

The World's Finest Clubs expandiert

Rund 70 weltweit angesiedelte Clubs und Restaurants, die sich vor allem durch ihr außergewöhnliches Design auszeichnen, sind im *The World's Finest Clubs* (WFC) zu einem Netzwerk zusammen geschlossen. Rund 700 Mitglieder - meist Vielflieger - sind im Besitz einer Membercard.



Sie genießen neben freiem Eintritt auch die VIP-Bereiche in den angesagten Clubs, erhalten Rabatte in den Member-Hotels wie dem *Baur au Lac* (Zürich), *Adlon* (Berlin), *Président Wilson* (Genf), *25 Hours* (Hamburg) oder *Le Meridien* (Wien) und werden zu speziellen Events eingeladen. Gegründet wurde der WFC 2003 in Zürich von **Patrick Liotard-Vogt** aus der *Nestlé*-Dynastie. Grossvater **Pierre Liotard-Vogt** fädelt als Präsident von Nestlé 1974 den Einstieg bei *L'Oréal* ein.

Patrick Liotard-Vogt Der 23-Jährige ist seit 2007 Mehrheitsaktionär der *The World's Finest Clubs AG*, die die Memberkarten verkauft. Die Clubs liegen in Metropolen wie Frankfurt mit *Cocoon*, *Apartment* und *King Kamehameha Club*, Berlin bietet das *Adagio* und *Felix*, in Hamburg gehört das *Golden Cut*, in München das *Baby* und in Köln das *Diamonds* dazu. Auf Sylt tummeln sich die Frequent Traveller im *Club Rotes Kliff*. Man trifft sich in New York im *Kiss & Fly* oder *Pink Elephant* und in Mailand im *Armani Privé*. Die Member-Card gibt es über die Empfehlung eines WFC-Clubmanagers, Mitglieds oder einer der Partner wie *Jonny Walker*, *Dom Pérignon*, *Belvedere Vodka* sowie *Zino Platinum Zigarren*. sp

Jamie Oliver Kochshow in Hamburg und Frankfurt

Zum Herbst und Winter, wenn die Nächte länger werden, bricht die Zeit der Dinnershows in Deutschland an. Da steckt viel Geld drin. Das sagte sich



Jamie Oliver in Hamburg © David Loftus

auch der berühmteste Koch im Königreich **Jamie Oliver**. Der Popstar der europäischen Kochszene packt seinen Messerkoffer und kommt am 13. November mit dem 'Jamie Oliver Dinner' nach Hamburg und am 20.11.08 nach Frankfurt/Main. Mit der Verpflichtung von Jamie Oliver als Lizenz-, Ideen- und Rezeptgeber ist der *Prime Time Entertainment AG* aus Mörfelden-Walldorf

(u. a. *Witzigmann Palazzo*) ein besonderer Coup gelungen. Der Starkoch hat dabei nicht nur gemeinsam mit **Thomas Jaumann**, Executive Chef des Jamie Oliver Dinners das Vier-Gang-Menü kreiert (Jakobsmuschel, Safran-Risotto, Rinderfilet, Dessert-Variationen), sondern nimmt nach Angaben der Veranstalter auch regen Anteil an der Ausarbeitung des Show-Programms, das eine unterhaltsame Parodie auf die zahlreichen deutschen TV-Kochshows sein soll.

Jamie Oliver wird bei allen Premieren anwesend sein und die Spielorte regelmäßig besuchen. Die Preise für ein Einzelticket (ohne Getränke) liegen zwischen 89 und 129 Euro. Pro Standort sind an sechs Abenden pro Woche 40 Servicemitarbeiter und 18 Köche im Einsatz. 5.000 Karten sind schon verkauft, jetzt wird über eine Expansion des Konzepts nach München oder Düsseldorf nachgedacht. Infos unter www.jamie-s.com al

Oberaufsicht Block House

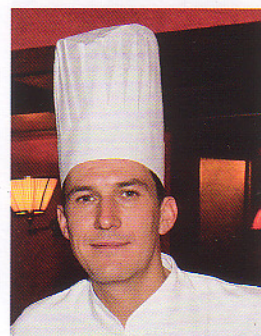
Der frühere *Jägermeister*-Sanierer **Dr. Hasso Kaempfe** (58) hat jetzt die Oberaufsicht bei der Hamburger Steakhaus-Gruppe *Block House* übernommen! Der neue Vorsitzende des Aufsichtsrates kontrolliert die *Block House Handels AG* (u. a. Fleischerei, Menu-Fabrik in Zarrentin, Block House Food). **Dirk E. Block** ist seit Anfang des Jahres Chef der *Eugen Block Holding* und führt damit 1.650 Mitarbeiter und verwaltet 190 Mio. Euro Umsatz. Hasso Kaempfe soll wichtige und zukunftsweisende Impulse für die weitere Unternehmensentwicklung geben. rk

Maier geht auf's Schloss

Günther Maier übernahm als neuer Küchenchef den Herd im *Asamer Freisitz Raith*, einem Schlosshotel in Gemunden in Österreich. Der gebürtige Steirer arbeitete in den besten Häusern seiner Heimat und Deutschland. Beruflich war er international unterwegs: *Tristan* auf Mallorca und *Fat Duck* (In Bray) bei **Heston Blumenthal** sowie im *Restaurant Korso* und im *Hotel Zürserhof* in Österreich. In Wien war er im *Mörwalds Golfclub Fontana*, *Restaurant Walter Bauer* und *Restaurant Weibel*. rk

Zehn Jahre sind genug

Nach zehn Jahren als Chef de Cuisine im *Doc Chengs* (Hamburg) wechselte **Nils Mester** innerhalb des *Fairmont Hotels Vier Jahreszeiten* in die Position des Sous-Chefs von Küchendirektor **Klaus Ladendorf**. Neuer Küchenchef im *Doc Chengs* mit seiner euro-asiatischen Küche ist **Jan Unger**, der dort seit fünf Jahren hinterm Herd steht. Die berufliche Vita des 34-Jährigen: SAS



Jan Unger

Radisson Hotel Lübeck, *M/S Arkona*, *Restaurant Seaside* (Lübeck). Zuletzt war er als Küchenchef bei der Firma *Nord-event* in Hamburg beschäftigt. rk