



ADLON VERPFLICHTET

Currywurst mit Blattgold oder ein Gitarrenständchen um zwei in der Früh: Der Grazer Philipp Pögl erfüllt als F&B-Direktor exklusive Gästewünsche im berühmtesten Hotel Deutschlands, dem Adlon Kempinski in Berlin.

Halb sieben Uhr morgens. Die Sonne strahlt durch die Bogengänge des Brandenburger Tors. Kaum hundert Meter entfernt, im Hotel Adlon Kempinski, eröffnet das leise „Plopp“ der ersten Champagnerflasche den Frühstücksreigen. Das Gurgeln des indisch inspirierten Brunnens mischt sich höchst vornehm mit dem

Klirren des Silberbestecks und dem leisen Geplauder der ersten Gäste. Zwischen glattem Standarddeutsch sticht schnell das gefällige Österreichisch von Philipp Pögl hervor, der gut gelaunt und gewandt durch die Frühstücksräume schwirrt. Er begrüßt die Gäste aber auch in perfektem Englisch oder Italienisch, telefoniert betreffend der Erfüllung der Wünsche einer Delegation

aus den Emiraten („Selbstverständlich haben wir eigene Küchenbereiche für ihre privaten Köche reserviert“) und rührt ganz nebenbei die Mandelcreme durch („Die muss wirklich öfter bearbeitet werden“).

Seit 2016 ist das Adlon Kempinski Wirkungsstätte des gebürtigen Grazers, vor einem Jahr wurde er zum F&B-Direktor bestellt. F&B umfasst alle Ser-



KERNÖL AM BRANDENBURGER TOR. F&B-Manager Philipp Pögl freut sich über „steirisches Gold“ aus der Heimat.

vices, die mit Essen und Trinken zu tun haben, und das betrifft im Adlon neben dem Frühstück auch drei Restaurants, die Lobby-Bar, den Room-Service, das „Adlon To Go“, das Mitarbeiterrestaurant, die Pâtisserie sowie das umfangreiche Bankettgeschäft mit Empfängen und Galadiners. „Adlon oblige“, übersetzt „Adlon verpflichtet“, gab schon Erbauer Lorenz Adlon als Motto des Hauses aus und diesem wird gehuldigt. „Hier F&B-Manager zu sein ist etwas Großes, etwas Gigantisches. Aber es geht nicht nur um Essen und Trinken. Für mich bedeutet dieser Job, Menschen glücklich zu machen und Erlebnisse zu kreieren“, erzählt Pögl mit einem Strahlen, die die Liebe zu dieser Aufgabe deutlich macht.

Glück ist relativ und für die erlesene Hotelklientel vielleicht noch relativer: Für den einen Gast ist es das Wachtel zum Frühstück, für einen anderen das Ständchen eines E-Gitarristen vor der Suite um zwei Uhr morgens. „Das entscheidende Wort ist für mich Empathie. Ich will den Gast verstehen, auf ihn eingehen und die unterschiedlichen Erwartungshaltungen erfüllen“, erklärt Pögl seine Philosophie.

Als F&B-Direktor ist der 33-Jährige aber nicht nur nah am Gast, sondern auch Bindeglied zwischen strategischem Topmanagement und operativem Kern. 240 der über 500 Mitarbeiter unterstehen ihm direkt, was einen Einblick in die Dimension des Hauses und der Stelle gibt. Er ist entscheidend an der Ent-

wicklung neuer Gastronomiekonzepte beteiligt. Seit einem Jahr werden in der Lobby-Bar etwa Berliner Klassiker serviert. Doch es wäre nicht das Adlon, käme die Currywurst ganz ordinär daher: Gut im Biss und mit Blattgold bestäubt, sollte der Snack dann doch mit Messer und Gabel gegessen werden.

Die steirische Note bringen Weine von Polz und Tement – und natürlich das Kürbiskernöl. „Es kann nicht sein, dass der F&B-Direktor Steirer ist und dann gibt es kein Kernöl im Haus“, sagt Pögl und lacht. Viele Gäste würden ihn ansprechen, woher er denn komme. Wenn Sie dann zu Graz keine Assoziationen haben, schafft Pögl sie kulinarisch mit Vanilleeis samt einem Schuss Kernöl. Die Verbindung



EXKLUSIV. Butler Ricardo (r.) und Philipp Pögl stehen den Gästen in den elitären Refugien rund um die Uhr zur Verfügung.

zur Heimat war dem Grazer bei allen seinen Auslandsstationen in fünfzehn Jahren – von England über Ägypten und Kenia bis Abu Dhabi – wichtig. „Egal, wo ich bin, in der Früh schalte ich über das Internet das österreichische Radio ein. Ich höre gerne den Dialekt und sogar, ob's auf der Südbahn gerade Stau gibt“, erzählt der Grazer. Auch die Urlaube gehen jedes Jahr in die Steiermark. „Was ich mit Graz verbinde, ist die Gemütlichkeit und die Gastlichkeit, das macht für mich die Stadt aus. Das ist ein guter Kontrast zum überpulsierenden Berlin und auch bei uns im Hotel ist ja immer etwas los.“

Schon seit jeher war das Adlon gesellschaftliche Bühne und Treffpunkt für Staatsoberhäupter, Stars, Intellektuelle, Künstler und Unternehmer. Sie kommen heimlich durch die Tiefgarage oder öffentlichkeitswirksam zum Vordereingang. Michael Jackson gefährdete unter Mediengetöse sein Baby, indem er es über das Balkongeländer hob. Michail Gorbatschow blickte von seiner Suite auf das geeinte Berlin. Angela Merkel speiste hier mit Barack Obama zum Abschied seiner Amts-

zeit. Obamas entspannte Art war es auch, die Philipp Pögl besonders beeindruckte: „Er ist ganz locker mit einem Kaffeebecher über den Pariser Platz marschiert, statt in die Limousine zu steigen. Alle CIA-Leute rundherum waren vollkommen nervös, weil der Präsident selbstständig den Plan geändert hat und einfach mal spaziert ist.“ Der österreichische Bundespräsident Van der Bellen hat ebenfalls schon im Adlon genächtigt und auch er war „sehr entspannt“, wie Pögl preisgibt. Ansonsten hält sich der F&B-Direktor mit der Nennung von bekannten Namen aber diskret zurück.

Zurück am Frühstücksbuffett. Die letzten Gäste bedienen sich knapp vor Mittag noch einmal an der Kaviarbar, eine Servicedame legt in Handschuhen frische asiatische Häppchen nach. Philipp Pögl beobachtet die Szenerie und plant schon die nächste Erweiterung des hochgelobten Adlon-Frühstücks. Eine Bloody-Mary-Ecke mit ausgewählten Wodkas soll entstehen. Der Tomatensaft dafür darf nicht aus Flaschen oder gar Packerln kommen, sondern wird frisch gepresst. Adlon oblige. ●

Pia Raunjak-Niederwimmer

Die Geschichte des Adlon Kempinski

1907 vom ehrgeizigen Geschäftsmann Lorenz Adlon erbaut. Das erste Grandhotel Deutschlands war Treffpunkt der Größen der damaligen Zeit. Startenor Enrico Caruso wohnte hier ebenso wie Charlie Chaplin, Greta Garbo, Marlene Dietrich oder Richard Strauss. Der Aufschwung des Hotels nahm mit dem Beginn des NS-Regimes allmählich ein Ende. Die NS-Bonzen konnten sich mit dem internationalen Flair der Luxusherberge nicht so recht anfreunden und später wurde sie sogar als Lazarett genutzt. Fatalerweise brannte das Gebäude in den ersten Tagen nach Kriegsende aus. 1997 wurde es in Anlehnung an den Vorgängerbau neu errichtet und die Führung legt viel Wert darauf, die Historie hochzuhalten. Das von der Kempinski-Gruppe geleitete Haus gehört zu den 375 „Leading Hotels of the World“. www.kempinski.com/de/berlin/hotel-adlon