

VIER WEGE, EINE VISION

Ob über den Wolken, in der Haute Cuisine oder auf dem Hotelparkett – Luxusreisen von heute tragen längst eine weibliche Handschrift. Doch in einer Branche, die noch immer stark männlich geprägt ist, braucht es mehr als nur Leidenschaft. „Connection to Paradise“ stellt vier Power-Frauen aus der Hospitality-Branche vor.

Foto: Kieferpix/Stock.Adobe.com



SUSANNE GRÄFIN VON MOLTKE:
**DIE STRATEGIN DER
 NACHHALTIGKEIT**

Während andere noch vom Spagat zwischen Luxus und Umweltbewusstsein sprechen, lebt Susanne Gräfin von Moltke ihn längst. Die Unternehmerin und Vorstandsmitglied bei Relais & Châteaux transformierte das Hotel „Gut Steinbach“ im Chiemgau zu einem Vorzeigeprojekt in Sachen regionaler Luxus. Ihre Vision: ein touristisches Erlebnis, das Exzellenz mit ökologischer und kultureller Verantwortung vereint. „Luxus kann und muss nachhaltig sein“, sagt sie, „und wir müssen lernen, diese Werte auch dem Gast zu vermitteln.“ Als Frau in Führungsposition in der internationalen Hotellerie weiß sie, wie wichtig Sichtbarkeit und Vorbilder sind. Ihre Devise für junge Talente: „Mach dich auf allen Ebenen unentbehrlich – und hab keine Angst davor, neu anzufangen.“

DIE LUXUSREISEBRANCHE WIRD OFT VON MÄNNERN DOMINIERT. WIE HABEN SIE SICH ALS FRAU IN DIESER EXKLUSIVEN WELT BEHAUPTET?

Diesen Eindruck habe ich auch. Die meisten Hoteldirektoren sind in der Tat Männer. Aber ich sehe immer mehr starke, junge Frauen in Führungspositionen. Aus meiner Sicht sind Frauen bestens dazu prädestiniert, einen Job in der Hotellerie hervorragend auszufüllen. Man muss teamfähig sein, kommunikativ, fachlich versiert, es braucht ein hohes Maß an Empathie und Fleiß. Eigenschaften, die Frauen sehr gut beherrschen. Im Vorstand von Relais & Châteaux sind wir 5 Männer und 3 Frauen. Neben mir gibt es noch eine Südafrikanerin und eine Japanerin. Wenn wir diese Quote in allen deutschen DAX-Unternehmen hinbekämen, wären wir doch einen deutlichen Schritt weiter.

GIBT ES EINE FRAU IN DER BRANCHE, DEREN KARRIERE ODER MINDSET SIE BESONDERS BEEINDRUCKT?

Drei sogar. Caroline von Kretschmann zum Beispiel. Sie ist Eigentümerin des „Europäischen Hof“ in Heidelberg und eine starke Stimme in der deutschen Hotellerie. Ebenso beeindruckend finde ich Anna-Maria Fäßler vom Hotel „Sonnenalp“, die dort sehr innovativ tätig ist. International betrachtet, verehere ich Shan Varty von Londolzi, die gemeinsam mit ihrem Mann Pionierin in Sachen nachhaltiger Safari-Tourismus ist. Sie hat Gastfreundschaft im Einklang mit Nachhaltig-

keit und Diversität nochmal auf eine andere Ebene gebracht. Zudem engagiert sie sich in einer Stiftung für die Bildung von Kindern in der Region. Shan Varty ist auch meine Kollegin im Executive Committee von Relais & Châteaux.

SIE SIND SEIT 2020 VORSTANDSMITGLIED DIESER RENOMMIERTEN HOTEL- UND RESTAURANTVEREINIGUNG - VOR WELCHEN HERAUSFORDERUNGEN STEHT DIE BRANCHE IHRER MEINUNG NACH?

Nachhaltigkeit ist ein großes Thema. Parallel will der Gast das uneingeschränkt luxuriöse Reiseerlebnis. Relais & Châteaux ist eine Vereinigung von 580 privaten Hotels in 65 Ländern. Wir sind keine Kette, sondern funktionieren eher wie eine NGO. Uns einen dieselben Werte, jedoch hat jedes der Häuser seinen eigenen Stil. Alle Mitglieder stehen für einzigartigen, authentischen, luxuriösen Genuss - verbunden mit Erlebnissen innerhalb der jeweiligen Region. Seit November haben wir auch eine Partnerschaft mit der UNESCO, die uns dabei unterstützt, unsere Ziele in Sachen Nachhaltigkeit zu verfolgen. Dabei geht es auch um den Schutz der Biodiversität der jeweiligen Regionen. Luxus und Nachhaltigkeit müssen immer mehr im Einklang miteinander sein. Die Anforderungen sind in jedem Land natürlich sehr unterschiedlich.

WAS SIND DIE WICHTIGSTEN TRENDS, DIE IHRER MEINUNG NACH DIE ZUKUNFT DES LUXUSREISENS BESTIMMEN WERDEN?

Erlebnisse, die mit der Region verbunden sind. Es wird immer wichtiger, besondere Erinnerungen zu schaffen. Man möchte umsorgt werden. Der Trend geht meiner Meinung nach in der Privathotellerie immer weiter weg von der Anonymität, hin zu bereichernden persönlichen Begegnungen.

WENN SIE EINEM AUFSTREBENDEN TALENT IN DER BRANCHE EINEN UNKONVENTIONELLEN KARRIERE-TIPP GEBEN KÖNNTEN - WELCHER WÄRE DAS?

Sei dir für nichts zu schade und mach dich auf allen Ebenen unentbehrlich.



CORDULA PFLAUM:
DIE EXOTIN IM
COCKPIT

Cordula Pflaum ist Kapitänin, Ausbildungskapitänin – und eine Pionierin der Lüfte. Nur aktuell acht Prozent der Piloten bei Lufthansa sind Frauen. „Als ich damals angefangen habe, war ich die 20. Pilotin - unter 5000 Piloten. Ich bin die Exotin, die ich nie sein wollte“, berichtet Cordula Pflaum. Mit ihrem Buch „Guten Tag, hier spricht Ihre Kapitänin“ will sie daher jungen Frauen Mut machen, den Sprung ins Cockpit zu wagen. Cordula Pflaum fliegt heute regelmäßig mit dem A380 und A350 - ihrer Lieblingsmaschine - auf Langstrecken ab München, bevorzugt nach Japan oder Kanada – Destinationen, die sie für ihre Ruhe, Weite und kulturelle Tiefe schätzt. Als CTP sie zum Video-Interview trifft, ist die Pilotin gerade für 24 Stunden in New York.

WAS MACHT FÜR SIE DEN BESONDEREN REIZ AUS, EIN FLUGZEUG ZU FLIEGEN?

Es ist ein Stück Freiheit. Ich liebe es, im Team auf die Startbahn zu rollen, die Schubhebel nach vorne zu schieben und mit der Maschine durch die Wolken zu steigen. Es erfüllt mich, unsere Gäste sicher von A nach B zu fliegen. Nach der Fliegerschule habe ich zuerst in der Kabine gearbeitet, da es noch keine Stelle im Cockpit gab. Dann habe ich mich als Co-Pilotin nach elf Jahren auf den Kapitänssitz hochgearbeitet. Inzwischen bin ich dazu noch Ausbildungskapitänin.

WIE HAT SICH DIE ROLLE DER FRAU IM COCKPIT IN DEN LETZTEN JAHREN VERÄNDERT, UND WO SEHEN SIE NOCH HERAUSFORDERUNGEN?

Wir sind mehr geworden. Aber leider noch nicht so viele, wie ich mir das wünschen würde. Das war auch eine Motivation, warum ich vor einem Jahr das Buch „Guten Tag, hier spricht Ihre Kapitänin“ geschrieben habe. Ich wollte ein Vorbild sein und zeigen, wie schön dieser Beruf auch für Frauen sein kann.

SIE SIND NICHT NUR SEIT 35 JAHREN PILOTIN, SONDERN AUCH AUSBILDUNGSKAPITÄNIN. HATTEN SIE SCHWIERIGKEITEN, SICH IN DIESER MÄNNERDOMÄNE DURCHZUSETZEN?

Es war für beide Seiten spannend. Im Jahr 2000 habe ich angefangen, andere Piloten im Seminar zu schulen. Damals hieß es: „Das machen bei uns keine Frauen. Piloten hören nicht auf Frauen“. Ich wollte es trotzdem probieren - und es hat funktioniert. Mein Credo war immer: klar in der Sache und weich zu Menschen. Damit komme ich bis heute gut zurecht.

WARUM GIBT ES DENN IHRER MEINUNG NACH NOCH IMMER SO WENIGE FRAUEN IM COCKPIT?

Die Tendenz geht zum Glück nach oben. In der Ausbildung sind es inzwischen 15 Prozent. Ich glaube, es braucht mehr Vorbilder, diesen Weg zu gehen.

WELCHE REISE HAT IHR LEBEN NACHHALTIG GEPRÄGT?

Im Zusammenhang mit meinem Beruf war das ein Besuch auf den Falklandinseln. Das war ein Sonderflug für das Alfred-Wegener-Institut während der Coronapandemie. Die gesamte Crew musste zwei Wochen vorher in Quarantäne. Vor Ort dann erneut zwei Tage und dann ging es zurück. Das war eine außergewöhnliche Erfahrung.



PALLAVI DEAN:
DAS DESIGN-
MULTITALENT

Für Pallavi Dean beginnt gute Gestaltung mit einem klaren Ziel: Menschen sollen sich emotional verbunden fühlen. Die Innenarchitektin mit Wurzeln in Indien und den Vereinigten Arabischen Emiraten setzt in ihren Entwürfen auf Sinnlichkeit und Tiefe. In Projekten bringt sie Kultur, Funktionalität und Intuition zusammen. Für Dean bedeutet Erfolg nicht nur Designpreise – sondern Räume zu schaffen, in denen Menschen zur Ruhe kommen können. Als Frau in einem stark männlich geprägten Umfeld setzte sie früh auf Exzellenz statt Erklärungen: „Meine Arbeit spricht für sich – der Rest ist Nebengeräusch.“

AN WELCHEN PROJEKTEN ARBEITEN SIE GERADE?

Wir bauen derzeit ein wunderschönes Business-Freizeit-Resort in Rabat, Marokko. Außerdem arbeiten wir an einem Hotel in Al Baha, Saudi-Arabien, und an einem skurrilen Hotelumbau für die Marriott-Gruppe in Dubai. Jedes Projekt ist völlig anders, und diese Vielfalt ist es, die uns kreativ am Leben hält.

LUXUS IST EIN BEGRIFF, DER OFT UNTERSCHIEDLICH INTERPRETIERT WIRD - WIE DEFINIEREN SIE IHN IM KONTEXT DER INNENARCHITEKTUR?

Für mich ist Luxus Zeit. Wenn ich einen Raum entwerfen kann, der die Zeit für den Benutzer verlangsamt - ihm hilft, sich präsent, ruhig und verbunden zu fühlen - dann habe ich es geschafft. Vom Standpunkt des Designs aus betrachtet, entsteht dieses Gefühl durch authentische Materialpaletten, einen durchdachten Raumfluss und sensorische Details, die zum Innehalten einladen. Wahrer Luxus ist emotional, nicht nur materiell.

SIE SIND NICHT NUR DESIGNERIN, SONDERN AUCH UNTERNEHMERIN, UNIVERSITÄTS-

DOZENTIN UND KREATIVDIREKTORIN - WIE BRINGEN SIE DIESE ROLLEN UNTER EINEN HUT, INSBESONDERE ALS FRAU IN EINER VON MÄNNERN DOMINIERTEN BRANCHE?

Ich habe mich nie als One-Trick-Pony gesehen. Ich bin zutiefst neugierig - die Wissenschaft nährt meinen Intellekt, das Unternehmertum nutzt meine Liebe zu Logik und Struktur, und Design ist mein kreativer Spielplatz. Die Tatsache, dass ich eine Frau in einem von Männern dominierten Bereich bin, macht die Sache noch komplizierter, aber damit beschäftige ich mich nicht. Ich konzentriere mich darauf, mein Fachwissen auszubauen und die Arbeit für sich selbst sprechen zu lassen.

GAB ES IN IHRER KARRIERE MOMENTE, IN DENEN SIE ALS FRAU GEGEN BESONDERE WIDERSTÄNDE ANKÄMPFEN MUSSTEN?

Natürlich - ich arbeite im Baugewerbe! Aber anstatt mich darauf zu konzentrieren, eine Minderheit zu sein, habe ich mich immer darauf konzentriert, mein Handwerk zu beherrschen. Darauf konzentriere ich mich mit meiner Energie. Den Rest betrachte ich als Lärm.

WIE HAT IHR MULTIKULTURELLER HINTERGRUND - INDISCHE WURZELN, AUFGEWACHSEN IN DUBAI, ARBEITEN IN LONDON - IHRE KREATIVE HANDSCHRIFT GEPRÄGT?

Das hat eine Art positive Spannung in meiner Arbeit erzeugt. Ich bin mit sehr unterschiedlichen Kulturen, Wertesystemen und Ästhetiken in Berührung gekommen. Diese Dualität hat eine Designphilosophie geformt, die auf Empathie beruht - wie sich Menschen in einem Raum fühlen, wie sie sich verhalten, wie sie dazugehören. Es ging mir nie darum, einen Stil aufzuzwingen, sondern vielmehr auf den Kontext und die Kultur einzugehen.



MAIKE MENZEL:
**VOM STERNE-
 RESTAURANT ZUM
 PRIVATE FINE DINING**

Sie war Deutschlands jüngste Sterneköchin – doch statt sich auf diesen Lorbeeren auszuruhen, hat Maïke Menzel sich bewusst für einen anderen Weg entschieden. Heute widmet sie sich ihrem „Private Fine Dining“-Projekt, kocht in Teilzeit an einem Gymnasium und nimmt sich Zeit für Familie und Inspiration. Ihre Küche? Bodenständig, kreativ, schmackhaft. Luxus auf dem Teller? „Das sind für mich hochwertige, saisonale Produkte – ein Spargel oder Beeren können genauso luxuriös sein wie Kaviar.“ Für den Spagat zwischen Familie und Spitzengastronomie fehlt oft noch die strukturelle Möglichkeit, meint sie. „Ein eigenes Sternerestaurant? Vielleicht. Aber dann zu meinen Bedingungen.“

WARUM GIBT ES IHRER MEINUNG NACH SO WENIGE FRAUEN IN DER SPITZEN-GASTRONOMIE?

Zum Glück hat sich die letzten Jahre dahingehend einiges geändert. Frauen werden immer mehr sichtbar. Aber vermutlich liegt es auch an der Härte des Berufs, dass wir noch immer unterrepräsentiert sind. Die Küche ist eine Männerdomäne. Hinsichtlich der Arbeitszeiten und des Stresslevels muss man körperlich einfach viel aushalten.

SIE HABEN IN VIELEN RENOMMIERTEN HÄUSERN GEARBEITET – WAS WAR IHRE PRÄGENDSTE STATION AUF DEM WEG ZUR STERNEKÖCHIN?

Ich habe überall viel gelernt. Die intensivste Zeit erlebte ich definitiv im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski in München, da ich dort als Chef de Partie angefangen habe und es bis zur Küchenchefin geschafft habe. Da ich vor zwei Jahren eine Tochter bekommen habe, habe ich diesen Job aufgegeben.

FEHLT IHNEN DENN DIE SPITZEN-GASTRONOMIE?

Auf jeden Fall. Aber ich nutze die Pause auch, um wieder neue Inspiration zu bekommen.

WIE DEFINIEREN SIE LUXUS AUF DEM TELLER – UND HAT SICH DIESE DEFINITION IN DEN LETZTEN JAHREN VERÄNDERT?

Mittlerweile ist es eben nicht mehr das exklusive Produkt wie Kaviar oder Austern. Gute Qualität ist für mich Luxus. Ein hochwertiger Spargel oder gute Beeren sind doch mindestens genauso wertvoll wie „Luxus“-Produkte.

GIBT ES EIN GERICHT, DAS SIE AM LIEBSTEN KOCHEN?

Für mich privat: Hühner-Frikassee und Königsberger Klopse. Das Rezept ist von meiner Oma. Daher esse ich diese beiden Gerichte, seitdem ich denken kann. Das ist für mich ein Genuss-Essen.