

Inhalt

Vorwort

Ein einmaliges Leben. Sechs Jahrzehnte
Gastronomie und Hotellerie 7

Kapitel 1

Moin in Zarrentins frischer Küche! Block Menü:
Schlüsselerlebnis vor einem halben Jahrhundert 15

Kapitel 2

Zwischenbilanz im Gründerzimmer: »Wer aufhört,
besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein.« 33

Kapitel 3

Start im Dorf Harkebrügge:
Lehren für eine Erfolgsgeschichte 49

Kapitel 4

Eine Erfahrung nach der anderen.
Wie Bausteine. Leinen los in Hamburg 65

Kapitel 5

Erfahrungsschatz. Der Schlüssel zur feinen
Restaurantküche des 21. Jahrhunderts 85

Kapitel 6

Weichensteller und Vertrauensperson Stephan von Bülow.
Warum Systemgastronomie sinnvoll ist 109

Kapitel 7

Spurensuche an der Weinstraße:
auf den guten Geschmack gekommen 123

Kapitel 8

Hafenliebe an der Ostseeküste: volle Fahrt voraus.
Mit System 139

Kapitel 9

Die Ideenküche der Chef Akademie 149

Kapitel 10

Eine Hotelwelt voller Heiterkeit.
Mumm mit fünf Sternen. Grand Elysée Hamburg 165

Kapitel 11

Ein Tag im Leben des Gründers – Vertrauen und
menschliche Nähe. Philosophie. Ratschläge. Lehrsätze 187

Kapitel 12

Genussgipfel guter Gastgeber.
Erfahrungsaustausch im Block House der ersten Stunde 209

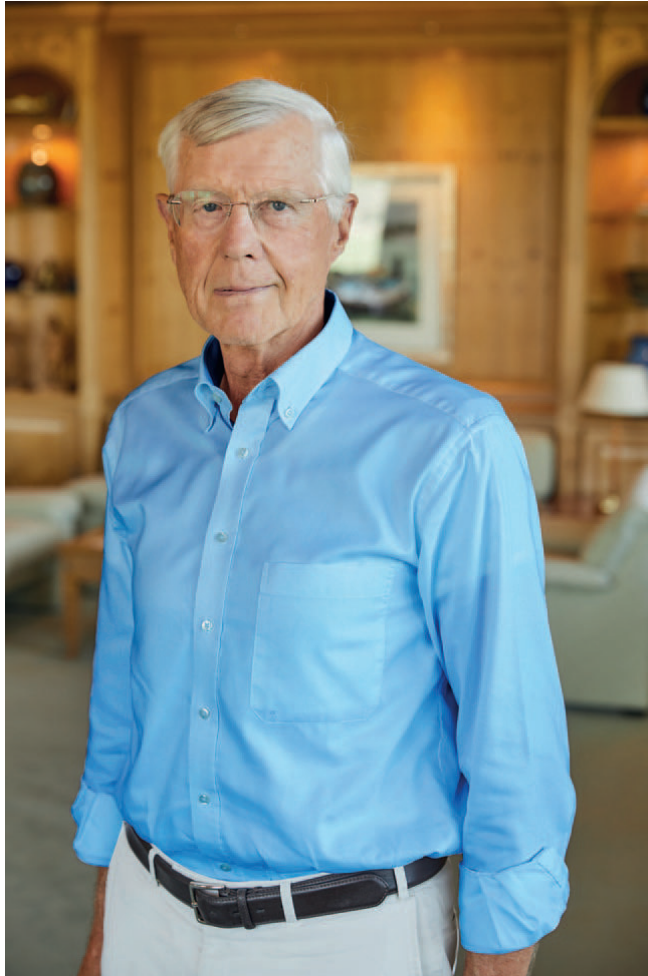
Eingestreu: 50 Zitate Eugen Blocks

Eingestreu: Über Eugen Block – Fragen kurz & bündig an:
Christian Rach, Cornelia Poletto, Uwe Seeler, Marcell Jansen,
Stefan Aust, Johann Lafer, Michael Stich, Wladimir Klitschko,
Christian Lindner, Katharina Fegebank, Peter Tschentscher,
Gretel Weiß, Hans Rudolf Wöhr, Horst Lichter, Ole von Beust

Biografien 220

Abbildungsverzeichnis 222

Eugen Block, 2021



Vorwort

Ein einmaliges Leben. Sechs Jahrzehnte Gastronomie und Hotellerie

Dem Zufall überlässt eine Persönlichkeit wie Eugen Block nur wenig – vor allem nicht Grundpfeiler seines Geschäfts. Mögen spontane Ideen bisweilen durchaus einen Kick geben: gut geplant ist halb gewonnen. Der grundsolide, erdverwachsene Unternehmer mit norddeutschem Wurzelwerk schätzt die Präzision. Das war schon früher so: In seinem Elternhaus im Oldenburger Münsterland lernte er ganz selbstverständlich, dass sich regen Segen bringen kann. Von jeher wurde die Familie vom Kaufmannsgepräge geprägt. Anständige Arbeit, Verlässlichkeit und Zukunftsglaube ebnet den Pfad zum Erfolg.

Ursprünglich sollte der junge Katholik Priester werden. Zwar glaubt er an Gott, damals wie heute, doch setzte er beruflich weltliche Akzente. Seine Lehre im Ratskeller zu Münster war der Start zu einer atemberaubenden Karriere. Mit Charakter. Praktisch aus dem Nichts, mit geliehenem Geld und jeder Menge Optimismus, schuf Eugen Block einen neuartigen Restauranttypus. Die Idee seines Block House (unkomplizierte Küche, leckeres Essen zu bezahlbaren Preisen, verlässliche Qualität, kein Firlefanz) ist zeitlos jung. Wenn alles gut läuft, soll im Jahr 2023 Steakhaus Nummer 47 den Grill anschmeißen.

Es handelt sich um eine einmalige Erfolgsgeschichte. Standort des jüngsten Restaurantnachwuchses ist das Deutschlandhaus, am Gänsemarkt der Hansestadt Hamburg komplett neu gebaut. Nicht



Eugen Block, 1949