ESTREL Story

Magazine

Issue
2/2019

Zu Besuch bei Anselm Reyle
Anselm Reyle at home and at work

20 JAHRE MHK IM ESTREL
Stability through change

Die Zukunft ist heute
The future is now

Inhalt/ contents

TITEL/ TITLE:
ANSELM REYLE, WINDSPIEL, 2017

03
Editorial
04
Besuch bei Anselm Reyle
Anselm Reyle at home and at work
10
Estrel Privée
14
Willkommen im Estrel
Welcome to the Estrel
18
Behind the scenes
Lieblingsplatz
22
Close up Stars in Concert
Suzie Kennedy
28
Estrel Entertainment
30
20 Jahre MHK im Estrel
Stability through change
36
Die Zukunft ist heute
The future is now
41
Haymo Schill & sein Küchen-Team
Haymo Schill & his kitchen-team
46
Estrel Auditorium
50
Ein Arbeitsplatz in 70 m Höhe
70 metres above the ground
51
Impressum
Imprint

4

Art Advisor und Kunstkolumnistin Mon Muellerschoen mit Dr. Sigrid Streletzki zu Besuch bei Anselm Reyle/Art advisor and art columnist Mon Muellerschoen visits artist Anselm Reyle together with Dr. Sigrid Streletzki

30

36

Liebe Leserinnen und Leser,

das Estrel befindet sich im steten Wandel. Wir wachsen und entwickeln uns weiter. Wir verändern uns und bleiben uns selbst dennoch immer treu.
In der zweiten Ausgabe unseres neuen Magazins Estrel Story geben wir Ihnen wieder Einblicke in unsere spannende Welt. Erfahren Sie unter anderem mehr über die Zeitgenössische Kunst im Estrel: Beginnend mit der aktuellen Ausgabe, möchten wir Ihnen künftig regelmäßig die Künstler hinter den eindrucksvollen Werken vorstellen. Lernen Sie zudem unseren neuen „Lieblingsplatz" kennen und lesen Sie mehr über unseren Chefpagen und unsere Marilyn Monroe-Doppelgängerin Suzie Kennedy.
Natürlich gibt es auch wieder viel Interessantes und Informatives aus unserem Kongressbereich, zum Beispiel zu unserem jüngsten Bauprojekt: Das neue Estrel Auditorium mit 3.500 qm zusätzlicher Veranstaltungsfläche wird 2021 eröffnet. In der aktuellen Estrel Story können Sie bereits jetzt einen Blick hineinwerfen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Dear Readers,

The Estrel is a work in progress. We are currently expanding and enhancing our property quite actively. Yet as we do so, we are committed to remaining true to our core Estrel values.
In this second issue of our new publication, the Estrel Story, allows you to delve even deeper into the fascinating world of the Estrel. For example, you may enjoy an inside look at the contemporary art that is wowing our guests. The upcoming editions will continue this story by spotlighting the individual artists behind this impressive collection. Read on to find out about what went into the remodelling of our staff restaurant, the "Lieblingsplatz," meet our head porter, and immerse yourself in the glittering world of our Marilyn Monroe look-and-sound-alike artist, Suzie Kennedy.
Curious to hear about our latest expansion endeavor and exciting updates from the congress scene? This Estrel Story gives you a first impression of the upcoming 3,500 square metre Estrel Auditorium facility, set to open in 2021, as well as other engaging bits of congress news.

We hope you enjoy reading our Estrel stories!

Herzlichst/*Best wishes,*

Ute Jacobs & Thomas Brückner
Geschäftsführende Direktoren/*Managing Directors*

BESUCH BEI **ANSELM REYLE**

26. AUGUST 2019

TEXT *Mon Muellerschoen*

Alte Mauerreste stehen als Zeugen der Vergangenheit im Garten des Ateliers von Künstler Anselm Reyle
Segments of an old wall in Anselm Reyle's garden are testimony to the past and give Anselm Reyle's garden an authentic flair

Das XXL-Tor steht noch, aber die dazugehörige Halle ist jetzt ein Garten
The XXL gate to the former factory hall opens onto Anselm Reyle's garden today

„Die beste Bildung findet ein gescheiter Mensch auf Reisen." Das hat nicht irgendwer gesagt, sondern Schriftsteller Johann Wolfgang von Goethe (1749 bis 1832). Ich liebe es, Neues zu entdecken. Hier im Estrel Hotel habe ich etwas wirklich Großartiges entdeckt. Haben Sie es schon gesehen? Das ca. sechs Meter große Mobile, das in der Lobby von der Decke hängt und unermüdlich und höchst meditativ seine Runden dreht? Erdacht wurde es von einem deutschen Ausnahmekünstler, von einem, den der New Yorker Star-Galerist Larry Gagosian einst für seine Galerie entdeckt hat: Anselm Reyle, 49 Jahre alt, weltberühmt für seine Streifen- und Folienbilder, in Tübingen, im Südwesten Deutschlands, geboren, verheiratet, zwei Kinder. Jetzt wohnt er in Berlin. Nicht weit vom Estrel entfernt.

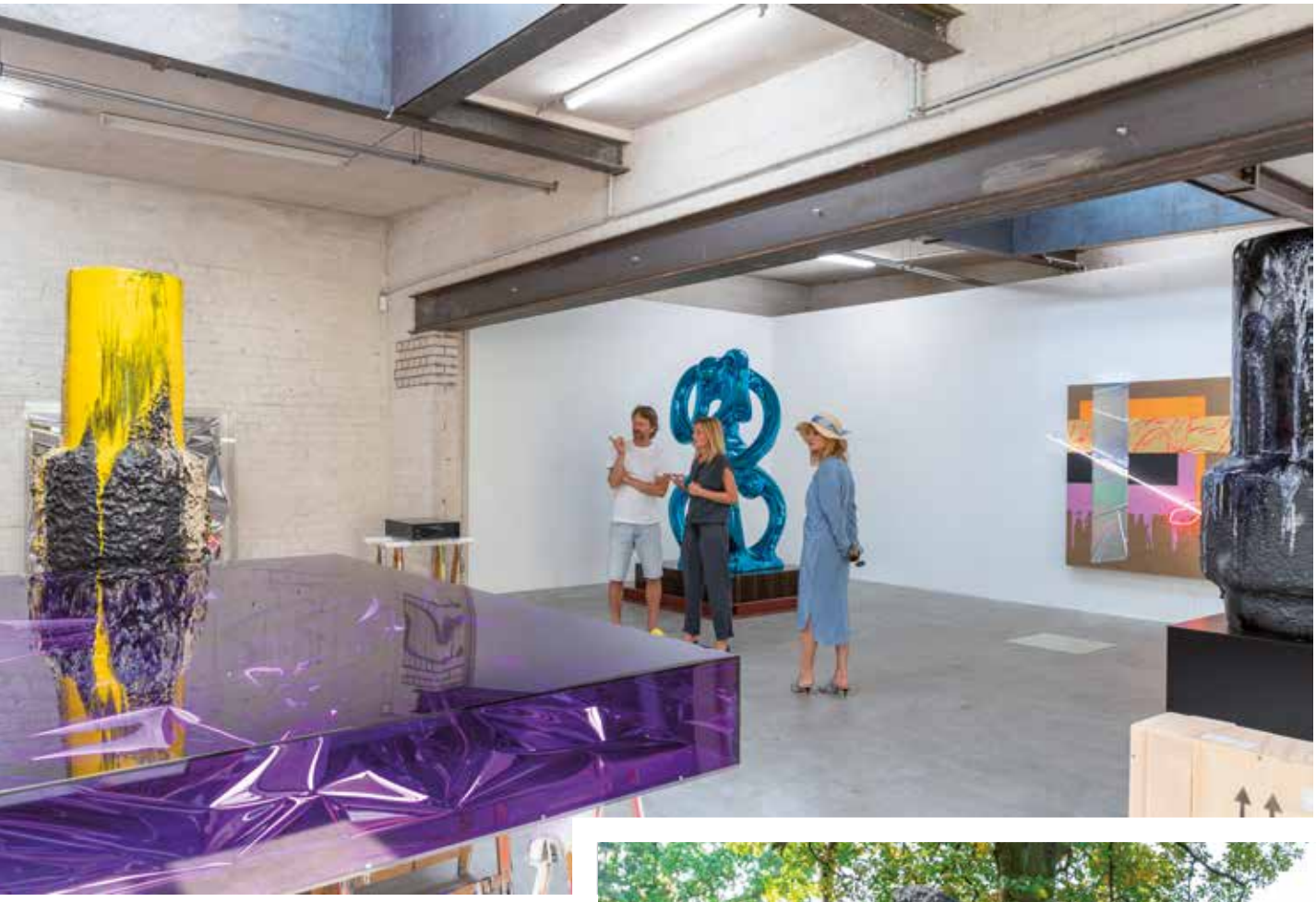
Ich darf ihn treffen. Zusammen mit Hotel-Inhaberin Dr. Sigrid Streletzki, die mit ihrem untrüglichen Gespür eine großartige Kunstsammlung für das Estrel aufgebaut hat. Nach wenigen Minuten im Auto erreichen wir Treptow. Eben waren wir noch im Großstadt-Moloch Berlin, jetzt in blühender Natur. Direkt am Wasser auf einem verwunschenen Grundstück, das einst der Wasserschutzpolizei gehörte, lebt und arbeitet Reyle. Seine Frau, die renommierte Architektin Tanja Lincke, hat das Refugium entworfen. Atelier-, Büro- und Wohnräume auf 9000 Quadratmetern. Vollkommene Ruhe, ein Garten Eden. Vor seinem Kunststudium hat Reyle als Landschaftsgärtner gearbeitet.
Der Neu- und Umbau seiner Frau sieht aus, als wäre er hier harmonisch gewachsen. Gräser blühen, Bienen summen, ein Fußballtor, ein Ball. Es ist ein selbst erschaffenes Arka-

Künstler Anselm Reyle erklärt Mon Muellerschoen und Dr. Sigrid Streletzki ein Werk
The artist Anselm Reyle presents his art to Mon Muellerschoen and Dr. Sigrid Streletzki

dien, in dem Mauerreste einer ehemaligen Industriehalle an Vergangenes erinnern. Es ist ein bisschen wie in seiner Kunst, in der Reyle auch mit Fundstücken und Formen aus Vergangenheit und Gegenwart arbeitet. Ich bin gespannt auf Anselm Reyle und erlebe einen Menschen, der offen, herzlich und interessiert ist. Er sieht einem in die Augen, wirkt vollkommen ausbalanciert – ein bisschen wie sein Mobile.

Zeit für ein paar Fragen ...

Eine Hotel-Lobby ist ein Ort mit viel Bewegung. Ist es ein guter Ort für Ihr „Windspiel" von 2017?
Ja, das finde ich. Was mir auch sehr wichtig ist: Dass es hier auf verschiedenen Ebenen zugänglich sein kann. Ein Kind kann es schön finden und sich an der Drehung und Lichtreflektion freuen. Ich will keinen Menschen ausschließen, keine Spezialistenkunst machen. Deswegen ist es toll, dass es in einer Hotel-Lobby hängt, wo sich so viele unterschiedliche Menschen treffen.



Sowohl Innen als auch Außen – überall Kunst, wie rechts die Keramikvasen auf verspiegelten Sockeln
Inside and outside – Reyle's pieces are impossible to miss. Right: a ceramic vase on a reflective plinth

Mon Muellerschoen, Anselm Reyle und Dr. Sigrid Streletzki im Allerheiligsten, dem Atelier
Mon Muellerschoen, Anselm Reyle and Dr. Sigrid Streletzki in Anselm's inner sanctum, the studio

Es ist ihr erstes Mobile. Für mich hat es etwas sehr Majestätisches.
Genau. Beim Mobile bin ich fasziniert von der Bewegung, dieser anderen Form der Zeit und der Unendlichkeit, die da stattfindet. In die Oberfläche des „Windspiel" sind Muster in das Metall hineingeschliffen. Sie habe ich gewählt, weil sie das Licht brechen und durch die Lichtreflexe auch noch mal Bewegung erzeugt wird. Diese Schleifoberfläche ist ursprünglich eine Idee des amerikanischen Bildhauers David Smith (1906 bis 1965). Sie kam dann in den 80er Jahren so richtig in Mode, viele WG-Kühlschränke wurden damals in Eigenbau geflext. Auch wieder ganz interessant wie so eine Oberfläche zu einem Allgemeingut werden kann und eine bestimmte Assoziation hervorruft.

Gibt es etwas in der Zukunft, was Sie anvisieren möchten?
Jetzt bin ich ja gerade wieder mehr mit Malerei beschäftigt. Aber es entstehen auch Metallskulpturen, die aussehen wie Fragmente aus meinen Folienbildern. Außerdem freistehende Skulpturen und Faltungen, die ich gerne machen würde. Es sind Skulpturen für den Außenraum. Auch meine Keramik bewegt sich gerade in eine neue Richtung. Es bleibt also spannend.

Danke für das Gespräch!

Das Interview führte Mon Muellerschoen, Art Advisor und Kunstkolumnistin u.a. für ArtNews im Magazin „Bunte" #monmuellerschoen

ARTIST ANSELM REYLE AT HOME AND AT WORK

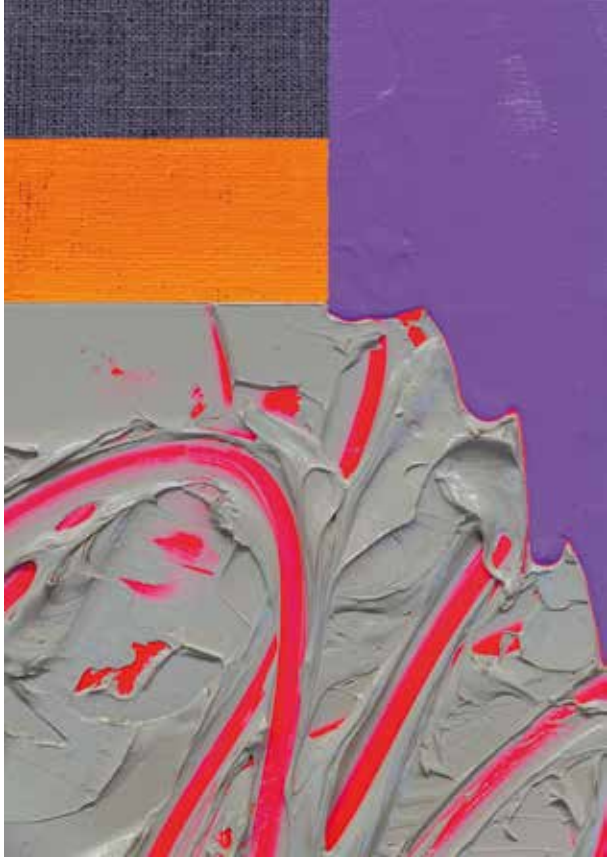
26TH AUGUST, 2019

TEXT *Mon Muellerschoen*

As Germany's most prized writer and poet Johann Wolfgang von Goethe (1749–1832) once said: "The best education is found in travel." Travel means making new discoveries, which I love – and here at the Estrel Berlin, I've discovered something incredible. Perhaps you've seen it, too – a sculpture, roughly six metres in diameter, hanging from the ceiling of the Estrel's atrium. Entitled "Windspiel", it turns meditatively on its axis, day and night. The piece is the brainchild of Anselm Reyle, an exceptional German artist whose work can also be found at the Gagosian gallery in New York, owned by the famous art dealer Larry Gagosian. 49-year-old Reyle, who achieved international acclaim with his foil and stripe paintings, was born in the southwestern German town of Tübingen. Now a resident of Berlin, he lives just a stone's throw from the Estrel, with his wife and two children.

Eine Neon-Arbeit des Künstlers
Reyle's installation incorporates neon lights

I had the honour of meeting Reyle at his home in Berlin's Treptow district and was joined by Dr. Sigrid Streletzki, the owner of the Estrel Berlin. Dr. Streletzki's infallible instincts are to thank for the Estrel's pride and joy: Its stunning collection of modern art. Reyle lives and works on the picturesque riverside, taking his inspiration from nature on a parcel of land that once belonged to the water police. His wife, renowned architect Tanja Lincke, created the vision for the 9,000 square metres that house Reyle's studio, office, and the family living space. Here, we find total tranquillity in nature, accentuated by a garden reminiscent of biblical Eden and designed by Reyle himself. It comes as no surprise to learn that before studying art, Reyle worked as a landscape gardener.
Thanks to Lincke's renovations and additions to the property, their home almost seems to have sprouted directly from the soil: It's a place where plants flourish and bees buzz, while football and goalposts beckon invitingly. There are even segments of an old factory wall that have been integrated into the landscape. It's an aesthetic that features prominently in Reyle's art, which combines older and contemporary found objects and forms.



My anticipation was great, and our visit was everything I'd hoped it would be. Reyle was warm and welcoming from the moment we met. He was engaging, sought eye contact and seemed to be very much at ease in his own skin. The conversation moved as gracefully as the sculpture that adorns the Estrel's atrium.

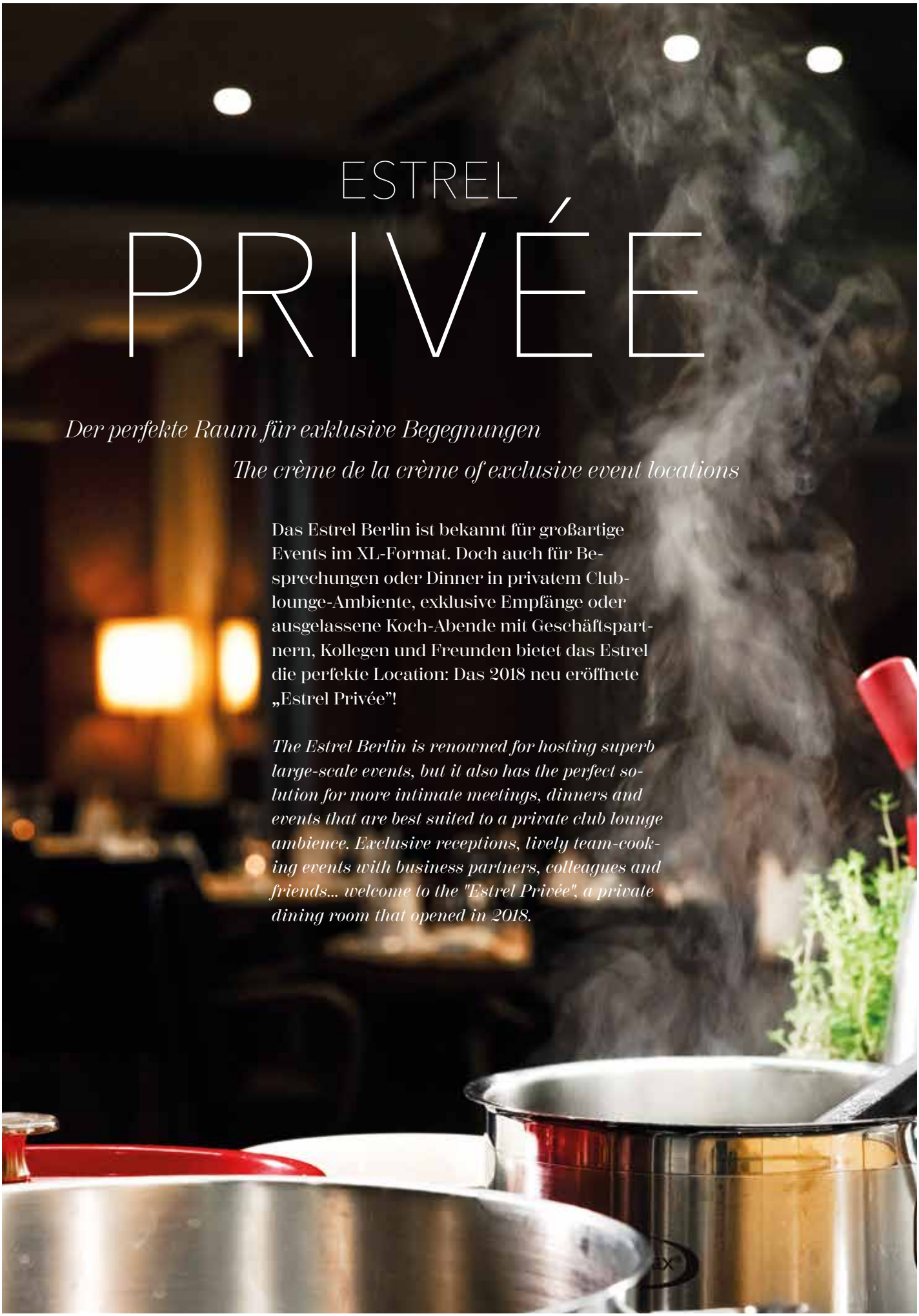
A hotel lobby is a place of constant activity, with people always coming and going. Would you say your piece from 2017, the hanging sculpture "Windspiel", has found a good home in the Estrel atrium?
Yes, I believe so. It's vital to me that my work is accessible to a wide audience. For example, a child might find "Windspiel" pretty and enjoy watching it turn or the way it reflects the light. I want it to appeal to everyone. It's not "niche" art. That's why it's so nice to have it hanging in the Estrel's atrium, where it can be enjoyed by people of all ages and backgrounds.

It's your first mobile, and for me, there's something very majestic about it.
I feel the same. I'm intrigued by the way mobiles move and how they refuse to be governed by time. They have a sense of infinity to them. "Windspiel" has patterns engraved into its surface. These refract the light and the reflections generate movement on other surfaces. The sculpture's rough, sanded surface was inspired by American sculptor David Smith (1906-1965) and became very popular in the 80s. At that time, many people turned to DIY and an angle grinder to help the fridges in their flat shares look more distinctive. It's fascinating to see how even a simple surface can become part of a society's collective memory, and thus instantly evoke particular associations and images.

Are you working on anything specific at the moment?
I've taken a renewed interest in painting. But I'm also working on metal sculptures that look like the 3D sections of my foil paintings, and I'd like to create free-standing sculptures and creased objects for outdoor spaces. I'm experimenting with ceramics too. So there's a lot going on!

Thank you, Anselm Reyle, for the interview!

The interview was conducted by Mon Muellerschoen, art advisor and art columnist e.g. for ArtNews in Magazine "Bunte" #monmuellerschoen



ESTREL PRIVÉE

Der perfekte Raum für exklusive Begegnungen

The crème de la crème of exclusive event locations

Das Estrel Berlin ist bekannt für großartige Events im XL-Format. Doch auch für Besprechungen oder Dinner in privatem Clublounge-Ambiente, exklusive Empfänge oder ausgelassene Koch-Abende mit Geschäftspartnern, Kollegen und Freunden bietet das Estrel die perfekte Location: Das 2018 neu eröffnete „Estrel Privée"!

The Estrel Berlin is renowned for hosting superb large-scale events, but it also has the perfect solution for more intimate meetings, dinners and events that are best suited to a private club lounge ambience. Exclusive receptions, lively team-cooking events with business partners, colleagues and friends... welcome to the "Estrel Privée", a private dining room that opened in 2018.

Im Privée können die Gäste den Köchen in die Töpfe schauen
Guests watch closely as the Estrel chefs cook up a feast in the Privée

Das „Estrel Privée" ist im Atrium des Hotelbereichs zentral gelegen und dennoch separiert. Auf 140 geschlossenen Quadratmetern sind die drei Bereiche Lounge, Dining Room und eine voll ausgestattete Showküche untergebracht. Die zeitlos-moderne Einrichtung wurde mit viel Liebe zum Detail ausgewählt. An den Wänden finden sich Werke bedeutender zeitgenössischer Künstler; Ledersofas, Bücherregale und gedämpftes Licht schaffen eine einladende Wohnzimmeratmosphäre. So eignet sich der Raum nicht nur für besondere Veranstaltungen, sondern auch als Rückzugsort für VIPs und Referenten. Bis zu 40 Personen können im „Estrel Privée" dinieren, Stehempfänge werden für bis zu 60 Personen ausgerichtet. Und in der Showküche können die Gäste den Estrel-Köchen über die Schulter blicken.

Kulinarische Highlights mit frischen Zutaten
Lavish meals made with love and fresh ingredients

Besonderes Ambiente für besondere Veranstaltungen
A unique ambiance for unique events

The "Estrel Privée" is located right at the heart of the hotel's atrium, and yet feels like an upscale retreat from the lively, public ambiance of the lobby. 140 square metres of enclosed space house three areas: the lounge, dining room and a fully-equipped open-plan kitchen. The timelessly modern interior shows a meticulous eye for detail and is complemented by the works of prominent contemporary artists. Leather sofas, bookshelves and soft lighting work together to create an inviting living room atmosphere, making it the perfect location choice for exclusive gatherings. There could be no better ambiance for VIPs and event speakers! The spacious "Estrel Privée" accommodates up to 40 diners and 60 standing reception guests. To top it off, the open-plan kitchen offers the perfect set up for guests to watch as the Estrel chefs cook up a feast.

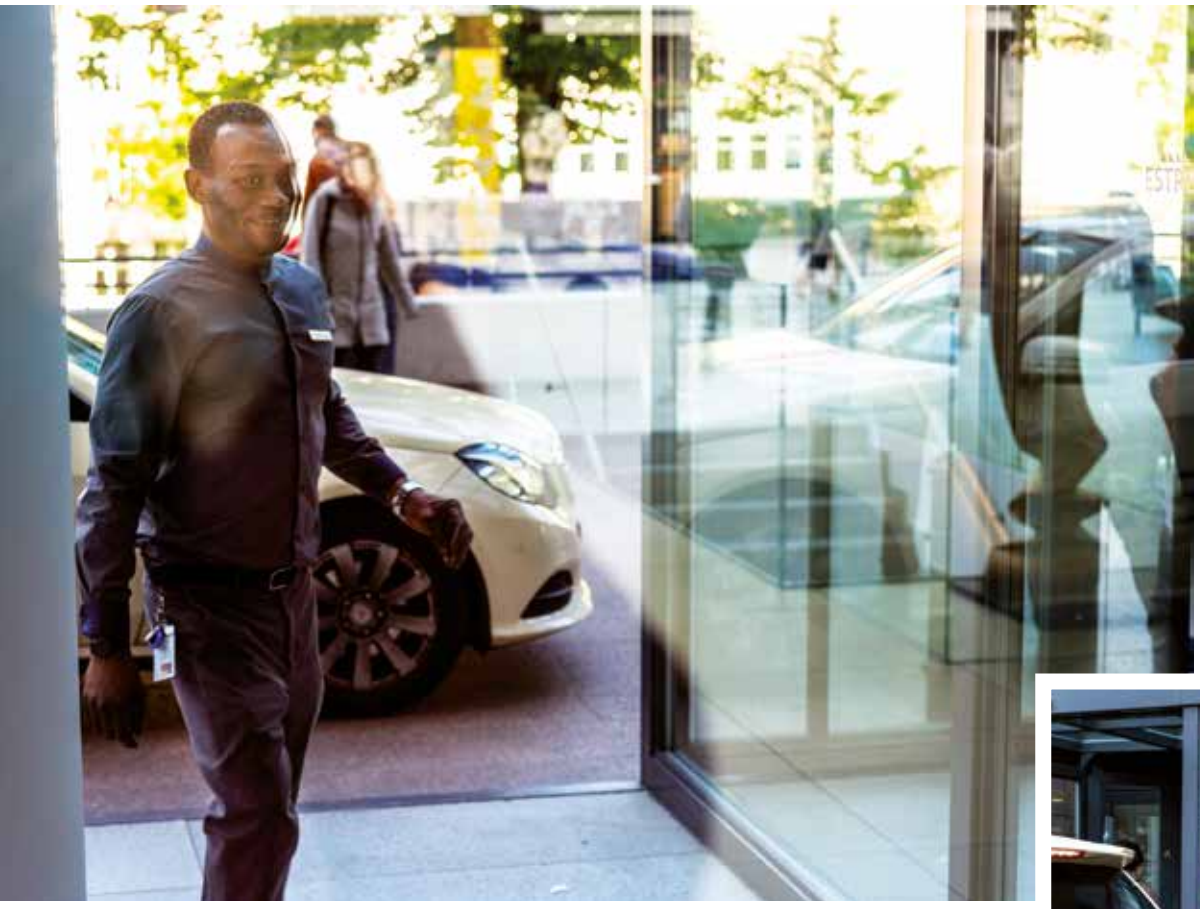
„WILL KOMMEN …

TEXT Birgit von Heintze

... im Estrel", sagt Pedro Goncalves mit einem breiten, sympathischen Lächeln, wobei mein Blick auf seine makellosen, perlweißen Zahnreihen fällt. Und auf seine tadellos sitzende, dunkelblaue Uniform, an deren Revers zwei kleine Abzeichen stecken. „Medaillen für meine Dienstzugehörigkeit im Estrel", erklärt Goncalves nicht ohne Stolz.

Seit nunmehr sieben Jahren trägt er als Chefpage und Wagenmeister in Deutschlands größtem Hotel die Verantwortung dafür, dass die Gäste den besten Eindruck haben – sowohl bei der Ankunft als auch bei der Abreise.
Dabei kam der 49-Jährige eher zufällig zur Hotellerie. Geboren in Luanda, der Hauptstadt Angolas, flieht er zusammen mit seiner Mutter und den drei Geschwistern vor dem herrschenden Bürgerkrieg. Ende der 80er Jahre beantragt er politisches Asyl und kommt als 20-Jähriger nach Berlin, ohne Deutschkenntnisse und Schulabschluss. Damit ist er, der in Angola das Gymnasium besuchte, von seinem eigentlichen Berufswunsch des Dolmetschers Meilen entfernt.
In einer Disco am Ku'damm lernt Goncalves seine erste deutsche Freundin kennen, eine Nürnbergerin. Als sie schwanger wird, heiraten sie. Seine Frau rät ihm, in die Hotellerie zu gehen. Sein Talent für Sprachen – er spricht Portugiesisch, Englisch, Spanisch, Französisch, Deutsch und Lingala, ein angolanischer Dialekt – kommt ihm dabei zugute. Er bewirbt sich beim Hotel Ambassador und fängt ganz unten im Housekeeping an. Und er macht seine Sache gut, steigt sechs Monate später bereits zum Pagen auf. 1997 geht er ins Adlon, es folgen Stationen im InterConti und Grand Hyatt, bis er 2012 ins Estrel wechselt.
Oh ja, erinnert er sich, als er das erste Mal die Lobby vom Estrel betrat. An die riesige, lichtdurchflutete Halle, die ihn noch heute beeindruckt. Und wo er die ankommenden Gäste in Empfang nimmt. Wenn Reisegruppen den sogenannten Porterservice bestellen, müssen 50 Koffer zeitgleich auf die Zimmer gebracht werden. Ein Spagat. „Das Estrel ist riesig, da laufe ich 20 Kilometer und mehr am Tag." Nicht selten kommt es vor, dass Goncalves am Abend 25 Gäste-Autos parkt. Bei einem BMW mit Flügeltüren überlegte er minutenlang, wie sich die Türen öffnen lassen. Situationen, in denen man Ruhe bewahren muss. Mercedes S-Klasse, Maybach, Porsche – er ist sie alle gefahren. „Aber es geht nichts über das handgenähte Leder und den Geruch eines Bentley's", schwärmt er und lächelt.

Pedro Goncalves liebt seinen Beruf. Trotz der vielen Gäste, die im Estrel logieren, empfindet er seine Arbeit angenehmer als in anderen Häusern. „Die Gäste sind oft erstaunt, dass in so einem großen Hotel alles perfekt läuft. Sie bedanken sich und erinnern sich an meinen Namen." Und was macht einen guten Pagen aus? „Er muss immer den Überblick behalten, aufmerksam sein, schauen, was in der Lobby für Bewegungen sind, auch in Hinblick auf die Sicherheit."
Manchmal spürt er hinsichtlich seiner Hautfarbe Argwohn und eine gewisse Voreingenommenheit, was er dann ausblendet oder zu ignorieren versucht. Einmal hat ihn ein weiblicher Gast als Schwarzen beschimpft. „Ich habe ihr gesagt, dass ich stolz bin, Schwarzer zu sein." Und augenzwinkernd fügt er hinzu: „Wir haben für Weiße auch einen ironischen Ausdruck: Mzungu." Was übersetzt ‚zielloser Wanderer' heißt.
Heute lebt der Vater von fünf Kindern (26, 22, 17, 8 und 5 Jahre alt) mit seiner Freundin, einer Berliner Zahnärztin, in Neukölln – einen Sprung entfernt vom Estrel. An Berlin liebt Goncalves das Angebot an internationaler Küche, aber auch Currywurst; die bunte Vielfalt, wie den Karneval der Kulturen, wo er regelmäßig auf dem brasilianischen Wagen mitfährt. Goncalves ist Meister und Lehrer im Capoeira, einer brasilianischen Kampfkunst, die ursprünglich aus Afrika stammt. Fünf Mal die Woche trainiert er. Ob er sich dabei die Narbe über seinem rechten Auge zugezogen hat, frage ich. „Nein", sagt er und grinst, „das war eine Rangelei vor einer Berliner Disco vor vielen Jahren, da ging's um ein Mädchen." Er hatte Glück, es hätte sprichwörtlich ins Auge gehen können.



Stets gerne behilflich, immer begleitet von einem Lächeln: Estrel Chefpage Pedro Goncalves
Always smiling: Head porter Pedro Goncalves is happy to help

Alle zwei, drei Jahre besucht er seine Heimat Angola. Und seine Mutter, die in Paris lebt. Am liebsten mit der Bahn, denn er hat Flugangst. Wenn er dann selber Gast in einem Hotel ist, achtet er stets auf den Service. „Ich bin immer sehr zufrieden, wenn ich sehe, dass wir's im Estrel besser machen", sagt er und streicht seine Uniformjacke glatt. Und wo sieht er sich in den nächsten Jahren? Ganz klar im Estrel, kommt die Antwort ohne ein Zögern. Platz an seinem Revers für die nächsten Medaillen hat er jedenfalls noch reichlich.

Das Interview führte Birgit von Heintze, Autorin und Lifestyle-Journalistin mystylery.com #mystylery

"WELCOME ...

... to the Estrel," says Pedro Goncalves with a warm smile that reveals his flawless, pearly-white teeth. He has two small badges pinned to the lapel of his impeccable dark-blue uniform. "They're medals for my service to the Estrel," Goncalves explains with a hint of pride. For seven years, he has served as head porter and valet at Germany's largest hotel, ensuring guests have the best possible impression of the Estrel Berlin both on arrival and when checking out.

The 49-year-old didn't plan to work in the hotel industry. Born in Luanda, the capital of Angola, he fled civil war with his mother and three siblings. After applying for political asylum in the late '80s, he found himself in Berlin at the age of 20 with no qualifications and no German language skills whatsoever. He was worlds away from his former life in Angola, where he'd attended grammar school and dreamed of being a translator.

At a nightclub on Ku'damm, the famed shopping promenade of former West Berlin, Goncalves met a young woman from Nuremberg and quickly fell in

love. They married when she became pregnant. It was his wife who suggested he try the hotel industry. His ear for languages – today, he speaks Portuguese, English, Spanish, French, German and Lingala, an Angolan dialect – have clearly paid off. Back then, after applying for a job at Berlin's Hotel Ambassador, he started out in housekeeping. He worked hard and was promoted to pageboy after just six months. In 1997, he took a job at the Adlon Hotel. Subsequent positions included the hotels InterConti and the Grand Hyatt, and in 2012, he took up his post at the Estrel.

He says he will never forget the first time he walked into the Estrel's lobby. The huge, light-flooded hall, where he welcomes incoming guests today, still inspires the same feeling in him after all these years. When travel groups book the porter service, 50 suitcases have to be delivered simultaneously to the correct rooms: no mean feat. "The Estrel is gigantic," Goncalves says. "I walk at least 20 kilometres per day." It's important to keep a cool head; it's not uncommon for Goncalves to valet 25 cars in one evening, and he's often faced with challenges. An example: figuring out how to open the wing doors of a BMW. Mercedes S-Class, Maybach, Porsche – he's driven them all. And yet … "There's nothing like the hand-stitched leather and unique smell of a Bentley," he says with a sparkle in his eye.

Goncalves loves his job. Despite the large number of guests that pass through the Estrel's doors, he finds it far less stressful than his previous jobs. "Our guests are often amazed that things run so smoothly in such a large hotel. They know me by name and thank me personally." What exactly makes a good head porter? "The key is having a constant overview, being attentive, and knowing what's happening in the lobby at all times, also with regard to safety and security."

Goncalves has been on the receiving end of mistrust and prejudice because of his skin colour on more than one occasion. He does his best to ignore it. He recalls retaliating against a racial slur from a female guest: "I told her I was proud to be black." He winks as he adds, "We have a name for white people in my language: Mzungu." It translates as "aimless wanderer".

Goncalves has five children aged between five and 26 and lives with his partner, a dentist, a mere stone's throw from the Estrel in Berlin's Neukölln district. His favourite thing about Berlin is the city's big variety of international cuisine. That said, he's not averse to the capital's signature street snack: Currywurst, sausage with curry-flavoured ketchup. He also loves Berlin's colourful diversity, which is at its most brilliant at the annual Carnival of the Cultures, where he regularly rides on the Brazilian float. Goncalves is a master of the Brazilian martial art Capoeira, which he teaches on the side. He trains five times a week. He grins when asked if that's how he got the scar above his right eye. "No, it's from a scuffle at a nightclub here in Berlin years ago. It was over a girl." He was lucky it wasn't "an eye for an eye" situation …

Every two or three years, he visits his homeland, Angola. He also takes regular trips to Paris, where his mother lives. He's a nervous flier, so he usually travels by train. Whenever he stays in a hotel himself, he pays special attention to the quality of the service. "I'm always pleased when I notice there's something we do better at the Estrel," he says, straightening the jacket of his uniform. When asked where he sees himself in the next few years, he doesn't hesitate: "Right here at the Estrel." There's plenty of room on his lapel for more medals.

The interview was conducted by Birgit von Heintze, author and lifestyle journalist
mystylery.com #mystylery

Behind the scenes

Ein neuer Lieblingsplatz für Estrel-Mitarbeiter

The Estrel's new favourite place

RETURN

Allein schon der Name ist richtungsweisend: „Lieblingsplatz" – so heißt das neue Mitarbeiter-Restaurant des Estrel Berlin, das im März nach einer umfassenden Neugestaltung wiedereröffnet wurde. Im Fokus stehen hier nun gesundes Essen, Nachhaltigkeit und vor allem Wohlfühl-Ambiente.

The name says it all: "Lieblingsplatz", meaning "favourite place", is the Estrel Berlin's new staff restaurant. Unveiled this March following a comprehensive redesign, "Lieblingsplatz" prioritises healthy food, sustainability and, above all, a feel-good vibe.

„Unser neuer ‚Lieblingsplatz' sollte in keinem Punkt an eine Kantine erinnern, sondern an ein einladendes Restaurant. Das ist uns wirklich gelungen!" – so lautet das Resümee von Estrel-Personaldirektorin Annette Bramkamp, die viel Herzblut in dieses Projekt gesteckt hat. Und tatsächlich, nach zwölfwöchiger Umbauphase präsentiert sich das Mitarbeiter-Restaurant nun in hochwertig-modernem Design mit viel hellem Holz, dekorativen Fliesen, italienischer Design-Tapete im Palazzo Look sowie gut durchdachtem Lichtkonzept. Bei insgesamt 100 Sitzplätzen haben die Estrel-Mitarbeiter die Möglichkeit, ihren Sitzplatz ganz nach ihrem momentanen Kommunikationsbedürfnis auszuwählen: Es gibt u.a. Zweier-Tische für mehr Privatsphäre, eine ruhige, gemütliche Sitznische mit Kaffeehaus-Ambiente, aber auch eine lange Tafel für 16 Personen, die mit auffälligen roten Stühlen den optischen Mittelpunkt des Restaurants bildet und zu abteilungsübergreifender Kommunikation einladen soll.

Die offene Küche mit Front Cooking-Station bietet künftig ein vielfältiges und gesundes Angebot an Speisen. Es wird täglich frisch gekocht, die Salatbar wurde deutlich vergrößert und um zahlreiche neue Komponenten ergänzt. Selbstverständlich gibt es vegetarische, vegane und religionskonforme Angebote, die der Mitarbeitervielfalt im Estrel gerecht werden. Wasser, Kaffee und Tee sind wie bisher kostenfrei. Für Mitarbeiter, die eigenes Essen mitbringen, stehen zwei Mikrowellen zur Verfügung. Auch das Thema Nachhaltigkeit spielt eine wichtige Rolle: Das neue Mitarbeiterrestaurant ist plastik- und einwegfrei. Und mit einem neuen Bezahlsystem können die Mitarbeiter mit ihrer Personalkarte, die sie bereits für sämtliche Türen sowie die neue automatisierte Spind-Anlage nutzen, bargeldlos bezahlen.

Estrel-Küchendirektor Peter Griebel und Personaldirektorin Annette Bramkamp freuen sich über ihren neuen „Lieblingsplatz"
Making the most of their new favourite place: Peter Griebel, the Estrel's Head Chef, and HR Director, Annette Bramkamp

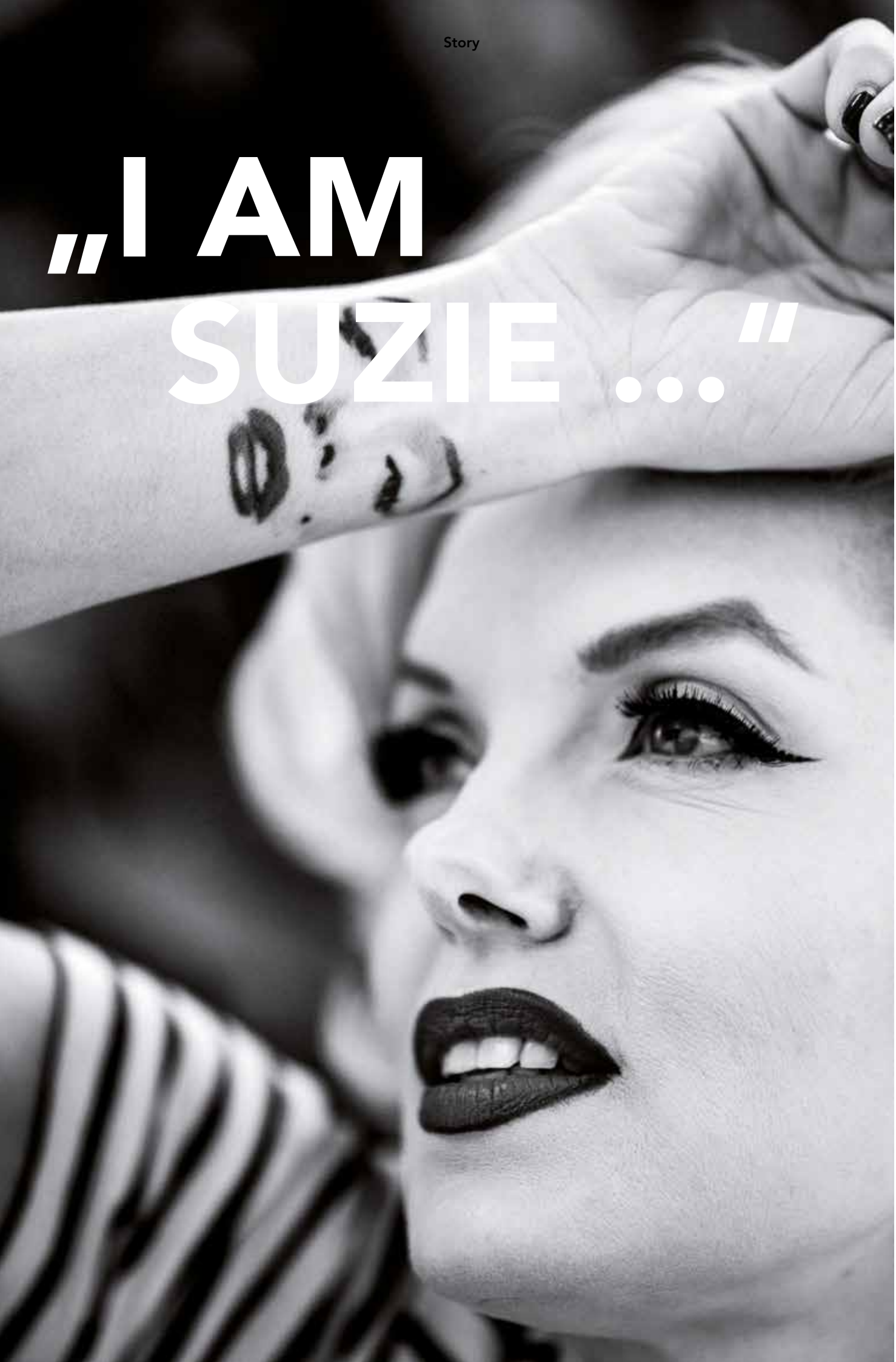
"We didn't want our new restaurant to be just any old staff canteen," says the Estrel's Human Resources Director, Annette Bramkamp. "Our aim was to design an inviting restaurant, and I think it's safe to say we succeeded." Bramkamp put her heart and soul into the redesign project, which involved twelve weeks of renovations. The new staff restaurant is stylish and contemporary, complete with a lot of light wood, decorative tiling, Italian palazzo-inspired wallpaper and ambient lighting. With 100 seats to choose from, Estrel staff are free to sit wherever, not to mention with whomever, they want. Tables that seat two are ideal for a more intimate dining experience, while cosy coffee shop-style nooks are perfect for larger groups. At the centre of the restaurant is a long 16-person table with eye-catching red stools for catching up with co-workers from other departments.

The restaurant features an open-plan kitchen with a front cooking station that offers a diverse and healthy range of meal options. Dishes are freshly prepared every day, with a new, bigger, salad buffet. It goes without saying that vegetarian and vegan dishes as well as meals that conform to religious dietary restrictions are readily available to the Estrel's diverse team. Water, coffee, and tea are on the house, and there are two microwaves for staff members who choose to bring their own meals.

As sustainability is key at the Estrel "Lieblingsplatz" is plastic-free and avoids using disposable products. What's more, thanks to the new cashless payment system, staff can purchase meals with just one swipe of the same staff ID card that also opens many of the Estrel's doors and the new automated lockers.

Wohlfühlambiente im neuen Mitarbeiter-Restaurant des Estrel
Good day sunshine at the Estrel's new staff restaurant, "Lieblingsplatz"

„I AM SUZIE …"



... SUZIE KENNEDY

TEXT Birgit von Heintze

Wenn Suzie Kennedy den Raum betritt, glaubt man, auf einer Zeitreise zu sein. Mit ihren wasserstoffblonden Haaren, den leuchtend roten Lippen und dem hellen Porzellan-Teint sieht Suzie aus wie Marilyn Monroe. Mehr noch, sie singt, spricht und bewegt sich wie die einstige glamouröse Hollywood-Ikone. Attribute, die ihr nicht nur in der international erfolgreichen Doppelgänger-Show „Stars in Concert" zugutekommen, in der sie seit acht Jahren als Marilyn Monroe auftritt.
„Schauspielerei war nie mein Traumberuf", erzählt Suzie, die eigentlich Tierärztin werden wollte. Für ein Studium fehlte der Familie jedoch das Geld. Geboren wird die Tochter einer Lehrerin und eines Bauzeichners in Grants Pass, einer Provinzstadt im US-Staat Oregon, nahe der kalifornischen Grenze. Als Suzie zwei Jahre alt ist, trennen sich die Eltern.
Suzie wächst zusammen mit der älteren Schwester in London auf. Der Vater stirbt, da ist sie ein Teenager. Ihr Talent für Gesang und Tanz wird eher zufällig entdeckt: Mit 15 bewirbt sie sich für ein Praktikum an einer Tanzschule, wo sie Botengänge erledigt. Dafür darf sie jeden Tag an einer Ballettstunde teilnehmen. Zurück auf dem College macht sie den A-Level Abschluss. Und wird angesprochen: Wie ähnlich sie Marilyn Monroe sähe. Über einen Agenten landet sie prompt bei ihrem ersten Casting und bekommt den Job. Zusammen mit Supermodel Naomi Campbell dreht sie einen Werbespot für Nestlé – der Durchbruch. Von da an folgt ein Auftrag nach dem anderen: Shootings für Citroën und Pepsi, internationale Theater-, TV- und Filmproduktionen wie „Who killed Marilyn?", „Me and Marilyn" oder „Blade Runner" neben Stars wie Ryan Gosling und Harrison Ford.

2016 führt sie für das Auktionshaus Julien's die Kleider der Monroe vor, bevor diese versteigert werden. Ein Zufall, dass sie dieselbe Größe trägt, wie einst Marilyn, die stets als kurvenreiches Vollweib galt. „Tatsächlich war Marilyn sehr zart, fast zerbrechlich", betont Suzie, die ihre Ernährung vor Jahren komplett umstellte. Heute lebt sie vegetarisch und hält ihre Figur durch Disziplin, tägliches Laufen und Workout mit Gewichten. Suzies Geheimnis für ihre makellose Alabaster-Haut klingt hingegen einfach: Nicht rauchen und konsequente Anwendung von Lichtschutzfaktor 50.
In Suzies Schrank hängen vierzig Repliken der ikonischen Kleider und Filmoutfits der Hollywood-Legende. Darunter das berühmte „Happy Birthday, Mister President"-Kleid, dessen seidig-transparentes, mit 2.500 Kristallen besticktes Original vor drei Jahren für 4,8 Millionen Dollar von einem amerikanischen Kuriositätenmuseum ersteigert wurde. Suzie, deren echter Nachname tatsächlich Kennedy ist, wird häufig für diesen Geburtstagssong gebucht, den sie schon für US-Serienstar Eva Longoria oder den britischen Unternehmer Sir Richard Branson ins Mikrofon hauchte – wie einst Marilyn für US-Präsident John F. Kennedy.
In Las Vegas wird Suzie 2017 nominiert als weltweit beste Marilyn Monroe-Darstellerin und gewinnt in der Kategorie „bestes weibliches Double". Seitdem sie den Hollywood-Star verkörpert, hat sie jede Biographie gelesen, jeden Film gesehen und Marilyns DNA inhaliert. „Marilyn ist meine Seelenverwandte, ich bin wie sie, verletzlich, eher schüchtern, aber absolut zielorientiert", sagt sie, die wie ihr Idol auf eine harte Kindheit ohne Vaterfigur zurückblickt. „Ich bewundere Marilyn für den unbedingten Willen, der sie dazu brachte, die berühmteste Frau ihrer Zeit zu sein."
Aus Dankbarkeit lässt sich Suzie vor sechs Jahren ihr erstes Tattoo stechen: „Marilyn hat mein Leben verändert. Alles was ich tue, mache ich, weil sie es so lebte." Seither trägt sie Marilyns Konterfei an ihrem rechten Handgelenk. „In dem Moment, als es gestochen wurde, spürte ich, wie sie mir unter die Haut gegangen ist."
Natürlich gibt es auch Unterschiede, räumt Suzie ein und zwinkert mit ihren grünen Augen. Die der Monroe waren Blau. Suzie ist sich sicher, dass sich „MM" mit falschen Freunden und Ratgebern umgeben hat. „Ich dagegen bin ein glücklicher Mensch, habe wunderbare Freunde und glücklicherweise auch wieder eine gute Beziehung zu meiner Mutter", sagt Suzie nachdenklich. „Das wichtigste aber ist mir der Glaube an Gott." Selbst in Berlin besucht Suzie, die täglich betet, die sonntäglichen Gottesdienste der American Church.

Zuhause in London warten ein Mops und zwei Katzen auf Suzie, die Berlin als zweite Heimat betrachtet. Hier liebt sie das kosmopolitische und vergleichsweise preiswerte Leben. Vor allem den „Thaipark", wo Hobbyköche unter bunten Sonnenschirmen asiatische Köstlichkeiten für ein paar Euro anbieten.

Und ist sie dort auch als Marilyn unterwegs? „Dieser Look lässt sich nicht einfach abstreifen“, erklärt Suzie. Sie wird immer als die Monroe erkannt, selbst im Supermarkt oder im Restaurant. „Da hilft es, ich bekomme immer einen Tisch“, lacht Suzie, der es häufiger passiert, dass man sie aufgrund ihrer sexy Erscheinung zunächst für das „blonde Dummchen“ hält. Ein Klischee, mit dem die Monroe zeitlebens zu kämpfen hatte.

Fällt es ihr schwer, ständig jemand anders zu sein? „Vermutlich wären viele glücklicher, wenn sie auf diese Weise ab und zu vor sich selber flüchten könnten“, antwortet Suzie und lächelt. Seit mehr als zwei Jahrzehnten verkörpert sie Marilyn. Damit ist sie nicht nur länger im Geschäft als es die echte Marilyn je war. Obwohl sie deutlich jünger aussieht, ist die 42-Jährige mittlerweile älter als ihr Idol, das mit 36 Jahren unter mysteriösen Umständen verstarb. Suzie ist sich darüber im Klaren, dass die Nachfrage irgendwann ausbleiben wird und sie nicht mehr als die große Hollywood-Diva auftritt. Marilyn Monroe ist die Rolle ihres Lebens, sie kann sich nicht vorstellen, jemals eine andere Rolle anzunehmen: „Marilyn zu sein ist kein Job, es ist eine Ehre.“

Das Interview führte Birgit von Heintze, Autorin und Lifestyle-Journalistin mystylery.com #mystylery

Liebt ihr Berliner Leben: Marilyn Monroe-Darstellerin Suzie Kennedy
Look-and-sound-alike artist Suzie Kennedy revels in her Berlin life as Marilyn Monroe

TEXT Birgit von Heintze

When Suzie Kennedy walks into a room, everyone in it takes a trip back in time. With her bleach-blonde hair, bright red lips and porcelain skin, she's the spitting image of Marilyn Monroe. The similarities are not just skin-deep; she sings, speaks and even moves just like the glamorous Hollywood star. All in all, the resemblances pay off, not least when portraying Monroe in the internationally-renowned tribute show "Stars in Concert" as Kennedy has done for the last eight years.

"Acting was never my dream job," Kennedy says. She wanted to be a vet, but her family couldn't afford the tuition. She was born to a teacher and a draughtsman in Grants Pass, a city close to the Californian border in Oregon, USA. Kennedy's parents separated when she was two years old. She and her older sister grew up in London, and their father died when Kennedy was just a teenager. Her talents for singing and dancing were discovered by sheer stroke of luck, when, at the age of 15, she applied for work experience running errands for a dance school. The school let her take free ballet classes every day as payment. Afterwards, when Kennedy was studying for her A-Levels at college, people began commenting on her likeness to the Hollywood icon. An agent sent her to an audition, and she landed her breakthrough job: filming an advert for Nestlé with supermodel Naomi Campbell. From then on, the jobs came rolling in. Kennedy has worked for the likes of Citroën and Pepsi, and has appeared in international theatre, TV, and film productions. Acting alongside stars such as Ryan Gosling and Harrison Ford, she's had roles in the documentary "Who Killed Marilyn Monroe", the Italian film "Io & Marilyn" and "Blade Runner 2049".

In 2016, Kennedy modelled Monroe's iconic clothes for the auction house Julien's Auctions. By happy coincidence, she is the same size as Marilyn was. The star was known for her curvaceous figure, but, as Kennedy stresses: "Marilyn was actually very delicate. She almost had a fragility to her." Kennedy drastically changed her diet several years ago. Today, she is a vegetarian and stays trim thanks to her discipline, daily jogging, and working out with weights. Maintaining her flawless alabaster skin is simple in comparison: She doesn't smoke and religiously applies a cream with SPF 50.

Kennedy's wardrobe contains 40 replicas of the Hollywood legend's iconic outfits. Her collection includes a dress identical to the one Monroe wore when she famously sang "Happy Birthday, Mr President" for the former U.S. president John F. Kennedy: a skin-tight silky number with thousands of crystals hand-sewn

"I can't
just take off
this look"

onto the fabric. The original sold for 4.8 million dollars at an auction to Ripley's Believe It or Not Museum in America. Kennedy – the name is another happy coincidence – is regularly booked to perform the birthday song, with audiences including American TV star Eva Longoria and British businessman Sir Richard Branson.

In 2017, Kennedy won the accolade "Best Female Double" in Las Vegas for her portrayal of Marilyn Monroe. It was also in L.A. that she was discovered by "Stars in Concert" producer, Bernhard Kurz, back in 2010. Since then, she's appeared regularly in the line-up of the internationally-renowned tribute show.

Kennedy becomes Monroe on-stage, but even off-stage, she lives and breathes the spirit of the Hollywood icon. She has read every biography and watched every film Monroe has acted in. "Marilyn is my soul mate. I'm just like her: vulnerable and a little shy, but I know exactly what I want." They also share a difficult childhood; both women grew up without a father. "I admire Marilyn for the uncompromising willpower that helped her become the most famous woman of her time." Six years ago, Kennedy got her first tattoo out of gratitude towards her idol – a portrait of Monroe on her right wrist. "Marilyn changed my life. Everything I do, I do because of her." Since then, the Hollywood star is always with Kennedy. "While I was getting this tattoo, I could feel her becoming a part of me."

Kennedy has a twinkle in her green eyes when she confesses that there are, of course, some differences between the two women. For one, Monroe's eyes were blue, and Kennedy believes that her idol got mixed up with the wrong crowd. "I'm lucky to have such wonderful friends, not to mention a great relationship with my mother," she reflects. "But for me, the most important thing is my faith in God." Even when she's performing in Berlin, Kennedy prays every day and goes to Sunday services at the American Church.

Kennedy regards Berlin as a home away from her real home in London, where she lives with her pug dog and two cats. She loves the cosmopolitan vibe of the German capital, which is relatively affordable compared to London. Her favourite spot is the "Thai Park", where an informal weekly food market sells fresh Asian delicacies for just a few euros.

Does she always channel Monroe in her day-to-day life? "I can't just take off this look," Kennedy says. She is often mistaken for Monroe when she's out and about in the supermarket or in restaurants. "It has its benefits. I always get a table," she laughs. However, her sensuous look has its downsides, too: some see her as a "blonde bimbo", a stereotype that Monroe also struggled against all her life.

Is it difficult, always pretending to be someone else? "Lots of people would probably be happier if they were able to escape themselves now and then," Kennedy answers with a smile. She has been portraying Monroe for over two decades now, but she won't be able to play the starlet forever. Although she looks much younger than her 42 years, Kennedy is now older than her idol ever was – Monroe died at 36 under mysterious circumstances. Kennedy is well aware that the bookings will eventually dry up, marking the end of her career as a look-alike. Marilyn Monroe is her defining role, and she can't imagine ever playing another person. "Being Marilyn isn't a job, it's an honour."

The interview was conducted by Birgit von Heintze, author and lifestyle journalist mystylery.com #mystylery

Suzie Kennedy gleicht ihrem Idol auch jenseits der Bühne: „Marilyns Look lässt sich nicht einfach abstreifen." *Suzie Kennedy walks in Marilyn's footsteps offstage: "She's with me wherever I go."*

Stars in Concert

„Stars in Concert", Berlins Kult-Show, feierte im September ihren 22. Geburtstag! Wer es in diese Show geschafft hat, gehört zu den ganz Großen im Musikbusiness. Denn nur absolute Topstars wie Madonna, Adele, Elvis Presley, Marilyn Monroe oder die Blues Brothers stehen bei „Stars in Concert“ auf der Bühne. Alle Künstler singen live und Optik, Mimik sowie Gestik stimmen perfekt mit den Originalen überein. Begleitet werden sie von einer erstklassigen Band und verführerischen Tänzerinnen. Gesungen werden ausnahmslos Nr.1-Hits. So ist für jeden Musikgeschmack und jedes Alter etwas dabei! Ab Ende November stimmt die Show mit einem Christmas-Special und den schönsten amerikanischen Weihnachtssongs auf die Adventszeit ein.

"Stars in Concert", Berlin's most popular tribute show, celebrated 22 glorious years this September! Only the crème de la crème in the music business makes it onto the bill, with icons like Madonna, Adele, Elvis Presley, Marilyn Monroe, and the Blues Brothers all gracing the stage with live performances. These incredible entertainers capture the iconic appearance, sound, and mannerisms of the original stars with uncompromising precision, accompanied by a first-rate live band and a troupe of energetic dancers.
Every single song in the show is a chart-topping hit, meaning "Stars in Concert" has something for everyone, regardless of musical taste or age. From the end of November, the show captures the seasonal spirit with a Christmas special that includes everyone's favourite American festive tunes.

STARS IN CONCERT 11.09. – 29.12.2019
27.11. – 26.12.2019 mit/with Christmas-Special

ABBA

Sie ist eine der erfolgreichsten Musikgruppen aller Zeiten und liefert mit ihren unsterblichen Hits den Sound für Generationen: die Kultband ABBA. Dass die zahllosen Fans der schwedischen Band das einzigartige Feeling der unvergessenen ABBA-Songs auch heute noch originalgetreu erleben können, dafür sorgt „Thank you for the music – Die ABBA Story“ im Estrel Berlin. Die Show bringt alle bekannten Hits wie „Waterloo“, „Mamma Mia“, „Fernando“, „Take a Chace On Me”, „Money, Money, Money” und „Dancing Queen“ live auf die Bühne.

The pop band ABBA was one of the greatest musical successes of all time, providing the soundtrack for a generation of disco lovers and “dancing queens”. Diehard fans of Sweden’s most famous pop export can relive the magical ABBA experience at the Estrel Berlin thanks to "Thank you for the music", a show based on the story of the band that features pitch-perfect renditions of original top hits like "Waterloo", "Mamma Mia", "Fernando", "Take a Chance On Me", "Money, Money, Money" and the iconic "Dancing Queen".

THANK YOU FOR THE MUSIC – DIE/THE ABBA STORY
04.01. – 09.02.2020

Beatles

2020 steht ein Jubiläum an: 60 Jahre zuvor haben sich vier junge Liverpooler zu einer Band zusammengeschlossen – wenig später avancierten Paul, John, George und Ringo zur erfolgreichsten Band aller Zeiten – den Beatles! Noch heute begeistern die Klänge der Fab Four Musikfans vieler Generationen. Pünktlich zum Jubiläum lädt die Musical-Biografie „all you need is love!“ im Estrel Showtheater zu einer musikalischen Zeitreise durch die 60er Jahre ein – authentisch und live! Nicht nur das Aussehen der vier Hauptakteure, auch detailgetreue Kostüme und original Videosequenzen erwecken die Beatles scheinbar zu neuem Leben!

2020 marks an important anniversary: 60 years ago next year, four young Liverpudlians formed a band. Just a few years later, Paul, John, George, and Ringo were part of the most successful band of the century: the Beatles! To this day, the fab four’s timeless melodies continue to capture the hearts of young and old alike. To coincide with the big anniversary, the biographical musical "all you need is love!" takes its audience on an irresistible live journey back to the 60s. Witness the Beatles make a comeback thanks to the four fantastic doubles, the show’s convincing costumes and original video sequences!

ALL YOU NEED IS LOVE – DAS/THE BEATLES MUSICAL
23.04. – 24.05.2020

20 JAHRE MHK

IM ESTREL

„Das Estrel ist für uns wie eine zweite Heimat“, sagte Hans Strothoff, Vorstandsvorsitzender der MHK Group AG, in seiner Eröffnungsrede der diesjährigen MHK-Hauptversammlung. Damit brachte er die seit 20 Jahren bestehende Partnerschaft zwischen dem erfolgreichen Dienstleistungsunternehmen für den mittelständischen Küchen-, Möbel- und Sanitärfachhandel und Europas größtem Hotel-, Congress- und Entertainment-Center auf den Punkt.

Dolmetscher übersetzen simultan die Veranstaltung der MHK Group AG
Simultaneous translation at the MHK Group annual conference

MHK-Vorstandsvorsitzender Hans Strothoff bei seiner Eröffnungsrede
MHK CEO Hans Strothoff gives his opening address

Seit 1999, dem Jahr der Eröffnung des Congress Centers, kommt die MHK Group jedes Jahr mit seiner Hauptversammlung ins Estrel Berlin und gehört somit zu den treuesten Kunden. Beide sind gemeinsam gewachsen: Die Größe der MHK-Veranstaltung hat sich seit den Anfängen verdoppelt und auch das Estrel hat seinen Kongressbereich in den letzten Jahren deutlich vergrößert – und wird weiter wachsen. Die heute zur Verfügung stehenden 25.000 qm Veranstaltungsfläche werden bis 2021 nochmals um 3.500 qm erweitert.

So wie das Estrel ein Ort der Superlative ist, so war auch die Hauptversammlung der MHK Group am 29. und 30. März 2019 wie in den Vorjahren ein Event der Meisterleistungen: Sechs Tage dauerte der Aufbau der über 6.000 qm großen Messe „living & style" in der Convention Hall I und den angrenzenden Foyers. Ebenfalls sechs Tage nahmen die veranstaltungstechnischen Arbeiten in Anspruch, darunter der Einbau von 300 Scheinwerfern, 100 Lautsprechern und 14 km Kabel für das Plenum in der Convention Hall II, der Dekorationseinbau für das diesjährige optische Motto „Dschungel", Programmierungen und Proben für perfekte Bühnen-Inszenierungen. Für die gesamte Veranstaltung waren rund 920 feste und freie Mitarbeiter des Estrel im Einsatz – von Veranstaltungstechnikern über Köche und Servicekräfte bis hin zu den Zimmermädchen für die 1.125 komplett von MHK belegten Zimmer des Estrel Hotels.

Insgesamt 3.200 Gäste besuchten die diesjährige Hauptversammlung der MHK Group. Sie erwartete ein unvergessliches Event mit prominenten Gastrednern, der Verleihung des Awards „Das Goldene Dreieck" für die besten Küchen und Bäder des Jahres und tollen Freizeitprogrammen. Der krönende Abschluss der beiden Veranstaltungstage war die glamouröse Abendgala mit aufwändigem Vier-Gänge-Menü und erstklassigem Entertainment. Absolutes Highlight des Abends war der Auftritt der bekannten US-amerikanischen Sängerin Anastacia, die von den Gästen begeistert gefeiert wurde. Der Umbau der Bühne für diese Show war für das Estrel-Team eine Herausforderung: In nur 45 Minuten musste die gesamte Bühnentechnik entsprechend den anspruchsvollen Anforderungen der Künstlerin umgestaltet bzw. erweitert werden. Herausforderungen wie diesen und generell immer höheren und komplexeren Anforderungen an die Veranstaltungstechnik begegnet das Estrel mit kontinuierlichen und nachhaltigen Investitionen in Ausstattung und Fachpersonal.

Die MHK-Veranstaltung war wie gewohnt perfekt inszeniert
The MHK conference: top-notch planning, timing, and execution

Wie wichtig es ist, sich auf die Zukunft einzustellen, im Wandel der Gesellschaft und vor allem in der Digitalisierung Chancen zu sehen, war auch bei der MHK-Veranstaltung das zentrale Thema – ob bei Hans Strothoffs Vorstellung neuer zukunftsweisender Konzepte und Initiativen der MHK Group, beim Gastvortrag des Wirtschaftsexperten und Politikers Friedrich Merz, der das Thema Wandel global beleuchtete, oder beim Auftritt des 24 Jahre alten Autors und Unternehmensberaters Philipp Riederle, der den Gästen als „digitaler Aufklärer" näherbrachte, wie seine Generation „tickt". Deutlich wurde aber auch, dass bei aller Digitalisierung nichts das menschliche Miteinander ersetzen kann. „Der Wandel bietet Chancen. Aber Geschäfte werden zwischen Menschen gemacht, das wird sich auch durch die Digitalisierung nicht ändern", betonte Strothoff.

Ein Weg, der Wandel und Beständigkeit klug in Einklang bringt – genau dies hat auch dem Estrel Erfolg gebracht. Trotz der Größe des Hauses steht immer der persönliche Kontakt und die langfristige vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Kunden und Estrel im Vordergrund. Die Veranstaltungskunden haben nur einen Haupt-Ansprechpartner im Haus, bei dem alle Fäden zusammenlaufen, und der sie oft über viele Jahre hinweg begleitet. Dies wird möglich durch die außergewöhnlich niedrige Mitarbeiterfluktuation im Estrel, bei der 20 und mehr Jahre Betriebszugehörigkeit keine Seltenheit sind. So können auch Estrel-Geschäftsführer Ute Jacobs und Thomas Brückner sowie Alexander Dickersbach, Direktor des Estrel Congress Centers, auf über 20 Jahre Estrel-Zugehörigkeit zurückblicken. Im Rahmen der MHK-Hauptversammlung dankten Brückner und Dickersbach Hans Strothoff für zwei Jahrzehnte Treue und das entgegengebrachte Vertrauen. „Es ist toll, wenn auch nach so vielen Jahren noch die gleichen Gesprächspartner miteinander am Tisch sitzen", sagte Brückner. „Auf Kunden wie die MHK ist das Estrel besonders stolz."

Thomas Brückner, Geschäftsführender Direktor des Estrel, ist stolz auf die langjährige Partnerschaft
Estrel's managing director Thomas Brückner values the longstanding partnership with MHK

STABILITY THROUGH CHANGE

ESTREL BERLIN AND THE MHK GROUP: 20 YEARS OF A SUCCESSFUL PARTNERSHIP

"The Estrel is like a second home to us," said Hans Strothoff, founder and CEO of the MHK Group, during his opening address of this year's annual MHK conference. In doing so, he brought to light the twenty-year partnership between the successful MHK Group, one of Europe's largest retail networks for kitchens, furniture, and bathroom & kitchen fixtures, and the Estrel Berlin, Europe's largest hotel, congress and entertainment complex.

Since the Estrel's opening in 1999, the MHK has returned to the Congress Center every year with its annual conference and is one of the Estrel's most loyal clients. Over the past twenty years, both organizations have grown and they have also grown together. Twice as many guests now attend the MHK annual conference as in the early days and the Estrel has continually expanded its capacity to meet this demand. The Estrel Congress Center, which currently has 25,000 square metres of available function space, is expanding even further, with 3,500 square metres of new conference space set to open in 2021.

Held on the 29th and 30th of March, 2019, the MHK Group's annual conference saw the Estrel raise the bar in service excellence once again. Six days were required to set up the 6,000 square metre trade show entitled "living & style" in the Estrel's Convention Hall I and adjacent foyer. Likewise, six days were also required for the elaborate technological set-up in Convention Hall II, including 300 spotlights, 100 speakers, 14 kilometres of cables, decorative fittings to match this year's "jungle" theme, as well as for the technical programming and rehearsing to ensure a perfect stage performance. Around 920 staff and freelance members of the Estrel team joined forces to make it all happen – from event technicians to cooks to service, as well as housekeeping personnel who ensured the 1,125 Estrel Hotel rooms, booked exclusively for MHK, were in top form.
A total of 3,200 guests attended this year's MHK event. They enjoyed two memorable days with pres-

Alles muss passen: Für die Piano Lounge am Abend wird der Flügel gestimmt
Tuning the grand piano and setting the night to music

In diesem Jahr stand die Dekoration unter dem Motto „Dschungel“
Jungle-themed decorations transform the congress center

Kulinarische Highlights dürfen natürlich nicht fehlen
Sumptuous meals are par for the course

Beim Galaabend werden die Gäste verwöhnt
Guests are given the royal treatment at a glamorous evening gala

tigious guest speakers, the "Das Goldene Dreieck" award ceremony for the best kitchens and bathrooms of the year as well as fun leisure activities. The pinnacle of the event was the glamorous evening gala with its sumptuous four-course menu and a show-stopping performance by U.S. singer Anastacia. The Estrel team revamped and expanded the stage's technical set-up in just 45 minutes to meet the superstar's ambitious production requirements. As a result of continual, sustainable investments in both equipment and experienced technical experts, the Estrel is most adept at meeting increasingly complex technological demands.

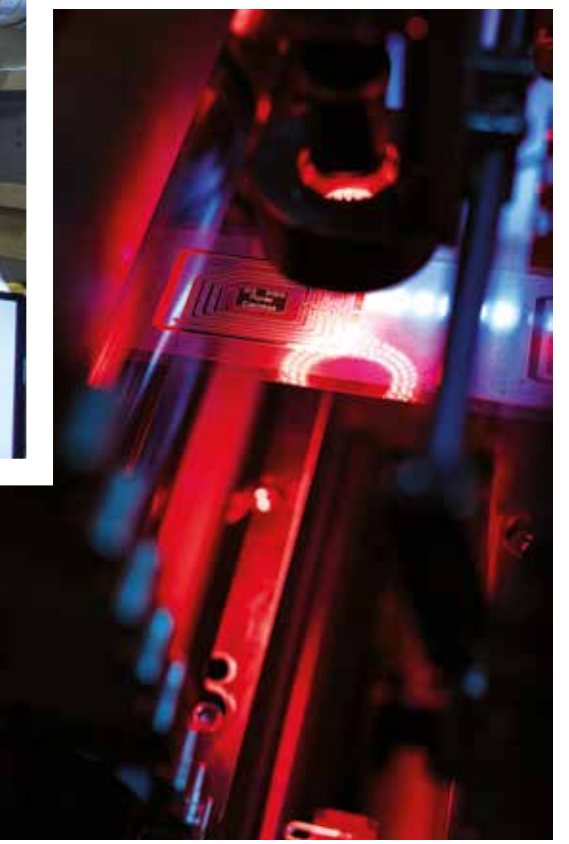
The importance of being prepared for the future – with an awareness of social change and the opportunities it may present, particularly in the area of digitalization – was the central topic at the MHK conference. CEO Strothoff communicated his vision of new and pioneering concepts and initiatives at MHK. German economic expert and politician Friedrich Merz spoke on global change, and the 24-year-old author and business consultant Philipp Riederle took to the stage to "digitally enlighten" his audience and explain how his generation "ticks." Another key message shared with the attendees was that digitalisation will not replace human interaction. "Change creates opportunities, yet business will still be done between human beings. Digitalisation won't change that," Strothoff stressed.

Achieving the perfect balance between stability and change is both an Estrel priority and strength. Despite the impressive scope of the Estrel Congress Center, providing personalised attention and maintaining long-standing client relationships based on trust are at the top of the Estrel agenda. Every event client is assigned an Estrel in-house event specialist who oversees all aspects of the event's organisation. Often, this partnership lasts many years thanks to the remarkably low employee turnover rate at the Estrel. In fact, many members of the team have been with the Estrel for more than 20 years. Ute Jacobs and Thomas Brückner, Managing Directors at the Estrel, and Alexander Dickersbach, Director of the Estrel Congress Center, are no exception: All three have over two decades of Estrel experiences to look back upon. At the MHK conference, Brückner and Dickersbach thanked Hans Strothoff for 20 years of loyalty and confidence in the Estrel. "It's incredible to have the same business partners sitting at a table together after all these years," Brückner says. "The Estrel is especially proud to have clients such as MHK."

DIE ZUKUNFT **IST HEUTE**

Flexible und faltbare Displays, Textilien mit dehnbarer Elektronik und organischem Licht, superleichte Elektro-Scooter, die sich mit wenigen Handgriffen zusammenklappen lassen: Wenn die IDTechEx Show ins Estrel kommt, wird die technologische Zukunft greifbar.

Die IDTechEx Show vereint die wichtigsten internationalen Akteure aus den Bereichen 3D-Druck, E-Mobilität, Energiespeicherung, Graphen & 2D-Materialien, Internet der Dinge, gedruckte Elektronik, Sensortechnologien und tragbare Technologien, die sich zwei Tage lang in Fachkonferenzen und begleitender Ausstellung zu den neuesten Entwicklungen in ihrer Branche informieren und austauschen. Seit acht Jahren findet die IDTechEx Show im Estrel statt. Zunächst noch mit etwa 600 Teilnehmern im Jahr 2012, im April 2019 bereits mit 1.600 internationalen Gästen, die zum Großteil auch im Estrel übernachteten. In diesem Jahr buchte die IDTechEx Show 13 Veranstaltungsräume für Konferenzen und Workshops. In der Convention Hall II und Saal Europa fand die begleitende Messe mit mehr als 200 Ausstellern statt.



Wie die IDTechEx Show hat sich auch das Estrel mit den Jahren vergrößert und weiterentwickelt: Von Deutschlands größtem Hotel mit Tagungsräumen hin zur international renommierten Kongress-Location mit 25.000 qm Veranstaltungsfläche und angeschlossenem Hotel. Auch technisch ist das Estrel stets auf dem neuesten Stand. Stromladestellen für Elektrofahrzeuge, interaktive Touchscreens oder technische Vermessungen mit modernsten Lasersystemen gehören längst zum Standard. Im Bereich der Veranstaltungstechnik geht der Trend für das Estrel klar in Richtung SDVoE (Software Defined Video over Ethernet), einer richtungsweisenden Technologie, die im Bereich der Signalverwaltung von Video- und Audioübertragungen maximale Qualität, Leistung und Flexibilität liefert und vielseitig einsetzbar ist. SDVoE soll künftig u.a. in den Räumen der nächsten Erweiterung des Estrel Congress Centers (ECC) zum Einsatz kommen. Der Anbau mit elf weiteren Tagungsräumen sowie einem Auditorium für bis zu 900 Personen wird 2021 eröffnet.

Mehr als 200 Austeller stellten die neuesten technischen Innovationen in der Convention Hall II vor
More than 200 exhibitors presented their most recent technical innovations in Convention Hall II

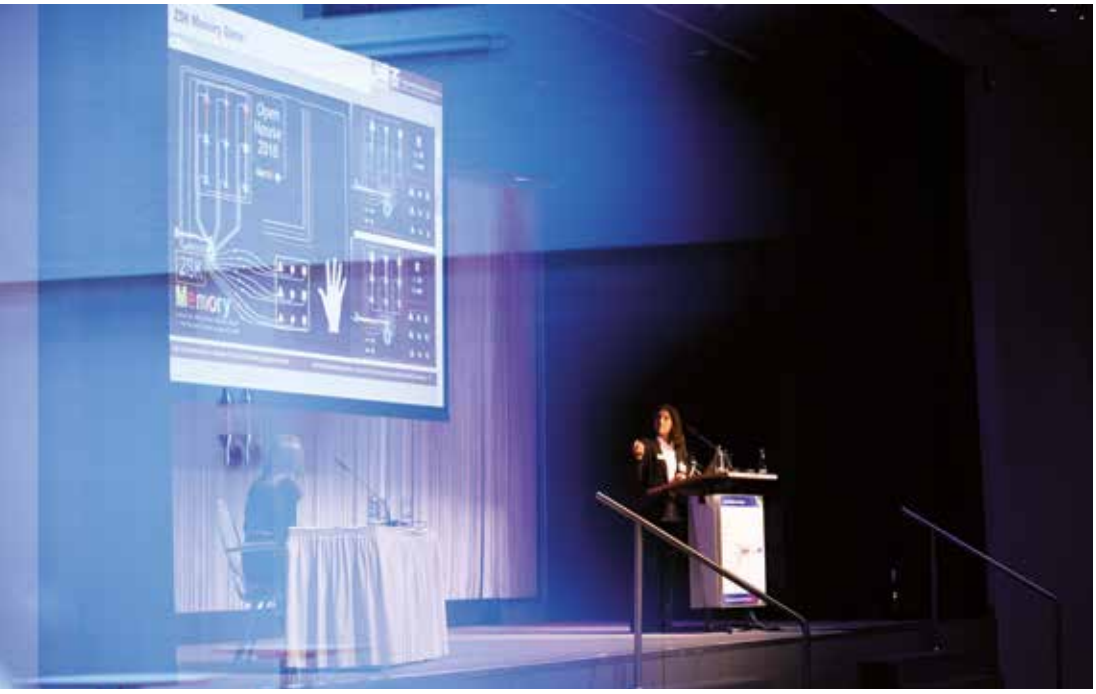
1.600 Gäste aus aller Welt besuchten die diesjährige IDTechEx Show
1,600 guests from all over the world attended this year's IDTechEx Show

Bei der IDTechEx Show wird die technologische Zukunft greifbar
Tomorrow's technology at our fingertips at the IDTechEx Show

THE FUTURE **IS NOW**

Pioneering technologies for the 2019 IDTechEx Show at the Estrel

Flexible, foldable displays, textiles that incorporate tensile electronics and organic light, astoundingly lightweight electro-scooters that can be folded together in just a few simple steps … The future is technological, and it's just around the corner whenever the IDTechEx show comes to the Estrel. This international event brings together the world's biggest players in 3D printing, electric vehicles, energy storage innovations, graphene and 2D materials, the Internet of Things, printed electronics, sensors and wearable technology. Two days of conferences and a concurrently running exhibition give experts the chance to exchange ideas and learn about the latest industry developments.



Zahlreiche Fachvorträge standen auf dem Programm der diesjährigen Konferenz
This year's conference featured an impressive line-up of specialist presentations

The Estrel has hosted the IDTechEx Show for the last eight years. During this time, the number of participants has risen impressively, from 600 in 2012 to 1,600 in 2019 – with most of this year's international guests choosing to stay at the Estrel Hotel. What's more, the IDTechEx Show booked 13 rooms for conferences and workshops, while Conventional Hall II and Hall Europe hosted the accompanying exhibition featuring more than 200 exhibitors.

Since becoming home to the IDTechEx Show, the Estrel, too, has grown in size and scope. When the IDTechEx Show first partnered with the Estrel, they encountered Germany's largest hotel with incorporated conference rooms. Today, it is an internationally renowned congress center with 25,000 square metres of event space and an adjoining hotel. It goes without saying that the Estrel is at the top of its game when it comes to the world of technology: charging stations for electric vehicles, interactive touch-screens and event equipment with cutting-edge laser technology have been standard features for some time. When it comes to event management, the Estrel is firmly committed to using SDVoE (Software Defined Video over Ethernet), a pioneering technology that guarantees premium quality, first-rate performances and versatility where video and audio transmission signal management are concerned. Looking ahead, SDVoE technology will be implemented in the Congress Center's planned extension, due to be opened in 2021, with its 11 new rooms and an auditorium that can hold up to 900 people.

Richtung Zukunft: Futuristische Wegweiser bei der IDTechEx Show
This way to the future: visionary signposts at the IDTechEx Show

PLANUNG IST ALLES!

Kochen für XXL-Events: Haymo Schill & sein Küchen-Team

„Wer heute neu als Koch im Estrel anfängt, hat schon viel Respekt vor den Größenordnungen." Haymo Schill, Küchenchef des Estrel Congress Centers (ECC), verweist damit auf die Gästezahlen, die er mit seinem Team bei Kongressen, Messen oder Galas verköstigt. 1.800 Veranstaltungen finden jährlich im Estrel statt, viele davon sind Großevents mit über 1.000 Gästen. Büffets und Menüs für 2.000 Personen sind somit nicht die Ausnahme, sondern eher die Regel. Von den insgesamt 95 Köchen im Gesamtkomplex Estrel sind 38 im Congress Center beschäftigt. In Spitzenzeiten benötigt Haymo Schill bis zu 120 qualifizierte Köche zusätzlich, wenn zum Beispiel mehrere Großveranstaltungen am gleichen Tag stattfinden.

Haymo Schill selbst hatte Zeit, nach und nach in die Herausforderungen der Arbeit als Koch im Estrel hineinzuwachsen. Als er nach seiner Kochausbildung im Sheraton Hotel in München und diversen Stationen im In- und Ausland 1996 als Commis de Cuisine im damaligen à la carte Restaurant Sanssouci im Estrel anfing, gab es nur das Estrel Hotel. Erst drei Jahre später wurde der Kongressbereich mit der Convention Hall I eröffnet. Schill, der einige Monate vor der Eröffnung begonnen hatte auf einem Kreuzfahrtschiff zu arbeiten, wurde direkt von Estrel-Küchendirektor Peter Griebel zurück ins Estrel geholt – diesmal als Sous-Chef im Congress Center. 2004 wurde der heute 44-Jährige dann Küchenchef des Estrel Congress Centers (ECC) und erlebte in dieser Funktion die Erweiterung des Kongressbereichs im Jahr 2015 auf insgesamt 25.000 qm Veranstaltungsfläche.

Von den insgesamt 17 Küchen im Estrel befinden sich acht direkt angrenzend an die Convention Halls I & II im Congress Center. Die vier Produktionsküchen und vier Ausgabeküchen sind auf zwei Ebenen untergebracht und unterteilt in warme

Küche, kalte Küche und Patisserie. Und hier gilt: Planung ist alles! „Wir überlassen nichts dem Zufall, alle Prozesse sind minutiös geplant“, erklärt Haymo Schill. So sind die Wände der Küchen über und über bedeckt mit Function Sheets und Kalkulationen, die für jede Veranstaltung im Haus Arbeitsprozesse, Produktmengen und Zeitfenster definieren. Für Haymo Schill beginnt jeder Tag zunächst mit einem Küchenmeeting mit allen Abteilungen, bei dem die Aufgaben für den aktuellen und nächsten Tag besprochen werden. Danach führt er detaillierte Einzelgespräche, kontrolliert die Qualität der Arbeit und der Prozesse, schreibt Angebote, führt Lieferantengespräche. Vor allem der Bereich Einkauf nimmt viel Zeit in Anspruch, schließlich müssen Zutaten und Produkte definiert und die benötigten Mengen exakt kalkuliert werden. Allein vier Mitarbeiter sind für den Bereich Einkauf zuständig.

Bei den Mengen an Lebensmitteln, die das Estrel benötigt, spielen die Lieferanten eine enorme Rolle. Das Estrel arbeitet derzeit mit ca. 100 verschiedenen Lieferanten zusammen, mit zehn davon besonders eng. Das Estrel hat sogar eine Manufaktur in Neukölln mitentwickelt, die in nur 15 Minuten Entfernung frisches, handverarbeitetes Obst und Gemüse produziert und dem Estrel-Team die sehr zeitaufwändigen Vorarbeiten abnimmt. „Qualität und Liefersicherheit stehen an oberster Stelle. Wir können es uns nicht erlauben, bei einer Veranstaltung mit mehreren Tausend Gästen mangelhafte oder nicht pünktlich gelieferte Ware zu bekommen“, erklärt Haymo Schill. Er erinnert sich an eine Veranstaltung, bei der Walderdbeeren als eine Komponente des Desserts geplant waren: „Um sicherzustellen, dass wir die Walderdbeeren für das Event pünktlich und in bester Qualität erhalten, haben wir sie aus zwei unterschiedlichen Wettergebieten – und somit in doppelter Menge – bestellt.“ Die eine Lieferung kam pünktlich und in gewünschter Qualität, die Walderdbeeren der anderen Lieferung hatten wohl zu wenig Sonne abbekommen und schmeckten nicht süß genug. Daraus kochte Schills Chef Peter Griebel kurzerhand Marmelade.

Seit einigen Jahren geht der Trend immer mehr Richtung leichtere und gesündere Küche. Diesem Anspruch wird das Estrel gern gerecht. Hierfür setzt das Estrel auf eine intelligente Kombination aus frischen und vorverarbeiteten Produkten und achtet bei der Produktion auf eine gesunde und nährstofferhaltende Zubereitung. Das Estrel ist Experte für das „Cook and Chill“-Verfahren, bei dem fertige Speisen durch zügige Abkühlung haltbar gemacht werden. Dieses Verfahren erfordert eine ständige Dokumentation der Temperatur der Kühlräume und Produkte. Für die Kontrolle und Einhaltung der strikten Hygienevorschriften hat das Estrel sogar eine eigene Amtsärztin im Haus.

Bei allem Fokus auf Qualität und Logistik, kommt bei Haymo Schills Arbeit als Küchenchef die Kreativität nicht zu kurz. Ganz im Gegenteil: „Unsere Kunden erwarten immer wieder etwas Neues.“ Hierfür sitzt er regelmäßig mit Peter Griebel zusammen und kreiert neue Gerichte. Kreativität ist auch bei der Präsentation und beim Servieren der Speisen gefragt. Dementsprechend ist Haymo Schill auch im ständigen Austausch mit der Abteilung Veranstaltungstechnik und klärt unter anderem an welchen Stellen – je nach Veranstaltungsaufbau – Büffets stehen dürfen, wie diese in

Harmonie mit dem Bühnenbau optisch gestaltet und ausgeleuchtet werden können. Akribische Abstimmungen zwischen Küche, Service und technischer Regie sorgen für perfekte Abläufe bei Veranstaltungen, wenn zum Beispiel bei einem Galaabend zwischen verschiedenen Showprogrammpunkten die einzelnen Gänge eines Vier-Gang-Menüs auf den Punkt genau serviert werden. Wie überall im Estrel steht hier die Professionalität an erster Stelle.

„Qualität und Professionalität zahlen sich langfristig immer aus“, betont Haymo Schill. Der Nachhaltigkeitsgedanke spiegelt sich auch in seiner Mitarbeiterführung wider: So blickt er mit Stolz auf die vielen Köche in seinem Team, die schon über zehn Jahre dabei sind – für eine Branche, die in der Regel mit großen Schwierigkeiten bei der Personalbeschaffung und hoher Fluktuation zu kämpfen hat, ist das eine wirkliche Glanzleistung. In seiner Funktion als Chef des Küchen-Teams legt Haymo Schill viel Wert auf gute Arbeitsbedingungen und ein kooperatives Miteinander. „Wir bemühen uns sehr, dass unsere Mitarbeiter geregelte Arbeitszeiten haben, pünktlich Feierabend machen und wir ihren individuellen Wünschen, soweit es geht, entgegenkommen.“ Pünktlich nach Hause zu kommen, ist schließlich auch für ihn nicht ganz unwichtig. Denn zuhause warten auf Haymo Schill die wohl anspruchsvollsten „Kunden“: Seine drei kleinen eineinhalb, drei und vier Jahre alten Kinder, für die er auch nach einem langen Tag im Estrel leidenschaftlich gern kocht.

Planning is everything!

Cooking for XXL events: Haymo Schill and his kitchen team

“Anyone working as a chef at the Estrel today needs to have respect for the grand scale of the operation”, states Haymo Schill, head chef at the Estrel Congress Center (ECC), in referring to the large number of congress, trade fair and gala guests for which he and his team are responsible. The Estrel hosts 1,800 events every year, many of them large-scale affairs with over 1,000 guests. Providing buffets and set menus for 2,000 persons is not an exception but rather the daily routine in the Estrel kitchens. The Estrel has 95 chefs in total and 38 of these work in the Congress Center. During peak times, when several large events occur concurrently, Schill includes an additional 120 professional trained cooks to ensure the perfect orchestration of the catering.

Accumulating experience over the years enabled the 44-year-old chef to prepare himself for the challenge of working at the Estrel. After completing his official culinary training, he worked at the Sheraton Hotel in Munich and then in various other establishments in Germany and abroad. In 1996, he joined the Estrel as commis de cuisine in the former à la carte

restaurant "Sanssouci". At the time, the Estrel Hotel did not yet have its convention facility. Three years later however, Convention Hall I was unveiled, marking Estrel's debut on the conference scene. Schill, who had left the Estrel a few months' prior to work on a cruise ship, was personally called back by Estrel's head chef, Peter Griebel, who asked him to rejoin the Estrel team as the Congress Center sous chef. In 2004, Schill became the head chef and went on to accompany the Congress Center's dramatic expansion to a total of 25,000 square metres of event space in 2015.

Of the Estrel's 17 kitchens, eight are within the direct proximity of the Congress Center's Convention Halls I & II. Four prep kitchens and four service kitchens are positioned over two levels. Some are dedicated to preparing hot dishes, some cold dishes, and one is solely for preparing cakes and baked goods. Regardless of the kitchen, planning is everything. "We leave nothing to chance. Every process is planned in minute detail," Schill explains. The walls in the kitchens are covered with event calendars and calculations that determine the work steps, food quantities and time-frames for each event. For Schill, the work day begins with a kitchen meeting attended by all departments in which the tasks of the day and the following day are discussed. Afterwards, he talks to individual members of his team, monitors the quality of the dishes and the cooking processes, writes proposals and communicates to the suppliers. Four kitchen staff are responsible for the time-consuming task of organising supplies, which entails identifying all that is needed as well as precisely calculating the amounts to be purchased.

Given the sheer amount of ingredients required, the Estrel's suppliers play a very decisive role. They must be 100% reliable if everything is to run smoothly. From the 100 or so Estrel suppliers, Schill's team currently works with ten quite closely. In fact, the Estrel facilitated the opening of a nearby production facility to optimise timely delivery. Just 15 minutes away, it supplies the Estrel kitchens with fresh, hand-processed fruit and vegetables. As a result, the Estrel was able to substantially reduce its preparation time. "Quality and on time delivery are essential. We can't afford to receive late deliveries or unusable ingredients when catering for events with several thousand guests," Schill says. He recalls an event at which a dish with wild strawberries was part of the menu. "To make sure we received the best quality wild strawberries in time for the event, we ordered double the quantity, from two different suppliers." The first delivery was punctual and the quality was excellent. The strawberries in the second delivery hadn't had enough sun and weren't sweet enough. Estrel head chef Peter Griebel used the second batch to spontaneously whip up a batch of jam.

For several years, event guests have expressed a preference for light, nutritious dishes. Striving to meet its guests' requests and provide balanced, healthy meals have always been top priorities at the Estrel. The chefs use a combination of fresh and pre-prepared products, and make sure that nutrients and vitamins are retained during food preparation. The Estrel chefs are experts in "cook and

chill", a process that preserves meals by rapidly cooling them after cooking. "Cook and chill" requires a constant, diligent monitoring of the temperature of the refrigerators and products. The Estrel even has its own medical officer on hand to help with this, ensuring that the kitchens are compliant with the strict hygiene regulations.

Despite the focus on quality and logistics, head chef Schill still gets to flex his creative muscles. "Our clients expect to be pleasantly surprised every time." He regularly teams up with Peter Griebel to come up with new dishes. Both serving and food presentation at the ECC require more than a touch of ingenuity. Schill is in constant communication with the event technicians: Where to put the buffet tables naturally depends on the event set-up. He also helps decide how best to decorate and light the buffet tables so as to compliment the stage. Meticulous coordination between the kitchens, the service staff, and the technical department are key to running smooth events and managing complex service requirements. For example, at some gala events, the individual dishes of a four-course menu are served to coincide with breaks between the evening's programme. Here, like everywhere else in the Estrel, professionalism keeps everything running as accurately as a stopwatch.

"Quality and competence always pay off in the long run," Schill says. His result-orientated thinking is reflected in his team management.

He notes proudly that many chefs in his team have been with the Estrel for more than ten years. Quite the achievement given that the hotel industry tends to struggle with recruitment and high employee turnover. As head chef, Schill values good working conditions and a cooperative professional environment. "We strive to make sure everyone has regular working hours, can go home on time and to accommodate special employee requests as they arise." Leaving on time is also important to Schill, as he has more demanding "guests" waiting for him at home … but even at the end of a long day at the Estrel, Schill still loves nothing more than cooking for his children, aged one-and-a-half, three and four.

ESTREL AUDITORIUM

Lichtdurchflutet präsentieren sich die neuen Räumlichkeiten des Kongressbereichs des Estrel
New, light-filled event spaces for meetings and conventions

ESTREL BERLIN **ERWEITERT** DEN KONGRESSBEREICH ERNEUT

Im Auditorium finden bis zu 900 Personen Platz
The Auditorium seats up to 900 people

Seit der Eröffnung im Jahr 1994 hat sich das Estrel Berlin immer wieder neu erfunden. Ursprünglich konzipiert als Deutschlands größtes Hotel, das drei Jahre später sogar ein eigenes Showtheater unter dem gleichen Dach etablierte, ist das Estrel mit dem Bau des Congress Centers 1999 zum Global Player der internationalen Kongress-Locations aufgestiegen. Aktuell sind wieder Baufahrzeuge im Einsatz: Direkt angrenzend an den bestehenden 25.000 qm großen Kongressbereich entstehen weitere Eventflächen.

Lichtdurchflutete Räume und Foyers, Barbereiche und als Herzstück ein Auditorium für bis zu 900 Personen: Das neue Raumangebot ist eine hervorragende Ergänzung zu der bereits bestehenden Raumvielfalt im Estrel Congress Center (ECC). Der 3.500 qm große Anbau erstreckt sich über zwei Ebenen, die mit einer klaren und offenen Architektur ein helles und einladendes Ambiente schaffen. Neben dem Auditorium stehen elf weitere Eventräume in verschiedenen Größenvarianten zur Verfügung – allesamt ausgestattet mit modernster und hochwertigster Technik.

Für eine reibungslose Veranstaltungslogistik sind im Erdgeschoss Küchen, Technik- und Materiallager sowie Anlieferungstore für LKW untergebracht. Der Neubau ist direkt über Zugänge innerhalb des ECC erreichbar, zusätzlich wird es einen separaten Außeneingang an der Ziegrastraße geben.

Mit dem Bau des neuen Veranstaltungskomplexes reagiert das Estrel auf den stetig wachsenden Bedarf an zusätzlichen Veranstaltungsräumen für Workshops, Seminare und Arbeitsgruppen im Rahmen von Großveranstaltungen im ECC. Die Eröffnung ist Anfang 2021 geplant.

NEW DEVELOPMENTS AT THE ESTREL BERLIN'S CONGRESS CENTER

Die hellen, freundlichen Tagungsräume gibt es in verschiedenen Größenvarianten
Bright and welcoming meeting rooms available in a wide array of sizes

Since it opened in 1994, Estrel Berlin has reinvented itself time and again. Germany's largest hotel from day one, it opened its own onsite show theatre just three years later. With the construction of the Congress Center in 1999, it became an internationally-renowned conference location. Today, the Estrel is in the process of expanding again: further event spaces directly adjoining the existing 25,000 square metre Congress Center are currently under construction.

Light-filled spaces, foyers and bar areas and, at the heart of this glass-ceilinged new facility, a stunning, tiered seating auditorium for up to 900 guests. The new Estrel Auditorium facility is a highly-anticipated addition to the Estrel's extensive range of event spaces. Directly adjoining the Congress Center, the open-plan design of this two-storey, 3,500 square metre venue creates an airy, harmonious and inviting ambiance. The venue will house eleven rooms of varying sizes, all equipped with the latest in event technology. Kitchens, storage space for technical equipment and supplies as well as vehicle delivery bays will be located on the ground floor, enabling seamless conference and convention orchestration. The extension will be accessible via the Congress Center as well as via its own entrance on Ziegrastrasse.

Constructed in response to an increase in demand for workshop, seminar and meeting spaces, the Estrel Auditorium is scheduled to be up and running in 2021.

ESTREL

Ein Arbeitsplatz in 70 Metern Höhe: Industriekletterer reinigen die markante Außenfassade des Estrel und werden mit einem spektakulären Ausblick auf Berlin belohnt!
Industrial climbers clean the Estrel windows 70 metres above ground and are rewarded with a spectacular view of Berlin

IMPRESSUM/ IMPRINT

Kontakt / Contact
Estrel Berlin, Sonnenallee 225
12057 Berlin
Tel.: +49 30 6831 0
Fax: +49 30 6831 2345
E-mail: sales@estrel.com
estrel.com

Redaktion / Editorial staff
Dr. Sigrid Streletzki, Mon Muellerschoen,
Birgit von Heintze, Mihaela Djuranovic, Ute Jacobs

Bildnachweise / Picture-prove
© Estrel Berlin; L. Muellerschoen, J. Berger,
A. Friese, Nova - Creative Productions,
Lightpower GmbH

Gestaltung / Design
hundertmark GmbH, Berlin

ESTREL
BERLIN

ESTREL BERLIN · SONNENALLEE 225 · 12057 BERLIN · ESTREL.COM