

## 50 Jahre Block House



Eugen und Christa Block (vorne), Stephan von Bülow (hinten Mitte)  
mit Servicekräften in historischen Uniformen / Foto: Block Gruppe

Ende September 1968 eröffnete Eugen Block sein erstes Restaurant in Hamburg-Winterhude. Daraus entstanden ist die Block Gruppe, die neben den mittlerweile 51 Block House Restaurants 16 weitere Unternehmen betreibt. Nun konnte Geburtstag gefeiert werden.

„Ich bin demütig für das, was ich bislang erreicht habe. Mit Stolz blicke ich auf eine vielfältige Unternehmensgruppe. Alle Unternehmen sind gesund und erwirtschaften Gewinn. Ein großer Dank geht an unsere Mitarbeiter, die jeden Tag ihr Bestes für den Gast geben“, sagt Gründer Eugen Block. „Das Erfolgsgeheimnis ist die Markengastronomie: In zuverlässig hoher Qualität ist das Konzept an allen seinen Standorten auf die gleiche, einzigartige Weise für die Gäste erlebbar. Streng kontrollierte, grammgenau portionierte Steaks aus dem Meisterbetrieb der hauseigenen Block House Fleischerei sind dabei unser Kernprodukt und machen uns zum Marktführer“, kommentiert Stephan von Bülow, Vorsitzender der Geschäftsführung der Block Gruppe. Mit 600 Gästen wurden das Jubiläum und die Unternehmensgeschichte kürzlich in Hamburg gefeiert.

Ihren Anfang nahm diese in der Kindheit Eugen Blocks, die der Unternehmer in Harkebrügge im oldenburgischen Münsterland verbringt. Bereits im elterlichen Gasthaus und Kaufmannsladen packt Eugen Block mit an. Auf seiner Reise nach Amerika lernt der 25-Jährige ein amerikanisches Steakhouse mit Blockhütten-Atmosphäre kennen und hegt seitdem einen Traum: ein eigenes Steakrestaurant in Deutschland. Eugen Blocks Mutter Maria schickt ihn nach Hamburg, wo er 1968 sein erstes Block House Restaurant eröffnet.

Das Konzept, Essen, Erlebnis und Kommunikation miteinander zu verbinden, funktioniert: ?Als das erste Block House ein Erfolg war, sagte ich mir: Warum nicht ein zweites?? 1970 macht Block ein weiteres Restaurant am Hamburger Grindelhof auf. Hinzu kommen stetig weitere Standorte ? 1978 sind es zehn, zum 30. Jubiläum 1998 bereits 30 und zum 40. Jubiläum 40 Restaurants im In- und Ausland. Um eine gleichbleibende Steakqualität in allen Restaurants bieten zu können, übernimmt Eugen Block 1973 eine Schlachtereier in Barmbek, die inzwischen als Block House Fleischerei im Lademannbogen ansässig ist. Zeitgleich gründet er die Better-Burger-Kette Jim Block, um die damals anfallenden Steakabschnitte optimal zu nutzen. Die Zentralküche, die in den 70er Jahren Dressings und Saucen für alle Restaurants herstellt, entwickelt sich zu der heutigen Block Menü.

Auch in Zukunft stehen die Zeichen des Unternehmens auf Wachstum: Im nächsten Jahr hält Block House Einzug in Erfurt, für 2020 ist die Eröffnung eines zweiten Restaurants in Düsseldorf geplant. ?Wir setzen auf solides Wachstum. Mittelfristig wollen wir ein bis zwei Block House Restaurants pro Jahr eröffnen. Die Standorte wählen wir mit Bedacht aus. Vor allem im Westen Deutschlands, in Nordrhein-Westfalen, wollen wir weiter wachsen ? in dieser Region leben zirka 20 Millionen Menschen. Unser Ziel sind Block House Restaurants in Köln und Dortmund, aber auch Leipzig und Dresden sind für uns interessante Städte?, sagt Stephan von Bülow.