

Ulrike Fohr

General Manager im The George Hotel in Hamburg

Kinderkrankenschwester wollte die junge Ulrike Fohr dann doch nicht werden. Obwohl sie ein Jahr Praktikum in einem Krankenhaus für die Ausbildung absolvierte. Eine Freundin überredete sie zum Hotelfach – und Schritt für Schritt stieg die heute 50-Jährige die Karriereleiter hoch. Geboren ist die Hoteldirektorin in Freudenberg im Siegerland. Nach der Ausbildung zur Hotelfachfrau im 4-Sterne-Hotel Böhner in Rheinland-Pfalz machte sie eine Ausbildung zur Touristik-Fachkraft am Touristik- und Fremdspracheninstitut in München.

Es folgten verantwortliche Positionen in fast allen Abteilungen – außer in der Küche – eines Hotels in verschiedenen Städten und Ländern. Seit 1988 ist Hamburg ihre Heimat. Sie arbeitete unter anderem als zweite Empfangschefin, Verkaufsleiterin und Leiterin der Reservierungsabteilung im Hotel Hafen Hamburg. Dann wechselte sie ins Gastwerk Hotel und übernahm später noch zusätzlich Verantwortung für das 25hours Hotel. Ulrike Fohr ist verheiratet und hat eine 15 Jahre alte Tochter. *kik*



Foto: Hotel



Jumeirah Frankfurt Hotel

Es gilt als wichtiger Meilenstein der weltweiten Jumeirah-Expansion, denn es ist das erste Haus der in Dubai ansässigen Hotelkette in Deutschland: das Jumeirah Frankfurt am Thurn-und-Taxis-Platz. Das 96 Meter hohe verglaste Hotelgebäude im Palaisquartier der Mainmetropole umfasst auf 25 Stockwerken eine Gesamtfläche von 22.000 Quadratmetern und verfügt über 218 Zimmer und Suiten. 130 Mitarbeiter hat Generaldirektorin Dagmar Woodward bereits an Bord, 185 sollen es werden. Die Übernachtung kostet im Eröffnungsangebot 240 Euro mit Frühstück. Gastronomisch bietet das 5-Sterne-Haus das Restaurant Max on One, die Ember Lounge & Bar und das Café Le Petit Palais. Als Küchenchef wurde Martin Steiner gewonnen, der zuvor in der Stromburg tätig war. *brg*



Mehr sehen? Klicken Sie sich durch die Bildergalerie auf www.ahgz.de



| | |
|---|--|
| Welche gastronomische Leistung bewundern Sie am meisten? | Ich finde es immer wieder bei großen Events bewundernswert, wie Küche und Service zusammenarbeiten. Nicht immer friedlich, aber das gehört wohl dazu. |
| Wo haben Sie zuletzt gut gegessen? | Im Kleinen Jacob an der Elbchaussee – gegessen habe ich „Krosses Zanderfilet mit Kartoffelgurkenragout und Rieslingschaum“ – und in der Meatery des Side Hotels – gegessen habe ich Rinder-Tartar. |
| Ihr Lieblingsgetränk? | Apfelsaftchorle, gut gekühlter Weißwein. |
| Ihr Leibgericht? | Fischgerichte in allen Variationen. |
| Ihr Lieblingshotel? | Zum Beispiel das The Mandala Hotel in Berlin am Potsdamer Platz. |
| Was ist für Sie Gastlichkeit? | Wenn ich mit einer natürlichen Freundlichkeit begrüßt werde, ohne dass es aufdringlich wirkt. Wenn ich mich zu Hause fühle. |
| In welchem Hotel würden Sie gern leben? | Es gibt so viele wunderschöne Hotels und Orte, wo ich leben könnte. Konkret fällt mir kein bestimmtes Hotel ein. |
| Wer oder was möchten Sie gern sein? | Ich bin ich. |
| Ihre Vorbilder? | Starke Persönlichkeiten, die Mut haben und etwas bewegen in der Welt. Ein bestimmtes Vorbild habe ich nicht. |
| Was schätzen Sie an einem Menschen am meisten? | Ehrlichkeit, Herzlichkeit, Freundlichkeit, Interesse und eine offene Art. |
| Welche Eigenschaften sagt man Ihnen nach? | Organisationstalent, Disziplin, Ehrlichkeit, Loyalität, Flexibilität. |
| Was ist für Sie Luxus? | Zeit. Und sich mal etwas zu leisten, was gar nicht nötig wäre. |
| Was ist für Sie Erfolg? | Ziele, die man sich setzt, zu erreichen ... und ein bisschen mehr. |
| Ihr Lebensmotto? | Herausforderungen annehmen und das Beste daraus machen. |