

Inhalt

Vorwort

**Ein einmaliges Leben. Sechs Jahrzehnte
Gastronomie und Hotellerie 7**

Kapitel 1

**Moin in Zarrentins frischer Küche! Block Menü:
Schlüsselerlebnis vor einem halben Jahrhundert 15**

Kapitel 2

**Zwischenbilanz im Gründerzimmer: »Wer aufhört,
besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein.« 33**

Kapitel 3

**Start im Dorf Harkebrügge:
Lehren für eine Erfolgsgeschichte 49**

Kapitel 4

**Eine Erfahrung nach der anderen.
Wie Bausteine. Leinen los in Hamburg 65**

Kapitel 5

**Erfahrungsschatz. Der Schlüssel zur feinen
Restaurantküche des 21. Jahrhunderts 85**

Kapitel 6

**Weichensteller und Vertrauensperson Stephan von Bülow.
Warum Systemgastronomie sinnvoll ist 109**

Kapitel 7

**Spurensuche an der Weinstraße:
auf den guten Geschmack gekommen 123**

4

Kapitel 8

Hafenliebe an der Ostseeküste: volle Fahrt voraus.

Mit System 139

Kapitel 9

Die Ideenküche der Chef Akademie 149

Kapitel 10

Eine Hotelwelt voller Heiterkeit.

Mumm mit fünf Sternen. Grand Elysée Hamburg 165

Kapitel 11

Ein Tag im Leben des Gründers – Vertrauen und

menschliche Nähe. Philosophie. Ratschläge. Lehrsätze 187

Kapitel 12

Genussgipfel guter Gastgeber.

Erfahrungsaustausch im Block House der ersten Stunde 209

Eingestreut: 50 Zitate Eugen Blocks

Eingestreut: Über Eugen Block – Fragen kurz & bündig an:

Christian Rach, Cornelia Poletto, Uwe Seeler, Marcell Jansen,
Stefan Aust, Johann Lafer, Michael Stich, Wladimir Klitschko,
Christian Lindner, Katharina Fegebank, Peter Tschentscher,
Gretel Weiß, Hans Rudolf Wöhrle, Horst Lichter, Ole von Beust

Biografien 220

Abbildungsverzeichnis 222