Leo König	146	68. Plakette Thomas Schreiner	50
34. Plakette Rudolf Katzenberger	144	69. Plakette Hermann Bareiss	44
35. Plakette Rolf Wegeler	142		



Leidenschaft und Exzellenz

Leidenschaft und Unternehmergeist, Tradition über Generationen hinweg und Visionen für die Zukunft - all dies verbindet die in diesem schönen Buch beschriebenen Frauen und Männer. Diese herausragenden und mit der Brillat-Savarin-Plakette ausgezeichneten Persönlichkeiten haben noch weitere Berührungspunkte: Sie bringen Menschen über das Thema Genuss zusammen, sind Gastgeber mit Stil, bieten Exzellenz.

Die Portraits in diesem Buch tragen schöne Überschriften: »Macher«, »Gamechanger«, »Philosoph« oder »Marketing-Genie«. Die Liste wäre problemlos fortzusetzen. 69 Portraits, 69 Leben werden so beschrieben, dem Leser begegnen die Persönlichkeiten als besondere Menschen. Keine Kleinigkeit. Die hier porträtierten Preisträger vertreten Werte, die ihre Marken oder Häuser zu den angesehensten der Welt gemacht haben und machen. Dazu gehören Verbandsspitzen und Markenunternehmer sowie Gastronomen und Hoteliers. Deren Restaurants, Hotels oder Resorts - oft von Familien geführt - sind nicht nur herausragende Orte der Gastlichkeit, sondern haben in ihren Städten und Dörfern, in ihren Regionen etwas erschaffen, was man nicht mit Geld kaufen kann: Sie sind lieb gewonnene Institutionen geworden.

Deutschlandweit gelten sie als Vorbilder. Viele Preisträger heben das Reisen, Essen und Trinken, das Schlafen und die Lebensfreude auf eine höhere Stufe, machen sie zum Genuss. Nie aufdringlich oder laut, denn dies verträgt sich gerade in der Gast- und Hotelwelt nicht mit Stil und Exzellenz. Sie alle verbindet trotz ihrer individuellen

Persönlichkeit und ihrer Verschiedenheit im Portfolio ein großes Ziel: uns allen gehobene Tafel- und Gastkultur nahezubringen. Wie anspruchsvoll ist es, diese Aufgabe zu erfüllen! Was leicht und unbeschwert aussieht - die Leser wissen das ganz genau, die Gäste hoffentlich auch - ist in der täglichen Praxis so schwer.

69 Persönlichkeiten wurden seit dem Jahr 1955 mit der Brillat-Savarin-Plakette für ihre besonderen Verdienste um die Gast- und Tafelkultur geehrt. Die Welt war damals bestimmt keine einfachere als heute, eine Dekade nach den schlimmen Verwüstungen des Zweiten Weltkrieges. Nicht nur Gebäude und Städte waren zerstört, sondern auch Seelen und Werte: Hans Arnold, einem Restaurateur aus Frankfurt am Main, wurde die erste Plakette verliehen. Ein schöner Gedanke, der mich rührt, dass schon damals, in der Zeit des beginnenden Wirtschaftswunders, der Sinn für den Erhalt des Schönen wieder einen hohen Stellenwert bekam.

Die Jury blieb sich in diesem Sinne treu: Die preisgekrönten Persönlichkeiten stehen mit ihrem Tun und Handeln, mit ihrem Fleiß und Unternehmertum für Tugenden, die gestern, heute und morgen als die höchsten angesehen wurden und werden. Aber wir alle wissen: Die erfolgreiche Symbiose zwischen Vergangenheit und Zukunft ist nur dann möglich, wenn unternehmerisches Handeln eingebettet ist. Wenn die Familie ins Spiel kommt und Branchen-Netzwerke sowie verlässliche Partner im Hintergrund wirken. Wenn vorausschauend der Nachwuchs gefördert und klare Perspektiven für junge Menschen geschaffen werden.

Genau in diesem Sinne wird die Stiftung der Food & Beverage Management Association tätig. Die FBMA-Stiftung initiiert und fördert Projekte zu aktuellen Branchenthemen und verleiht jährlich die Plakette, die den Namen des französischen Gastrosophen Jean Anthelme Brillat-Savarin trägt, eines Grandseigneurs, der in den Wirren der Französischen Revolution als Vertreter des Dritten Standes nicht nur um den guten Geschmack in Frankreich bangen musste, sondern sogar um sein Leben. Terror und Guillotine vertragen sich eben nicht mit einer gehobenen Gastlichkeit. Im Jahr 1789 nicht und zu keiner Zeit.

Unser Leben findet ja heute statt. Wir brauchen wieder - in einer Welt des Umbruchs - die Besinnung nicht nur auf Exzellenz, sondern auch auf die Kultur der Leistung aus Leidenschaft. Arbeiten ist mehr als ein Siebeneinhalb-Stunden-Tag. Wer weiß das besser als all diejenigen, die im Tourismus und in der Gastronomie wirken. Schätzen wir ausreichend wert, wie sich Unternehmer und Mitarbeiter einsetzen? Würdigen wir die Leidenschaft, die Tatkraft und - ja auch das soll gesagt werden - das hohe wirtschaftliche Risiko genug, das hinter dem Erfolg steht?

Als Vorsitzende des Tourismusausschusses des Deutschen Bundestages ist es mir eine hohe Ehre, die Wertschätzung der hier beschriebenen Köpfer und Kenner zum Ausdruck zu bringen. Danke und alles erdenklich Gute Ihnen allen.

Anja Karliczek

Vorwort

»Dieses Buch ist eine Hommage an die hohe Kunst der Tafelkultur – eine Brücke zwischen der Weisheit Brillat-Savarins und jenen außergewöhnlichen Menschen unserer Zeit, die sein Erbe leben, denn erst am gedeckten Tisch, wo Genuss und Gastlichkeit sich begegnen, entfaltet das Leben seine schönste Fülle.«

KONRAD PÖTZEL
STIFTUNGSRATSVORSITZENDER



MICHAEL BLÄSER
STIFTUNGSRATSVORSITZENDER (2000–2022)



Es erfüllt uns mit einer ganz besonderen Freude und Demut, wenn man uns die Obhut über ein Erbe von solch strahlendem Glanz anvertraut. Seit dem Jahr 2007 sind wir, die FBMA-Stiftung, nicht einfach nur Verwalter, sondern stolze Hüter eines der kostbarsten Schätze unserer Branche: der Brillat-Savarin-Plakette. Ihr Ansehen ist ohnegleichen, ihr Klang ein Begriff für höchste Exzellenz. Dieses Vermächtnis zu bewahren und mit Leben zu füllen, ist eine Verpflichtung, der wir uns mit tiefstem Respekt und großer Leidenschaft stellen. Wir spüren die außerordentliche Wertschätzung, die diesem Zeichen der Verdienste um die Tafelkultur entgegengebracht wird, bei jeder Begegnung, bei jedem Händedruck mit den großen Persönlichkeiten, die diese Auszeichnung tragen dürfen.

So einzigartig wie die Geschichte und die Ausstrahlung der Plakette selbst, so besonders ist auch jeder einzelne Anlass, zu dem sie verliehen wird. Hinter jeder Verleihung steht eine Geschichte, ein Lebenswerk voller Hingabe, Kreativität und unermüdlichem Einsatz für die hohe Kunst der Gastlichkeit. Jede Veranstaltung ist ein Unikat – so individuell wie das Wirken der Plaketenträger, deren Leidenschaft für das Gute und Schöne wir zelebrieren und der Nachwelt als Vorbild vor Augen führen.

Diese Leidenschaft für die verfeinerte Tafelkultur ist das Band, das uns unmittelbar mit dem großen Namensgeber unserer Plakette verbindet: Jean Anthelme Brillat-Savarin. Er war nicht nur ein Genießer, sondern ein Vordenker, der den kulinarischen Genuss aus der reinen Sinnlichkeit befreite und ihn in die Sphären der Philosophie hob. In einer Zeit, in der das Essen oft nur der Stillung des Hungers diente, analysierte er es mit einem bis dahin ungekannten Tiefgang und erkannte darin einen grundlegenden Ausdruck von Zivilisation und Lebensfreude. In seinem unsterblichen Werk, der »Physiologie des Geschmacks«, verewigte er seine Gedanken und schuf damit das Fundament,

auf dem unsere gesamte moderne Gastronomiephilosophie ruht. Seine berühmten Aphorismen sind bis heute der unerreichte Kompass für alle, die den Beruf nicht als Arbeit, sondern als Berufung verstehen.

In diesem Jahr nun begehen wir ein ganz besonderes Jubiläum: Vor genau zweihundert Jahren wurde dieses bahnbrechende Werk veröffentlicht. Dieses bedeutende Ereignis war der schönste Anlass, dem großen Meister des Denkens und des Genusses unsere Reverenz zu erweisen.

Mit diesem einzigartigen Buch »70 Jahre Exzellenz« möchten wir eine Brücke schlagen zwischen der Vergangenheit und der Gegenwart.

Wir widmen es voller Stolz und Dankbarkeit unserem Namensgeber Brillat-Savarin – und gleichzeitig all jenen wunderbaren Menschen, die heute in seinem Geiste wirken: den Trägern der Brillat-Savarin-Plakette. Sie sind es, die sich durch ihre außergewöhnlichen Verdienste um die Tafelkultur als würdige Botschafter seiner Ideale erwiesen haben und sein Erbe Tag für Tag aufs Neue mit Leben füllen.

Möge dieses Buch seine Leser auf eine inspirierende Reise mitnehmen. Tauchen Sie ein in die Welt des Jean Anthelme Brillat-Savarin, spüren Sie seinen Geist auf jeder Seite und begreifen Sie die Freude an der Tafel stets als das, was sie für uns ist: eine tiefe, lebensbejahende Kultur, die Menschen verbindet und das Leben erst zu einem Fest macht.

K. Pötzel

M. Bläser

Einleitung

Moderne Gastrosophen gesucht!



Jean Anthelme Brillat-Savarin gilt als einer der ersten Gastrosophen, obwohl es den Fachbegriff in seiner Zeit noch gar nicht gab. Er steht für eine interdisziplinäre Wissenschaft mit den Zutaten Philosophie und Ernährung, aber auch Bildung, Ästhetik sowie Ethik. Sein Stellenwert für die Entwicklung der Esskultur ist nicht hoch genug einzuschätzen. »Brillat-Savarin war der erste, der die Gastronomie als eigenständige Disziplin ernst nahm und ihre Bedeutung für das menschliche Wohlbefinden und die Gesellschaft unterstrich«, betont Prof. Dr. Gunther Hirschfelder. »Das passte in die Zeit optimal, Kulinarik wurde von einem adeligen zu einem bürgerlichen Muster, das ist für mich zentral«, erklärt der Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg.

Im Jahr 2026 war der 200. Todestag Brillat-Savarins, auch sein Hauptwerk »Die Physiologie des Geschmacks« erschien vor 200 Jahren, wohl noch kurz vor seinem Tod und zunächst anonym.

MEHR ALS APHORISMEN

An dem Buch, das neue Maßstäbe im Umgang mit den Tafelfreuden setzte und eine geistreiche Auseinandersetzung mit dem Thema Essen darstellt, hat er ein Vierteljahrhundert gefeilt. Eine Fragestellung lautet: »Wie wirkt die Ernährung auf die Moral, auf Phantasie, Geist, Urteil, Mut und Anschauung des Menschen?« Und er stellt klar: »Feinschmeckerei ist die Feindin aller Exzesse.« Trunkenheit oder Völlerei sind nicht akzeptabel.



Der französische Schriftsteller, Richter und Genießer Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 bis 1826) prägte einen neuen Wissenschaftszweig, der bis heute eine große Wirkung entfaltet, aber gestärkt werden muss.

Bis heute sind vor allem seine Aphorismen bekannt: »Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist« oder: »Ein echter Feinschmecker, der ein Rebhuhn verspeist hat, kann sagen, auf welchem Bein es zu schlafen pflegte.« Einige Speisen wurden nach ihm benannt, ein Dessert-Kuchen, ein unter anderem mit Trüffelscheiben gefülltes Omelett oder ein französischer »Triple-Crème«-Käse.

Aber was bleibt von Savarins Philosophie über das Essen übrig? Was ist sein Verdienst? »Brillat-Savarin steht im Grunde für die Einsicht, wie tief das Kulinarische im weiteren Sinne in der Gesellschaft verwurzelt ist und dass es eine absolut zentrale Position hat«, hebt der bekannte Gastrokritiker Jürgen Dollase hervor. »Seine Wirkung schwankt leider gewaltig. Den kurzen Phasen, in denen man vor allem in den scheinbar intelligenteren Medien auf solche Aspekte eingeht und einer Vertiefung dieses Bereiches Platz einräumt, folgen immer wieder lange Phasen des weitgehenden Ausklüffens.«

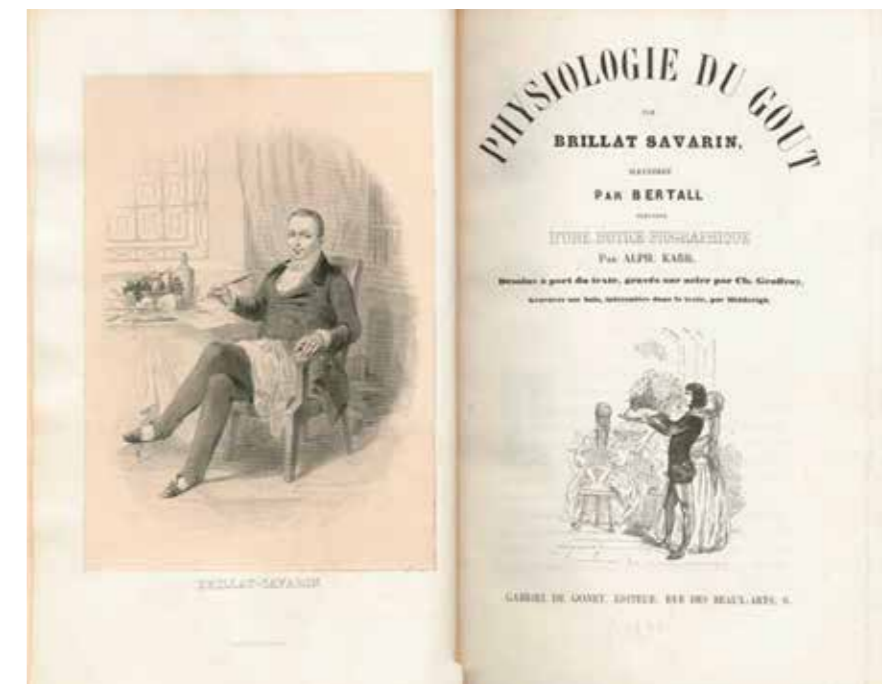
Der Kölner Buchautor Dr. Nikolai Wojtko beklagt ebenfalls eine mangelnde Verankerung der kulinarischen Philosophie in der Gesellschaft. »Carl Friedrich von Rumohr ist hier ja auch nicht wirklich bekannt«, stellt der Co-Gründer der Agentur für Gastrosophie fest. Der deutsche Kunsthistoriker und Gastrosoph von Rumohr (1785 bis 1843) hatte bereits im Jahr 1822 sein Hauptwerk »Geist der Kochkunst« veröffentlicht, mit dem er einen Prozess des Nachdenkens über Küche und Esskultur in Gang setzte.

Autor Wojtko betont: »Rumohr und Savarin haben – ganz im Geiste der Aufklärung, wie ihr Bruder im Geiste Alexandre Dumas – die Kochkunst zu erforschen gesucht. Darin liegt ihr Verdienst, denn sie haben die Kochkunst in den Stand der Wissenschaft gehoben. Heute wissen wir, dass uns das Wissen um das Kochen große Fortschritte ermöglicht hat. Geschmack ist kein Mysterium mehr.«



CARL FRIEDRICH VON RUMOHR

ROLF WESTERMANN
MITGLIED DES STIFTUNGSRATS



BAHNBRECHENDER BEITRAG ZUR KULINARISCHEN LITERATUR

Die Gastrosophie trieb ihre Wurzeln, als breite Bevölkerungsschichten mit dem täglichen Mangel kämpfen mussten. Insofern war Jean Anthelme Brillat-Savarin mit seinen Abhandlungen seiner Zeit voraus, ein echter Vorreiter. Er wurde als ältestes von acht Kindern in der Kleinstadt Belley in der Region Auvergne-Rhône-Alpes geboren und studierte Rechtswissenschaften in Dijon. In den Wirren der Französischen Revolution floh er in die Schweiz, nach London und New York. 1796 kehrte er zurück und wurde 1799 Richter eines Berufungsgerichts. Bis zu seinem Tod arbeitete er mit Leidenschaft an seinen Büchern.

Prof. Hirschfelder hebt hervor: »Brillat-Savarin hat mit seiner »Physiologie du goût« den zentralen und damals bahnbrechenden bedeutenden Beitrag zur kulinarischen Literatur geleistet. Er verband hier Philosophie, Wissenschaft und Kunst des Essens und schuf ein Werk, das nicht nur für Feinschmecker und Gourmets von Bedeutung ist, sondern auch in der Kulturgeschichte als Klassiker gilt.« Auch heutzutage liest es sich erfrischend und ist keineswegs antiquiert.

Als Stiftung wollen wir nicht nur sein Andenken wahren, sondern auch seine Ideen in der heutigen Zeit aufgreifen. Dollases Einschätzung ist allerdings eher

ernüchternd: »Es ist einfach noch nicht gelungen, dem Kulinarischen im weiteren Sinne – den Gastlichkeits-Aspekt ordne ich einmal zu – einen so schlagkräftigen theoretischen Rahmen zu geben, dass er in die sogenannten Leitmedien vordringen könnte.« Viele hätten zu wenig Ahnung. »Insofern ist Brillat-Savarin und das, was er aufgerissen hat, im Moment leider kaum ein Thema. Die differenzierte, verfeinerte und vor allem richtige Einordnung des Themas sucht im Moment quasi ihre Medien.«

Autor Nikolai Wojtko wundert sich über die Vernachlässigung des Vermächtnisses und schweift nach Südeuropa. »In Italien hat man dem großen Gastrosophen Pellegrino Artusi ein ganzes Museum geweiht. Hier werden Kochkurse und Seminare abgehalten und sein Erbe mit genussvollem Leben gefüllt. Kein Wunder, sein Kochbuch gilt in Italien als der wahre Vater zur Gründung dieser verspäteten Nation.« Sein Fazit lautet: »Wir werden weiterhin große Gastrosophen benötigen, denn wir haben zum einen hervorragende Köche, sowohl in der Spitzengastronomie als auch in der Gemeinschaftsverpflegung. Wir sind auf sie und ihre Leistungen angewiesen. Wir sollten sie mehr würdigen und ihre Leistungen stärker ins öffentliche Bewusstsein rücken.«

Durch die Zeiten



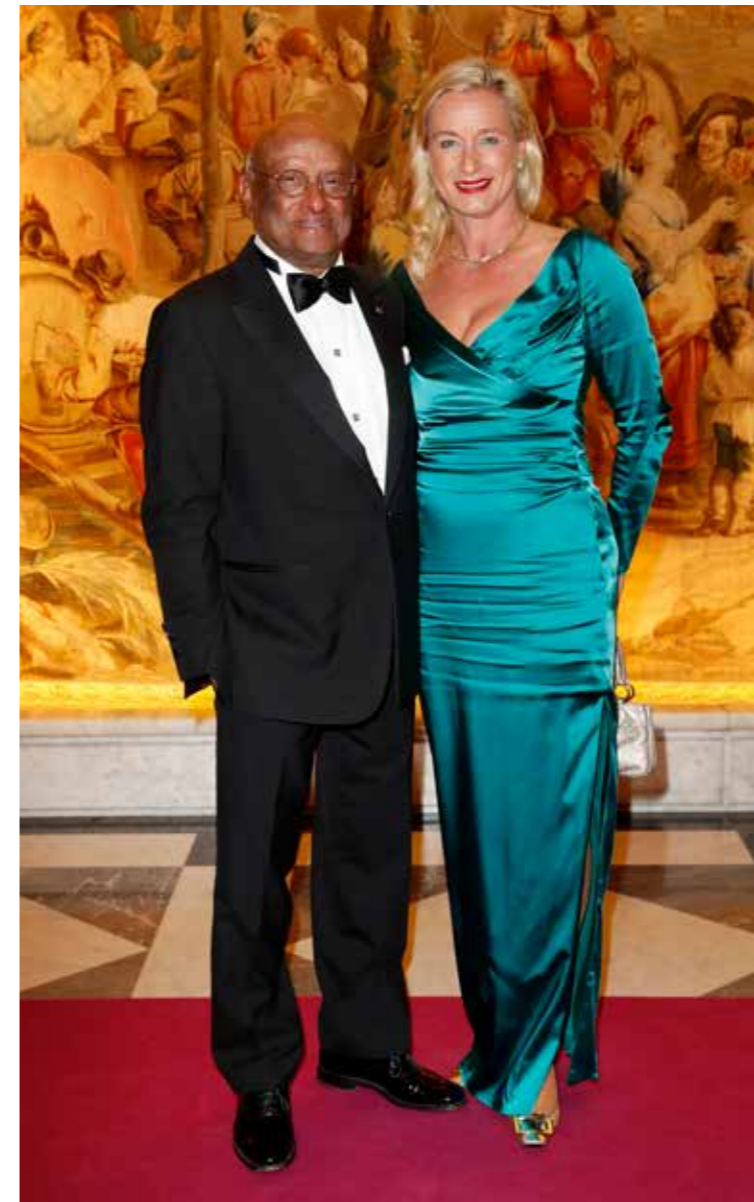
2009

Innegrit Volkhardt, in vierter Generation Chefin des Bayerischen Hofes in München, erhielt die 54. Brillat-Savarin-Plakette am 25. April 2009 im Rahmen einer glanzvollen Gala. Oberbürgermeister Christian Ude sprach die Laudatio; Roger Willemsen begeisterte die Gäste mit einer Moderation voller Esprit.



2018

Ingo C. Peters, Geschäftsführender Direktor des Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg, wurde am 2. Februar 2018 mit der 63. Brillat-Savarin-Plakette geehrt. Tagesschau-Chefsprecher Jan Hofer moderierte den exklusiven Abend; die Laudatio hielt Madeleine Jakits, Chefredakteurin des »Feinschmecker«.





2024

Rolf Seelige-Steinhoff, Geschäftsführender Gesellschafter der SEETELHOTELS, empfing die 67. Brillat-Savarin-Plakette am 20. April 2024 im SEETELHOTEL Villa Esplanade. Die Laudatio hielt Reinhard Meyer, Minister für Wirtschaft und Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern. Kai Diekmann bereicherte den Abend mit Gedanken zu Brillat-Savarin.



2025

Thomas Schreiner, Vice President für Deutschland, Österreich und die Schweiz des Champagnerhauses Laurent-Perrier, wurde am 19. Mai 2025 im Museum Reinhard Ernst in Wiesbaden mit der 68. Brillat-Savarin-Plakette geehrt. Marcel Reif würdigte ihn in seiner Laudatio; durch den Abend führte Bela Réthy.





HERMANN BAREISS
HOTELIER BAIERSBRONN

Preisverleihung
2026

69.
Plakette

Das Glück der Gäste

Wer das Hotel Bareiss betritt, spürt eine Welle der Herzlichkeit. Die Mitarbeiter empfangen die Gäste in bester

Stimmung, ein geschmackvolles Blumenarrangement erfreut die Augen und die Aussichten auf kommendes Behagen die Seele. Vor allem lebt die Familie Bareiss mittendrin. Patron Hermann Bareiss, sein Sohn Hannes und dessen Ehefrau Britta begrüßen die Gäste. Zum Gala-Dinner am Samstag bekommen die Damen eine Rose überreicht. Im erweiterten Kreis nimmt die Familie gemeinsam nach getaner Arbeit direkt im Blickfeld der Gäste das Abendessen ein. Das Haus ist ein Paradebeispiel für ein gelungenes Familienhotel.

Hermann Bareiss ist Kriegskind. Sein Vater, der Förster Jakob Bareiss, fiel in den letzten Kriegstagen. Die Geschichte des Hotels Bareiss begann am 1. Mai 1951, als die alleinerziehende Mutter Hermine Bareiss das Kurhotel Mitteltal mit 25 Betten eröffnete. Ihr Sohn Hermann absolvierte eine Ausbildung zum Koch und arbeitete in Paris, London und Kairo sowie als Direktionsassistent im damals renommierten Hotel Bachmair am See. Dort bekam er den für seine Laufbahn entscheidenden Anruf seiner Mutter: »Entweder Du kommst nach Hause oder ich verkaufe das Hotel.«

Bareiss kehrte nach Baiersbronn zurück, unterstützte seine Mutter und übernahm 1973 mit damals 29 Jahren das Hotel. In der Folgezeit baute er es zu einem führenden Hotel (5 Sterne Superior, 3 Michelin Keys) mit

Gourmetrestaurant (seit 2007 drei Michelin-Sterne) aus. Das Haus hat 120 Zimmer, 370 »Bareissianer« kümmern sich um das Wohl der Gäste.

Zum Hotel Bareiss gehören außer einem großen Wellness- und Spa-Bereich mit exklusiver Saunalandschaft auch neun Pools und ein Naturbadeteich. Die Auslastung des Hotels liegt bei gut 80 Prozent. In dem Jahr, als Bareiss die Brillat-Savarin-Plakette erhält, feiert das Hotel zugleich sein **75-jähriges Bestehen** und Hermann Bareiss blickt auf **60 Jahre als Gastgeber** zurück.

Das Resort wird ständig weiterentwickelt. Für die Sanierung des 1789 erbauten Morlokhofs erhielt Bareiss 2008 den Denkmalschutzpreis. 2017 kam der Forellenhof im Landschaftsschutzgebiet Buhlbach hinzu. In der Fischzucht verbinden sich Nachhaltigkeit und ökologische Verantwortung mit einer persönlichen Passion: Die Anlage umfasst 8 Becken und Teiche sowie 4 Fließkanäle, die sich direkt aus der natürlichen Quelle des Leinbächle speisen. Hier wachsen Regenbogenforelle, Lachsforelle, Saibling und Goldforelle unter besten Bedingungen auf. Für die Gewässer- und Bestandspflege sorgen ausgebildete Fischwirte.

Die 706 Meter hoch gelegene Wanderhütte Sattelie bietet Wanderern Erholung bei Speisen und Getränken. Außerdem hat das Ferienresort für mehrere Millionen Euro seinen Küchen- und Mitarbeiterbereich erneuert. Es entstand eine neue Küchenwelt, mit Produktions- und

Fertigungsküche, Lager- und Kühlräumen, Büros und zwei Mitarbeiter-Lounges. Für künftige Projekte stehen insgesamt 180.000 Quadratmeter Grund zur Verfügung.

In behutsamen Schritten wird das Hotel an die wachsenden Bedürfnisse der Gäste angepasst. Im Jahr 2024 wurde die ganze Penthouse-Etage mit 11 neuen Suiten und Appartements fertiggestellt. Die Luxus-Suiten sind im Landhausstil eingerichtet, haben ein helles Farbklima, abgestimmte Lichtkonzepte, luxuriöse Bäder und Air Condition. Highlights sind große Dachterrassen, eine mit Saunahaus, Whirlpool und Lounge. Die Gäste im obersten Stockwerk haben einen herrlichen Blick ins Mitteltal und auf den Schwarzwald. Die Suiten sind großzügig insbesondere für Familien ausgelegt. Manche haben mehr als 150 Quadratmeter Fläche und zwei Schlafzimmer. Damit sind sie für Mehrgenerationenferien – von den Großeltern bis zu den Enkeln – geeignet.

Zuvor war das 3. Stockwerk in 14 kleinere Suiten aufgeteilt. Beim Umbau wurde edles Parkett verlegt, dazu Natursteine wie Marmor und Granit. Die Ankleidebereiche sind großzügig dimensioniert und es gibt ein Master-Bad mit freistehender Badewanne. 70 Prozent der Arbeiten wurden von lokalen Handwerksbetrieben ausgeführt, die schon viele Jahre für das Bareiss tätig sind.

Auch das Drei-Sterne-Restaurant Bareiss zeigt sich inzwischen mit mehr Leichtigkeit und

Kreativität und Innovation

Der Erste Weltkrieg war gerade zu Ende gegangen, da eröffneten Eleonore und Adolf Fäßler 1919 auf ihrem Hof im Allgäu die Ausflugsgaststätte Sonnenalm. Was mit einem einfachen Bauernhaus begann, ist heutzutage eines der erfolgreichsten Ferienresorts in der DACH-Region geworden. Inzwischen betreiben die Gastgeber Dr. Anna-Maria und Michael Fäßler das Fünf-Sterne-Haus mit 224 Zimmern und Suiten als Inhaber seit 2011 gemeinsam.

Jede Generation hat entscheidende Impulse zur Weiterentwicklung gegeben. »Wir sind durch Kreativität und Innovation erfolgreich geworden«, hebt Anna-Maria Fäßler hervor. Schon die erste Generation legte mit Warmherzigkeit und Ideenreichtum die Grundlage für eine einzigartige Hotelphilosophie. 1923 entdeckte sie die wohltuende Wirkung von Moorbädern und baute das Anwesen kontinuierlich mit schönen Zimmern und einem eleganten Speisesaal aus.

Michael Fäßler studierte an der Hotelfachschule in Lausanne und sammelte Auslandserfahrung, bevor er 1984 in die Geschäftsleitung des Familienunternehmens einstieg. 1994 übernahm er diese ganz, 2011 komplettierte seine Ehefrau die operative Leitung. Dr. Anna-Maria Fäßler stammt aus Österreich und studierte

»Die Sonnenalp ist das Werk der Familie Fäßler, die mit Weitblick, Mut und Fleiß über vier Generationen hinweg ein Fünf-Sterne-Resort geschaffen hat, das zu den beliebtesten und erfolgreichsten Ferienresorts in Europa zählt.«

Michael Bläser, damaliger
FBMA-Stiftungsratsvorsitzender

touristisches Marketing an der Universität Wien. Anschließend war sie mehr als 15 Jahre als Leiterin Marketing und PR in mehreren Tourismusregionen in Österreich und Deutschland tätig. Ausgleich für ihre beruflichen Aufgaben findet die Familie in der Natur (Joggen, Reiten, Skifahren, Wandern, Golfen).

Unter der Leitung von Anna-Maria und Michael Fäßler machte das Resort einen weiteren großen Schritt nach vorn, denn sie erkannten früh die Bedeutung der Nachhaltigkeit. Auf dem Weg zum 100. Jahrestag im Jahr 2019 erstrahlten die Zimmer und Restaurants, die größte hoteleigene Shopping-Welt Deutschlands und alle weiteren Gastbereiche in neuem Glanz. Dazu gehörte der Bau eines 16.000 Quadratmeter großen Wellness-Parks mit Pool-Landschaft, Bergsee, Sonnendecks und Natur-Spa für Erwachsene. Das Restaurant Silberdistel erhielt für die raffinierte Cuisine Alpine einen Michelin-Stern. Die Investitionen betragen 30 Millionen Euro.

Im Dezember 2025 schlugt das Unternehmer-ehepaar gemeinsam mit der nachkommenden fünften Generation um Sohn Jakob Fäßler ein weiteres Kapitel auf. Mit viel Herzblut und Weitblick entstand eine neue kleine Sonnenalp-Welt: freistehende Natur-Lodges mit exklusivem Infinitypool, stilvolle Hofgut-Lofts, ein neues Restaurant samt Hofladen sowie eine Reithalle.



Die Hoteliers **Dr. Anna-Maria und Michael Fäßler** betreiben in 4. Generation das Fünf-Sterne-Resort Sonnenalp in Ofterschwang. Michael Fäßler übernahm das Hotel 2004 von Gretl und Karlheinz Fäßler. Das Unternehmen hat vier Firmen (Hotel, Shopping, Golf und Wäscherei) mit rund 500 Mitarbeitern. Bereits im Jahr 2000 wurde Michael Fäßler als Hotelier des Jahres von der ahgz ausgezeichnet, 2014 mit dem Bundesverdienstkreuz am Bande. 2019 erhielt das Ehepaar die Bayerische Staatsmedaille, 2021 die Brillat-Savarin-Plakette. Privat sind die Kinder Jakob und Viktoria ihr großes Glück.

Mr. Europa-Park



Roland Mack ist Gegenwind gewohnt. Als er 1975 zusammen mit seinem Vater auf einem südbadischen Brachland die ersten Fahrgeschäfte aufbaute, wurde er nicht ernst genommen. Die Banken waren zurückhaltend bei der Finanzierung des Europa-Parks. Bald hieß es, dass neben Störchen auch Pleitegeier gesichtet worden seien.

Doch schon in der ersten vollen Saison 1976 kamen 600.000 Besucher und es zeichnete sich ein Erfolg des aus dem Nichts geborenen Freizeitparks ab. Seither hat das Familienunternehmen fast jedes Jahr neue Rekorde aufgestellt.

Besonders erfolgreich verlief das Jubiläumsjahr »50 Jahre Europa-Park« 2025. Dazu erklärte Inhaber Roland Mack stolz: »250.000 Besucher kamen im Eröffnungssommer 1975 in den Europa-Park. 50 Jahre später durften wir mit sieben Millionen Gästen einen neuen Rekord verzeichnen, der all unsere Erwartungen an dieses besondere Jahr übertroffen hat.«

Der Europa-Park ist eine Ansammlung von Superlativen auf einer Fläche von rund 1 Million Quadratmetern: Mehr als

100 Attraktionen, darunter 14 raffinierte Achterbahnen und das größte Hotelresort Deutschlands mit sieben Hotels. Zur Gastronomie gehört auch das Zwei-Sterne-Lokal Ammolite-House of Light.

Kurz vor Beginn der Corona-Pandemie wurde die riesige Indoor-Wasserwelt Rulantica eröffnet. Angesichts der Investitionen von über 200 Millionen Euro zeigte sich das Risiko des Unternehmertums, denn die riesige Anlage blieb kurz darauf wie alle Freizeiteinrichtungen monatelang geschlossen. Ende 2022 ging das spektakuläre Restaurant Eatrenalin an den Start, bei dem die Gäste auf fahrenden Stühlen sitzen und neben dem Menü eine imposante Multimediashow genießen. 2025 holte der Europa-Park zum zehnten Mal den Titel »Bester Freizeitpark der Welt«.

Sein Meisterstück gelang Roland Mack innerhalb der Familie. Er ist seit 1974 verheiratet mit Marianne Mack und hat zwei Söhne (Thomas und Michael) sowie eine Tochter (Ann-Kathrin). Er beteiligte die gesamte Familie und kann eine gelungene Generationenübergabe vorweisen. Ein Prozess, der lange dauerte, aber für die Zukunft des Parks genauso wichtig ist wie neue Attraktionen.



Roland Mack wurde 1949 in Freiburg im Breisgau geboren und wuchs als Sohn des Unternehmers Franz Mack in Waldkirch auf. Sein Maschinenbaustudium an der TU Karlsruhe schloss er als Diplom-Ingenieur ab. Als im Jahr 1975 der Geschäftspartner seines Vaters starb, gründete er mit seinem Vater den Europa-Park in Rust. 1978 war Mack Gründungsmitglied des Verbandes Deutscher Freizeitparks. Im Weltverband IAAPA war er von 2011 bis 2012 als erster Deutscher Präsident. Mack erhielt viele Auszeichnungen, darunter den Special Award beim Hotelier des Jahres der ahg (2000), die Brillat-Savarin-Plakette (2014) und den Deutschen Gründerpreis in der Kategorie Lebenswerk (2016). Im Jahr 2025 wurde Mack vom französischen Staatspräsidenten Emmanuel Macron mit der höchsten französischen Auszeichnung »Officier de la Légion d'Honneur« geehrt.

»Wir zeichnen eine Persönlichkeit aus, die als gelernter Maschinenbauingenieur und damit als gastronomischer Quereinsteiger seit 1975 in beeindruckender Weise den Europa-Park zum größten Freizeitpark Deutschlands und zu einem der weltweit renommiertesten Freizeitparks entwickelt hat.«

Michael Bläser, damaliger FBMA-Stiftungsratsvorsitzender

Wein, Gastronomie, Fußball

»Mit Fritz Keller feiern wir die Überwindung der puritanischen Anspruchslosigkeit durch die Lebenslust. Mit dem Neubau seines Weingutes wird er ein Kraftwerk des Genusses schaffen.«

Laudator und Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck

Rund ein Jahr nach der bewegenden Feier mit 300 Ehrengästen zur Verleihung der Brillat-Savarin-Plakette begann eine neue Ära. Mitten in den Weinbergen am Kaiserstuhl eröffnete Fritz Keller einen spektakulären Neubau. Es ist ein riesiges Gebäude mit 4900 Quadratmetern Bruttogeschossfläche, aber trotzdem ist das Weingut in der Terrassenlandschaft erst auf den zweiten Blick zu sehen. Das Geheimnis lautet: Die Verschmelzung von Gebäude und Natur, bei optimaler Nutzung der Gravitation für die Weinbereitung, kennzeichnet die einzigartige Architektur von Traubenverarbeitung, Keller und Vinothek.

Sämtliche Dachflächen sind mit einem Wiesensaatgut vom nahen Badberg begrünt. Mit dem Eingraben des Gebäudes in die Erde entsteht ein Energiekonzept, das für optimale klimatische Bedingungen bei der Entwicklung und Lagerung des Weines sorgt. Das Architekturbüro Gais & Brantner beschreibt es kurz und knapp: »Wir haben das Weingut in den Löss versenkt.«

Der Genuss war Keller in die Wiege gelegt. Schon als Jugendlicher besuchte er mit seinen Eltern zum Abendessen die Großen der Branche, wie Kochlegende Paul Bocuse. Später gewann er als Botschafter der badischen Weinkultur internationale große Anerkennung für seine Weine. Dabei blieb er stets der Region verbunden. Das neue Weingut bringt Kellers Philosophie auf den Punkt: »Wir leben von und für die Natur.«

Neben der Gastlichkeit prägt der Fußball das Leben von Fritz Keller. Sein Patenonkel war die Fußballlegende Fritz Walter, der als Kapitän der deutschen Fußball-Nationalmannschaft 1954 die Weltmeisterschaft gewann. Für Keller war die verbindende Kraft des Sports entscheidend. Er machte beim SC Freiburg Karriere. Dass der Bundesligist anders funktioniert als die Funktionäre auf Bundesebene, bekam er als Präsident des Deutschen Fußball-Bundes zu spüren. Dort geriet er in die inneren Machtkämpfe und ließ sich zu unpassenden Äußerungen hinreißen, die in seinem Rücktritt endeten. Seither ist Keller wieder der König vom Kaiserstuhl, fährt umweltschonend im Elektroauto durch die Hügellandschaft und genießt das Leben.



Friedrich Walter (»Fritz«) Keller wurde 1957 in Freiburg im Breisgau geboren. Er ist ausgebildeter Winzer-, Küfer- und Kellermeister. Seit 1990 führt er mit seiner Ehefrau Bettina in dritter Generation das Weingut Franz Keller. Zu seinen Unternehmungen gehören unter anderem ein Hotel und das Gourmetrestaurant Schwarzer Adler in Oberbergen, das bereits 1969 unter der Ägide seiner Mutter Irma einen Michelin-Stern erhielt. Von 2010 bis 2019 war Keller Chef des Fußballclubs SC Freiburg, von 2019 bis 2021 Präsident des Deutschen Fußball-Bundes. Keller war Winzer des Jahres (Diners Club 2010) und Restaurateur des Jahres (Gault Millau 2011). Die Brillat-Savarin-Plakette erhielt er 2012. Er ist verheiratet und hat drei Kinder.





ERIVAN HAUB
CHAIRMAN TENGELMANN GRUPPE

Preisverleihung
2006

52.
Plakette

Die Verleihung der Brillat-Savarin-Plakette an den damals 73 Jahre alten Chef der Tengelmänn-Gruppe, Erivan Haub, fand 2006 im Alpenhof in Murnau statt. Über die feierliche Soiree schrieb der Gourmet Report: »In seiner Dankesrede schilderte Erivan Haub seine unauslöschlichen Erinnerungen an seinen geliebten Alpenhof und die Murnauer Tage. Sein lebenslanges Wirken für Ausbildung, Umwelt- und Verbraucherschutz setzte Erivan Haub auch bei diesem Anlass fort und stellte 30.000 Euro für die Nachwuchsförderung zur Verfügung.«

Wo ist die Verbindung zwischen Haub und dem Alpenhof? Das Hotel wurde 1967 von Hellmut Hofmann eröffnet, der es Anfang der 1990er-Jahre aus gesundheitlichen Gründen verkaufen wollte. »Unter den Interessenten war auch Erivan Haub, der als ehemaliger Stammgast in der Lage war, das Hotel zu übernehmen und es darüber hinaus mittels

aufwendiger Investitionen zukunftsfähig zu machen«, heißt es in der Hotel-Chronik. Die Übergabe des Hotels erfolgte 1992. Es wurde aufwendig saniert, bis Ende 1999 wurde die Kapazität auf fast 80 Zimmer und Suiten erweitert. Das Investitionsvolumen lag bei 30 Millionen Mark.

Erivan Haub gehörte zu den reichsten Deutschen. Auf der Forbes-Liste aus dem Jahr 2014 stehen er und seine Familie auf Platz 295 mit einem Vermögen von 4,9 Milliarden US-Dollar (an der Spitze stand damals Bill Gates mit einem Vermögen von 76 Milliarden Dollar).

Tengelmänn war eines der größten europäischen Unternehmen im Lebensmitteleinzelhandel. Die Wurzeln reichen bis ins Jahr 1867 zurück, als Kaufmann Wilhelm Schmitz und seine Frau Louise in Mülheim an der Ruhr ihr Unternehmen gründeten. Aufbauhelfer war später der Prokurist Emil Tengelmänn,

1893 ging die Hamburger Kaffee-Import-Gesellschaft Emil Tengelmänn an den Start. Die erste Filiale für Kaffee, Tee und Kakao wurde in Düsseldorf eröffnet, bis zum Ersten Weltkrieg gab es bereits 560 Läden deutschlandweit.

Erivan Haub schloss die Schule 1952 in Idstein mit dem Abitur ab. Anschließend absolvierte er zwei kaufmännische Ausbildungen in den USA. Später erhielt er an der Universität Mainz sein Volkswirtschafts-Diplom und trat 1963 in die familieneigene Tengelmänn-Gruppe ein. 1969 übernahm er die Gesellschaft und legte ein schnelles Wachstumstempo vor. Zum 100. Geburtstag der Tengelmänn-Filialkette (1993) meldete er einen Gruppenumsatz von mehr als 50 Milliarden D-Mark. Im Jahr 2000 übergab Haub die Geschäfte an seine Söhne, drunter Karl-Erivan Haub, saß aber noch im Unternehmensbeirat. Zum 80. Geburtstag zog er sich ins Privatleben zurück.

Die internationale Expansion

Der gebürtige Wiesbadener **Erivan Haub** (1932 bis 2018) war von 1969 bis 2000 geschäftsführender Gesellschafter der Tengelmänn-Gruppe, zu der seit 1985 auch Obi gehörte. Haub engagierte sich für Umweltschutz und erhielt viele Ehrungen, darunter das Verdienstkreuz 1. Klasse und die Ehrendoktorwürde der Saint Joseph's University in Philadelphia. Die Brillat-Savarin-Plakette nahm er 2006 entgegen.

»Erivan Haub hat einst das mittelständische Familienunternehmen Tengelmänn zu einem Konzern von internationalem Rang ausgebaut. Der Unternehmer gehörte mit einem geschätzten Vermögen von mehr als vier Milliarden Euro zu den reichsten Deutschen.«

Süddeutsche Zeitung zum Tod von Erivan Haub 2018

Champagner mit Trinkfluss

Die Wurzeln des Champagnerhauses Laurent-Perrier reichen bis Anfang des 19. Jahrhunderts zurück, aber manche nennen das Jahr 1949 als »gefühltes Gründungsdatum«. Damals übernahm Bernard de Nonancourt das Haus und führte es an die Weltspitze.

Die Vorgeschichte war wechselhaft. Im Jahr 1812 ließ sich André-Michel Pierlot, ehemaliger Küfer und Abfüller, in Tours-sur-Marne (Region Grand Est) als Händler für Champagnerweine nieder. In diesem Dorf, das als Grand Cru eingestuft wurde und an der Kreuzung der drei wichtigsten Weinberge lag, gründete er ein Champagner-Weingut. Nach mehreren Besitzerwechseln wurde die »Maison« 1887 in Veuve Laurent-Perrier umbenannt. 1939 erwarb Marie-Louise de Nonancourt, Witwe und Mutter von vier Kindern, die Domaine. Während des Zweiten Weltkriegs schlossen sich ihre Söhne Bernard und Maurice gleich zu Beginn der Besetzung der Résistance an. Doch nur Bernard kehrte zurück.

Es folgte eine anspruchsvolle Ausbildung im Weinbau, bevor Bernard de Nonancourt 1949 im Alter von nur 28 Jahren die Geschicke des Hauses übernahm. Damals beschäftigte das Unternehmen etwa zwanzig Mitarbeiter und verkaufte 80.000 Flaschen. Unter seiner Führung wurde Laurent-Perrier zu einem echten Pionier in der Champagne. »Fasziniert von der Innovation, verbunden mit den Traditionen der Champagne und der Qualität ihrer Menschen und Weine, schuf Bernard de Nonancourt den Laurent-Perrier-Stil - Frische, Eleganz, Reinheit - und entwickelte eine einzigartige Palette von Champagnern, die weltweit in mehr als 160 Länder exportiert wurden«, heißt es in der Geschichte von Laurent-Perrier.

Bernard de Nonancourt setzte auf einen Stil mit reinem Gaumen, einen Champagner von großer Frische und Eleganz, der jederzeit zu genießen ist. Im Mittelpunkt stand die Chardonnay-Traube, die vorwiegend in Edelstahltanks vergoren wird. Angetrieben von der Suche nach dem perfekten Weinjahr war seine berühmteste Kreation der »Grand Siècle«, eine Mischung stets aus Weinen der drei besten Jahrgänge, hergestellt aus den besten Crus und Trauben. Zur Erklärung heißt es: »Bei Laurent-Perrier sind wir davon überzeugt, dass man durch die Assemblage einen Grad an Perfektion erreichen kann, der über das hinausgeht, was ein einzelnes Jahr bieten kann.«

Staatspräsident Charles de Gaulle hatte den Namen »Grand Siècle« empfohlen, denn die Cuvée wurde anlässlich des 300. Jahrestags der Hochzeit von Sonnenkönig Ludwig XIV. mit Maria Theresia von Spanien vorgestellt. Die Trauung am 9. Juni 1660 war ein glanzvoller Höhepunkt dieses 17. Jahrhunderts, das als »Grand Siècle« in die Geschichte einging.

»Es war eine
einzigartige Idee,
ein perfektes Jahr
zu schaffen, das die
Natur selbst nicht
geben kann.«

Lucie Pereyre de Nonancourt, vierte
Generation des Familienunternehmens
Laurent-Perrier, im Magazin WINELIFE
über den »Grand Siècle«



Bernard de Nonancourt (1920-2010) war seit 1949 mehr als 50 Jahre lang Generaldirektor und Präsident des Champagnerhauses Laurent-Perrier. Er übernahm Laurent-Perrier im Alter von 28 Jahren. Seine beiden Töchter Alexandra und Stéphanie sind im Rahmen einer von de Nonancourt eingeleiteten Nachfolgeregelung seit 1987 bzw. 1995 ebenfalls in die Leitung des Unternehmens involviert. Für seine Verdienste erhielt er die 39. Brillat-Savarin-Plakette. Er starb am 29. Oktober 2010 im Alter von 90 Jahren.





RUDOLF KATZENBERGER
ADLER-WIRT ZU RASTATT

Preisverleihung
1988

34.
Plakette

Ein Vorreiter der deutschen Haute Cuisine

Rudolf Katzenberger wurde 1912 in Rastatt geboren. Er war mit der Gastwirtin Irmgard Katzenberger verheiratet. Mit seinem Restaurant Katzenbergers Adler (ein Michelin-Stern) setzte er neue Maßstäbe und war auch ein Mitbegründer des Gastronomieverbands Romantik Hotels & Restaurants. 1994 musste Katzenberger das Restaurant nach 170 Jahren im Familienbesitz verkaufen. Katzenberger wurde vielfach geehrt, mit dem Bundesverdienstkreuz 1. Klasse, dem Poêle d'Or (Goldene Pfanne), der Goldenen Pfeffermühle. Außerdem wurde er Ehrenbürger von Rastatt und bekam die 34. Brillat-Savarin-Plakette. 1999 ist Katzenberger verstorben.

»Seine Kochbuchsammlung war legendär, er schrieb auch selbst Artikel, viel und gut, allerdings interessierte ihn weniger das Rezeptverfassen als die Philosophie des Genießens und das Ausgraben alter badischer Rezepte.

Er war ein glühender Patriot, befreundet mit dem Markgrafen von Baden. Hahn im Korb bei den Baden-Badener Galopprennen und ein geistvoller Salonlöwe. Von Anfang an schien er mich zu mögen und wurde so mein Mentor. Kontakt suchte er nicht nur zu den Gästen, sondern auch zu den Erzeugern und Lieferanten. Er pflegte eine ursprüngliche badische Landesküche, die Karte wechselte Tag für Tag, weil frisch vom Markt und äußerst knapp eingekauft wurde.«

Vincent Klink, 2009

Rudolf Katzenberger hat als Koch mit seinem Restaurant Adler in Rastatt die deutsche Küche revolutioniert. Schon 1966 wurde das Lokal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Spätere Spitzenköche lernten bei ihm. Vincent Klink (Wielandshöhe Stuttgart) arbeitete von 1971 bis 1972 als Lehrling bei Katzenberger.

Auf seiner Speisekarte standen 1970 u.a. folgende Gerichte: Rebhuhn mit Rotwein-Gelee (7,00 D-Mark), Echte Schildkrötensuppe (2,90), Rhein-Aal grün in Dillrahmsauce (13,20), Frische Hügelsheimer Stangenspargeln (12,80), Reh-Rücken Stephanie (15,00). Im August 1981 genossen hochrangige Gäste ein gemeinsames Essen in Rastatt: Der regierende Großherzog von

Luxemburg, Jean von Nassau, Ex-König Konstantin von Griechenland und Prinz Philip, Ehemann der britischen Königin Elisabeth II. Prinz Philip trug ins Gästebuch ein: »Essen als Kunstwerk«.

Unter dem Titel »Von Baden in die Welt: Die Geburtsstätte der deutschen Haut Cuisine« beschreibt Falstaff-Chefredakteur Sebastian Späth 2025 eindrücklich die Bedeutung der gastronomischen Kunst: »Rudolf Katzenberger ist nahezu in Vergessenheit geraten. Dabei war der 1912 geborene Küchenmeister und »Vater« des badischen Schnecken-suppe zu Lebzeiten weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. In den 1950er- und 1960er-Jahren, als deutsche Teller noch mit schweren Saucen überladen wurden, setzte

er auf frische regionale Zutaten vom Markt sowie eine leichte Zubereitung und vertrat den radikalen Ansatz, dass der Eigengeschmack eines Produkts tatsächlich zur Geltung kommen sollte. Ein Stil, der in den 1970er-Jahren unter Paul Bocuse als »Nouvelle Cuisine« weltweit gefeiert wurde - dabei hatte genau genommen Katzenberger ihn erfunden, nur eben nicht so genannt. Aber gut, Ruhm ist ein Gericht, das häufig kalt serviert wird - postum.«

Katzenbergers Klasse wurde auch im Gourmetland Nummer eins anerkannt. Als erster Deutscher erhielt er den Poêle d'Or (Goldene Bratpfanne), Frankreichs höchste Auszeichnung für außergewöhnliche Kochkunst.

Das erste Gesicht der TV-Werbung

» Nach der großen Zerstörung der gesamten Firmenanlage während des Zweiten Weltkrieges war es vor allem Nicolaus Darboven, der das Unternehmen nach dem Krieg wieder aufbaute. Er war es auch, der begann, als Firmenchef persönlich in Radio und Fernsehen für seine Marken, vor allem IDEE Kaffee zu werben.« (Archiv Hamburger Persönlichkeiten der Wirtschaftsgeschichtlichen Forschungsstelle e.V.)

Nicolaus Darboven übernahm in einer schwierigen Zeit Verantwortung für das Familienunternehmen, bei dem er 1936 Teilhaber wurde. Mit ihm steuerte die Firma durch die stürmischen Zeiten des Zweiten Weltkriegs.

1939 musste Darboven wegen fehlender Kaffeimporte auf die Produktion einer Alternative ausweichen. »Die findet man in einem schmackhaften Ersatzgetränk, das auf den Namen ›Koff‹ getauft wird«, heißt es in der Firmenchronik. Der Slogan lautete: »Solang IDEE KAFFEE dir fehlt, nimm' Koff, dann hast du gut gewählt!« Dem Getränk lag eine Variation der Rezeptur aus dem Ersten Weltkrieg zugrunde.

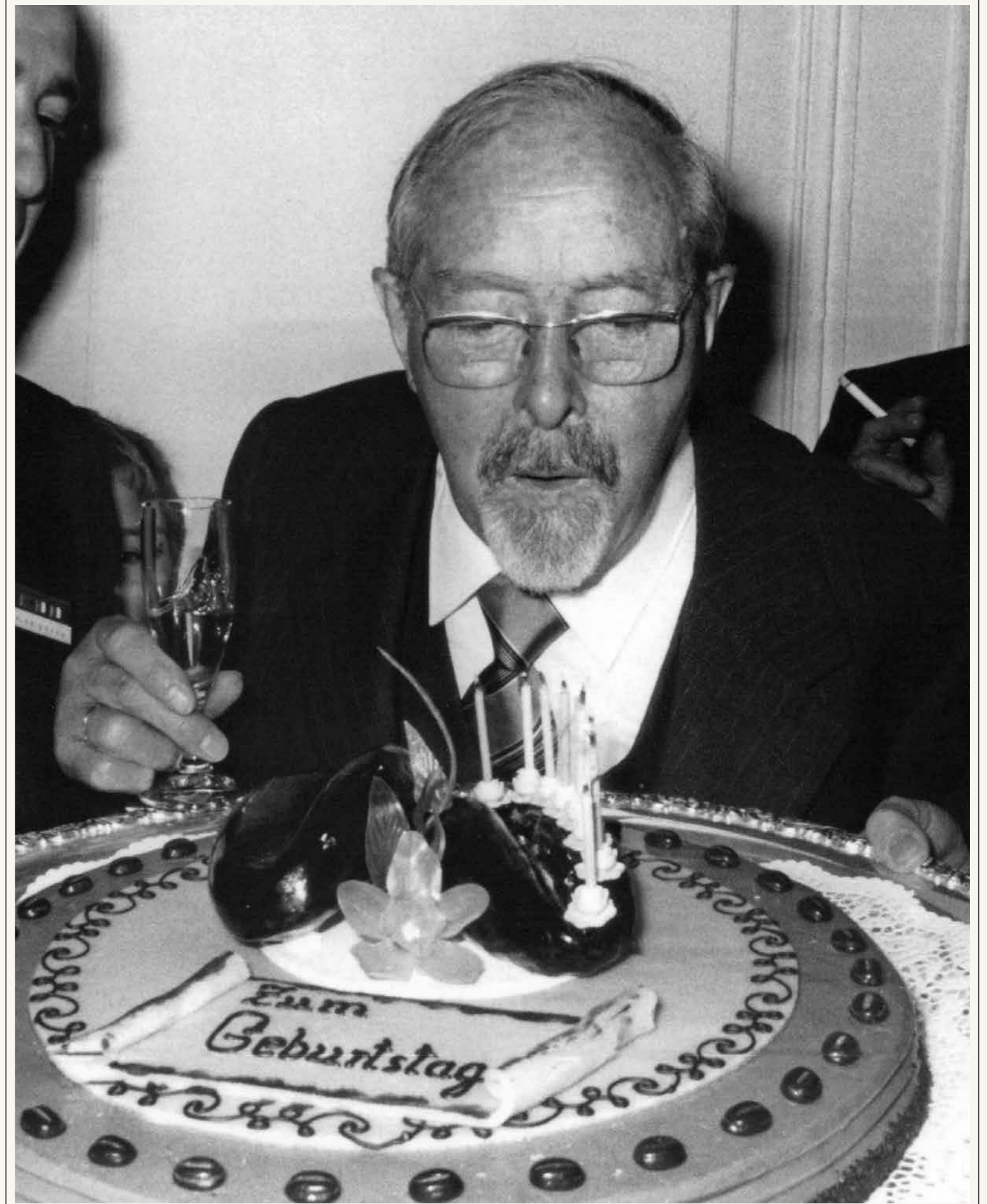
Die Marke IDEE Kaffee wurde bereits 1915 geschützt. Doch es dauerte noch einige Jahre, bis der Großonkel von Nicolaus Darboven, Arthur Darboven (1871-1954), das richtige Produkt dazu entwickelte. »1927 gelang Arthur mit J.J. Darboven der entscheidende

Durchbruch, nachdem er mit vielen Labor-Versuchen ein Dampfverfahren entwickeln konnte, bei dem die Kaffeebohne vor der Röstung von belastenden Stoffen weitgehend befreit wird«, lautet die entsprechende Passage dazu in der Firmenchronik. »Dadurch wird die Verträglichkeit erhöht, er ist ›magenfreundlich‹ bei vollem Coffeingehalt, der zur Anregung des Kreislaufs erforderlich ist. Dieser neuartige IDEE KAFFEE trat schnell den Siegeszug durch ganz Deutschland an.« Nicolaus Darboven wurde einer breiten Öffentlichkeit als Gesicht und Stimme der schonenden Kaffeesorte in der Radio- und Fernsehwerbung bekannt.

Als es 1948 vorübergehend einen Kaffee-Engpass gab, erläuterte Großröster Nicolaus Darboven im Interview mit Hermann Rockmann vom NDR, wie Kaffeesteuer und Kaffeeknappheit zusammenhängen. »Kaffee bereitet nicht nur Genuss, sondern auch Freude oder sagen wir lieber Vorfreude, denn mit der Freude ist es ja im Augenblick wirklich Essig«, erklärte Darboven damals und gab sich zuversichtlich, dass Kaffee bald wieder erhältlich sei, was dann auch eintraf.

Das Archiv Hamburger Persönlichkeiten beschreibt die Arbeit von Nicolaus Darboven wie folgt: »Sein Interesse galt nicht nur dem Wohl des eigenen Unternehmens, sondern auch dem der Konsumenten. Die Kaffeeforschung im Dienst der Gesundheit gehörte zu seinen besonderen Anliegen.«

Nicolaus Darboven (1902 bis 1985) war der Enkel des Firmengründers Johann Joachim Darboven. Im Jahr 1924 nahm der gelernte Einzelhändler die Arbeit bei dem Kaffeeröster auf und wurde 1936 Teilhaber. Er führte das 1866 gegründete Familienunternehmen J.J. Darboven über mehrere Jahrzehnte, zunächst in dritter Generation, später zusammen mit Albert Darboven (vierte Generation). Nicolas Darboven wurde 1974 mit der Goldenen Verbandsnadel des Kneipp-Bundes geehrt und im selben Jahr mit der 20. Brillat-Savarin-Plakette. Im Jahr 1979 erhielt er das Bundesverdienstkreuz.



Stiftungsrat der FBMA-Stiftung



KLAUS-GÜNTHER WIESLER
Geschäftsführer

Klaus-Günther Wiesler ist Inhaber und Geschäftsführer des familiengeführten **Seehotel Wiesler am Titisee** im Hochschwarzwald. Bereits in den 1980er-Jahren legte er mit seinem Pioniergeist den Grundstein für ein nachhaltiges Umweltmanagement im Hotelbetrieb. Unter seiner Führung wurde das Haus 2006 nach EMAS validiert, 2015 gewann das Seehotel Wiesler den EMAS Award.

Wiesler ist Mitbegründer und Vorstandsmitglied der **Naturparkwirte Südschwarzwald**, eines Netzwerks von Hoteliers und Gastronomen, das regionale Küche mit ökologischer Verantwortung verbindet. Zudem ist er Vorsitzender der Fachgruppe **Tourismus & Hotellerie** im DEHOGA Baden-Württemberg, wo er sich für nachhaltige Standards in der Branche engagiert.

Wieslers herausragende Leistungen wurden mehrfach ausgezeichnet: Neben dem Landes-Umweltpreis Baden-Württemberg erhielt sein Haus den EKS-Strategie-Preis, die Auszeichnung »Servicequalität Baden-Württemberg« und den EMAS Award.

Sein Schwerpunkt liegt auf ganzheitlicher Nachhaltigkeit – ökologisch, ökonomisch und sozial. Er setzt auf regionale Produkte, Energieeffizienz und soziale Verantwortung: So engagiert sich das Hotel in der WIN-Charta, bietet CO₂-Zertifikate für Gäste und lädt zu Kochkursen mit regionalen Zutaten ein.

Innerhalb der FBMA-Stiftung liegt die **Geschäftsführung** sowie die **Brillat-Savarin-Plakette**, eine der renommiertesten Auszeichnungen im Gastgewerbe, in seinen Händen.



KONRAD PÖTZEL
Stiftungsratsvorsitzender

Konrad Pötzel ist ein langjähriger Hotelier und Gastronom mit umfassender Erfahrung in der Hotellerie, Gastronomie und betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung. Zu den Stationen seiner Laufbahn zählen das **Hotel Bachmair am See** in Rottach-Egern, die **Treugast Unternehmensberatung** sowie als geschäftsführender Gesellschafter die **Betriebsgastronomie** u.a. bei der **Sommerschuh & Buba GmbH**.

Der Hotelbetriebswirt führte viele Jahre erfolgreich sein eigenes Haus, das **Hotel Konrad Pötzel in Holzkirchen**, ein Business- und Messehotel, das er nachhaltig prägte.

Seit 1983 ist Konrad Pötzel ordentliches Mitglied der **FBMA e.V.** In den 1990er-Jahren war er zunächst stellvertretender Regionaldirektor in Bayern unter Stiftungsgründer Dieter Austen, anschließend sechs Jahre Regionaldirektor sowie erneut von 2006 bis 2011. Die Mitgliedschaft in der FBMA bezeichnet er als bedeutenden beruflichen wie privaten Gewinn; viele der entstandenen Freundschaften bestehen bis heute fort.

Sein über Jahrzehnte gewachsenes Netzwerk bringt er seit 2021 als **Stiftungsratsvorsitzender der FBMA-Stiftung** – und Nachfolger von Michael Bläser – aktiv und gewinnbringend ein. Dieses Ehrenamt erfüllt er mit großer Freude und hohem persönlichen Engagement.



GEORG BROICH
stellvertretender Vorsitzender

Georg W. Broich (*1965) führt seit 1987 die **BROICH.HOSPITALITYGROUP**, ein traditionsreiches Familienunternehmen mit Wurzeln bis 1734, heute in der elften Generation. Unter seiner Leitung entwickelte sich der Betrieb von einem kleinen Party-Service mit drei Mitarbeitern zu einer Unternehmensgruppe mit 14 Unternehmen, über 400 Vollzeit- und rund 1.000 Teilzeitkräften.

Broich gilt als kreativer Kopf hinter innovativen Catering- und Hospitality-Konzepten wie **TRAITEUR CARL 18.91**, **BAKERS&BUTCHERS** und **PURE.FIVE**. Für seine Arbeit erhielt er mehrere nationale und internationale Auszeichnungen, darunter den Award der International Catering Association in Las Vegas.

Darüber hinaus engagiert er sich für die Branche als Gründer der **LECA** und der **EPCAS** sowie als Mitglied internationaler Caterer-Netzwerke. Auch gesellschaftlich ist er aktiv, unter anderem als stellvertretender Stiftungsratsvorsitzender der **FBMA-Stiftung** und Mitgründer der Stiftung »Düsseldorfer Kinderträume«.



ERNST-GEORG HAHN
Schatzmeister

Ernst-Georg Hahn ist gelernter Koch und Hotelkaufmann mit Stationen im Nassauer Hof Wiesbaden, Steigenberger Frankfurter Hof, Kempinski Hotel Gravenbruch, dem Parkhotel Frankfurt und dem Aukamm Hotel Wiesbaden. Bis April 1996 leitete er als Direktor das Hotel »Hoher Hahn« in Schwarzenberg.

Es folgte der Wechsel in die Industrie und seit 1.4.1996 ist Hahn als Key Account Manager bei der **Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH** tätig mit den Schwerpunkten Kundenbetreuung in der Hotellerie und strategisches Key-Account-Management.

Ehrenamtlich engagiert sich Ernst-Georg Hahn für die Stiftungsarbeit im Gastgewerbe, seit 2022 als Schatzmeister der **FBMA-Stiftung**.



JAN-BEREND HOLZAPFEL
Mitglied des Stiftungsrats

Jan-Berend Holzapfel ist Inhaber der traditionsreichen **J. T. Ronnefeldt KG** in Frankfurt am Main. Das Familienunternehmen entwickelt und vertreibt seit 1823 hochwertigen Tee für Hotellerie und Gastronomie. Nach einem Studium der Betriebswirtschaft und ersten Auslandserfahrungen übernahm er Verantwortung für Strategie, Vertrieb und Nachhaltigkeit im Unternehmen. Unter seiner Leitung wurden neben internationalen Märkten auch Initiativen zur Qualitätssicherung und nachhaltigen Beschaffung im Teegeschäft ausgebaut.

Darüber hinaus engagiert er sich im Branchenumfeld: Als Mitglied verschiedener Fachnetzwerke setzt er sich dafür ein, die Wertschätzung von Genuss und Gastfreundschaft in der Hotellerie und Gastronomie lebendig zu halten. Dabei steht für ihn im Mittelpunkt, dass handwerklich geprägte Produkte, mittelständische Strukturen und vertrauensvolle Partnerschaften Zukunft haben.

Sein ehrenamtliches Mitwirken in der **FBMA-Stiftung** verbindet er mit dem Wunsch, Nachwuchs zu fördern, Werte zu vermitteln und nachhaltige Impulse für die Branche zu geben – im Bewusstsein, dass Gastlichkeit und Qualität von Menschen getragen werden, nicht nur von Prozessen.



MERLE LOSEM
Mitglied des Stiftungsrats

Merle Losem ist Expertin für moderne berufliche Bildung mit einem besonderen Fokus auf Mitarbeiterbindung und nachhaltige Personalentwicklung in der Hospitality-Branche. Sie ist Gründerin und Gesellschafterin der **Deutschen Hotelakademie** und Initiatorin des renommierten **Hospitality HR Award**.

Als Mitglied des Stiftungsrats der **FBMA-Stiftung** bringt sie ihre umfassende Erfahrung in digitaler Weiterbildung, Talentförderung und strategischer HR-Arbeit ein.



ROLF WESTERMANN
Mitglied des Stiftungsrats

Rolf Westermann ist Co-Founder des Inner Circle Hospitality und Chefredakteur Deutschland der Schweizer Branchen-Fachplattform **HOTEL INSIDE**. Er ist Stiftungsratsmitglied der Medienstiftung Leipzig, außerdem Mitglied in mehreren Jurys, wie beim Kinder- und Jugendhilfepreis der AGJ und dem Medienpreis Mittelstand. Bis Ende 2025 arbeitete er fast 12 Jahre lang beim dfv Deutscher Fachverlag und war dort Chefredakteur der ahgz Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung sowie Chefredaktionsmitglied der dfv Hotel- und Gastronomedien. Bekannt wurde Westermann als langjähriger Juryvorsitzender und Co-Moderator der Award-Gala »Hotelier des Jahres« und als Co-Moderator der »Nacht der Sterne« sowie als Autor des Buches »Der Tag der Entscheidung« über führende Persönlichkeiten aus der Hotellerie (Matthaes Verlag), das 2018 als »Mittelstandsbuch des Jahres« ausgezeichnet wurde. Zuvor war er rund 23 Jahre bei der Deutschen Presse-Agentur u.a. als Landesbüroleiter Ost für die Hauptstadt und die neuen Bundesländer mit Sitz in Berlin.

Danach wurde er stv. Chefredakteur der Nachrichtenagentur dapd, dann Ressortleiter Nachrichten bei der **BILD** Bundesausgabe.

Zusätzlich arbeitete er zehn Jahre lang als Dozent für verschiedene Hochschulen (u.a. TU Dresden, FU Berlin, FH Magdeburg und Mittweida).



Prof. Dr. h.c. STEPHAN GERHARD
Mitglied des Stiftungsrats

Prof. Dr. h.c. Stephan Gerhard ist Geschäftsführender Gesellschafter der Solutions Holding GmbH mit Büros in München und Frankfurt am Main. In der Solutions Holding sind über 30 Beteiligungen in Hotellerie, Gastronomie, Beratung, Sport und Security gebündelt. Stephan Gerhard begann seine beraterische Laufbahn nach der Ausbildung zum Hotelkaufmann, der mehrjährigen Tätigkeit in führender Position in der Hotellerie und dem Studium der Betriebswirtschaft 1982 als (Junior-)Berater bei der BBG-Consulting GmbH in Düsseldorf. Bevor er die TREUGAST Unternehmensberatungsgesellschaft mbH in München gründete, war er drei Jahre Geschäftsführender Gesellschafter bei der K&P Consulting GmbH München.

Stephan Gerhard ist Professor auf Lebenszeit und hält unter anderem Vorlesungen an der Bauakademie Biberach, an der Hochschule Fresenius in Hamburg und an der Staatlichen Universität in Batumi, wo ihm im Jahr 2019 hierfür die Ehrendoktorwürde verliehen wurde. Darüber hinaus ist er Autor zahlreicher Veröffentlichungen und Vorträge zur Entwicklung des internationalen Hotel(-immobilien)marktes und aktives Mitglied in diversen branchenrelevanten Institutionen, unter anderem im FBMA-Stiftungsrat.

Als Würdigung der »Herausragenden Leistungen für die Hotellerie« erhielt Prof. Dr. h.c. Gerhard und die TREUGAST Solutions Group die Auszeichnung »Special Award Hotelier des Jahres 2011« vom Deutschen Fachverlag und der ahgz. Darüber hinaus wurde die TREUGAST Solutions Group unter seiner Führung durch die American Academy of Hospitality Sciences mit dem Star Diamond Award ausgezeichnet.



ROLF SEELIGE-STEINHOFF
Beirat

Der Dipl.-Ing. und Dipl.-Kfm. Rolf Seelige-Steinhoff kam 1991 nach Usedom und gründete mit seinem Vater die SEETELHOTELS. Heute umfasst das Familienunternehmen 16 Häuser auf Usedom und ein Hotel auf Mallorca. Grundlage seines Handelns ist die Vision: Destinationen mit Strahlkraft zu entwickeln und maßgeschneiderte Angebote für ein sonnengeküsstes Leben zu schaffen - geprägt von den Unternehmenswerten: Liebe, Respekt und Sinn.

Für Seelige-Steinhoff bedeutet Hotellerie, Orte mit Seele zu gestalten - verbunden mit Menschen, Kultur und Geschichte. Deshalb engagiert er sich seit Jahren für die Usedomer Literaturtage und das Usedomer Musikfestival. Als Vorsitzender der »Usedomer Musikfreunde e.V.« trägt er dieses international beachtete Festival mit und macht Kultur zu einem festen Bestandteil des Urlaubserlebnisses. Auch die Literaturtage unterstützt er aus der Überzeugung, dass Geschichten und Musik Usedom lebendig halten.

Bis zu 550 Mitarbeiter begleiten diesen Weg - mit Fokus auf Wertschätzung, Ausbildung und Teamgeist. Für sein Wirken wurde Seelige-Steinhoff vielfach ausgezeichnet - unter anderem als »Hotelier des Jahres« und Träger der renommierten Brillat-Savarin-Plakette.



Dr. CAROLINE VON
KRETSCHMANN
Beirat

Dr. Caroline von Kretschmann ist geschäftsführende Gesellschafterin des Europäischen Hofs in Heidelberg. Sie führt das 5-Sterne-Superior-Hotel in 4. Familiengeneration. Nach einer Banklehre bei der Deutschen Bank Frankfurt studierte sie Betriebswirtschaft an der Hochschule St. Gallen, wo sie auch promovierte.

Vor dem Eintritt ins Familienunternehmen war sie als Strategie- und Organisationsberaterin tätig, davon 4 Jahre in der internationalen Strategie- und Organisationsberatung Bossard Consultants und 11 Jahre als Gründungspartnerin in der Metropolitan Consulting Group. Mit dem Eintritt ins Familienunternehmen gründete sie mit Melanie Frowein die Komplementärberatung DUE CONSULTANTS.

Neben zahlreichen Ehrenämtern ist sie Vizepräsidentin des Verbandes DIE FAMILIENUNTERNEHMER und Ehrensenatorin der Universität Heidelberg. Neben zahlreichen Ehrungen wurde sie 2022 Hotelier des Jahres und erhielt 2023 die 66. Brillat-Savarin-Plakette.



MICHAEL FÄßLER
Beirat

Michael Fäßler ist Hoteldirektor und Inhaber des Sonnenalp Resorts sowie geschäftsführender Gesellschafter der Sonnenalp Unternehmensgruppe mit vier Firmen und über 500 Mitarbeitern. Er ist verheiratet mit Dr. Anna-Maria Fäßler und Vater von Jakob und Viktoria; Sohn Jakob gehört seit 2024 zur Geschäftsleitung.

Nach Wirtschaftsabitur, Bundeswehrdienst und Diplomabschluss an der Hotelfachschule Lausanne sammelte Fäßler internationale Erfahrung in Europa, den USA, Saudi-Arabien und auf den Bermudas.

Seit 1984 in der Leitung der Sonnenalp, führt er das Unternehmen seit 1994 - seit 2010 gemeinsam mit seiner Frau. Er verantwortet den Generationswechsel, die operative Führung sowie umfassende Modernisierungen, darunter den 16.000 m² großen Wellnesspark.

Ehrenamtlich ist er u.a. kommunalpolitisch und im Tourismus engagiert. Zahlreiche Auszeichnungen, darunter Hotelier des Jahres und das Bundesverdienstkreuz, würdigen sein Wirken. Im Jahr 2021 ehrte die FBMA-Stiftung das Hoteliers-Ehepaar Dr. Anna-Maria und Michael Fäßler für seine herausragende Leistung mit der 65. Brillat-Savarin-Plakette.



THOMAS SCHREINER
Beirat

Thomas Schreiner, Vice President Laurent-Perrier Deutschland, Österreich, Schweiz.

Nach kaufmännischer Lehre und BWL-Studium seit 40 Jahren in der Getränkebranche tätig. Mit Stationen bei Diageo (ehemals Weltmarken) im Verkauf, LVMH (Veve Clicquot: Marketing Director), Nestlé Waters/S.Pellegrino (Channel Director/Mitglied der Geschäftsleitung) für Deutschland und Österreich.

Von 2008 bis 2020 als General Manager und Gründer der Niederlassung Deutschland sowie seit 5 Jahren als Vice President für Deutschland, Österreich und die Schweiz für die weltweit drittgrößte Champagnermarke Laurent-Perrier tätig.

Thomas Schreiner ist auch seit 14 Jahren Herausgeber des renommierten Hornstein-Rankings, das einen Querschnitt der berühmtesten Restaurants in Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz darstellt. Darüber hinaus Veranstalter des bekannten Sterne-Cups der Köche, der seit 28 Jahren in Kitzbühel und Ischgl stattfindet sowie Gründer der Weltmeisterschaft der Gastronomie im Skilaufen (Ischgl) und Golfen (Bad Griesbach). Seit langen Jahren auch Mitglied der Sommelier-Union und der Deutschen Barkeeper Union sowie zweiter Vorsitzender des Ordre de Coteaux de Champagne in Deutschland.

2025 erhielt Thomas Schreiner die 68. Brillat-Savarin-Plakette und steht seit dieser Zeit mit Rat und Tat der FBMA-Stiftung zur Verfügung, um die Belange von Hotellerie und Gastronomie gebührend in den Vordergrund zu stellen und diese zu fördern.



IMPRESSUM

ISBN 978-3-00-087123-8

1. Auflage 2026

FBMA-Stiftung

Rechtsfähige Stiftung des bürgerlichen Rechts

Platter Straße 2

65193 Wiesbaden

info@fbma-stiftung.de

(Vorstehende Angaben sind zugleich Pflichtinformationen nach GPSR)

Die Stiftung behält sich die Verwertung der urheberrechtlich geschützten Inhalte dieses Werkes für Zwecke des Text- und Data-Minings nach § 44 b UrhG ausdrücklich vor. Jegliche unbefugte Nutzung ist hiermit ausgeschlossen.

HINWEIS

Die Informationen in diesem Buch sind von den Autoren und der Stiftung sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren beziehungsweise der Stiftung und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Projektleitung: Konrad Pötzel, Lena Kraft (articolare public relations), Rolf Westermann

Konzeption und Redaktion: Rolf Westermann, www.innercirclehospitality.de

Lektorat: Dr. Detlev Wilhelm Klee, Frankfurt

Umschlaggestaltung, Layout, Satz: Jeanne van Stuyvenberg, www.die-basis.de

Druck und Reproduktion: be1druckt GmbH, Nürnberg

Papier: Magno Volume, holzfrei weiß, FSC Mix



Printed in Germany

www.fbma-stiftung.de