

Alfons Schuhbeck

# „In der Küche bin ich wie ein Dirigent mit Orchester!“



Sterne-Koch Alfons Schuhbeck (66) gewährt im Exklusiv-Interview mit TOP MAGAZIN SAARLAND Einblicke in sein Leben als Koch, Buchautor, Restaurantbesitzer und Gewürze-Alchemist.

**Sie sind, das kann man wohl mit Fug und Recht behaupten, der bekannteste Koch im deutschsprachigen Raum. Wie erklären Sie sich das selbst?**

Mir halfen sicherlich meine Offenheit gegenüber allen Medien, meine viele Präsenz im Fernsehen und meine Einsicht in die Notwendigkeit von PR. Ich halte es mit dem Bonmot von Paul Bocuse: Jeder weiß, dass es den lieben Gott gibt, trotzdem werden jeden Sonntag die Glocken geläutet.

**Sie haben sich ein kleines Gourmet-Imperium am Münchner Platzl geschaffen: Das Sterne-Restaurant „Südtiroler Stuben“, das Bistro „Orlando“, das „Teatro“ mit einer Dinnershow im Winter, eine Kochschule, Eisdielen, einen Schokoladen-Laden und den außergewöhnlichen Gewürz-Shop.**

**Wieschaffen Sie es Ihrer selbst aufgelegten Präsenzpflcht nachzukommen und gleichzeitig noch Kochbuch-Bestseller zu schreiben und etliche TV- Auftritte zu bewältigen?**

Meine Arbeit ist mein Lebenselixier. Man kann viel machen, wenn man sich und seine Mitarbeiter gut organisieren kann. Das lernte ich schon in jungen Jahren, erst bei breit aufgestellten Chefs und

dann durch vielfältige Aufgaben im eigenen Haus. Seither habe ich nie die Hände in den Schoß gelegt und keine Zeit mit Gewesenem und mit Dingen verdrödelt, die ich nicht ändern kann oder die mich nichts angehen.

Ich weiß, dass mir bestmögliche Mitarbeiter alles abnehmen können - außer der Verantwortung. Um sie zu Höchstleistungen herauszufordern, arbeite ich mit ihnen wie ein Dirigent mit seinem Orchester und gebe ihnen immer das Gefühl: Ihr könnt eure Instrumente und die Noten auch ohne mich prima spielen.

**Wie treffen Sie Entscheidungen, sei es für Fernheauftritte bis hin zur Eröffnung neuer Restaurants oder Läden?**

Ich renne nicht herum, um irgendwo noch ein neues Restaurant oder Geschäft aufmachen zu können, aber wenn es ein Angebot gibt oder sich eine Chance bietet, prüfe ich das sehr offensiv. Chancen bieten sich immer, wenn man nicht wie ein Trabrennpferd mit Scheuklappen stur in seiner Bahn herumläuft, sondern den Parforceritt auf freier Wildbahn interessanter findet. Aber auch dort bin ich kein Hasardeur, sondern nehme mir genug Zeit, jedes neue interessante Gelände sorgfältig zu sondieren. Ansonsten: Ich denke das

Projekt zuerst sachlich zu Ende und stelle mir dann die entscheidende Frage: Mache ich das gern?

**Muss ein Spitzenkoch auch ein Sternekoch sein?**

Sagen wir mal so: Unter einem Sternekoch kann sich jeder etwas vorstellen und die Bezeichnung reicht völlig, um den Koch bedeutend erscheinen zu lassen. Soll in den Medien, besonders in der Werbung, ein Koch hochgehübelt werden, der keinen Stern hat, wird er zum Starkoch oder Spitzenkoch ernannt. Ich habe das Wort Spitzenkoch schon im Zusammenhang mit Köchen gelesen, von denen ich noch nie etwas gehört habe.

**Was halten Sie von dem Spruch: „Sage mir, was du isst und ich sage dir wer du bist“?**

Klingt gut. Richtig ist sicher, dass jemand, der sich ausgewogen und gesundheitsbewusst ernährt, ein verantwortungsbewusster Mensch ist, der sich selbst ernst nimmt. Gutes Essen hat übrigens nichts mit Luxus zu tun, auch einfache Produkte können Genussfreude machen.

**Sie wurden zum Welt-Botschafter für Gewürze bei der Expo 2015 in Mailand**



Auf der Sonnenseite der Genüsse: Kochlöffel-Virtuose Alfons Schuhbeck hält seit über 30 Jahren einen Michelin Stern. Der Gault Millau zeichnete ihn mit 17 Punkten und 3 Hauben aus. Seine jüngste Gourmet-Location befindet sich im Luxus-Resort „Forte Village“ aus Sardinien

### gewählt. Was fasziniert Sie an der Welt der Gewürze?

Die faszinierende Vielfalt der Gewürze wurde für mich nach der Modernisierung der bayerischen Küche und der daraus folgenden Popularisierung zeitgemäßer regionaler Küche in ganz Deutschland die zweite große Liebe meines kulinarischen Lebens. Diese Leidenschaft begann zaghaft während meiner Lehr- und Wanderjahre im kulinarischen Schmelztiegel Paris und im asiatenreichen London. Seit sie mich ganz in ihren Bann zog, habe ich die Welt der Aromen intensiv bereist und beschnuppert. Die allgemeine Fitness- und Wellnessbewegung als Ausdruck eines gestiegenen Gesundheitsbewusstseins inspirierte mich, mich über die schmackhafte Wirkung der Gewürze hinaus für deren Bedeutung als Gesundbrunnen zu interessieren. Es ist doch beeindruckend, wie die Inder beispielsweise mit ayurvedischen Rezepten Wohlgeschmack und Wohlbefinden in Einklang brachten oder die Chinesen Kochen und Medizin verbanden, in dem sie Yang-Gewürze wie Ingwer und Chili mit Yin-Kräutern wie Minze und Petersilie ausbalancierten. Mich bewegte auch der Satz des griechischen Gelehrten Hippokrates, der ja gern als „Vater der Medizin“ gewürdigt wird: „Deine Lebensmit-

tel seien Arznei und Deine Arznei sei Lebensmittel“. Diesen fast 2400 Jahre alten Satz empfinde ich als immer noch höchst zeitgemäßes Rezept, das ich seither in meiner Küche beherzige, die aber weiterhin herzlich und nicht medizinisch ist.

### Welchen Gewürzen messen Sie die größte gesundheitliche Wirkung zu, und wie lassen die sich in die Alltagsküche einbauen?

Ich bin kein Arzt, der seine Patienten kennt, sondern nur Koch, der weiß, was allgemein gut tut. Gewürze sind mit Abstand die größten Radikalfänger. „Radikale“ sind freie Atome, die Körperzellen aggressiv angreifen. Gegen sie entfaltet beispielsweise die Nelke eine hohe Wirkung oder auch die Artischocke. Salat leistet hier weniger als man meinen könnte, deshalb gebe ich immer frische Kräuter in den Salat. Ein schönes Beispiel für die Power der Gewürze ist Koriander: Für die Immunabwehr ist er in der Wirkung 16mal stärker als Ascorbinsäure. Und das Vitamin C einer Apfelschale wirkt wesentlich effektiver als hochkonzentriertes Vitamin C. Salbei, Rosmarin, Thymian oder Chili werden bei uns seit Jahrhundert auch als Medikament benutzt. Noch länger weiß



LUI & LEI  
OSTERIA



**Kochen  
und Kellnern  
ist bei uns jetzt  
CHEF-Sache!**

**LUI** **LEI**  
**Roberto** **Jasmin**  
Koch aus Service  
Leidenschaft mit Herz

täglich **Business Lunch**

### ÖFFNUNGSZEITEN

**DIENSTAG – FREITAG**

12.00 - 14.00 UHR

18.00 - 22.00 UHR

**SAMSTAG**

18.00 - 22.00 UHR

**SONNTAG**

12.00 - 14.00 UHR

**MONTAG**

**RUHETAG**



Tafel-Freuden unter der Sonne Sardinien: Alfons Schuhbecks Gourmet-Lokal „Spice for Life“ auf Sardinien

man, dass Knoblauch das Immunsystem schützt. Chili wirkt gegen Bakterien, regt den Stoffwechsel durch seine Schärfe an, fördert aber auch den gesamten Kreislauf und killt Krankheitserreger im Darm. Es hat unter den Gewürzen, die die Durchblutung der Sexualorgane steigern, einen besonders guten Ruf. Ingwer räumt den Magen auf, hilft gegen Erkältung, Übelkeit und Gifte im Körper, hemmt Entzündungen und stärkt das Nervenkostüm. Kardamom kontert die Konzentrationschwäche ...

Alle diese Gewürze lassen sich problemlos in jeden Speiseplan einfügen. Und keine Sorge: Negative Wirkung können Gewürze und Kräuter nur haben, wenn sie in unsinnigen Mengen verwendet werden.

### Was hat Sie motiviert „Spice for Life“ auf Sardinien und explizit im „Forte Village“ zu eröffnen?

Mir gefällt das in allen Facetten auf Wohlbefinden ausgerichtete Konzept des Hotels und die Vielseitigkeit seines kulinarischen Angebots – alles dient der Lebensfreude und dem Genuss. Da Sardinien für seine wunderbaren wilden Bergkräuter bekannt ist, den Duft von Thymian, Rosmarin, Salbei, kann ich auf der Insel aus dem vollen Aromenreichtum schöpfen und werde durch sensibles Kombinieren von Kräutern und Gewürzen sowohl das harmonische Zusammenspiel als auch die spannenden Kontraste von Aromen fördern. Und ein paar alte Weisheiten werde ich auch in meine moderne Kü-

che einbringen, beispielsweise dass Kreuzkümmel bei Hitze alles bekömmlicher macht.

Mit ihrem Welterfolg „Spice up your life“ beflügelte vor Jahren die Popgruppe „Spice girls“ ein neues Lebensgefühl. Und das möchte ich auch bei Tisch bieten, denn unsere fünf Geschmacksempfindungen süß-salzig-bitter-sauer-scharf lassen sich dank des Kräuter- und Gewürzreichtums auf 1001 Weise befriedigen. Wenn man sensibel mit Gewürzen umgeht, wehen deren Aromen wie ein Hauch aus dem Paradies in unsere Welt hinein. Was ich im Forte Village serviere, soll also gleichermaßen Wellness für den Geschmack wie Fitness für den Körper bieten.



## Gourmet-Genüsse mit Meerblick

Im „Forte Village“ auf Sardinien betreibt Sterne-Koch Alfons Schuhbeck ein Feinschmecker-Restaurant der Spitzenklasse

Italienische Leidenschaft gepaart mit exzellenten kulinarischen Genüssen – das Forte Village auf Sardinien bietet seinen Gästen neben unvergesslichen Urlaubserlebnissen eine gastronomische Vielfalt, die jeden Feinschmecker überzeugt. Das Resort verfügt über 21 verschiedene Restaurants. Dazu gehören neun Gourmet-Restaurants, eines davon unter der Leitung des britischen Starkochs Gordon Ramsay.

Insgesamt fünf Sterneköche, Alfons Schuhbeck, Gordon Ramsay, Rocco Iannone, Giancarlo Perbellini und Antonello Arrus, bieten im Resort ihre eigens kreierten Signature-Dishes sowie eleganten Menüs an und etablieren das Forte Village damit als anerkannte kulinarische Adresse auf Sardinien. Das Forte Village Resort zählt seit 16 Jahren in Folge zu den World's Leading Resorts. ■



Schuhbeck in Aktion: Seit 2003 kocht der Sterne-Koch am Münchner Platzl. Neben den Restaurants „In den Südtiroler Stuben“ und „Schuhbecks Orlando“ betreibt er auch einen wunderschönen Gewürzladen, einen Eissalon, einen Schokoladenladen, einen Teeladen, seinen Partyservice, die Orlando Bar sowie eine von Gault Millau zur „Kochschule 2008“ ausgezeichnete Kochschule

### Was Sind Ihre persönlichen Lieblingsgerichte in der deutschen und auch internationalen Küche?

Daheim Fleischpflanzer mit lauwarmem, gekräutertem Kartoffelsalat. Im Ausland Fisch, der nach Meer schmeckt, möglichst unverkünstelt zubereitet.

### Welche aktuellen Tendenzen sehen Sie in der deutschen Küche?

Ich glaube, in einer immer komplizierter und technischer werdenden Welt wird die Küche der Zukunft naturnah, unverkünstelt und aromenfreudig sein. Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft in der Region werden an Reiz gewinnen.

Ansonsten gibt's schon so viele Leute, die von Trends reden oder schwafeln, dass mein Senf dazu nicht mehr nötig ist. All die klugen Köpfe sollten lieber darüber nachdenken, wie man in einer aggressiver und pessimistischer werdenden Welt für die Restaurants genügend Mitarbeiter bekommt, die atmosphärisch und persönlich Wohlgefühl schaffen. Zunehmendes High tech wird bei den Gästen die Sehnsucht nach High touch, also nach menschlicher Wärme verstärken.

### Gibt es zwischen den deutschen Spitzenköchen so etwas wie Solidarität und Kommunikation?

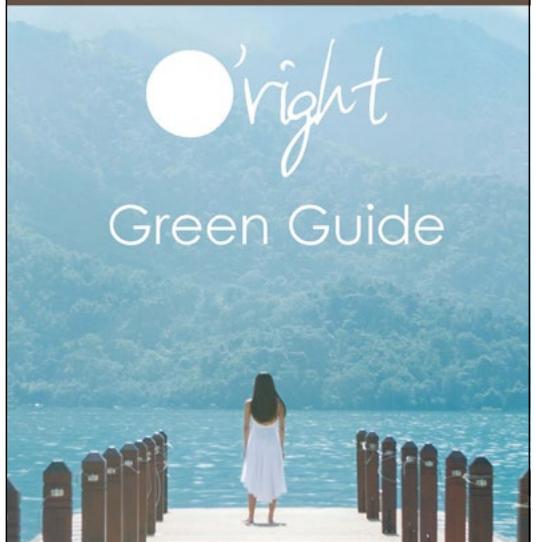
Leider nicht genug Solidarität, besonders nicht unter den alten Hasen. Man sieht es daran, dass die deutschen Spitzenköche das Ausland in den letzten Jahrzehnten nicht angemessen für sich und die großen Fortschritte der deutsche Küche begeisterten, weil sie nicht so geschlossen wie die Franzosen, Spanier oder Skandinavier auftreten, sondern lieber Eigenbrötler sind. Sie wollen nur sich selbst verkaufen, aber nicht die Küche und Kochkunst ihres Landes. Deshalb schreiben so selten ausländische Gastrojournalisten über deutsche Küche. Ich bin aber sicher, dass das durch die 30- bis 40-jährigen Köche sehr viel besser wird.

### Kleiner Blick in die nahe Zukunft des Alfons Schuhbeck?

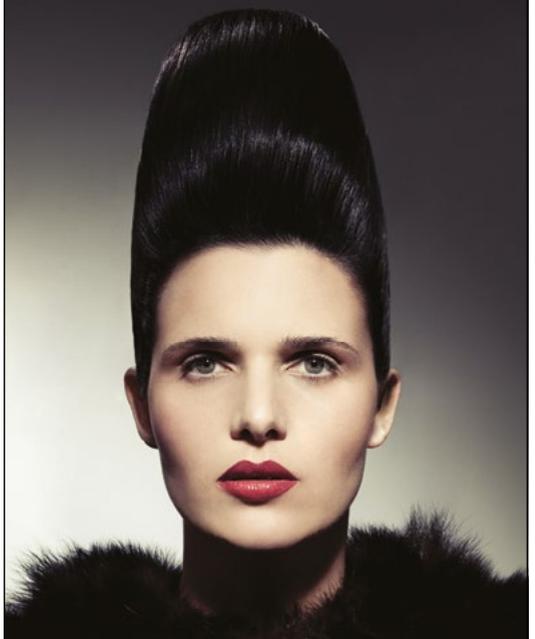
Gastronomische Herausforderungen liegen sicher in dem, was heute Schnellimbiss heißt. Schneller muss er wohl nicht werden, aber er kann mehr jugendlichen Biss und geschmackliche Frische bekommen. Eine Tapas-Bar fände ich ganz reizvoll, würde die aber nicht als Spanier-Kopie, sondern auf meine Weise betreiben.

Ansonsten habe ich erst kürzlich alle meine Verträge um zehn Jahre verlängert und werde also bis zum jüngsten Gericht an dem Patentrezept arbeiten, jedem Gast das Vergnügen machen zu können, dass er gern hätte. ■

**BERWANGER** hair design



- HORMON FREI
- SULFATTENSID FREI
- PARABEN FREI
- PHTALAT FREI
- FORMALDEHYD FREI
- BINDEMITELE (DEA) FREI
- FARBSTOFF FREI
- EO FREI
- TIERVERSUCHS FREI



Alsweilerstraße 64  
66646 Marpingen  
F 06853 - 30 11 3

info@berwanger-hairdesign.de  
www.berwanger-hairdesign.de



37 Kilo  
weniger



Die Süßigkeiten waren schuld:  
Petra Grunder damals mit 95 Kilo

58 Kilo: Petra  
Grunder ist heute  
top in Form!

# SCHLANK in den Sommer!

## So haben wir uns *dünne* gemacht ...

Der Speck ist weg, die Pfunde sind gepurzelt: Diese Saarländerinnen und Saarländer machen neuerdings eine richtig gute Figur. Wie unsere Diät-Helden das geschafft haben? Was sie dazu motiviert hat? Und was sich für die Zukunft vorgenommen haben? All das und mehr verraten sie – exklusiv in TOP MAGAZIN SAARLAND

## Petra Grunder (48), Catering-Profi

**Gewicht früher:** 95 Kilo

**Gewicht heute:** 58 Kilo

**Kilo-Differenz:** 37

**Zeitraum:** 8 Monate

**Früherer Lebensstil:** Extrem viele Süßigkeiten, viele Nudeln und Brot

**Frühere Diät-Erfahrungen:** Mit Weight Watchers 10kg runter, dann leider 15 kg wieder rauf

**Warum die aktuelle Diät?** Wegen heftiger Knie-Probleme hat mir mein Arzt dringend dazu geraten

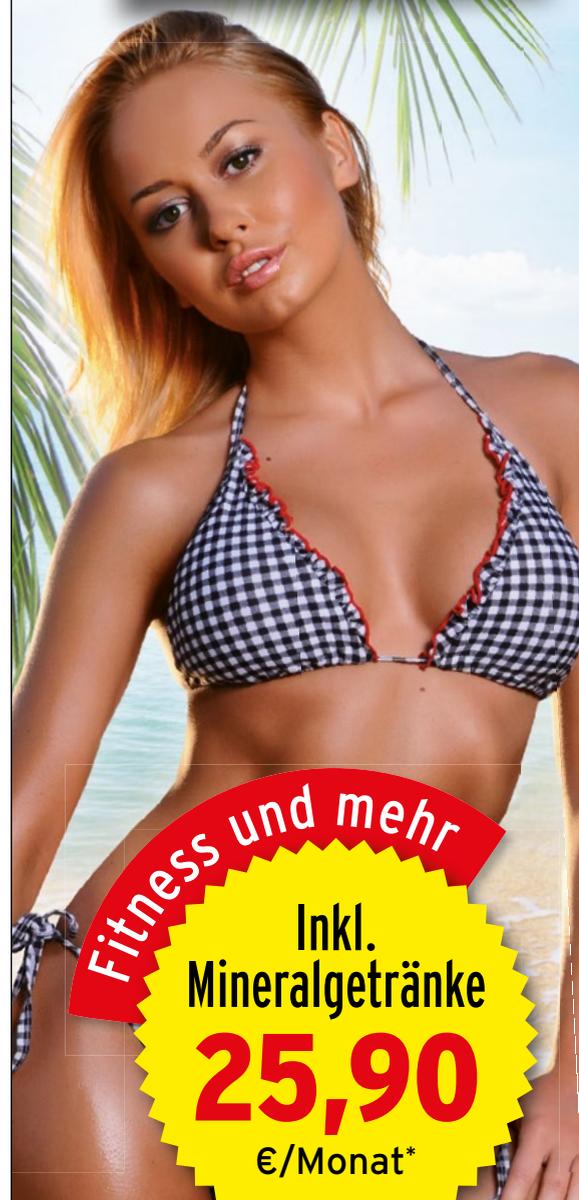
**Ihr Erfolgsrezept:** Zunächst 2 Wochen radikaler Zucker-Entzug (auch keine anderen Süßungsmittel wie Stevia, Fruchtzucker). War anfangs die Hölle! Dann 6 Wochen Almased – sonst nichts! Zusätzlich Hypnose – hat toll geholfen! Heute verzichte ich nahezu komplett auf Kohlenhydrate. Setze auf eine Kombi aus Low Carb, Atkins und 5:2 Diät. Unter der Woche gibt's kein Frühstück. Mittags meist große Mengen Salat, Gemüse, Fleisch, Fisch. Abends: Büffelmozzarella, Avocados, Schafskäse, Obst, selbstgemachter Joghurt, Carpaccio, Schinken, Melone. Ich achte auf sehr hochwertige, gute Öle, esse Nüsse, Mandeln, Eier. Während der Woche esse ich keine Backwaren, kein Reis, keine Nudeln, keine Kartoffeln, kein Mehl. Nur am Wochenende wird „gesündigt“. Da gibt es auch mal Brötchen mit Marmelade, Croissants, Pasta, Pizza.

**Fazit:** Einmal pro Woche steige ich auf die Waage – und halte mein Gewicht ohne aufwendigen Sport.

**Ihr Lebensgefühl heute:** Fühle mich 10 Jahre jünger. Auch die Medizin-Checks sind top! Ich bin unglaublich leistungsfähig, brauche kaum Schlaf. Meine Haut hat mir das Auf und Ab gnädigerweise gut verziehen. Kurios: Viele Leute halten mich für Petra Grunders jüngere Schwester. Und merken erst auf den zweiten Blick, dass ich es doch selbst bin!

**Nächste Ziele:** Bis Ende des Jahres will ich ein Sixpack haben!

Mit clever fit  
zur Strandfigur!



**clever fit Dudweiler**

Sulzbachtalstraße 167, 66125 Dudweiler  
Tel. 06897 - 7780830

**clever fit Saarbrücken**

Straße des 13. Januar 24, 66121 Saarbrücken  
Tel. 0681 - 98802670

\* Gültig bei Abschluss einer Mitgliedschaft ab 25,90 €/mtl. Zzgl. einmaliger Karten- und Verwaltungspauschale von jeweils 19,90 € (gesamt 39,80 €). Bei einer Mindestvertragslaufzeit von 12 Monaten und jährlicher Vorauszahlung, auch monatliche Beitragszahlung möglich, dabei kann je nach Studio der Mitgliedsbeitrag variieren. Ein Angebot eines Studios der Tangente Sports GmbH, Sulzbachtalstr. 167, 66125 Saarbrücken-Dudweiler und der Tangente Sports 2 GmbH, Straße des 13. Januar 24, 66121 Saarbrücken.

**clever  
fit**

# Klaus Erfort (44), Sternekokoch



10 Kilo  
weniger

Deutlich fülliger: Klaus Erfort brachte früher über 100 Kilo auf die Waage

**Gewicht früher:** 105 Kilo

**Gewicht heute:** 95 Kilo

**Kilo-Differenz:** 10 Kilo weniger in 8 Monaten

**Früherer Lebensstil:** Genussvoll, schon des Berufs wegen. Zudem liebe ich Pasta in allen Variationen.

**Frühere Diät-Erfahrungen:** Keine

**Warum die aktuelle Diät?** Spitzenkoch zu sein ist ein 24/7-Job. Da bleibt kaum Zeit für andere Dinge. Vielmehr läuft man Gefahr, die eigene Gesundheit zu vernachlässigen. Als Gegengewicht zur ständigen beruflichen Höchstleistung musste darum ein Ausgleich her. Den habe ich in Bewegung in Kombination mit einer bewussteren Ernährung gefunden. Das Ergebnis: mehr Ausgeglichenheit und Entspannung – und als angenehmer Nebeneffekt werde ich zudem mit einer besseren körperlichen Fitness belohnt

**Ihr Erfolgsrezept:** Wie auch am Herd lautet mein Erfolgsrezept Disziplin. Sie hilft mir, mein Trainingsziel im Auge zu behalten und mich konsequent kohlehydratarm zu ernähren.

**Ihr Lebensgefühl heute:** Ich fühle mich leicht, körperlich und seelisch. Ein gutes Gefühl, dass positiv auf alle Aspekte meines Lebens ausstrahlt.

**Nächste Ziele:** Konsequenter diesen Wohlfühlweg weiter zu beschreiten.

Morgen-Training für mehr Muskelmasse: Fast täglich trainiert Sterne-Koch Klaus Erfort im „CleverFit“-Studio Saarbrücken



12 Kilo weniger



Kräftige Stimme, kräftige Hüften: Früher war Travestie-Star Angy eher vollschlank

# Nico Heib (38) alias Travestie-Star ANGY

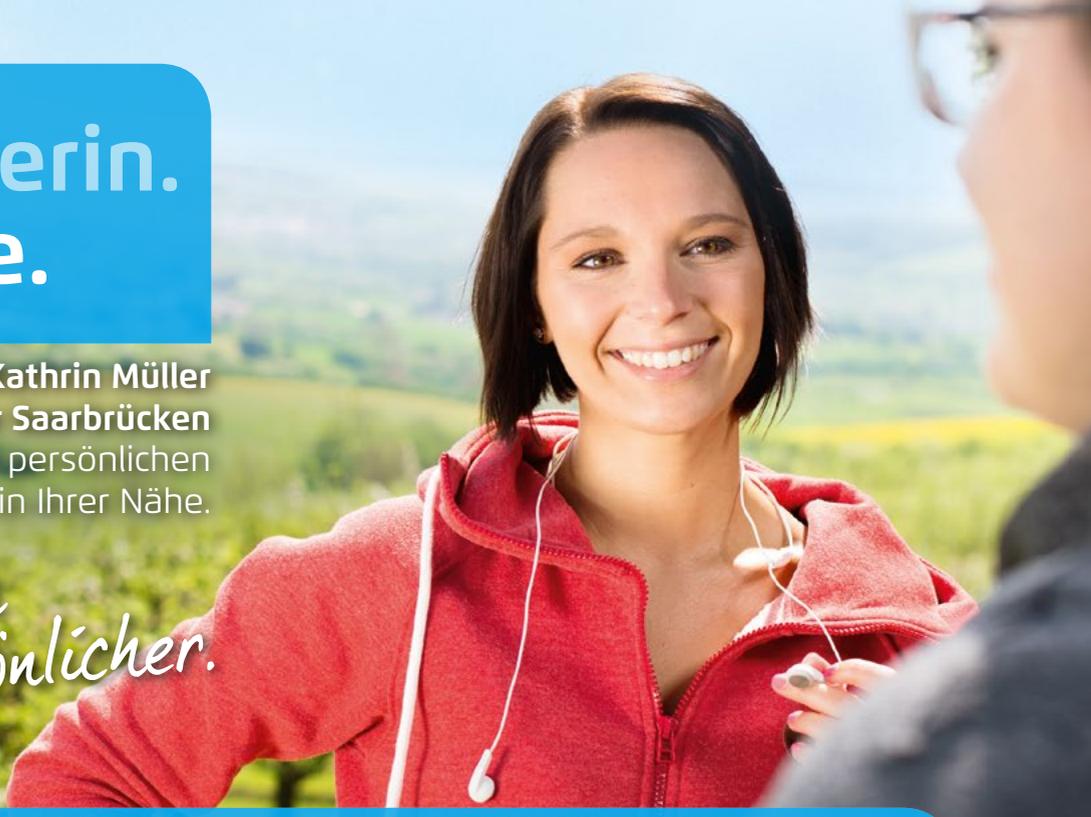
**Gewicht früher:** 79 Kilo  
**Gewicht heute:** 67 Kilo  
**Kilo-Differenz:** 12 Kilo weniger in 6 Monaten  
**Früherer Lebensstil:** Tagsüber viel Fastfood, Kuchen, Milch, abends Pizza.  
**Frühere Diät-Erfahrungen:** Trennkost, Almased-Drinks. Die 3 Kilos Gewichtverlust hatte ich jedoch schnell wieder drauf.  
**Warum die aktuelle Diät?** Für meine 3-Stunden-Gala als Show-Star „Angy“ brauche ich Power, Kondition und eine sexy Taille!  
**Ihr Erfolgsrezept:** Mindestens 2,5 Liter Wasser pro Tag – das sättigt! Viel Gemüse, Obst, Salat – in Kombination mit wöchentlichem Personal Training bei Daniel Rauland.  
**Ihr Lebensgefühl heute:** Fühle mich fitter, attraktiver und selbstbewusster als je zuvor!  
**Nächste Ziele:** 65 Kilo – und die perfekte Strandfigur!.

Eine Lady zeigt Taille: Für seine Bühnenshow speckte Travestie-Star „Angy“ 12 Kilo ab

## Meine Beraterin. Meine Kasse.

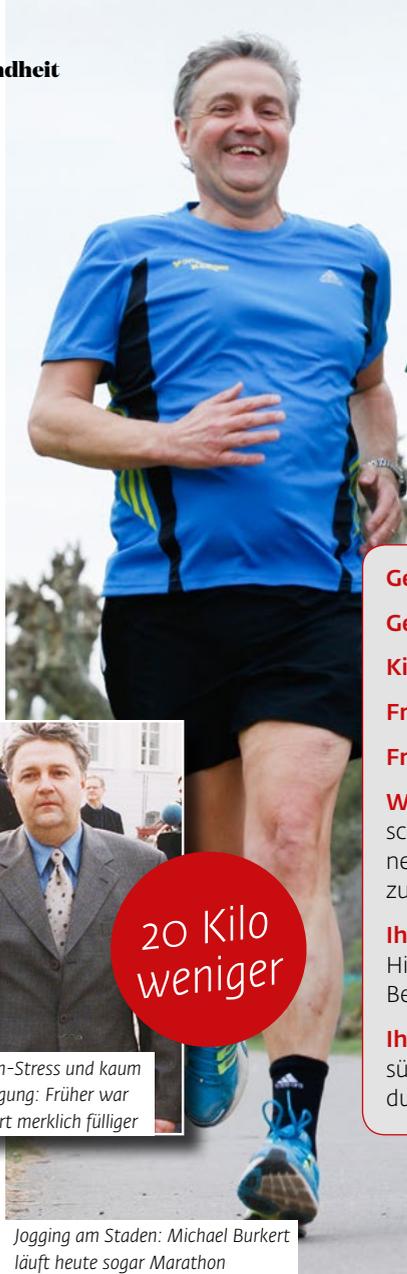
Kathrin Müller  
Kundencenter Saarbrücken  
Eine von über 250 persönlichen  
Kundenberatern in Ihrer Nähe.

*Einfach  
persönlicher.*



Einfach persönlicher – für ein gutes Gefühl in Sachen Gesundheit. Jetzt gleich wechseln!  
Mehr Infos auf [www.meine-kasse.de](http://www.meine-kasse.de)





## Michael Burkert (64)

Geschäftsführer der Saarland Sporttoto und der Saarland Spielbanken

**Gewicht früher:** 104 Kilo

**Gewicht heute:** 84 Kilo

**Kilo-Differenz:** 20 Kilo

**Früherer Lebensstil:** Tagsüber Termin-Stress, Fast-Food, Kuchen, kaum Bewegung.

**Frühere Diät-Erfahrungen:** Trennkost und FdH.

**Warum die aktuelle Diät?** Bei einem Strandlauf im Türkei-Urlaub 2004 ging mir schon nach wenigen Kilometern die Puste aus. Da habe ich beschlossen, meine Fitness auf Vordermann zu bringen. Auch im Hinblick auf den damaligen Wahlkampf zum Stadtverbands-Präsidenten.

**Ihr Erfolgsrezept:** Gesunde Ernährung und vor allem Laufen und Fitness-Center. Highlights waren verschiedene Halbmarathons und der erfolgreiche Zieleinlauf beim Berlin-Marathon.

**Ihr Lebensgefühl heute:** Regelmäßig Sport, heute eher Tennis und Fitnesscenter, gesündere Ernährung und, wenn es geht, vor allem auf Dienstreisen, vor dem Frühstück durch die Städte joggen. Dann bin ich wach und fit.



20 Kilo weniger

Termin-Stress und kaum Bewegung: Früher war Burkert merklich fülliger

Jogging am Staden: Michael Burkert läuft heute sogar Marathon

Fit dank Steinzeit-Diät: Detlev Schönauer im heimischen Garten

## Detlev Schönauer (63)

Kabarettist

**Gewicht früher:** 104 Kilo

**Gewicht heute:** 90 Kilo

**Kilo-Differenz:** 14 Kilo in 2 Jahren

**Früherer Lebensstil:** Genüßlich .

**Frühere Diät-Erfahrungen:** Einiges ausprobiert, aber hat nie viel gebracht.

**Warum die aktuelle Diät?** Aus gesundheitlichen Gründen, und weil's mir einfach zu schwer war, die vielen Kilos herumschleppen.

**Ihr Erfolgsrezept:** „Intermediäres Fasten“, d.h. ein Tag ganz normal essen, dafür am nächsten Tag nix – nur viel trinken. Übrigens eine „Erfindung“ aus der Steinzeit: da hat der Papa auch nicht täglich einen Hirschen gefangen ... und darauf ist unser Körper konditioniert – heute noch!

**Ihr Lebensgefühl heute:** Sehr gut. Engere Klamotten zu kaufen macht auch Spaß.

**Nächste Ziele:** Einfach diesen Ess-Stil weiterführen und dadurch das Gewicht halten.



14 Kilo weniger

Da spannte die Weste noch: Detlev Schönauer wog früher 104 Kilo

# ÜBEROALL

Tanken

Shopping  
mit Mica

Da Ualo  
reservieren

Flug buchen

[www.bank1saar.de](http://www.bank1saar.de)

**Bank1Saar**

die persönlichere Note



**Erweitern Sie Ihre finanzielle Bewegungsfreiheit. Mit den VISA- und MasterCard-Kreditkarten der Bank 1 Saar. Bequem und universell einsetzbar – und das nicht nur auf Reisen, sondern überall! Ob beim Shopping, Tanken oder im Restaurant: Die Kreditkarten der Bank 1 Saar machen Bezahlen für Sie so einfach, wie Sie es sich wünschen.**

Bank 1 Saar. Damit Träume keine bleiben.

Industrie SAARLAND

# Hohe Ziele ...

... hat Anke Rehlinger. Die Ministerin gilt als kommunikativ, kompetent und populär – und meistert die Ressorts Wirtschaft, Arbeit, Energie und Verkehr bislang mit Bravour. Auch im Fall der Fechinger Talbrücke hat sich die Juristin als durchsetzungsstarke Krisen-Managerin bewährt. Jetzt geht sie als SPD-Spitzenkandidatin ins Rennen um den Chefsessel in der Staatskanzlei am Saarbrücker Ludwigsplatz.

TOP-Chefredakteur Sylvio Maltha traf die Ministerin zum Vier-Augen-Gespräch.



# 125 JAHRE KRAEMER

AKTION ZUM JUBILÄUM:  
**MEMOIRE-RINGE**  
VON ATELIER KRAEMER



## JUBILÄUMS-MEMOIRE-RINGE

Rundum ausgefasst, 585/- Gelbgold,  
Weißgold oder Rotgold, 34 Brillanten  
0,65ct. G/Si (Angebot begrenzt)

Jubiläumspreis:

**1.250 EUR**

JUWELIER  
**Kraemer**  
125 JAHRE

Bahnhofstraße 93  
66111 Saarbrücken  
www.juwelier-kraemer.de

## wirtschaft

**Frau Ministerin, Sie strahlen immer so eine Fröhlichkeit aus. Sind Sie immer gut gelaunt?**

Grundsätzlich bin ich tatsächlich ein fröhlicher, optimistischer Mensch. Andererseits gibt es natürlich eine Reihe ernster Themen, die sich nicht einfach weglächeln lassen. Wenn ich Menschen begegne, die trotz guter wirtschaftlicher Entwicklung keine Chance auf dem Arbeitsmarkt haben, oder deren Grundeinkommen nicht zum Überleben reicht – dann geht's dort um Existenzen.

**Sie sind oft 15 Stunden am Tag on the job. Was treibt Sie an? Was motiviert Sie? Das Geld? Die Lust an der Macht?**

Ich bin weder auf Geld noch auf Macht fixiert. Mir geht's darum, meiner Verantwortung gerecht zu werden. Probleme zu lösen. Und zu gestalten.

**Wann kamen Sie erstmals mit Politik in Berührung?**

Politik hat in unserer Familie schon immer eine große Rolle gespielt. Mein Vater war in der Kommunalpolitik aktiv. Da

wurde schon in meinen frühen Jahren so manche hitzige Debatte am heimischen Esstisch geführt. Und als Jugendliche habe ich schnell gemerkt, dass man sich schon selbst engagieren muss, wenn man etwas verändern will.

**Stammen Sie aus einer Akademiker-Familie?**

Ich war meines Wissens die Erste in unserer Familie, die Abitur und Studium erfolgreich absolvieren konnte. Daher liegt mir das Thema „Chancen- und Bildungsgerechtigkeit“ auch so sehr am Herzen. Jeder sollte, unabhängig von seiner sozialen Herkunft, die Chance haben, sich nach seinen Vorstellungen zu qualifizieren und beruflich aufzusteigen.

**Warum haben Sie sich für Jura entschieden?**

Weil Jura – entgegen der landläufigen Meinung – alles andere als dröge ist und nur bedingt mit „Paragrafen büffeln“ zu tun hat. Mit Gesetzen regelt man das Zusammenleben der Menschen. Ein höchst spannendes Thema!



Nah an den Menschen: Anke Rehlinger an der Info-Kasse bei Pieper Saarlouis, mit kochenden Damen und im Kindergarten





„Die Sozialdemokratie soll wieder stärkste Kraft im Lande werden!“

**Welche Eigenschaften sollte ein Politiker mitbringen?**

Er oder auch sie sollte ehrlich, authentisch und verlässlich sein. Eine Überzeugung haben – und auch für diese einstehen. Und nicht gleich einknicken, wenn’s mal Gegenwind gibt.

**Sie haben im April Ihren 40. Geburtstag gefeiert. Ein besonderes Alter?**

Laut Grundgesetz, ja! Sigmar Gabriel hat mir gratuliert und mich darauf hingewiesen, dass ich nun das Mindestalter für das Amt des Bundespräsidenten erreicht hätte. Ich möchte mich aber hier ausdrücklich nicht ins Gespräch um die Nachfolge von Herrn Gauck bringen ... (lacht).

**Seit wenigen Tagen ist es offiziell: Sie sind Spitzenkandidatin für das Ministerpräsidenten-Amt. Welche Chancen rechnen Sie sich aus?**

Wir haben den Anspruch, die Sozialdemokratie wieder zur stärksten Kraft im Lande zu machen. Und wir sind zuversichtlich, dass die SPD die nächste Ministerpräsidentin stellt.

**Die den Namen „Anke Rehlinger“ trägt ... So ist der Plan!**

**Ein ehrgeiziges Ziel. Ihre Parteigenossen auf Bundesebene dümpeln aktuell bei 22 Prozent.**

Da ist in der Tat noch Luft nach oben. Aber auf Rückenwind aus Berlin wol-

len wir uns gar nicht verlassen. Unser Thema ist nicht Sigmar Gabriel und die Bundes-SPD, sondern unsere erfolgreiche Landespolitik. Diese Differenzierung traue ich den Wählern zu. Die Wertschätzung der Saarländerinnen und Saarländer gegenüber unserer Arbeit lässt sich übrigens mit Zahlen belegen. In Umfragen liegen wir bis zu 10 Prozentpunkten über dem Bundestrend.

**Landespartei-Chef Heiko Maas sieht den Vorsprung von Amtsinhaberin Annegret Kramp-Karrenbauer bereits kontinuierlich dahinschmelzen.**

In den Umfragen liegen wir tatsächlich schon nahezu gleichauf. Dabei hat der Wahlkampf noch gar nicht begonnen.



**Alles für Ihr Haus – Nur 1x klingeln.**

Jetzt mit der LBS die Rundumversorgung für Ihr Heim entdecken.

Jetzt informieren unter Tel. 0681 383-290  
www.bausparen-im-saarland.de



Finanzgruppe Saar · www.lbs-saar.de

**Wir geben Ihrer Zukunft ein Zuhause.**



## Modern, Zuverlässig, Sicher!

Neue Böden mit Sicherheit aus Meisterhand!



## Besuchen Sie unsere ständige Ausstellung:

Michael Britz Fußbodentechnik GmbH  
Gewerbepark Lebach  
Heeresstraße 31  
66822 Lebach

### ÖFFNUNGSZEITEN:

**Montag bis Freitag:**

8:00–12:00 Uhr und 14:00–18:00 Uhr

**Samstag:** nach Vereinbarung

**Telefon:** 0 68 81 / 92 21-0

**Telefax:** 0 68 81 / 92 21-99

**Email:** info@britz-fussbodentechnik.de

[www.britz-fussbodentechnik.de](http://www.britz-fussbodentechnik.de)

## wirtschaft

**Ihr Credo lautet: Miteinander ist besser als gegeneinander. Sie arbeiten einerseits gut mit der CDU zusammen, wollen aber andererseits die Unterschiede herausarbeiten. Ein Widerspruch?**

Die Große Koalition kann eine sehr ordentliche Bilanz vorlegen. Das liegt auch daran, dass wir hier täglich sehr konstruktiv mit den Christdemokraten zusammenarbeiten, um unser Land weiter nach vorne zu bringen. Die Koalition hat eine Verantwortung für dieses Land, und diese Verantwortung nehmen wir wahr – über die Parteigrenzen hinweg. Sicherlich kann Harmonie nicht bis zum Wahltag am 26. März 2017 im Vordergrund stehen. Wir als Saar-SPD werden unsere politischen Ideen jedenfalls in den nächsten Monaten noch für jeden sichtbar herausstellen.

**Stichwort „AfD“: Die Rechtspopulisten haben mit menschenfeindlichen Parolen und rückwärts gewandten Ansichten den Sprung in mehrere Länderparlamente geschafft. Wie gehen Sie im Wahlkampf mit dem neuen Gegner um?**

Es ist dreist, wie die AfD Tatsachen verdreht, angebliche Missstände in unserer Gesellschaft skandalisiert – und danach auf der von ihr selbst losgetretenen Empörungswelle voller Häme herumreitet. Umso wichtiger ist es, die Parolen dieser Gruppierung zu entlarven, indem man bewusst die Auseinandersetzung auf sachlicher Ebene sucht. Die demokratischen Parteien müssen deutlich machen, dass es der AfD nicht um konstruktive Lösungen geht, sondern lediglich um das Schüren diffuser Ängste in der Bevölkerung. Generell sollte man die Rolle der AfD auch nicht überhöhen. Wenn zehn Prozent der Bevölkerung „rechts“ wählen, sind immer noch 90 Prozent gegen diese Partei.

**Stichwort „Fechinger Talbrücke“: War es wirklich nötig, Saarlands wichtige Verkehrsader am Abend des 24. März von jetzt auf gleich – ohne Vorwarnung – zu schließen?**

Das Risiko für Leib und Leben war zu groß. Am 24. März bekam ich zwei voneinander unabhängige Gutachten auf den Tisch, welche die Standsicherheit der Brücke infrage stellten. Die Brücke konnte auch nicht durch Direkt-Maßnahmen stabilisiert werden. Daher mussten wir handeln. Sicherheit geht vor, selbst wenn es sich um eine der wichtigsten Verkehrsadern im Land handelt!



„Das Krisen-Management in Sachen ‚Fechinger Talbrücke‘ funktioniert!“

**Mittlerweile ist die Brücke für den PKW-Verkehr wieder geöffnet.**

Ja, und das in einer Rekordzeit von nur siebeneinhalb Wochen. Eine Leistung, die auch bundesweit Anerkennung gefunden hat. Hier geht mein Dank an alle, die sich hierfür engagiert haben. Bis Ende des Jahres soll auch der LKW-Verkehr wieder rollen. Das Krisen-Management funktioniert.

**In der Kritik steht auch die Verkehrsführung. Anwohner klagen über Verkehrslärm, Geschäftsleute über Umleitungen. So darf man unterhalb der Fechinger Talbrücke nur noch rechts abbiegen. Die Geschäftsleute verzeichnen Umsatz-Einbußen ...**

Gemeinsam mit der Landeshauptstadt und der Verkehrspolizei sind wir im stän-

digen Gespräch und haben das gemeinsame Ziel, die Beeinträchtigungen für Anwohner wie für Geschäftsleute und Betriebe möglichst gering zu halten.

**Noch besser wäre es, Krisen von vornherein zu vermeiden ...**

Stimmt. Mobilität ist von zentraler Bedeutung für unser Land. Daher ist es wichtig, massiv in Verkehrsinfrastruktur zu investieren. Da gab es in der Vergangenheit auch Versäumnisse. Da helfen keine Sonntagsreden ...

**Aber müssen wir im Land nicht jeden Cent dreimal umdrehen?**

Die Schuldenbremse sitzt uns tatsächlich im Nacken, keine Frage. Sie darf uns aber nicht davon abhalten, nötige und wichtige Investitionen anzupacken. Niemandem ist damit geholfen, wenn wir angesichts der strikten Sparzwänge ins Koma fallen. Den nachfolgenden Generationen wollen wir keine Schuldenberge hinterlassen, aber auch keine marode Infrastruktur.

**Im Saarland sollen aktuell über 50 Brücken marode sein ...**

Nein, nicht „marode“. Sie sind in die Jahre gekommen, man muss etwas an ihnen tun, damit wir noch lange an ihnen haben. Das ist übrigens keine aktuelle Erkenntnis, sondern ein Befund, der schon länger bekannt und das Ergebnis langjähriger Untersuchungen ist. Bereits im letzten Jahr habe ich diese Zahl öffentlich mitgeteilt. Im Zusammenhang mit der Fechinger Talbrücke kocht das Thema gerade hoch. Ich kann aber versichern, dass es keine akuten Gefahren gibt. Wo Schäden an Beton oder an Eisenteilen festge-



„Das Saarland wird eigenständig bleiben!“

stellt wurden, werden sie beseitigt. Wo es Hinweise gibt, dass sie entstehen können, werden sie verhindert.

**Ihr Kern-Ressort ist die Wirtschaft. Betrachten Sie die Saar-Wirtschaft als gut aufgestellt? Wo sehen Sie Chancen und Perspektiven, wo Probleme?**

Die Saar-Wirtschaft hat sich in den letzten Jahren sehr positiv entwickelt – sogar besser als der Bundesschnitt. Das ist erfreu-

lich, zumal dies die Leistungsfähigkeit und die Innovationskraft unseres Landes widerspiegelt. Auch der Arbeitsmarkt bleibt stabil. Dennoch ist es wichtig, sich nicht auf den Lorbeeren auszuruhen, sondern auf diesem guten Fundament aufzubauen und die Weichen für die Zukunft zu stellen: Handwerk und Industrie brauchen dringend Fachkräfte, die Digitalisierung in kleineren und mittleren Betrieben muss forciert werden, die Automobil-

Allvia

Stauraumkonzept:  
**Funktion. Form. Gestaltung.**

**team1 Einrichtungen GmbH**  
 Büro- und Objekteinrichtungen  
 Schlachthofstraße 11a  
 66280 Sulzbach  
 Fon 06897-60088-0  
 info@team1-gmbh.de  
 www.team1-gmbh.de  
 Öffnungszeiten:  
 Mo–Fr 8.00–18.00 Uhr

**BÜROMÖBEL**  
GUTE ARBEIT.

[www.assmann.de](http://www.assmann.de)

Industrie muss Themen wie E-Mobilität und „Autonomes Fahren“ vorantreiben.

**Große Sorgen macht indes die Stahl-Industrie. 22.000 Menschen machen sich aktuell Sorgen um ihre Arbeitsplätze ...**

Ja, wobei diese Probleme nicht hausgemacht, sondern den Bedingungen des Weltmarktes geschuldet sind. Die Stahlbranche in Europa ist in einer schwierigen Lage, ächzt unter einem Verfall der Stahlpreise. Überdies will die EU die Emissions-Rechte drastisch reduzieren, was wiederum den globalen Wettbewerb verzerrt. Mir geht es vor allem darum, faire Wettbewerbsbedingungen für eine starke Branche zu garantieren.

**Wird das Saarland seine Eigenständigkeit behalten?**  
Ja.

**Der Flughafen Hahn wurde gerade an Chinesen verkauft. Könnte den Flughafen Saarbrücken das gleiche Schicksal ereilen?**

Eher nicht. Ich bin froh, dass wir die Existenz unseres internationalen Flughafens sichern konnten – und jetzt geht’s darum, alle Vorgaben der EU-Kommission umzusetzen. Wir haben einen sehr ambitionierten Plan aufgestellt und denken, dass der Airport bis 2020 schwarze Zahlen schreiben kann. Die Passagierzahlen sind stabil, obwohl die Zahl der Urlaubsflüge

Richtung Türkei und Griechenland aufgrund der geopolitischen Lage rückläufig ist. Fakt bleibt, dass unser Flughafen von großer Bedeutung für den Standort Saarland ist.

**Wie entwickelt sich die Integration von Flüchtlingen in den saarländischen Arbeitsmarkt?**

Wir haben einen Sieben-Punkte-Plan entwickelt, um die Neubürger in den hiesigen Arbeitsmarkt zu integrieren. Viele Flüchtlinge würden lieber heute als morgen ihren Beitrag in der Arbeitswelt leisten. Arbeit ist ein wichtiger Baustein für eine gelungene Integration, aber nach der Erstaufnahme geht



Dabei sein ist alles: Wirtschaftsminister Anke Rehlinger im Kletterpark, mit Bagger im Gewerbegebiet „Lisdorfer Berg“, mit SHS-Geschäftsführer Thomas Schuck (2.v.l.) am Flughafen Saarbrücken, bei der TOP-Lektüre



WER DIE MENSCHEN EINST FLIEGEN LEHRTE,  
HAT ALLE GRENZSTEINE VERRÜCKT. Friedrich Wilhelm Nietzsche



## BUSINESSFLÜGE

- » Geschäftsreisen
- » Eventflüge
- » Film-, Foto- & Werbeflüge



## PRIVATFLÜGE

- » Hochzeitsflüge
- » Rundflüge
- » Personenflüge



## AUSBILDUNG

- » Schnupperflüge
- » Flugzeugpilot
- » Hubschrauberpilot



## KURIERFLÜGE

- » Expresstransporte
- » Spezialtransporte
- » Frachttransporte

## FASZINATION FLIEGEN

- » langjährig erfahrene Berufspiloten
- » Flugzeuge & Helikopter namhafter Hersteller



## GESCHENKIDEE ?!

- » Wir beraten Sie gerne.



## AVIATION SUPPORT & TRAINING



Berliner Allee 11-22 T 06332 99 99 6-10  
Gebäude 360 info@heli-express.de  
66482 Zweibrücken www.heli-express.de

es natürlich erstmal darum, dass die Neuankömmlinge eine Wohnung finden und in Einsteiger-Kursen unsere Sprache lernen. Wichtig ist auch, die Kompetenzen jedes Einzelnen festzustellen. Es geht ja vor allem darum, dass Flüchtlinge entsprechend ihrer Qualifikation im Arbeitsmarkt eingesetzt werden – und nicht geschlossen im Niedriglohn-Sektor landen, wo es eh schon zu wenig Arbeit gibt.

**Sie waren viele Jahre lang sehr erfolgreiche Leichtathletin, halten den Saarland-Rekord im Kugelstoßen. Wie oft trainieren Sie?**

Leider viel zu selten. Höchstens alle vier bis fünf Wochen ... Mir ist der Zusammenhang zwischen Training und Leistung durchaus bewusst ... (lacht) ... nur leider bin ich beruflich sehr eingebunden.

**Was bedeutet Sport für Sie?**

In erster Linie Spaß an der Bewegung – und einen gesunden Ausgleich zum Beruf. Wenn dann noch die Leistungen im Wettkampf stimmen, umso besser. Früher habe ich aktiv Tischtennis gespielt, bin dann zum Mehrkampf gewechselt – und dann zu Kugelstoßen und Diskus gekommen.

**Was ist das Spannende an diesen Disziplinen?**

Die Kombination aus Kraft, Koordination, Technik, Schnelligkeit. Das sieht für einen Außenstehenden locker aus, ist aber ein hochkomplexer Bewegungsablauf mit klar definierten Positionen.

**Ist der Rest der Familie genauso sportlich?**

Mein Mann Thomas entstammt einer Handballer-Familie. Und unser achtjähriger Sohn Paul spielt demnächst in der Handball-F-Jugend des TUS Brotdorf. Mit Diskus oder Kugelstoßen haben die beiden nichts am Hut.



Anke Rehlinger an der Brötchen-Theke, mit Saarland-Logo und auf dem Flur ihres Ministeriums





„Zuhause reden wir kaum über Politik.“

werke, um selbst zu kommunizieren, zu informieren – und die Menschen zu erreichen. Umgekehrt will ich natürlich auch wissen, welches Thema die Netzgemeinde gerade bewegt. Und natürlich bin ich regelmäßig bei Spiegel-Online, um möglichst früh zu erfahren, was politisch gerade in Berlin passiert. Handysüchtig bin ich jedoch nicht – und lasse das Smartphone in der Freizeit auch mal links liegen. Tut übrigens gut!

**Heiko Maas, Peter Altmaier, Simone Peter, Elke Ferner: Gleich mehrere Saarländer gestalten in Berlin die Bundespolitik mit. Ist dies auch Ihr persönliches Ziel für die Zukunft?**

Ich fühle mich pudelwohl im Saarland – und verspüre keinen Drang, an die Spree zu ziehen. Das Saarland ist meine Heimat. Und hier will ich mich mit aller Kraft für das Wohl der Menschen einsetzen.

**Frau Rehlinger, vielen Dank für das Gespräch.**

**Apropos Familie: Ihr Mann ist als Arzt beruflich stark eingebunden, sie als Ministerin haben einen proppenvollen Terminkalender, inklusive zahlreicher Abend- und Wochenend-Veranstaltungen. Wie organisieren Sie Ihr Privatleben? Bleibt überhaupt Zeit für ein Familienleben?**

Irgendwie funktioniert's. Auch dank unserer Eltern und Schwiegereltern. Die wenige Zeit fürs Private ist bei uns zu Hause durchgeplant und durchgetaktet. Wir stimmen unsere Kalender genau ab – und überlassen die gemeinsame Freizeit nicht dem Zufall.

**Wer kocht am Wochenende? Ihr Mann?**

Zum Glück nicht! Kochen gehört nicht gerade zu seinen Kernkompetenzen. Das ist dann eher mein Metier ... (lacht).

**Wird am Esstisch auch über Politik geredet?**

Mein Mann ist ein durchaus kritischer Beobachter, aber unser Frühstückstisch ist kein politischer Debattier-Club.

**Facebook, Twitter, Instagram. Viele Politiker sind in sozialen Medien sehr präsent. Sind Sie ein Smombie?**

Natürlich nutze ich die sozialen Netz-



Gut gelaunt auf der Terrasse des Wirtschaftsministeriums in Saarbrücken: Anke Rehlinger mit TOP-Chefredakteur Sylvio Maltha

Die  
**Sieger-Chance**

Jetzt immer samstags · Einsatz: 3 €

**3.000 €** Extra-Rente  
Monat für Monat, ein Leben lang.

**3 x 1 Million €**



**GlücksSpirale**

Die Rentenlotterie.

# Der Pulsschlag



Maximilian Ritter – hier vor dem aktuellen E-Klasse-Modell – ist seit Dezember 2015 neuer Geschäftsführer der Torpedo Gruppe im Saarland

einer neuen Generation.

  
TORPEDO GRUPPE  
Mobilität seit 1928  
torpedo-gruppe.de

**Maximilian Ritter:**  
„Die Torpedo Gruppe  
ist im Saarland  
angekommen!“

Torpedo startet durch: Vor sieben Monaten übernahm das renommierte Familienunternehmen aus Kaiserslautern alle sechs Standorte der Mercedes-Benz Niederlassung Saarland. Seitdem weht ein frischer Wind durch die Verkaufshallen. Kein Wunder: Der neue Chef, gerade mal 30 Jahre jung, verfolgt klare Ziele. TOP traf Maximilian Ritter, Geschäftsführer der Torpedo Gruppe Saarland, zum Gespräch.

**Herr Ritter, jeder Formel-1-Fan weiß: Ein guter Start entscheidet oft über den Verlauf des weiteren Rennens. Wie schätzen Sie den Start der Torpedo Gruppe hier im Saarland ein?**

Betriebswirtschaftlich betrachtet haben wir einen sehr erfolgreichen Start hingelegt. Wir konnten sowohl bei den Neuwagen als auch im Gebrauchtwagen-Segment die Zahlen signifikant steigern. Unsere Strategie ist also voll und ganz aufgegangen – und wir befinden uns auf einem guten Weg.

**Dabei hätte der Umbruch nicht größer sein können. Die Geschicke von Mercedes-Benz Saarland werden nun nicht mehr von einem Weltkonzern, sondern von einem Familienunternehmen bestimmt. Hat das die Kunden nicht verunsichert?**

Keineswegs. Im Gegenteil. Die Reaktionen sind überaus positiv. Viele Kunden schätzen die Nähe und die Offenheit, mit der wir ihnen begegnen. Ich habe bislang das Gefühl, dass wir hier sehr willkommen und akzeptiert sind. Das zeigten auch unsere ersten Events, die bei unserem Publikum auf äußerst positive Resonanz stießen. An dieser Stelle möchte ich allen danken, die es uns in den ersten Monaten so leicht gemacht haben, in der Region Fuß zu fassen. Natürlich tun wir auch künftig alles dafür, dass wir mit unserem Team die Erwartungen unserer Kunden erfüllen, wenn nicht gar übertreffen. Mein Gefühl sagt mir: Die Torpedo Gruppe ist im Saarland angekommen.

**Was ändert sich in Saarbrücken?**

In der Untertürkheimer Straße stehen uns 65.000 Quadratmeter Präsentationsfläche zur Verfügung, die wir künftig noch besser nutzen möchten. Hier werden wir unseren Kunden eine Fahrzeug-Auswahl bieten, die in der Region sicher ihresgleichen sucht. Über 400 Neufahrzeuge und „Junge Sterne“ erwarten Sie! Zugleich entsteht ein neues Nutzfahrzeug-Kompetenzzentrum. Einen großen Teil unserer Nutzfahrzeuge, die wir bislang ausschließlich in Neunkirchen vorhielten, präsentieren wir künftig in der Landeshauptstadt. Wer sich also für einen gebrauchten Transporter interessiert, muss nicht mehr extra nach Neunkirchen fahren.

Ein Highlight ist auch unser AMG Performance Center. Hier kommen insbesondere sportlich ambitionierte Fahrer auf ihre Kosten.

**Welche Baumaßnahmen haben Sie geplant?**

Die Weichen stehen auf Innovation. Wir möchten in Saarbrücken ein Vorzeige-Objekt realisieren, das der Strahlkraft der Marke Mercedes-Benz gerecht wird. Es wird eine Reihe architektonischer Veränderungen geben, unter anderem entsteht ein neuer Showroom, der dem Corporate Design von Mercedes entspricht. Auch das „Digitale Autohaus“ ist in Saarbrücken bereits Realität: An großen, gestochen scharfen Bildschirmen, können Sie live mitverfolgen, wie Ihr persönlicher Berater gemeinsam mit Ihnen Ihr Wunsch-Fahrzeug konfiguriert.

deren Führungsstil, bei dem sich jeder Einzelne als Teil eines starken Teams versteht. Das heißt natürlich auch, dass ich für Probleme stets ein offenes Ohr habe.



*„Im Gebrauchtwagen-Markt sehen wir noch große Potenziale!“*

**Sie möchten den Stern der Marke Mercedes-Benz heller als je zuvor über dem Saarland erstrahlen lassen. Und besonders das Gebrauchtwagen-Geschäft ankurbeln. Wie wollen Sie dies erreichen?**

Unser Angebot an „Jungen Sternen“ haben wir enorm forciert. Die Kunden profitieren von einer nie dagewesenen Vielfalt, Auswahl und Kompetenz.

Natürlich möchten wir in erster Linie als starker regionaler Partner vor Ort wahrgenommen werden, darüber hinaus scheuen wir aber auch nicht den überregionalen, wenn nicht gar internationalen Preisvergleich auf Online-Portalen wie mobile.de.

Unsere Kunden wissen diese Preis-Strategie sehr zu schätzen und honorieren dies entsprechend: In den ersten vier Monaten dieses Jahres haben wir bereits mehr Gebrauchte verkauft als die Mercedes-Benz Niederlassung im kompletten Geschäftsjahr 2015.



*„Die Weichen stehen auf Innovation!“*

**Sie haben die Standorte Saarbrücken, Saarlouis, Neunkirchen, St. Wendel und Homburg übernommen. Zusätzlich das Lack- und Karosseriezentrum in Wadgassen. Sollen all diese Standorte mittelfristig erhalten bleiben?**

Unser Ziel ist es, möglichst im ganzen Saarland Präsenz zu zeigen. Aktuell arbeiten wir an einem neuen Standort-Konzept.

**Was kennzeichnet die Unternehmenskultur der Torpedo Gruppe?**

Unsere Philosophie gründet sich auf drei Säulen: Kommunikation, Transparenz und Konsequenz. Wertschätzung ist für mich ein zentraler Aspekt. Wir vertrauen in die Persönlichkeit, das Know-how und die Leistungsfähigkeit eines jeden Mitarbeiters und pflegen einen partizipatorischen und damit also offenen sowie mo-

**Das Autohaus liegt genau zwei Kilometer von Frankreich entfernt. Schauen Sie auch über die Grenze?**

**Welche Marktpotenziale sehen Sie dort?**  
 Natürlich sind wir uns der Nähe zu Frankreich bewusst und werden die geografische Lage künftig noch stärker nutzen. Gerade mit unserem Gebrauchtwagen-Thema „Junge Sterne“ werben wir seit Kurzem gezielt bei unseren Nachbarn in Lothringen. Natürlich sind auch französische Staatsbürger unter unseren Vertriebs- und Service-Mitarbeitern, die nicht nur die Sprache sprechen, sondern auch die französische Kultur leben, um die Kundschaft dort optimal zu beraten. So kümmert sich einer unserer Service-Mitarbeiter ausschließlich um Zubehör und Ersatzteile in Frankreich.

**Viele TOP-Leser sind Gewerbekunden, Dienstwagenfahrer oder Fuhrparkentscheider. Bieten Sie für diese Zielgruppe spezielle Angebote?**

Ja, da gibt es in Sachen PKW-Flotte seit Anfang des Jahres sehr interessante Angebote. Das Rabatt-System greift bereits ab dem ersten Dienstfahrzeug, weitere Rabatte können wir ab fünf bzw. zehn Fahrzeugen gewähren. Am besten sprechen Sie hierzu mit unserem Verkaufsleiter PKW, Herrn Markus Erb. Für das Thema „LKW und Transporter“ ist Herr Mario Westrich unser neuer, kompetenter Ansprechpartner.

**Gemeinsam mit Ihrem Vater Dr. Peter Ritter und ihrem Bruder Christian Ritter führen Sie die Torpedo Gruppe Kaiserslautern. Seit Dezember letzten Jahres sind Sie als Geschäftsführer nun zuständig für die Torpedo Garage Saarland und haben Ihren Lebensmittelpunkt nach Saarbrücken verlegt. Haben Sie sich in der Region schon eingelebt?**

Das Saarland ist mir ja seit Langem sehr vertraut. Ich habe hier in Saarbrücken mehrere Jahre Betriebswirtschaft studiert und das Saarland mit der Zeit sehr zu schätzen gelernt. Auch das Umland kenne ich sehr gut. Das kommt aufgrund meiner früheren großen Leidenschaft – dem Reit- und Springsport. Durch die zahlreichen Turniere kenne ich nahezu jeden Reitverein zwischen Neunkirchen, Losheim, Beckingen und Gersweiler. Seit November letzten Jahres wohne ich nun in Saarbrücken – und fühle mich ausgesprochen wohl. In Kaiserslautern bin ich nur noch sporadisch.



*„Ich mag das Saarland, das Savoir-vivre und die offene Art der Menschen“*

**Was mögen Sie denn am Saarland besonders?**

Das Savoir-vivre, die herzliche und offene Art der Menschen, die kurzen Wege, die Cafés rund um den St. Johanner Markt, die kulinarische Vielfalt. Die Liste ließe sich unendlich weiterführen. Das Gastronomie-Angebot ist überaus verlockend und ich muss aufpassen, dass ich nicht irgendwann an Kilos zulege. Um die Figur zu halten, habe ich mich vorsichtshalber schon mal im Fitness-Studio angemeldet. Jetzt muss ich nur noch die Zeit finden, die Workouts auch wahrzunehmen ... (lacht).

**Für welches Fahrzeug aus der Mercedes-Benz Schmiede können Sie sich privat besonders begeistern?**

Mein persönlicher Favorit ist die G-Klasse. Ein zeitlos schöner Offroad-Klassiker, der sich in den vergangenen 37 Jahren ste-

tig weiterentwickelt hat. Die G-Klasse ist einerseits kernig, markant und robust, andererseits sehr komfortabel. Die Begeisterung für das G-Modell rührt natürlich auch von meinem Faible für Pferdesport.

Emotion pur verkörpern ebenfalls die aktuellen AMG-Modelle. Insbesondere der Mercedes SLS mit Flügeltüren ist ja eine Stil-Ikone mit geradezu skulpturalem Charakter.

Darüber hinaus interessieren mich Youngtimer – etwa der SL 107 oder der SL 129, ein Roadster mit Kult-Status. Solche historischen Fahrzeuge lassen mein Herz höher schlagen.

**Apropos Historie: Die Torpedo Gruppe wurde bereits 1928 gegründet – und zählt heute zu den größten Mercedes-Benz-Vertretungen in Deutschland.**



„Mein Favorit ist die G-Klasse. Ein kerniger Offroad-Klassiker mit Komfort!“

**Ein Familienunternehmen mit 1100 Mitarbeitern an 22 Standorten mit 32 Betrieben in fünf Bundesländern und mit einem Jahresumsatz von rund 400 Millionen Euro. Sie sind also quasi mit Benzin im Blut aufgewachsen? Sind Sie stolz auf Ihre Familientradition?**

Ja, weil das Unternehmen eine höchst ungewöhnliche wie interessante Entwicklung genommen hat. Den Grundstein legten meine Vorfahren mit einer Lebensmittelkette namens Ottmann & Thomas. Die Läden waren unter der Marke „Edelstolz“ im Saarland, in der Pfalz und hoch bis ins Rheinland bekannt. Dieser Lebensmittelhandel unterhielt schon damals einen eigenen Lieferdienst. Dessen Fuhrpark für Automobile und Pferdefuhrwerke wurde 1928 in einer eigenen Gesellschaft ausgegliedert. Erst viele Jahre später – in den 1980er Jahren – erfuhr die Lebensmittelbranche eine große Konsolidierungsphase. Mein Großvater verkaufte die Lebensmittelgeschäfte und fokussierte sich fortan ganz auf den Verkauf von Automobilen. Damals sicher eine sehr gute und kluge Entscheidung.

**Und wenn wir von der Vergangenheit in die Zukunft blicken?**

Der gesamte Automobilhandel steht vor großen Umbrüchen. So wird es sicher nicht mehr allzu lange dauern, bis viele Kunden ihren Neuwagen mit wenigen Mausklicks selbst bestellen – und zwar gänzlich ohne Beratung. Umso wichtiger ist es, als Fachhändler rechtzeitig die Weichen Richtung Zukunft zu stellen.

**Sie haben vor wenigen Wochen Ihren 30. Geburtstag gefeiert. Ist Jugendlichkeit eigentlich ein Hindernis in dieser leitenden Position? Wie verschaffen Sie sich die nötige Autorität?**

Ich will mich weder jünger noch älter machen als ich bin. Ich bin absolut authentisch – und wenn ich das Gefühl habe, dass ein Mitarbeiter oder ein Kunde mich für „zu jung“ hält, dann thematisiere ich das auch ganz offen. Respekt erarbeitet man sich ja nicht durch sein Alter, sondern durch seine Qualifikation, sein Know-how, seinen Enthusiasmus, seinen Fleiß – und durch seinen Umgang mit seinen Mitmenschen.

**Deutsche Autofahrer machen immer noch einen großen Bogen um Elektrofahrzeuge. Demnächst wird der Kauf eines Elektro-Autos mit 4.000 Euro gefördert. Ein zielführender Anreiz?**

Der Anreiz zielt in die richtige Richtung, dennoch werden E-Fahrzeuge noch viele Jahre ein Nischen-Produkt bleiben.

**Ein weiterer Mega-Trend ist das autonome Fahren. Was für viele noch wie Science-Fiction klingt, scheint bei Mercedes langsam Realität zu werden, wie die Premiere der neuen E-Klasse beweist.**

Mercedes-Benz ist Vorreiter auf dem Gebiet des Autonomen Fahrens. Forschungsfahrzeuge sind bereits selbstständig unterwegs. Doch es gibt noch eine Menge gesellschaftliche und juristische Aspekte zu klären. Wer haftet beispielsweise bei einem Unfall? Unsere neue E-Klasse liefert indes einen Vorgeschmack, was die Zukunft bringt. So ist der Wagen mit dem System Drive-Pilot ausgestattet, in dem autonome Fahrfunktionen gebündelt sind. Der Wagen weicht automatisch anderen Fahrzeugen aus, wenn der Fahrer eine Ausweichrichtung vorgibt. Tippt man den Blinker an, sucht sich die E-Klasse eine ausreichend große Lücke, wechselt die Spur und zieht am vorausfahrenden Fahrzeug vorbei. Bleibt der Fahrer zu lange untätig, warnt ihn das System eigenständig.

**Herr Ritter, vielen Dank für das Gespräch und weiterhin viel Erfolg mit Torpedo im Saarland!**



TOP-Gespräch in der Untertürkheimer Straße: Chefredakteur Sylvio Maltha, Torpedo-Geschäftsführer Maximilian Ritter

ZELTE FÜR FIRMENEVENTS | PRIVATE PARTIES | MESSE | AUSSTELLUNGEN | GROSS-VERANSTALTUNGEN | LAGER | uvm.



**Sommer:** Kleine und große Feste im Freien



**Herbst:** Oktoberfestzeit



**Winter:** Stabile Lagerzelte



**Frühjahr:** Messepräsentationen

## 365 Tage Zelt-Saison:

Sie haben den Anlass,  
wir haben das Zelt.

Vom Partyzelt bis zur stilvollen Zeltlandschaft bieten wir Ihnen 365 Tage im Jahr individuelle Raumkonzepte für Ihre private Feier und Ihren geschäftlichen Groß-Event. Profitieren Sie von der Erfahrung und Professionalität unserer qualifizierten Mitarbeiter bei der Beratung, Planung und Realisierung von Zeltlösungen für jeden Anlass. Kreative Raumlösungen, attraktive Ausstattungen sowie eine perfekt organisierte Event-Logistik sind unser Beitrag zum größtmöglichen Erfolg Ihrer Veranstaltung. Fordern Sie uns, wir sind jederzeit für Sie da.



Saar-Lor-Lux-Zelte  
Zeltverleih & Eventlogistik

*Alles überdacht...*