

„Wir besorgen auch rosa Elefanten“

Shoji, Sushi und Service: Das Nippon Hotel gehört mit seinem Restaurant Wa-Yo zu den Top-Adressen der Stadt

HAMBURG. Ein schlichter weißer Bau, vier Stockwerke hoch, davor ein kleiner japanischer Garten mit Wasser, Steinen und typischen Sträuchern – das ist das Nippon-Hotel am Hofweg im belebten und beliebten Stadtteil Uhlenhorst.

Wer es betritt, taucht in ein erlesenes japanisch-puristisches Ambiente ein. Helles Naturholz und die klassischen Farben Rot, Schwarz und Weiß herrschen vor. Wenige funktionale, aber formschöne Möbel schaffen das Gefühl von Weite und Entspannung. Shoji, mit Reispapier bespannte Schiebewände, sorgen für weiches Tageslicht. Dezent Klänge japanischer Musik unterstreichen den Anspruch des Nippons, „ungewöhnlich anders“ zu sein.

Japanische Küche lockt

Als das Nippon am 3. Juli 1989 eröffnete, war es bei den Kreativen aus Werbung, Mode und Medien sofort angesagt. Ein halbes Jahr später folgte das Restaurant Wa-Yo (Wa steht für östlich, Yo für westlich) mit authentischer japanischer Küche. „Dann ging es erst richtig los“, erinnert sich Dörte Pätow, weitgereistes Energiebündel



Puristisches Ambiente: Wenige funktionale Möbel schaffen das Gefühl von Weite und Entspannung

Foto: Brigitte Muschli

und Betreiberin des Nippon von der ersten Stunde an.

Die Lage zwischen Flughafen und Innenstadt, nur einen Steinwurf von der Außenalster entfernt, zieht Geschäftsreisende an. Viele Firmen buchen das Nippon. Manche sind von Anfang an dabei.

Mit Standort allein kann man aber wohl kaum 20 Jahre an der Spitze mitmischen. Der Erfolg des Hauses ist eng mit Dörte Pätow verbunden. Sie hat das Konzept entwickelt: „Der japanische Wohnstil hat mich schon immer fasziniert. Außerdem war Hamburg damals zweitgrößte japanische Kolonie in Deutschland. Das war eine Chance.“

Themen sind dauerhaft

Dörte Pätow hat sich bewusst für ein Themenhotel entschieden: „Ein gutes Thema wie Japan bleibt immer aktuell. Man kann längerfristig investieren und über die Jahre ein Haus entwickeln, das es so kein zweites Mal gibt.“

Seitdem steht die gebürtige Bremerin für das Nippon ein und erlaubt sich gelegentlich eine Herzensentscheidung „gegen die betriebswirtschaftliche Vernunft, für das Besondere“. Dazu gehören die Tatamimatten

in den Zimmern und Suiten. Sie sind für jeden Raum maßgefertigt, höchst empfindlich und nur in Japan erhältlich. Das Mobiliar hat Matthias Sinios, Fa. Saroshi Design in Hamburg, ein ausgewiesener Kenner des japanischen Lebensstils exklusiv für das Nippon entworfen und angefertigt.

Der Anteil asiatischer Gäste ist nicht höher als in anderen Hotels. „Als Deutscher in Japan würde man auch nicht gezielt ein bayerisches Hotel aussuchen.“ Die Einrichtung ist deshalb auf europäische Besucher zugeschnit-

ten. „Unsere Gäste sollen an der Rezeption oder im Service den Menschen wahrnehmen. So erleben sie mehr als die routinierte Freundlichkeit einer Person, die ihren Job macht. Das schafft wertige Beziehungen auf beiden Seiten“, erläutert sie die Philosophie des Nippon.

30 Mitarbeiter arbeiten Vollzeit im Team. Wer dort anfängt, bleibt meist lange. Der japanische Küchenchef ist 13 Jahre an Bord. Zimmermädchen bringen es auf bis zu zwölf Jahre. „Unsere Lösung ist: Wir besorgen auch den sprichwörtlichen rosa Elefanten, wenn wir etwas Zeit dafür bekommen.“

Wo liegen die Zukunftschancen? „Baulich sind uns Grenzen gesetzt. Aber wir hören unseren Gästen gut zu und reagieren auf deren Wünsche.“ So zieht der Tagungsbereich seit drei Jahren stark an und wird jetzt gezielt beworben. „Das macht sich auch bei den Übernachtungen und im Restaurant bemerkbar.“

Sushi statt Canapés in der Tagungspause. Solche Besonderheiten prägen sich beim Kunden ein. Sie sind der Trumpf, den das Nippon-Team um Dörte Pätow auch in Zukunft ausspielen will.

Brigitte Muschli

Nippon Hotel

► Eigentümer:

Erbengemeinschaft

► **Betreiberin:** Dörte Pätow

► **Hoteltyp:** Themenhotel

► **Kategorie:** 4 Sterne

► **Zimmer:** 42

► **Mitarbeiter:** 30 Angestellte, davon 6 Azubis

► **Aufenthaltsdauer:** 1,78 Tage

► **Öffnungstage:** geschlossen zwischen 23. Dezember und 1. Januar

► **Zimmerpreis:** 98 bis 184 Euro, Frühstück 11 Euro

► **Auslastung:** 74 Prozent

► **Gesamtumsatz:** 2 Mio. Euro

► **Anteile Logis/F&B:** 1 / 4

► **Restaurant:** 50 Sitzplätze

► **Kontakt:** Hofweg 75

22085 Hamburg

Tel. 040 40-2 271140

www.nipponhotel.de

„Unsere Gäste sollen an der Rezeption oder im Service den Menschen wahrnehmen“

Dörte Pätow, Direktorin

ten: Die Futons liegen nicht auf Tatamis am Boden, sondern in einem Bettrahmen. Gäste aus Japan finden aber beim traditionellen Frühstück, bei japanischen Zeitungen und vertrauter Küche ein Stück Heimat.

Bei der Auswahl der Mitarbeiter legt Dörte Pätow Wert auf starke Per-