

Auszeit in der Lounge

Text von unserer Redakteurin Stefanie Sapara

Von der Idee zum Erfolg: Bei Klenk in Bad Wimpfen kommen Liebhaber einer gelegentlichen Zigarre ins Gespräch

Man könnte meinen, in Zeiten wie diesen, wo die Welt oft nur noch schwarz oder weiß ist, könnte ein Unternehmen wie jenes von Jochen Klenk in Bad Wimpfen kaum mehr existieren. Denn bei ihm dreht sich alles um die Zigarre – und rauchen ist nun mal per se schädlich für die Gesundheit. Tatsache aber ist: Seine Geschäftsidee brummt und trifft offenbar den Nerv vieler. So wie die einen abends Bier oder Rotwein genießen, tun es andere mit einer Zigarre. Als Genussmittel, in passender Umgebung und Gesellschaft, erzählt Klenk. Die Nische, die er sich äußerst erfolgreich gesucht hat, ist beachtlich. Der große Zuspruch der Menschen. Nicht nur in der Region, sondern weit darüber hinaus. Was er macht, machen nicht viele.

In dritter Generation

Es war 1935, als Jochen Klenks Großvater August den Zigarrenladen in Bad Wimpfen eröffnete – mit sogenannter Legitimationskarte, die er sich juristisch erkämpft habe, wie sein Enkel berichtet, und die er per Pferdekutsche in Frankfurt abholte. Doch wenig später begann der Krieg, der Opa wurde eingezogen, und so hielt die Großmutter das Geschäft über zehn Jahre alleine am Laufen. In den 50er und 60er Jahren folgte das Wirtschaftswunder. „Aus dem Laden wurde ein kleines Handelsunternehmen“, erzählt Jochen Klenk. Nur dass die Zigarre darin bald keine wesentliche Rolle mehr spielte: „Wegen der Kommerzizigarette.“ Die hielt sich über Jahrzehnte, jener Zeit, in der sein Vater die Firma führte. Als Jochen Klenk den Einstieg in den Familienbetrieb wagte, war für ihn klar: Etwas muss anders werden. Denn er hat selbst nie geraucht. „Ich war Leistungssportler, ich ernähre mich gesund und lebe gesund. Deshalb konnte ich so, wie das Unternehmen war, nicht dahinterstehen.“ An was er aber Gefallen hatte, war das gelegentliche Zigarrepaffen. „Ich mochte das Aroma.“

So reiste der heute 47-Jährige vor zwölf Jahren nach Kuba und Wien. Zur Inspiration, wie er sagt. Kuba ist bekannt für seine Zigarrenkultur, Wien steht für Kaffeehauskultur. „Kuba war voller Kontraste. Einerseits dunkel und voller Patina, auch verwahrlost und gezeichnet von Armut. Aber gleichzeitig mit so viel Flair, fantastischer Stimmung und Le-

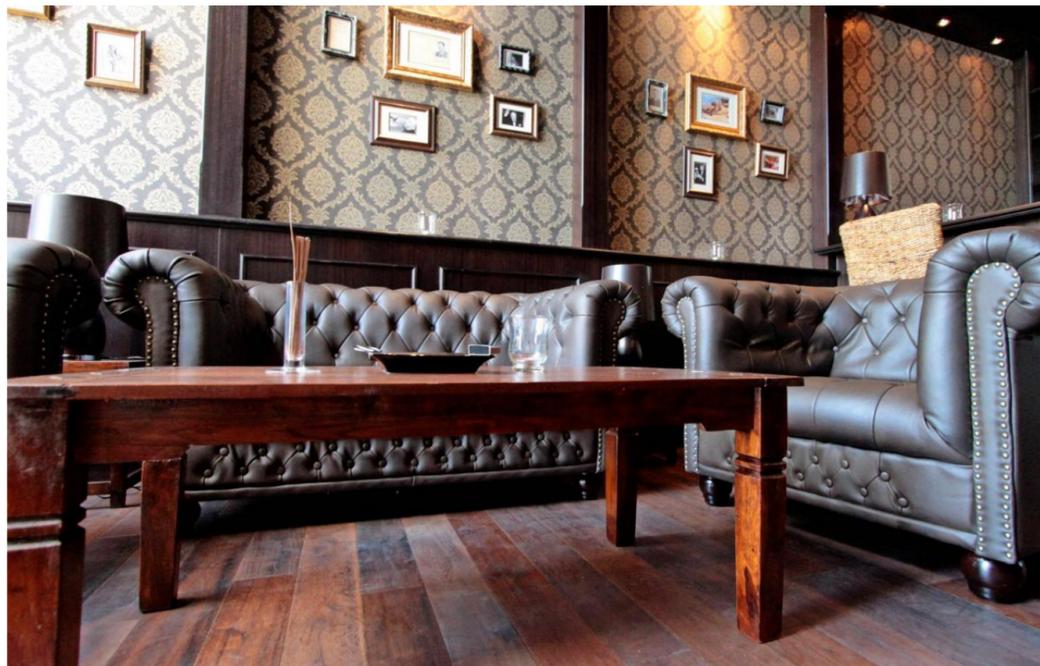
bensfreude. Und in Wien haben mich die Raucherlounges begeistert.“ Gediegene Räume mit dunklen Tapeten, Holztheke, schweren Ledersesseln. „Als ich von den Reisen zurück kam, wusste ich, wie ich es hier haben will.“

Im Laufe eines Jahrzehnts wandelte sich sein Unternehmen somit vom Zigarettengeschäft zur Zigarrenlounge. „Wir haben Stück für Stück ein neues Konzept entwickelt, an neuen Zukunftschancen gearbeitet.“ Besonders wichtig war und ist ihm: Wer kommt, muss sich wohlfühlen.

Parallel begann Klenk, bei Luxus-Hotels vorstellig zu werden, weil sie oftmals „keine oder schlechte Zigarren“ im Angebot hatten. „Das geschah erst sehr laienhaft“, sagt der Groß- und Außenhandelskaufmann, der als Zigarrensommelier und Genussberater gebucht wird. „Aber ich hatte keine Lust mehr, hinter einer verstaubten Ladentheke zu stehen und zu warten, bis jemand kommt. Wir sind nicht München oder Düsseldorf.“ So nimmt er sich im Süden Deutschlands fast jedes Fünf-Sterne-Hotel vor – mit Erfolg. Seine Zigarren, die er von einem Generalimporteur bezieht und für fünf bis 47 Euro im Laden verkauft, liefert er nach Stuttgart, Baden-Baden, Mannheim, Heidelberg und weiter, mit seiner mobilen Zigarrenlounge ist er zu Gast bei großen Medienevents oder Unternehmen wie Feinkost Käfer.

Zehn Prozent Frauen

Für Klenk liegt der Unterschied zur Zigarette darin, dass man Zigarren paffe, weil es um den Geschmack gehe, und sie somit Genussmittel seien. „Lifestyle-Genussmittel“, wie er sagt. Eine Zigarre bringe Entspannung und Entschleunigung, sei ein Lebensgefühl. „Sie belebt die Sinne und den Geist“ und sei nichts für fünf Minuten, sondern „ein Ritual“. Und: „Sie belebt jede Konversation.“ Damit ist Klenk bei seinem Baby: der Raucherlounge. Die sieht aus wie einem Film aus den 20ern entsprungen. Mit schweren braunen Ledermöbeln, dunkler Bar und gemusterten Tapeten. Gediegen, geschmackvoll, hochwertig. Und keine reine Männerwelt: Zehn bis zwölf Prozent der Gäste seien Frauen. „Sie fühlen sich hier wohl, weil sie nicht angestarrt werden, wenn sie eine Zigarre in der Hand haben. Wenn man sich beobachtet fühlt, schmeckt es nicht.“ Zwei Mal schon gab



Eine Zigarre für Thomas Gottschalk? Mit seiner mobilen Zigarrenlounge ist Jochen Klenk auch auf vielen Medienevents vertreten. Fotos: privat

es Ladies-Smoke-Abende, ebenso aber die Gentlemen Night, bei der Herren unter sich bleiben – das Motto: keine Frauen, keine Handys und „dress to impress“.

Doch unabhängig von derlei Events, darunter auch Rum-Proben, Pfeifenabende oder ein Barbecue, ist die Lounge geöffnet. Gäste kommen tagsüber auf eine Zigarre, einen Kaffee, viele bringen sich Arbeit mit. „Für die meisten sind es eineinhalb Stunden Zeit nur für sich. Eine Auszeit“, beschreibt es Klenk. Am geselligsten sei es dienstags abends. Dann treffen sich bis zu 50 Liebha-

ber zum „Rauchigen Dienstag“. Jeder Zigarrenraucher hat im sehr positiven Sinne einen kleinen Tick“, versucht Klenk die Klientel zu beschreiben. Von Dichtern und Denkern hätte man vielleicht früher gesprochen. Heute wohl eher von Künstlern und Kreativen, zwischen 20 und 75, vom Studenten bis zum Manager. Die Menschen fänden hier ganz selbstverständlich zusammen, kämen automatisch ins Gespräch, auch Bewerbungsgespräche hätten schon stattgefunden. Vor allem aber seien viele Freundschaften entstanden. „Und zwei Ehen.“

Ob 20 oder 75 Jahre alt: Liebhaber einer Zigarre treffen sich in der Lounge, in der auch häufig besondere Events stattfinden.

Events

Am 13. Dezember findet ab 19 Uhr Klenks Weihnachtsspektakel statt, es gibt ein Wild-BBQ, Zigarren und mehr. Eintritt: 49 Euro.

Ein Rum-Tasting gibt es am 31. Januar, 19 bis 23 Uhr – eine Reise durch die karibische Welt der gezuckerten und ungezuckerten Rums, mit Jürgen Wiese aus dem Hause Kirsch. Eintritt (inklusive Wasser und Brot) 49 Euro.

Am 18. Juli 2020 findet außerdem wieder „Smoke on the Neckar“ statt.

Alle Events unter www.zigarrenkultur.de/eventkalender

Anmeldungen jeweils unter 07063 97700.



Genießen in der Region

Wo der Brownie dem Cappuccino fast die Show stiehlt

Text von unserer Redakteurin Stefanie Sapara

Frauen lieben es und Männer sollten es ihnen unbedingt nachtun: Im Café Hüftgold mitten in Bönningheim kann man sich nur wohlfühlen

Manche Geschlechterklischees halten sich einfach hartnäckig. Dass Pink eine Mädchenfarbe ist, zum Beispiel. Aber es lohnt sich ja bekanntlich, mit manch eingefahrener Vorstellung im Kopf aufzuräumen. Und deshalb hat auch Georgios Karafilidis nichts am Grund- (und Farbkonzept) des Café Hüftgold geändert, als er es 2017 von seiner Vorgängerin übernommen hat. Zwar sind die Mehrheit der Gäste immer noch Frauen – „aber der Männeranteil steigt“, sagt der Eventmanager. Sehr pink war hier damals alles. Von der Lampe bis zur Wandfarbe. Vieles davon hat Karafilidis beibehalten, aber auch seine eigene Note in das Café im Herzen Bönningheims gebracht, zum Beispiel mit den gemütlichen Ohrensesseln mit Karomustern. Man kann nur feststellen: Es ist rundum hübsch hier und das ganz ohne kitschig zu sein.

Und so schön der Name des Cafés klingt, so sehr entspricht er natürlich auch der bitteren Wahrheit: Hüftgold gibt es hier in feinsten Reinform. Das fängt beim Mini-Brownie an, der zu jedem Heißgetränk gereicht wird. Sehr, sehr schokoladig! Das kleine Beiwerk ist ein Beispiel dafür, auf was es Georgios Karafilidis in seinem Laden an-

kommt: auf Details. Denn die bleiben im Kopf der Gäste. „In der Gastronomie muss man sich abheben, man muss anders sein als die anderen“, sagt er. „Und der Brownie ist tatsächlich etwas, was die Menschen mit uns



Das Hüftgold macht seinem Namen schon beim Kaffee alle Ehre. Foto: privat

Café Hüftgold

Adresse
Am Schlosspark 4/1
74357 Bönningheim

Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag
9 bis 18 Uhr

Kontakt
kontakt@cafe-hueftgold.com

Reservierung
Telefon 07143 9698700

Website
www.cafe-hueftgold.com

Das Café kann auch für private Veranstaltungen gebucht werden.

verbinden.“ Und gerne auch als Zehnerpäckchen für 3,90 Euro mit nach Hause nehmen. Gemacht werden sie von einem Ludwigsburger Konditormeister, der auch die Kuchen und Brötchen liefert.

Apropos Brötchen: Frühstück kann man im Hüftgold – im Sommer auch auf der großen Terrasse – wochentags ab 9 und bis 14.30 Uhr, an Feiertagen und am Wochenende sogar bis 17 Uhr. „Das wird sehr gerne angenommen“, sagt Karafilidis. Da gibt es „Hüftgold auf dem Bauernhof“ (8,90 Euro), „Hüftgold im Obstgarten“ (10,50 Euro) oder „Hüftgold im Urlaub“ – die Variante mit Prosecco und Räucherlachs für 15,90 Euro. Alles inklusive Heißgetränk. Und Mini-Brownie.

Und während Langschläfer gerne auch um 15 Uhr noch zum Frühstück kommen, sind andere um diese Zeit längst bei Pasta, Burger, Maultaschen oder Salat angekommen. All das gibt es nämlich in kleiner Auswahl ebenfalls, zudem wöchentlich ein Mittagsgeschäft für 7,90 Euro – von Kässpätzle über Nudeln bis zu Linsen und Saiten.

Steckenpferd des Cafés ist aber nicht die salzige, sondern die süße Ecke. Und so fällt der Blick auch direkt mit dem Eintreten

auf Frankfurter Kranz, Karottenkuchen und Co. in der Kühltheke. Oder mitunter auch zuerst auf das, wofür das Hüftgold noch steht: Für schöne Dinge, die man nicht unbedingt braucht, aber die eben doch gut zu gebrauchen sind – als Geschenk oder einfach für sich selbst. Tassen, Schmuck, Accessoires oder Dekoartikel gibt es, aber auch Acrylbilder stehen zum Verkauf.

„Mittlerweile“, sagt Georgios Karafilidis, „ist der Männeranteil im Café gestiegen.“ Nicht nur, weil mit ihm selbst einer hinter der Theke steht, sondern auch, weil sich längst herumgesprochen hat, dass das Hüftgold nicht durch Farbe überzeugt, sondern durch das Gesamtpaket – inklusive Brownie.

Lokale Termine

Im Hotel Neues Tor in Bad Wimpfen ist bis 3. November Italienische Woche mit einem besonderen Gast: Mario Livoreka bringt Speisen seines Berliner (Promi-)Restaurants Culaccino auf den Tisch, darunter Zanderfilet mit Kapern-Buttersoße. Reservierung unter Telefon 07063 93000. Infos: www.neuestor.de