

Der Mann, der die Schlösser sammelt

Der Limburger Camille Oostwegel verwandelt Ruinen in Luxushotels und Gourmet-Tempel. Ein steiniger Weg.

AACHEN Wie man von Kindesbeinen an mit ausgestopften Vögeln und präparierten Schmetterlingen zu einem visionären Luxushotel-Eigentümer und Gourmet-Restaurant-Patron avanciert, zeigt die einzigartige Karriere des Niederländers **Camille Oostwegel**. Der Vorsitzende des Business Club Aachen-Maastricht, Professor Ulrich Daldrup, zeichnet den Visionär, der unter anderem das Chateau St. Gerlach aus Ruinen zu in ein Nobel-Resort verwandelte und das Kruisherhotel in Maastricht erschuf, jetzt mit dem Unternehmerpreis 2022 aus. Redakteur **Robert Esser** hat mit Oostwegel gesprochen.

Herr Oostwegel, erinnern Sie sich an Ihren ersten Deal? Haben Sie gekauft oder verkauft?

Oostwegel: Sie meinen Kasteel Erenstein...

Nein, viel früher...

Oostwegel: Okay, ich ahne, worauf Sie anspielen. Dann ist die Antwort: verkauft (*lacht*)! Ich war zwölf Jahre alt. Mit meinem Bruder und meinem Onkel haben wir Fossilien – auch tote Schmetterlinge, manchmal Vögel – draußen in der Natur gesammelt. Das hat mich fasziniert. Wir haben die Tiere präpariert. Die habe ich dann in meinem Kinderzimmer, quasi als naturhistorisches und archäologisches Museum, ausgestellt. Ich habe 25 Cent Eintritt verlangt; Kinder zehn Cent. Besucher waren ziemlich verblüfft; alle hatten Spaß daran. Das war eigentlich mein erstes echtes Unternehmen; ein Familienunternehmen aus Liebe zu schönen Dingen und der Natur. Hat funktioniert, sogar mit Gästebuch.

Gästebücher führen Sie noch immer; allerdings mit anderen Namen: Königin Beatrix, auch US-Präsidenten, deutsche Kanzler waren zu Gast. Dabei wollten Sie eigentlich Bauer werden.

Oostwegel: Stimmt; ich habe schon früh im Dorf St. Gerlach auf dem Bauernhof mitgearbeitet. Die Arbeit mit Tieren in der Natur habe ich geliebt. Mein Vater, ein Zahnarzt, fand das auch super und hat mir empfohlen, nach Südamerika zu gehen... Fand ich nicht so optimal. Also wollte ich Veterinärarzt werden, hatte aber nicht den entsprechenden Schulabschluss; so landete ich schließlich in der Gastronomie. Auch weil mein Vater ein hervorragender Hobby-Koch war. Er liebte die besten Restaurants, die besten Weine. So zog es mich auf die Hotelhochschule in Maastricht.

Sie haben nach dem Diplom Anfang der 70er Jahre beim Gründer von Novotel, Paul Dubrule, angefangen. Da gab es erst drei Novotels. Das Konzept war völlig neu damals. Dann sind Sie extrem schnell aufgestiegen, das Unternehmen wuchs ebenso schnell. Stationen führten Sie nach Tunesien, Frankreich, Luxemburg, Belgien und Deutschland. Warum haben Sie den Wunsch der Pariser Zentrale ausgeschlagen, für mindestens zehn Jahre das Südamerika-Geschäft zu übernehmen? Sie wären womöglich oben in der Hauptverwaltung der Novotel- beziehungsweise Accor-Gruppe angekommen...

Oostwegel: Ja, es liegt gut. Ich war mit 25 Jahren Hoteldirektor. Der Vorteil war, dass ich vier Sprachen spreche. Aber alles, was ich ändern wollte in den Hotels, musste ich immer mit Paris, immer mit der Zentrale besprechen. Das hat mich ungeduldig gemacht, meinen Unternehmer-Instinkt geweckt. Ich wollte selbst entscheiden, an der Basis sein, nicht losgelöst in der obersten Etage eines Pariser Konzern-Hochhauses enden. Also bin ich weg; zurück nach Süd-Limburg, wieder nach Hause.

War das kein Rückschritt? Süd-Limburg war zu jener Zeit nicht gerade ein touristischer Anzie-



Visionär, Hotelier, Restaurantchef, Kunstmäzen und Naturfreund: Der Niederländer Camille Oostwegel erhält den Unternehmerpreis 2022 des Business Clubs Aachen-Maastricht – für herausragende Entwicklungen wie das Châteaux St. Gerlach (links) und das Kreuzherrenhotel in Maastricht (rechts).

FOTO: HARALD KRÖMER / ETIENNE VAN SLOUN

hungspunkt; geschweige denn Hotspot für zahlungskräftige Gourmets oder First-Class-Touristen.

Oostwegel: Nein, war es nicht. Im Gegenteil. Gerade hatten hier die Kohleminen dicht gemacht. 75.000 Menschen wurden arbeitslos. Quasi von heute auf morgen rund um Heerlen und Kerkrade. Aber das gastronomische, das touristische Potenzial habe ich damals schon gesehen; auch wegen der wunderschönen Natur. Also habe ich beschlossen, mein erstes Kasteel zu kaufen.

Wovon?

Oostwegel: Ich hatte 10.000 Gulden gespart. Meine Mutter hat mir 40.000 Gulden gegeben; dann bin ich zur Brauerei Brand; habe mir Geld bei der Bank geliehen. Anfang der 80er Jahre lagen die Zinsen bei fast 18 Prozent. Wir haben mit vier Mitarbeitern angefangen; aber es lief. Viele Gäste, Hochzeiten. Aber ich hatte nur ein tolles Restaurant, keine Hotelzimmer. Dann habe ich die erste Ruine übernommen, einen benachbarten Bauernhof. 1983 habe ich 4,5 Millionen Gulden in Kerkrade investiert; meine erste gewaltige Investition. Eine Riesen-Investition für das erste Luxushotel neben einem Schloss – aber in Kerkrade.

Was haben Ihre Freunde, was haben Ihre Kollegen in der Hotel-Branche dazu gesagt?

Oostwegel: Die haben mich für verrückt erklärt. Die haben wirklich gedacht, mit mir stimmt etwas nicht. Ein Luxushotel! Ein Schloss! In Kerkrade! Wie sollte das möglich sein? Aber es hat funktioniert, von Anfang an.

Sie haben dann weitere extrem aufwendige Sanierungsprojekte in den folgenden Jahren gestartet. Oft waren die wunderschönen historischen Anwesen in dem Moment, als sie kauften, nicht mehr als Ruinen; komplett kaputt.

Oostwegel: Ja, genau das war die

Idee. Chateau Neercanne, Winserhof, Chateau St. Gerlach, aber auch Kasteel Erenstein natürlich – das waren seit den 80er Jahren viele anspruchsvolle Projekte in sechs Jahren. Die Dimensionen waren schon gewaltig. Ich kann heute noch kaum fassen, dass das funktioniert hat. Dass die Finanzierung gelungen ist. Aber es ging mir unbedingt darum, mitten in der Natur wunderschöne Hotels und Gastronomien in wirklich architektonisch erhaltenswerten Gemäuern zu bauen. Kernsanierung, Restaurierung, Einrichtung, die Bespielung der Hotels und Restaurants mit unserem großartigen Team auf höchstem Niveau: Das macht uns Freude, und den Gästen auch. Nichts davon ist austauschbar, alles sehr individuell.

Aber woher nahmen Sie die Sicherheit, dass dort gehobene Kundschaft auf einmal nach Kerkrade etc. kommen wollte?

Oostwegel: Eine Sicherheit gab es nicht. Aber ich kannte Aachen, das Casino mit dem Top-Restaurant Gala, das Eurogress. Viele Aachenerinnen und Aachener kamen zu uns; Champagner floss in Strömen, die Gäste liebten das. Die D-Mark war damals zehn Prozent mehr wert als der Gulden. Es ist 42 Jahre her, dass wir damals eine fast 1000-köpfige Gesellschaft, viele feine Namen, zu uns eingeladen haben. Das hat sich gelohnt. Die Zeitung hatte darüber geschrieben; es sprach sich herum. Auf einmal waren wir ein Magnet.

Das Chateau St. Gerlach war trotzdem eine besondere Herausforderung.

Oostwegel: Ja. Nicht nur finanziell: Aus 20 Millionen Gulden Invest wurden schließlich 65 Millionen – plus Mehrwertsteuer. 100 Hektar, die wunderbaren Gebäude. Ende der 70er wollte ich da ein Novotel reinsetzen. Das hat nicht geklappt. Zum Glück. Jahre später, 1986 nach der Eröffnung des Winseler Hofes,

sind wir das angegangen. 1995 haben wir mit dem Schloss begonnen; es war damals die größte Ruine der Niederlande. Aber für die Niederlande ist das Ensemble kulturhistorisch von enormer Bedeutung. Ich bin im Dorf geboren; ich wollte St. Gerlach wiederbeleben. Übrigens gibt es ja eine wundervolle Verbindung nach Aachen. Dort gibt es an der Gerlachstraße die Kirche St. Jakob mit einer wunderschönen Reliquie von St. Gerlach.

Dort in St. Gerlach, Valkenburg, scheinen sich, Sie sind ja auch ein großer Kunstmäzen, all Ihre Leidenschaften zu vereinen. Hotellerie, Gastronomie, Kultur und Architektur. Wie empfinden Sie das Chateau St. Gerlach heute?

Oostwegel: Mich beeindruckt schon der Weg hinein, die hügelige Landschaft. Wandern auf dem Landgut oder dem Heuvelland. Es gibt Hühner, Schweine, Ochsen, wilde Pferde. Es gibt Weingärten. Wein aus den Niederlanden – unabhängig vom berühmten Apostelhof in Maastricht – ist übrigens wirklich unterbewertet. Unser Boden, das Klima in Süd-Limburg ist perfekt für eine echte Weinregion. Ich bin gerade zum Botschafter der Weinbauern in meiner Heimat gewählt worden. Merkt man das? (*lacht*) Das Gefühl in St. Gerlach ist ganz speziell. Das Chateau, das Landgut – übrigens vom Aachener Architekten Johann Couven im Jahr 1758 entworfen – hat ein eigenes Parfüm, eine besondere Atmosphäre. Das empfand auch der amerikanische Präsident George Bush so. Er sagte mir, er habe so gut geschlafen wie ein Ochse. Die Atmosphäre, die Architektur ist epochal, aber sie erschlägt einen nicht. Dazu kommt die Skulpturenausstellung in der Natur. Vorschläge, dort einen Golfplatz zu bauen, habe ich strikt abgelehnt. Stattdessen haben wir ein Naturschutzgebiet ausgewiesen. Dadurch haben wir alles für die Bevölkerung geöffnet. Eines der

schönsten Dinge, die ich bewerkstelligen durfte.

Hat Aachen den Anschluss an die Luxus-Hotellerie verloren?

Oostwegel: Früher waren wir im Quellenhof, das war sehr edel. Ich muss aber einräumen, dass ich dort länger nicht geschlafen habe. Schade ist, dass es kein großes internationales Designerhotel der ganz gehobenen Klasse gibt. Ja, das fehlt Aachen ein wenig.

Wir haben ein neues Motel One direkt am Theater, die Kette gibt es mittlerweile auch in New York.

Oostwegel: Da werde ich schlafen, wenn ich das nächste Mal in Aachen übernachten.

Ist Ihnen das nicht zu profan?

Oostwegel: Überhaupt nicht; ich bin neugierig auf alles Neue.

War das auch der Antrieb für den Kampf um Ihre Ideen für das Kreuzherrenkloster mitten in Maastricht, das sie in ein Hotel mit Restaurant verwandelt haben?

Oostwegel: Mein Sohn, der die Oostwegel-Collection von mir übernommen hat, der unser Familien-Unternehmen führt, investiert gerade neben dem Kreuzherrenhotel. Er wird dort ein weiteres historisches Gebäude in den kommenden drei Jahren in ein weiteres Hotel und ein Gourmet-Restaurant verwandeln. Das wird spektakulär, ein großes Ding. Es wird über eine Brücke mit dem Kreuzherrenhotel verbunden. Man darf nie stehenbleiben, nie zu zufriedener sein; sonst verliert man die Spitze.

Für Sie ging es dank mutiger unternehmerischer Schritte, dank Ihrer Leidenschaft für das Schöne immer bergauf – trotz aller Widrigkeiten. Bereiten Ihnen die aktuellen Umstände – nach Corona nun Krieg in der Ukraine, Energiekrise, Klimakrise, Inflation – Sorgen? Belastet Sie das?

Oostwegel: Sehen Sie, es gab immer Krisen. Ich erinnere mich an die Ölkrise 1974, an 9/11, den Anschlag auf das World Trade Center, die Finanzkrise 2010. Die hat in den Niederlanden viel länger gedauert als in Belgien und Deutschland. Und es gab andere schwierige Phasen. Man muss darauf als Unternehmer vorbereitet sein. Es gibt immer ein Auf und Ab, immer Wellenbewegungen. Das heißt nicht, dass man die Hände in den Schoß legen soll und schlicht darauf wartet, dass sich die Zeiten bessern. Das funktioniert nicht. Aber Angst und Panik sind nicht angebracht, auch keine Resignation. Das Problem ist derzeit die Ungewissheit. Keiner kann sagen wie sich der Krieg in der Ukraine und die Inflation weiter entwickeln wird. Unser Glück ist, dass wir in Limburg viele internationale Gäste haben.

Für die Sie auch in den Niederlanden zu wenig Fachkräfte haben?

Oostwegel: Ja, wir merken das. Man muss sich als Arbeitgeber um die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bemühen; auch gute Gehälter zahlen. Die Menschen wertschätzen. Das merken wir in allen vier Hotels und den acht Restaurants.

Hat Ihr Sohn Ihre Leidenschaft geerbt?

Oostwegel: Hat er, absolut. Er war schon als Kind auf den Baustellen an meiner Seite.

Hat er Ihnen mal etwas verkauft?

Oostwegel: Ja, mit acht Jahren, einen Computer aus Karton.

Wird er die Hotels und Restaurants irgendwann an einen großen Konzern verkaufen, so wie das andere erfolgreiche Familienunternehmen auch machen, machen mussten?

Oostwegel: Niemals. Das haben wir vertraglich ausgeschlossen. Die dritte Generation ist schon da. Und mein Enkel sammelt auch schon Steine...

KURZ NOTIERT

„Narcoland“: Sonderpreis für AZ/AN-Podcast

MAINZ/AACHEN Der Podcast „Narcoland“ unserer Zeitung, für den der 32-jährige Journalist Alexander Gutsfeld zur Droge Crystal Meth und der Rolle des Dreiländerecks in dem weltweiten Drogengeschäft recherchiert hat, ist am Donnerstag mit dem Sonderpreis des Gutenberg-Recherchepreises in Mainz ausgezeichnet worden. Gutsfeld war einer von vier Prämierten, die sich in einem Feld von 71 Kandidaten und Kandidatinnen behaupteten. Der Gutenberg-Recherchepreis wird seit 2020 von der Lingen-Stiftung und dem Medienunternehmen VRM an Journalistinnen und Journalisten unter 35 Jahren für hervorragende investigative Recherchen verliehen. Der Preis ist mit 18.000 Euro dotiert. „Narcoland“ von unserer Zeitung und Alexander Gutsfeld war unter den prämierten Einsendungen der einzige Podcast. (cro)

Sechsjährige ermordet: 13 Jahre Haft für Mutter

ESSEN Nach der Ermordung ihrer sechsjährigen Tochter ist eine Frau aus Bottrop am Freitag zu 13 Jahren Haft verurteilt worden. Die Richter am Essener Landgericht gehen davon aus, dass die Angeklagte in der Nacht auf den 28. Januar 2022 zunächst versucht hat, das kleine Mädchen in der Badewanne zu ertränken, und ihm dann mehrere Messerstiche in den Hals versetzt hat. Die unter Depressionen leidende 46-Jährige hatte die Tat im Prozess gestanden, sich aber auf Erinnerungslücken berufen. Sie galt laut Urteil zur Tatzeit als vermindert schuldfähig. Deshalb habe keine lebenslange Haft wegen Mordes verhängt werden können. (dpa)

Willi Herrens Nachlass für 8000 Euro versteigert

KÖLN/KREFELD Die Versteigerung des Nachlasses von Willi Herren hat rund 8000 Euro erbracht. Etwa 400 Bieter hätten sich für die Online-Auktion registriert, die am Freitag endete, sagte der Geschäftsführer des Krefelder „Auktions Service West GmbH“, Michael Blum. Der Schauspieler und Ballermann-Sänger Herren war im vergangenen Jahr im Alter von 45 Jahren in Köln gestorben. Einen der höchsten Erlöse erzielte ein Karnevals-Königsmantel, den Schlagersänger Jürgen Drees seinem Kollegen geschenkt hatte – er ging für 146 Euro weg. Eine „Willi Herren-Handpuppe“ erbrachte 156 Euro. Für einen Kulturbeutel einschließlich Nasenhaarschneider betrug das Höchstgebot nur zehn Euro. Bei der Auktion wurden rund 660 Gegenstände aus Herrens Besitz angeboten. Der Erlös soll in die Insolvenzmasse des verschuldeten Schauspielers fließen. (dpa)

LEUTE



Nächste Runde bei „The Voice of Germany“: Für **Marlon Falter** (Foto: ProSieben/SAT.1/Andre Kowalski) ging es in der Sendung am Donnerstagabend im „Battle“ ums Weiterkommen. Mit Kontrahentin Nadine Traoré lieferte er eine große Show. Und es ging nicht nur ums Singen. Falter spielte Klavier, seine Kontrahentin Nadine Traoré stand mit ihrem Bass auf der Bühne. Beide sorgten für Begeisterung. „Ich kann nicht mehr. Das ist so gut. Ihr beide zusammen seid für mich ein fertiger Act. Ihr müsst zusammen Mücke machen“, sagte Coach Mark Forster. Am Ende musste er sich für eines der beiden Talente entscheiden. Nach langem Überlegen entschied er sich für Marlon Falter. Der Aldenhovener steht damit in den „Sing-Offs“ und darf sich erneut beweisen. (tp)