

Menschen im Hotel - Liz Taylor musste draußen bleiben



Mick Jagger warf mit Pudding, Theo Lingen aß Erbsensuppe für fünf Mark. Jens Meyer-Odewald über die Marotten der Stargäste.

Hamburg. Hereinspaziert! "Guten Tag!", sagt der vornehm livrierte Türsteher. Herzlich willkommen im Hotel Vier Jahreszeiten! Neuer Jungfernstieg 9-14, eine der feinsten Adressen - nicht nur in der Hansestadt. Sieben Stufen, mit dezentem Schwung geht es durch die Drehtür hinein. Weißer Marmor, edle Teppiche, feines Holz. Zur Rechten die Rezeption. Internationales Stimmengewirr, Kommen und Gehen, lässige Betriebsamkeit, hanseatische Note. Gegenüber, am Ende des Foyers, ein formidabler Gobelin. Links die Wohnhalle. Kleine Sitzgruppen, gediegene Täfelung mit Hanse-Wappen, Kamin, eine antike Standuhr, der Prinz von Preußen in Öl. Größe hat das Ganze, ohne protzig zu wirken.

Mehr als 111 Jahre war das Hotel Vier Jahreszeiten stummer Zeuge - im Spiegelbild Hamburger Historie. Leider kann das Geheimnis der 14 000 Karteikarten nicht mehr gelüftet werden. Schon vor Jahren wurden diese Notizen mit sehr Privatem über die Vorlieben oder Antipathien der Gäste in den Reißwolf gesteckt. Wer favorisiert welche Blumen? Wer begibt sich gerne mit zwei oder drei kuscheligen Kopfkissen zur Ruhe - oder mit Wärmflasche? Liebt der Gast eine harte oder weiche Matratze, oder zieht er ein Holzbrett als Unterlage vor so wie der namhafte Minister aus der Kennedy-Ära? Lässt er sich, in der Manier eines nordamerikanischen Reeders, rund um die Uhr frische Gurkenscheiben bereitstellen? Ein anderer Besucher, auch aus den USA, verschmähte die Hotelküche und orderte telefonisch beim Pizzaservice. Den Marotten der Gäste, das bestätigt jeder Mitarbeiter im Hotel hinter vorgehaltener Hand, sind keine Grenzen gesetzt. Zum Beispiel Mick Jagger und seine Rolling Stones. Wäre einer der Gentlemen nach einem ganz speziellen Auftritt vor Ort noch einmal zum Einchecken an der Rezeption erschienen, wäre das Hotel ausgebucht gewesen. 365 Tage im Jahr. Denn dass "Mister Mick" an Kronleuchtern hängend Tarzan spielt, mit Pudding um sich wirft und Prügeleien vom Zaun bricht, ist erstaunlich.

Ohnehin waren sie fast alle da. Die Gästeliste würde viele Seiten füllen, daher nur eine Auswahl: Richard Nixon, von 15 Leibwächtern geschützt, Bill Clinton, Lew Kopelew, Zino Davidoff, Alfred Hitchcock, Yehudi Menuhin, Benny Goodman oder Ephraim Kishon zum Beispiel. Oder Caterina Valente, Zarah Leander, Anthony Quinn, Gina Lollobrigida, Joan Crawford, Anna Moffo und Gene Hackman. Oder Walt Disney, Lino Ventura, Liv Ullmann, Maria Callas, Kirk Douglas, Gene Hackman, Romy Schneider, Jack Nicholson und José Carreras.

Mancher namhafte Hotelgast blieb so dauerhaft im Gedächtnis, dass die Angestellten noch im Ruhestand Tisch- und Zimmernummern parat haben. Vladimir Horowitz spielte "auf der 208, 209 und 211" Piano, Albert Ballin wählte ausschließlich "die 100", Gustaf Gründgens immer Zimmer 500. Einmal kamen Scheichs auf die Idee, Milchkühe für die arabische Zucht erstehen zu wollen. Der Chefportier machte gute Miene zum ungewöhnlichen Auftrag, organisierte einen Limousinenservice und fuhr mit den Wüstensöhnen hinaus aufs Land. Auf zur Suche nach wuchtigen Schwarzbunten. Irgendwo im Umland wurden sie bei einem Bauern fündig. Der Chefportier hatte seine größte Bewährungsprobe noch vor sich. Es bedurfte einiger Kreativität, um die Rindviecher mit zwei Sonderflügen nach Dschidda zu exportieren.

Ein ebensolches erntete auch eine Primaballerina, die sich ihre Mahlzeiten stets auf die Suite bringen ließ. Eines Tages bemerkten die Kellner beim Abräumen, dass jedes Mal ein Teil des Silberbestecks fehlte. Man beließ es augenzwinkernd bei dieser Feststellung und reagierte dem Niveau des Hotels entsprechend. Bei der Abreise wurden an der Rezeption zwei Rechnungen vorgelegt: eine für Unterkunft und Speisen, die andere über knapp 2000 Mark für diverse Gabeln, Messer und Löffel. Ohne mit den langen Wimpern zu zucken, so ist überliefert, habe die Primaballerina beide beglichen. Völlig ungerührt verabschiedete sie sich - und kam mehrfach wieder. Ohne allerdings erneut zuzugreifen.

Prinzip ist Prinzip. Wie sogar Liz Taylor registrierte. Als sie mit Schoßhündchen einchecken wollte, wurde ihr dieses Ansinnen verwehrt. Auf dem Absatz machte die Schauspielerin kehrt.

Andererseits werden keine Mühen gescheut, den berühmten Kaiserservice für jedermann anzubieten. Sehr zum Wohlgefallen jenes Geschäftsmannes aus den USA, der sich eine ganz spezielle Speise aufs Zimmer kommen ließ: Tartar, mit Cognac angemacht. Eigentlich nicht weiter bemerkenswert, umso mehr die Essenszeit. Der Gentleman wünschte seine Mahlzeit stets um zwei Uhr nachts.

Auch Sophia Loren tafelte mit Vorliebe zu später Stunde. Da es die Bitte der Italienerin war, ihren Gatten Carlo Ponti ganz persönlich Spaghetti-Spezialitäten kredenzen zu können, wurde das zweite Badezimmer der Loren-Suite in eine Küche umgebaut.

Dass Improvisationskunst Trumpf sein kann, spiegelt auch der Wunsch einer Reisegruppe aus Arabien wider. Die Gäste gaben eines Nachmittags ihre Order für das Abendessen auf: vier Lämmer, 30 Brathähnchen und 40 gegrillte Täubchen. Zu servieren bitte ohne überflüssigen Luxus von Besteck. Die Herren würden ihr Menü gerne der Sitte ihrer Heimat entsprechend zu sich nehmen - mit den Händen.

Immensen Hunger verspürte Bud Spencer, Schauspieler von Gewicht. In einem Gang verdrückte er acht Brötchen, drei Pasteten, ein pfundiges Filetsteak, fünf Portionen Röstkartoffeln. Und zum Dessert vier Palatschinken sowie Grießpudding. Heruntergespült mit zwei Flaschen Chablis. Nur die angebotenen Saucen verschmähte er. Machen zu dick ...

Aristoteles Onassis musste während des Essens im Restaurant Haerlin gestört werden: Noch Stunden vor der offiziellen Verkündigung in den Nachrichten wurde er von der Ermordung seines Freundes John F. Kennedy unterrichtet. Verstört habe er den Speisesaal verlassen, um wichtige Telefonate zu führen. Später sollte er die Witwe des US-Präsidenten zur Frau nehmen.

Mehr als 500-mal nächtigte der näselnde Schauspieler Theo Lingen im Vier Jahreszeiten. Bestimmt zu Sonderkonditionen, denn seine Sparsamkeit war ausgeprägt. Er pflegte nicht nur die Zeitungen im Kiosk anzulesen, um sie nicht kaufen zu müssen. Dem Küchenchef war es ein Vergnügen, Theo Lingen mit Erbsen- oder Linsensuppe aus der Betriebskantine zu versorgen. Für fünf Mark pro Terrine.

Kostspieliger war der persönliche Einsatz eines Chefportiers. Mit 40 000 Mark in bar, privat besorgt, stand er 1974 auf dem Herrenklo des Bremer Hauptbahnhofs. Dort stieg die Übergabe von Eintrittskarten für das WM-Spiel Bundesrepublik gegen DDR. Dafür saßen die Gäste des Vier Jahreszeiten während des Spiels auf ungewöhnlichen Sesseln: unter Flaggen mit Hammer und Zirkel.

"Das Hotel Vier Jahreszeiten: Ein Stück Hamburg - Geschichte und Geschichten", 204 S., Eiland, 29,80 Euro.