



Fotos (2): Mondial /Montage: Steffi Rose

Edle Materialien und eine Galerie mit nostalgischen Berlin-Bildern vermitteln dem „Redelsheimer“ gemütlich-edlen Lounge-Charakter. Das Serviceteam führt Restaurantleiter Willi Karg.



Foto: Mike Minehan

Die Autorin Eva Tanner holte die Familie Redelsheimer aus der Vergessenheit.



Foto: Mike Minehan

Christian von Rumohr, geschäftsführender Direktor, und Edda Schliepack, Aufsichtsratsvorsitzende der SoVD-Tochtergesellschaft, bei der Taufe des Redelsheimer.

Das Restaurant der SoVD-Tochtergesellschaft Mondial trägt den Namen „Redelsheimer“ – Namensfindung mit Verantwortung

## Ein Name kommt nach Hause

Das Restaurant des Hotel Mondial hat einen Namen. Rund 80 Gäste kamen zur feierlichen Taufe auf den – mit Verantwortung für die Geschichte gewählten – Namen „Redelsheimer“ zum Berliner Kurfürstendamm 47. Mit der Neueröffnung soll das Restaurant des Hotel Mondial, das der Sozialverband Deutschland (SoVD) als

Tochtergesellschaft betreibt, im neuen Jahr auf kulinarisches Hauptstadt-Niveau gebracht werden. Der Schritt steht in der konsequenten Folge eines nunmehr dreijährigen Modernisierungs- und Veränderungsprozesses, der im laufenden Betrieb vollzogen und durch sprunghaft angestiegene Belegungszahlen belohnt wird.

„Der Name Redelsheimer hat einen Hintergrund, der viele Gäste unseres Hauses bewegt“, weiß der geschäftsführende Direktor Christian von Rumohr, der das Hotel seit Juli 2010 führt. Die Namensgebung glich einer Recherche für eine kulturhistorische Doktorarbeit. „Wir haben lange im Landesarchiv und im Charlottenburger Museum zur Geschichte des Grundstückes geforscht.“ Dabei war es über Jahrzehnte lang so, als habe es die Familie Redelsheimer nie gegeben. Allein der jahrelangen und intensiven Recherche der Berliner Buchautorin Eva Tanner ist es zu verdanken, dass nachzulesen ist, welch' historischen Boden der Ort hat, auf dem das Mondial heute steht.

Die Geschichte Redelsheimer führt zunächst zurück in die goldenen 20er und 30er Jahre

und im weiteren Verlauf in das düstere Kapitel des deutschen Holocaust: Paul Jakob Redelsheimer ist in den zwanziger Jahren ein erfolgreicher Berliner Möbelfabrikant. Seine Aufträge führen ihn nach Bremerhaven und nach Cottbus, wo er im jeweiligen Stadttheater die Innenausstattung gestaltet.

Als die Möbelfabrik im Zuge der Weltwirtschaftskrise 1930 ihre Tätigkeit einstellen muss, bieten die Geschäftsräume am Kurfürstendamm 47 Paul Redelsheimer einen Neubeginn. Um den Betrieb kümmern sich acht Angestellte.

1933 entschließen sich die Tochter der Redelsheimer, die Enkelin und ihr Schwiegersohn, nach Frankreich auszuwandern und überleben so den Holocaust.

Im Juni 1938 wird Paul Re-

delshheimer aus der Reichskammer der bildenden Künste ausgeschlossen; seine Schau-fensterscheiben werden beschmiert.

In der Reichspogromnacht am 9. November wird das Geschäft verwüstet. Die Redelsheimer werden gezwungen, ihre Geschäftsanteile ersatzlos abzutreten, verlieren ihr Zuhause, müssen unzählige Schikanen über sich ergehen lassen.

Hungernd und mittellos leben die betagten Eheleute in einem Garagenhaus in Sacrow, bevor sie am 3. Oktober 1942 von der Gestapo zu ihrer Deportation abgeholt werden. Paul stirbt wenige Tage nach ihrer Ankunft in Theresienstadt, seine Frau Elsa zwei Jahre später in Auschwitz-Birkenau.

„Ich wollte die Redelsheimer aus der Vergessenheit holen“,

sagt Eva Tanner, die jetzt an einem Roman über die Familie schreibt. „Das Schicksal der Familie teilen viele Menschen.“

Für Christian von Rumohr, schließt sich mit der Taufe des Restaurants ein Kreis: „Es ist so, als käme ein Name nach Hause zurück.“

Im Rahmen der Feier, bei der Stammgäste, Nachbarn, Geschäftsfreunde, Mitglieder aus dem SoVD-Ehrenamt, Gesellschafter Rudi Kirschenmann und Aufsichtsratsmitglied Joachim Wittrien, SoVD-Bundesgeschäftsführerin Martina Gehrman und die Aufsichtsratsvorsitzende Edda Schliepack anwesend waren, dankte von Rumohr seinem gesamten Team, das den nunmehr drei Jahre andauernden Moderni-

sierungsprozess des Hotels und des Restaurants im laufenden Betrieb engagiert mitträgt.

Auch die Aufsichtsratsvorsitzende der SoVD-Tochter, Edda Schliepack, würdigte die Leistung der 40-köpfigen Mannschaft des Hauses und von Rumohrs, der weitere Vorhaben fest im Blick hat: „Als nächstes stehen Empfangshalle und Bar an, bevor es an die Technik geht.“

An die Geschichte der Redelsheimer wird künftig ein Stolperstein erinnern, der auf dem Kurfürstendamm-Trottoir Platz findet. *veo*



Zusammen mit Restaurantleiter Willi Karg möchte die neue Küchenchefin Manuela Bohne, die zuvor als Souschefin im Mövenpick tätig war, das Redelsheimer im neuen Jahr mit feiner traditioneller Küche auf kulinarisches Hauptstadt-Niveau bringen. Die Eröffnungsgäste verzauberten sie und ihr Küchenteam mit einem kreativen und dennoch bodenständigen Menü, zu dem Weine aus dem ältesten privaten Weingut Sachsens gereicht wurden.

### Verlosung: 2 Nächte und ein Menü

Haben Sie Lust bekommen, im neuen Restaurant „Redelsheimer“ zu speisen? Dann beteiligen Sie sich an unserer Verlosungsaktion und gewinnen Sie zwei Übernachtungen (2 Pers. im DZ) im Mondial und ein mehrgängiges Menü. Schicken Sie eine Postkarte mit dem Stichwort „Redelsheimer“ an die SoVD-Redaktion, Sozialverband Deutschland, Stralauer Str. 63, 10179 Berlin.



Foto: Mike Minehan

Das Redelsheimer besticht mit seinem lässig eleganten Lounge-Charakter.