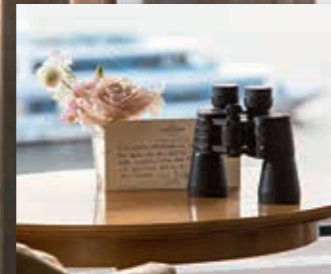


© CHRISTOPH BAUER



**Jost Deitmar**  
Hotel Louis C. Jacob, Hamburg



Das Hotel Louis C. Jacob im feinen Hamburg-Nienstedten glänzt mit Stil und Understatement. Hotelchef Deitmar plaudert mit jedem Gast. Für den Blick auf die Elbe steht ein starkes Fernglas am Fenster, für den Genuss eine Karaffe mit Sherry.

## DIESE HOTEL-CHEFS SCHREIBEN KLEINIGKEITEN GROSS

**E**chter Luxus kommt ohne große Gesten aus. Die wahre Kunst des Luxus ist es, Kompliziertes so zu vereinfachen, dass daraus außergewöhnlicher Komfort entsteht. Im Hotel Louis C. Jacob beginnt das bei der Ankunft des Gastes: Anmelden an der Rezeption? Überflüssig. Ein Hotelmitarbeiter führt den Gast gleich auf sein Zimmer. Dort kann er das vorbereitete Anmeldeformular in Ruhe vervollständigen und später abgeben.

Das Hotel, ein weißes Herrenhaus, ist Mitglied im feinen Zirkel der Leading Hotels of the World. Es liegt in Hamburg – der Stadt, deren Bürger seit Generationen ihr „hanseatisches Understatement“ pflegen. Auch Hoteldirektor Jost Deitmar. Statt Pomp setzt er auf Praktisches: In den Zimmern mit Blick auf Hafen und Elbe liegen hochwertige Fern-

gläser. Damit kann man den Kapitänen der vorbeiziehenden Hochseeschiffe bei der Arbeit zuschauen. Dazu einen Sherry? Die Kristallkaraffe steht bereit. Und wer mit dem Auto angereist ist, hat bei der Weiterfahrt optimalen Durchblick: Wie selbstverständlich lässt das Hotel nachts die Scheiben aller Autos in der Tiefgarage reinigen. Eine dezente Visitenkarte weist darauf hin.

„Meine Mitarbeiter müssen sich nicht an strenge Standards halten. Wichtig ist, dass sie selbstständig im Sinne des Gastes handeln“, sagt Hotelchef Deitmar. Unter seinen 140 Mitarbeitern sind junge Frauen und Männer, die selbst einmal irgendwo auf der Welt Hoteldirektor werden möchten. Im „Jacob“ durchlaufen sie alle Abteilungen und bekommen den Schriff, der wahren Luxus kennzeichnet. Ohne große Gesten.



Anfahrt auf Positano mit dem hoteleigenen Boot. Auf der Terrasse über der Bucht werden Meeresfrüchte serviert (oben). Bar-Manager Robert Wimmer arbeitet seit 25 Jahren im Le Sirenuse. Er zog der Liebe wegen von Wien nach Positano. Dem Ort hat er einen Drink gewidmet: „The Positano“ ist eine sommerliche Martini-Variation.

**P**ositano, das romantische italienische Fischerdorf an der weltbekannten Amalfiküste bei Neapel. Wer hier nicht zu den 4000 Einwohnern gehört, muss sich den Besuch leisten können – zum Beispiel im Hotel Le Sirenuse. Es thront hoch oben über der felsigen Bucht. Der charmante Palazzo, mit Antiquitäten möbliert, war das Sommerhaus der Familie Sersale – bis die Geschwister Aldo, Paolo, Anna und Franco 1951 daraus ein Hotel machten.

Heute führt Francos Sohn Antonio Sersale die 58-Zimmer-Villa. Den Sommerhaus-Charakter und die familiäre Atmosphäre hat er erhalten. Le Sirenuse lebt fast ausschließlich von Stammgästen. Sie kennen das Personal seit vielen Jahren. Und umgekehrt: Concierge Gennaro Cozzolino, seit 28 Jahren dabei, übt sich täglich im Gedankenlesen: „Mein Anspruch ist es zu wissen, was die Gäste wünschen, bevor sie es aussprechen.“ Ein Butler im privaten Palazzo hätte vermutlich das gleiche Selbstverständnis. „So etwas“, sagt Sersale, „kann nur funktionieren, wenn man Mitarbeiter auf Dauer hält.“ ←



**Antonio Sersale**  
Hotel Le Sirenuse, Positano

Antonio Sersale führt das Hotel Le Sirenuse in zweiter Generation. Bei ihm sollen die Gäste sich fühlen als seien sie zu Besuch im Sommerhaus der Familie.

© FRANCO CALEGARI, LE SIRENUSE