

Die Eiskönigin vom Skyline Plaza

Draußen ist es trist und grau – auch im Februar wird das nicht anders sein. Aber in der Nobelherberge Kempinski werden dann die Farben leuchten und die Gesichter strahlen, denn es ist Gala-Zeit. Herrenausstatter **Stephan**



Stadtgeflüster
Enrico Sauda, Redakteur

Görner, Medienfachmann **Sven Müller** und Fotograf **Per Schorn** laden zum Tanz. Das Trio macht seit Jahren schon die Kampagne „Kleider machen Leute“ – Schorn ist erst seit verganginem Jahr dabei.

Dazu gehört, dass sie Frauen und Männer, die Berufe ausüben, ohne die eine Metropole wie Frankfurt nicht funktionieren würde, fotografieren. Und zwar nicht irgendwie, sondern mal in Arbeitskluft und einmal im ganz feinen Zwirn – und zwar aus dem Hause Görner. Schorn rückt dann alles ins rechte Licht und drückt auf den Auslöser. Müller sorgt dafür, dass so viele wie möglich davon erfahren.

Das klappt seit etlichen Jahren gut. Vielleicht auch deshalb, weil's für den guten Zweck ist, denn an dem Abend wird gespendet und Lose gekauft, was das Zeug hält, und so sind im Laufe der Benefizveranstaltungen mehr als 200 000 Euro zusammengekommen, die der Leberechtstiftung kommen. Der Stiftung dieser Zeitung, die seit mehr als 70 Jahren Not leidenden Kindern und Jugendlichen und deren Eltern hilft.

Zu den Berufsgruppen, die bereits abgebildet wurden zählen Kanalarbeiter, Automechaniker, Gärtner, Krankenschwestern und Tellerwäscher, aber auch Mönche oder Barkeeper. Nun ist's kalt und auf der Dachterrasse des Skyline Plaza geht bereits zum zweiten Mal der Winterzauber über die Bühne. Seit Anfang November steht dort die erste ökologische Eisbahn – Wolkenkratzerblick inklusive. „Auf einer Fläche von 360 Quadratmetern können Schlittschuhbegeisterte sieben Tage die Woche ihre Runden drehen. Zusätzlich stehen drei Eisstockbah-

nen bereit, auf denen bis zum 14. Januar Wettkämpfe ausgetragen werden können“, so **Olaf Kindt**, Center Manager des Einkaufszentrums.

Aber: Auch für die umweltfreundliche Eisfläche braucht's Schlittschuhe, um darauf zu fahren. Im Schlittschuhverleih engagiert sich bereits im zweiten Jahr **Sina Weitzel**. Die gelernte Veranstaltungskauffrau gibt sie nicht nur aus, sondern steht den Besuchern mit Rat und Tat zur Verfügung und hilft beim Anziehen.

Sie ist mit Hirn und Herz bei der Sache: „Mir macht die Arbeit Spaß und ich bin gerne hier. Wenn alle Lichter ausgehen und die Eisbahn geschlossen ist, drehe ich gerne meine eigenen Runden. Ich liebe es, zur Musik zu tanzen, besonders vor dieser beeindruckenden Kulisse.“

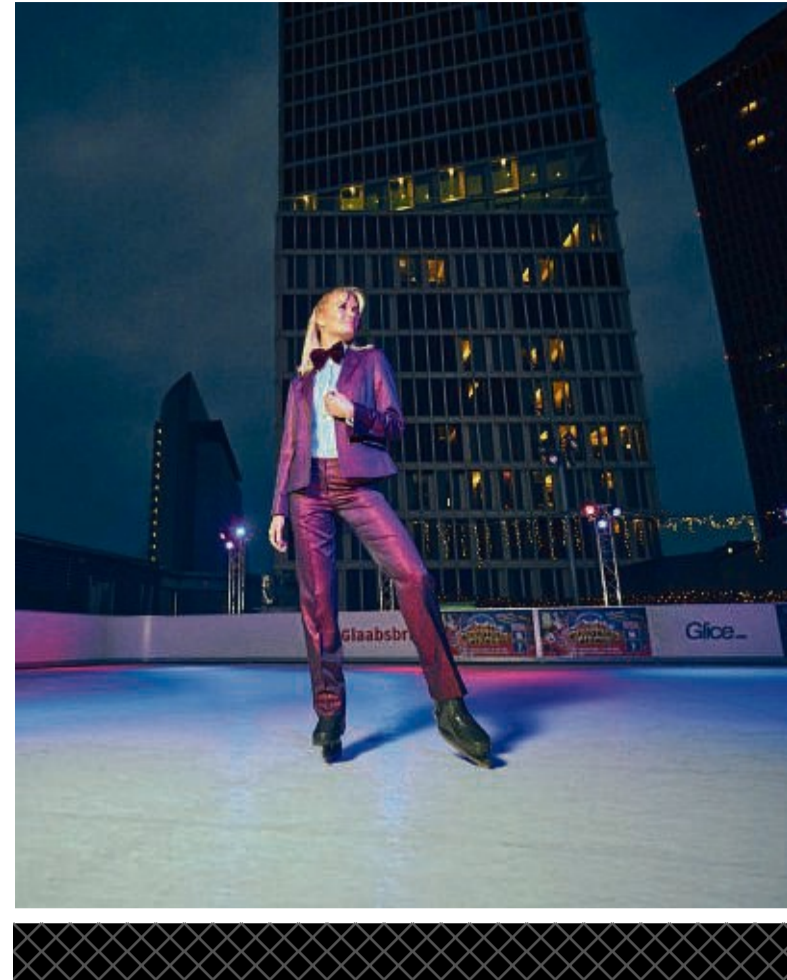
Die 27-Jährige hatte außerdem die einzigartige Gelegenheit, für das Fotoshooting der Fashion- und Charity-Kampagne „Kleider machen Leute“ die Eisfläche exklusiv für sich zu nutzen. In einem schicken Glitzer-Smoking mit einer bordeauxfarbenen Samtschleife à la Stephan Görner drehte sie ihre Runden, festgehalten von Fotograf Per Schorn. Der war begeistert: „Wir freuen uns, dass Sina Weitzel auch bei unserem Leuchtturmprojekt, der Gala, tanzt. Es ist eine Augenweide, ihr dabei zuzuschauen und den Auslöser im richtigen Moment zu drücken.“

Die Mode- und Wohltätigkeits-Gala bildet den krönenden Abschluss der jährlichen Kampagne und steigt am Samstag, 24. Februar, im Hotel Kempinski Gravenbruch. Organisator Sven Müller hat ein Rahmenprogramm zusammengestellt, das sich hören lassen kann. Die „Kinkamehameha Club Band“ sorgt für Tanzmusik, und **Charles Shaw**, die Stimme hinter dem Song „Girl you know it's true“ von Milli Vanilli, singt Hits der 80er Jahre. **Thomas Ranft**, der Wettermann des Hessischen Rundfunks, moderiert die Veranstaltung – und auch den Catwalk, der dazu gehört.

Denn nicht nur die fotografierten Models sind an dem Abend vor Ort, auch fünf Promis schreiten im Görner-Look über den Laufsteg. Zu ihnen zählen Metal-Queen **Doro Pesch**, Tatort-Star **Christine Urspruch** und Model **Papis Loveday**.



Einzelhandelskauffrau Sina Weitzel einmal an ihrem Stand bei der Schlittschuhausgabe....



Betrunkener randaliert im ICE

Frankfurt – Beamte der Bundespolizei nahmen am frühen Dienstagmorgen einen 23-jährigen alkoholisierten Fahrgast in einem ICE fest. Gegen ihn wird unter anderem wegen Erregung öffentlichen Ärgernisses, Bedrohung und Beleidigung ermittelt. Bereits während der Fahrt geriet der Mann mit dem Zugpersonal in eine Auseinandersetzung. Er beleidigte und bedrohte die Bahn-Mitarbeiter. Nachdem ihm im Bordbistro der Ausschank weiterer alkoholischer Getränke verwehrt wurde, entkleidete sich der Mann und zeigte dem Zugpersonal seine Genitalien.

Bei seiner Festnahme im Frankfurter Hauptbahnhof verhielt sich der 23-Jährige zunächst kooperativ. Jedoch sperrte er sich gegen die weiteren polizeilichen Maßnahmen. Er trat nach den Beamten und bespuckte sie. Durch die Tritte wurde ein Beamter leicht verletzt. Der junge Mann trat bereits mehrfach polizeilich in Erscheinung. Der Atemalkoholtest ergab einen Wert von 2,38 Promille.

Anzeige

Ein Hamburger kocht jetzt im Kempinski

In der Küche des Kempinski Hotels Frankfurt hat jetzt **Björn Juhnke** das Sagen. Für den gebürtigen Hamburger ist das Fünf-Sterne-Resort bereits das vierte Kempinski Hotel seiner gastronomischen Laufbahn. Im Kempinski Hotel Frankfurt ist es vor allem die Vielfalt der Restaurantlandschaft, die ihn reizt: „Die unterschiedliche Ausrichtung der Restaurants macht den Posten als Küchenchef sehr attraktiv; das eröffnet viele Möglichkeiten, kreativ zu werden“, sagt Björn Juhnke. „Gemeinsam mit meinem Team möchte ich die hohen Ansprüche der Gäste erfüllen.“

Juhnke kommt aus der Selbstständigkeit und hat mit seinem Restaurant Haco in Hamburg einen grünen Michelin-Stern erkocht.



Björn Juhnke, der neue Mann in Gravenbruch. FOTO: KEMPINSKI

Der 44-Jährige ist seit 1996 in der Gastronomie. Er absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Fünf-Sterne-Hotel Neptun in Warnemünde. Sein erster Berührungspunkt mit der Kempinski-Welt war das Grand Hotel Heiligendamm, danach ging er ins Grand Hotel des Bains in St. Moritz. Nach Stationen in England, unter anderem im Intercontinental London Park Lane sowie beim britischen Koch Gordon Ramsay in London, verschlug es ihn gemeinsam mit dem Starkoch nach Prag. Dort arbeitete er als Executive Sous-Chef in dessen Restaurant Maze.

2011 kam mit dem Grand Hotel River Park in Bratislava ein drittes Kempinski Hotel in seinen Lebenslauf – dort war er bis 2015 als Executive Chef angestellt. 2017 eröffnete Juhnke ein eigenes Restaurant, das Haco in Hamburg. Mit dem kleinen, nachhaltig ausgerichteten Restaurant im Stadtteil St. Pauli wurde er mit dem grünen Michelin Stern ausgezeichnet.

Es folgten ein vegetarisch-veganes Pop-up-Restaurant in Hamburg mit Produkten von Biohöfen aus Hamburg und eine Dependence auf Rügen.

„Neben viel internationaler Erfahrung, sowohl im Fünf-Sterne-Segment der Hotellerie als auch in der Sternküche in Restaurants, waren die Jahre der Selbstständigkeit für mich die prägendsten“, erklärt Björn Juhnke. „In dieser Zeit habe ich nochmals einen ganz anderen Blick auf die Gastronomie entwickeln können. Jetzt ist es an der Zeit, meine Erfahrungen zu bündeln und sie hier in Frankfurt einzubringen. In 2024 starten wir gastronomisch mit neuen Projekten.“



LÄNGER GEÖFFNET

FREITAG

5.

Januar

10–20 UHR

SAMSTAG

6.

Januar

10–20 UHR

Das Jahrhundert Jubiläum

Kundenkarten

JUBILÄUMS RABATT

44%

IN ALLEN ABTEILUNGEN ^{A)}

Gilt auf alle mit „Aktionspreis“ gekennzeichneten Artikel mit Höffner Kundenkarte (Siehe A)

^{A)} Höffner gewährt Ihnen gegen Vorlage Ihrer Kundenkarte bei Ihrem Einkauf im Möbelhaus in allen Abteilungen auf alle mit „Aktionspreis“ gekennzeichneten Artikel einen auf 44% erhöhten Kundenkartenrabatt auf den am Artikel ausgezeichneten „Preis ohne Kundenkarte“. Alle in Anzeigen und Prospekten angegebenen Preise sind Endpreise, die etwaige Rabatte und Aktionsvorteile bereits beinhalten. Keine Barauszahlung. Insgesamt nehmen mindestens 20.000 Artikel an der Aktion teil. Gültig für Neukäufe. Gültig bis 16.01.2024. Nach Ende der Aktion wieder geringerer Kundenkartenrabatt. ^{J)} 1874 startete Rudolf Höffner am Veteranenberg in Berlin mit einer Tischlerei.

Höffner Möbelgesellschaft GmbH & Co. KG • Rabenastr. 3–9 • 63584 Gründau-Lieblos • Tel. 06051/822-0 • www.hoeffner.de • Öffnungszeiten: Mo-Sa von 10-19 Uhr