

Ausgabe 4 | 30. Jahrgang
Winter 2018/2019 | 7,- €

D A S H A U P T S T A D T - M A G A Z I N

top

magazin

BERLIN

menschen

Nur für Damen
Ladies First

wohnen

Kamine,
Öfen & Co.
Wohlige Winter-Wärme

mobilität

Jubiläum eines
Kult-Autos
Der Porsche wird 70

***GASAG –
innovativ und
kundenorientiert***

*Im Gespräch mit
Dr. Gerhard Holtmeier*



www.tmm.de

4 19603 1107002 4 2018



SPIELBANK BERLIN

TOP in Deutschland!

Die erfolgreichste Spielbank Deutschlands freut sich auf Ihren Besuch und wünscht Ihnen viel Spaß beim Lesen des TOP Magazins.

Ihre persönliche Einladung für Zwei!

- ✓ freier Eintritt
- ✓ 2 Freigetränke**

Eintritt ab 18 Jahren beim Vorzeigen dieser Anzeige in allen Spielstätten.

*alkoholfreie Getränke, Bier, Glas Wein, Sekt, Prosecco, Kaffeespezialitäten

TM-2018-12

In unserem Haupthaus am Potsdamer Platz und weiteren drei Dependancen im Berliner Stadtgebiet bieten wir unseren Gästen mit Roulette, Black Jack, Poker, Automaten Spiel sowie verschiedenen Events und wechselnden Aktionen spannende Unterhaltung in einer außergewöhnlichen Atmosphäre.

Potsdamer Platz | Am Fernsehturm | Ellipse Spandau | Los-Angeles-Platz

www.spielbank-berlin.de



KEIN SPIEL OHNE RISIKO. INFORMIEREN SIE SICH ÜBER SPIELEN MIT VERANTWORTUNG UNTER: WWW.SPIELERSCHUTZ-BERLIN.DE | HILFE UNTER: 0800-137 27 00 (BZGA | Mo.-Do. 10-22 UHR, FR.-SO. 10-18 UHR) ODER ONLINE UNTER: WWW.CHECK-DEIN-SPIEL.DE | EINLASS AB 18 JAHREN!

Editorial

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

wenn sich köstliches Plätzchenaroma mit dem würzigen Duft von Tanne vermischt, dann ist es bald Weihnachten und das Jahr neigt sich dem Ende zu. Ob es diesmal endlich einmal wieder eine pudrige weiße Winterlandschaft zu den Feiertagen gibt? Eine Frage, die sich viele jetzt stellen, und allen Voraussagungen zum Trotz glauben die Optimisten bis zum Heiligabend fest daran. Wir hoffen darauf, aber wissen es nicht – das ist zwar einerseits schade, aber andererseits macht es das Leben auch interessant und gibt ihm die richtige Würze. Es wäre doch ziemlich planbar und langweilig, wenn wir alles vorhersehen könnten. Ein bisschen können wir allerdings schon in die Zukunft schauen und können Ihnen schon mal versprechen, das es auch 2019 ein Top Magazin Berlin mit seiner ganzen Vielfalt interessanter Reportagen, Interviews, Service-Tipps, Rezepte sowie Reise- und Kultur-Tipps und News geben wird. Zum Ende diesen Jahres schenken wir Ihnen aber erst einmal mit dem aktuellen Magazin ein paar Stunden Lesevergnügen mit ausgefallenen Wintergerichten, einem Kurzurlaub an der winterlichen Ostsee und einem gemütlichen Sitzplatz am warmen Winterfeuer im Kamin. Um Wärme für uns Berliner – allerdings in anderer Form – ging es auch bei unserem Interview mit Dr. Gerhard Holtmeier, dem neuen Mann an der Spitze der GASAG, der mit uns über Chancen und Herausforderungen des Energieversorgers sprach. Außerdem besuchten wir Axel Prahl und ließen ihn aus dem Schauspieler- und Sängernähkästchen plaudern.

Und last but not least möchten wir Ihnen den Auftakt unserer neuen Veranstaltungsreihe nur für Damen „Ladies First“ nicht vorenthalten, bei der rund 100 Frauen mit uns zusammen zu Gast bei Designerin Evelin Brandt waren. Ein schöner Abend und ein gelungener Event. Wir versprechen eine Fortsetzung.

Fortsetzen möchten wir auch die gute Zusammenarbeit mit unseren treuen Kunden und Ihnen, lieben Leserinnen und Lesern. Wir wünschen Ihnen allen ein sinnliches Fest und einen guten Start in ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2019.

Herzlichst



Foto: Bastian Fischer

Ihr



Jürgen H. Blunck
Verleger



SERENATA KOLLEKTION



AL CORO

alcoro.com



Inhalt

Menschen

08 **Ladies First**
Exklusiver Event nur für Damen

18 **Schauspieler und Musiker**
Ein Interview mit Axel Prahl

20 **Ein Vierteljahrhundert gekämpft**
Die 25. Aids-Gala in der Deutschen Oper

Wirtschaft

26 **Herausforderung und Chance zugleich**
Ein Gespräch mit GASAG-Chef Dr. Gerhard Holtmeier

32 **Business News**
Neues aus der Hauptstadt

Immobilien

40 **Immer teurere Immobilien**
Was sind die Gründe dafür?

46 **Lebensart**
top regional
Kleines feines Produkt-Potpourri

50 **Ein Dorf mit Tradition**
Der Berliner Ortsteil Heiligensee

Wohnen

54 **Wohlige Winter-Wärme**
Knisternde Feuer in Kaminen, Öfen & Co.

90 **Gesundheit**
Die richtige Zahngesundheit
Welche Rolle spielen dabei Fluoride?

98 **Fluch und Segen**
Prof. Dr. Dr. Reichl zum Thema Fluoride

**WELTNEUHEIT:
DIE QUADRIGA 2018**
Eine Borduhr für Ihr Handgelenk!



— BERLIN 1871 —
UHRENMANUFAKTUR
ASKANIA



FLAGSHIPSTORE / MANUFAKTUR · Hackesche Höfe · Rosenthaler Straße 40/41 · 10178 Berlin · TEL +49 (0)30 364 285 160
ATELIER · Palais Holler · Kurfürstendamm 170 · 10707 Berlin · TEL +49 (0)30 364 285 153
ONLINE BOUTIQUE · www.askania.berlin

ASKANIA AG · Kurfürstendamm 170 · 10707 Berlin



106



114



122



141



146

Reisen

104 **Eiskalte und wärmende Erlebnisse**
Unterwegs in Brandenburg

106 **Winterliches Wunderland**
Jetzt ist die Ostsee besonders reizvoll

Mobilität

114 **Ein Statussymbol wird 70 Jahre**
Happy Birthday Porsche

118 **Ehrlich währt am längsten**
Gedanken von Autopapst Andreas Keßler

120 **Der Preis der Perfektion**
Die Entzauberung des Autos

Genuss

122 **Eine Institution feiert Jubiläum**
50 Jahre Block House

124 **Die VorstellBar**
Purismus pur in der Bar am Steinplatz

132 **Genussvoll zelebriert**
Schmackhafte Winterküche

Kultur

141 **Zwischen den Filmen**
Ein Rückblick auf wichtige Gäste der Berlinale

146 **Verzaubertes Babelsberg**
Harry-Potter-Ausstellung in der Caligari Halle

Rubriken

03 Editorial
22 Stiftungen im Portrait
152 Veranstaltungskalender
152 Impressum

PLATINUM BAR

Individuell. Exklusiv. Extrait.



Ihr Weg führt Sie in die Platinum Bar, exklusiv in München, Berlin und Hamburg.
Entdecken Sie den einzigen, individuellen Duft, der perfekt zu Ihnen passt.
Mit Blattgold veredelt in zwei unterschiedlichen Flakongrößen.
Frisch abgefüllt als wertvolles Extrait de Parfum.

OBERPOLLINGER
MÜNCHEN

KaDeWe
BERLIN

ALSTERHAUS
HAMBURG

Ein rundum gelungener Abend

Veranstaltungen für die Herren der Schöpfung gibt es viele, aber für uns Frauen leider nur wenige. Und so haben wir uns vom Top Magazin Berlin gedacht, dass wir gleich eine ganze Eventreihe nur für Damen ins Leben rufen. Gesagt, getan – „Ladies First“ erblickte das Licht der Welt und feierte einen fulminanten Auftakt bei Evelin Brandt am Savignyplatz.

Rund 100 geladene – ausschließlich weibliche – Gäste fanden sich Ende November im Flagship Store ein, um einen schönen Abend miteinander zu verbringen und um sich von den Partnern, die sich dort präsentierten, inspirieren zu lassen. Neben der zeitlos schönen und eleganten Mode von **Evelin Brandt** zeigte Handtaschen-Designerin **Anke Runge** ihre funktionell durchdachten, fröhlich bunten Ledertaschen für jede Gelegenheit. Und was gehört natürlich zu jeder gelungenen Präsentation für Mädels? Rich-

tig: Diamonds – Girls' best Friends, die man entweder in der aufgestellten Vitrine von **Juwelier Lorenz** bestaunen konnte oder am Arm, Ohr und Hals von **Natascha Lorenz**, die ihre Lieblingsstücke gleich „an der Frau“ trug. Im vorderen Bereich des geschmackvollen Ladens von Evelin Brandt, die übrigens gemeinsam mit ihrem Team sowie **Sohn Henry** und Marketingchefin **Nicola Kühne** alle servierten Häppchen „in Handarbeit fertigte“, stand ein weiterer Partner von „Ladies First“: der **Golfpark Schloss**

Wilkendorf, vertreten durch zwei charmante Vertreterinnen, die erzählten, dass man dort neben dem Golfen auch außergewöhnliche Feste feiern kann. Der fünfte Partner musste leider draußen bleiben – denn die mitgebrachten Autos von **Dinnebier Premium Cars** passten natürlich nicht in die Geschäftsräume. Wer wollte, durfte sich aber auch mal in den Maserati Levante oder den Range Rover Velar reinsetzen. Das Interesse sei übrigens groß gewesen, versicherten die beiden Auto-Spezialistinnen. ▶



Fotos: Sabeth Stückforth Berlin



EVELIN BRANDT BERLIN

Das Hauptstadtlablel

Individuelle Modekreationen aus Berlin,
die für Aufmerksamkeit sorgen.

Hinter der Marke Evelin Brandt Berlin verbirgt sich ein perfekt aufeinander eingespieltes Team aus langjährigen und erfahrenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Im Mittelpunkt steht die Unternehmerin Evelin Brandt. Die Modeschöpferin hat im Evelin Brandt Haus in Berlin Mitte eine Struktur und Arbeitsweise aufgebaut, die ihre Marke und Produkte besonders macht.

An diesem Standort wird entworfen, geschneidert und anprobiert. Hier treffen zeitloses Design, traditionelles Handwerk und moderne Philosophie aufeinander und kreieren den unverkennbaren Stil von Evelin Brandt.

In den Köpfen aller Mitarbeiter ist die Firmenphilosophie spürbar präsent – jede und jeder weiß, worauf es bei EBB ankommt:

„Wir unterstreichen mit unserer Mode das Lebensgefühl der modernen Frau. Unsere Kundinnen sind selbstbewusst und suchen nach interessanten Kreationen, die Individualität und Unabhängigkeit vermitteln. Unsere Mode ist der perfekte Ausdruck, dieses Gefühl immer wieder entstehen zu lassen“.

Eine Aussage, die große Lust auf Mode macht.

Alle Produkte sind Made in Europe, die meisten Stoffe stammen aus Italien. In Berlin wird seit langem in drei eigenen Stores verkauft, in Hamburg befindet sich ein weiterer Store. Natürlich ist die Modewelt von Evelin Brandt Berlin auch online erreichbar.

Berlin ist eine Reise Wert und es lohnt sich immer, bei Evelin Brandt Berlin vorbeizuschauen.



www.evelin-brandt.de

Savignyplatz 6, 10623 Berlin
Friedrichstraße 153A, 10117 Berlin
Frankfurter Allee 89, 10247 Berlin
Klosterstern 6, 20149 Hamburg

Nach der offiziellen und sehr humorvollen Begrüßung durch Evelin Brandt wurde probiert, beratschlagt, gefragt, beraten und geshoppt, was die Kreditkarte hergab. Im Laufe des Abends gab es noch eine kleine Fragerunde mit den Partnern sowie ein Gespräch mit **Stephanie Dahl**, eine der Chefinnen bei **Karls Erlebnis-Dorf**. Sie erzählte charmant, wie alles anfing und wie sie Kinder und Karriere unter einen Hut gebracht hat. Den krönenden Höhepunkt bildete eine Tombola mit attraktiven Preisen wie Gutscheinen für Einkäufe bei Evelin Brandt mit persönlicher Beratung, einer wunderschönen Tasche von Anke Runge, drei Gutscheinen für Juwelier Lorenz sowie Gutscheinen für Reisen und einem Golf-Schnupperkurs. Danach blieben noch viele Damen, um bei einem Glas Sekt noch ein bisschen zu plaudern und um vielleicht doch noch das eine oder andere Kleid anzuprobieren. Zum Abschluss zogen die Gäste und alle Partner ein durchweg sehr positives Resümee. ▶



Fotos: Sabeth Stickforth Berlin



Eine Empfehlung für einzigartige Taschen!

Anzeige

Anke Runge ist eine Berliner Designerin. In ihrem Geschäft in Berlin-Mitte, in dem sich auch die Werkstatt befindet, werden seit 22 Jahren sehr hochwertige Taschen aus Leder entworfen und angefertigt.

Bei einem Bummel durch die Spandauer Vorstadt, in der Gegend um die Hackeschen Höfe, Museumsinsel, Friedrichstraße und Torstraße, kann man den schönen Laden nicht übersehen. Und wenn man hineingeht, ist man im Reich der Taschen. Elegante, geradlinig designte Taschen zeigen sich in schönen Farben und Ledern, man muss sie einfach anfassen und ausprobieren und will dann eine haben. Das freundliche Personal und, wenn man Glück hat, sogar die Designerin beraten jeden Kunden fachkundig und stilgerecht. Man kann auch in die Werkstatt schauen.

Wenn man nicht in Berlin ist, kann man natürlich auch online stöbern. Die Website spiegelt den Charakter von Anke Runge Berlin wider. Informationen erhalten Sie auch über die sozialen Medien wie Facebook oder Instagram.



Gehen Sie hin, schauen Sie vorbei, sagen sie nicht, dass Sie keine neue Tasche brauchen. Ganz gewiss brauchen Sie eine!



Tucholskystraße 31, 10117 Berlin
 Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 11-18 Uhr
 Telefon: 030 / 28 21 152
info@ankerunge-taschen.de
www.ankerunge-taschen.de



Bild zeigt evtl. Sonderausstattung gegen Aufpreis

Land Rover Discovery Sport 2.0l Si4 177 SE

Finanzierung „Masskredit“

Listenpreis inkl. MwSt.	51.470,00 Euro
Fahrzeugpreis inkl. MwSt.	42.950,00 Euro
Anzahlung	0,00 Euro
Nettodarlehensbetrag	42.950,00 Euro
Gesamtbetrag	48.342,41 Euro
Effektiver Jahreszins	3,99 %
Sollzinssatz p. a., gebunden	3,92 %
Laufzeit	48 Monate
Schlussrate	24.839,41 Euro
1. Rate inkl. Servicegebühr	549,00 Euro
46 Raten à	499,00 Euro

Kraftstoffverbrauch (l/100 km) gemäß RL 80/1268/EWG: innerorts – 10,60; außerorts – 7,70; kombiniert – 8,50. CO₂-Emission (g/km): kombiniert 193.

Die Angaben zu Serienausstattung, Lieferumfang und den technischen Daten sind unverbindlich. Änderungen vorbehalten. Bei Abweichungen zum derzeit gültigen Lieferprogramm des Herstellers hat dieses Gültigkeit. Finanzierung/Leasing/Versicherung: Die Land Rover Bank bietet eine Vielzahl von attraktiven Finanzierungsvarianten und leistungsstarken Kfz-Versicherungen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

Finanzierungsangebot (inkl. MwSt./Monat)

499,00 Euro



Land Rover Range Rover 4.4l SDV8 Vogue

Leasing mit Restwertabrechnung

Fahrzeugpreis inkl. MwSt.	132.615,00 Euro
Laufzeit	48 Monate
Gesamtfahrleistung	60.000 km
kalkulierter Restwert inkl. MwSt.	55.256,25 Euro
Sonderzahlung inkl. MwSt.	0,00 Euro
Monatliche Rate inkl. MwSt.	1.195,00 Euro
Gesamtrate inkl. MwSt.*	1.195,00 Euro

Kraftstoffverbrauch (l/100 km) gemäß RL 80/1268/EWG: kombiniert – 9,20. CO₂-Emission (g/km): kombiniert – 243.

Die Angaben zu Serienausstattung, Lieferumfang und den technischen Daten sind unverbindlich. Änderungen vorbehalten. Bei Abweichungen zum derzeit gültigen Lieferprogramm des Herstellers hat dieses Gültigkeit. Finanzierung/Leasing/Versicherung: Die Land Rover Bank bietet eine Vielzahl von attraktiven Finanzierungsvarianten und leistungsstarken Kfz-Versicherungen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot. *In den monatlichen Leasingraten/dem Gesamtbetrag sind folgende Bestandteile enthalten: GAP PLUS+Versicherung (Differenzkaskoversicherung), unterliegt nicht der MwSt.

Leasingangebot (inkl. MwSt./Monat)

1.195,00 Euro

Premium Cars - Niederlassungen der AH Dinnebie GmbH

Berlin Kurfürstendamm

Kurfürstendamm 106 - 108, 10711 Berlin
Tel.: 030 - 35 107 200
E-Mail: kurfuerstendamm@dinnebiegruppe.de

Berlin Spandau

Brunsbütteler Damm 192, 13581 Berlin
Tel.: 030 - 35 107 200, Fax: 030 35 107 210
E-Mail: spandau@dinnebiegruppe.de

www.premium-cars-landrover.de

DINNEBIE PREMIUM-CARS

„Der Abend bei Evelin Brandt war ein rundum gelungener, erfolgreicher Auftakt für die Eventreihe ‚Ladies First‘. Es hat uns Spaß gemacht, diesen Event zu begleiten, und wir freuen uns bereits auf den nächsten Abend“, sagte Nata-scha Lorenz. Eine Meinung, die von Anke Runge sowie den Vertreterinnen vom Golfpark Schloss Wilkendorf und von Premium Cars Dinnebieer geteilt wurde. Auch die Gastgeberin Evelin Brandt hatte ein strahlendes Lächeln im Gesicht. „Es war wunderbar. Ein toller Abend, an dem eine entspannte Stimmung herrschte. Ich freue mich schon auf das nächste Mal.“ Dem können wir uns nur anschließen.

von Martina Reckermann ■

www.evelin-brandt.de
 www.ankerunge-taschen.de
 www.golfpark-schloss-wilkendorf.com
 www.juwelier-lorenz.de
 www.dinnebieergruppe.de



Fotos: Sabeth Stickforth Berlin

Mausert sich zur Top Event Adresse

Anzeige

Wer schöne historisch interessante Orte, umgeben von reizvoller Natur, für eine abwechslungsreiche Veranstaltung sucht oder auch nur einen erholsamen Ausflug machen möchte, ist im Golfpark Schloss Wilkendorf genau richtig.

Neben einer idyllischen Landschaft und besten Bedingungen zum Erholen durch Bewegung sind es vor allem die einladende Gastlichkeit und die tolle Ausrichtung der Anlage, die nicht nur Gäste und Golfer aus der Region anziehen. Der Golfpark ist im wahrsten Sinne eine Erlebnislandschaft, die von Ihnen erobert werden möchte, und gilt als eine der Top10-Golfanlagen Deutschlands. Erbaut am Rande der abwechslungsreichen, hügeligen Landschaft der Märkischen Schweiz, lädt der Golfpark Schloss Wilkendorf nicht nur Golfer zu aktiver Erholung ein, sondern auch immer mehr Gäste, die das Restaurant besuchen, sowie Veranstalter, die in dem neu erbauten Panoramasaal Tagungen, Feiern oder Ausstellungen durchführen. Das Be-



sondere ist die Nähe zum Golfplatz, denn der Blick aus dem Panoramasaal ist direkt auf die 18. Bahn und das größte Grün von Deutschland gerichtet. Während man als

Gast auf anderen Anlagen das Gefühl bekommt, gemustert zu werden, schafft es das Wilkendorfer Team jede Veranstaltung auf eine besondere Art und Weise in das parallel laufende Golfgeschehen einzubinden und sich willkommen zu fühlen.

Wer bisher dachte, dass sich eine Nicht-Golf-Veranstaltung auf einer Golfanlage wie ein Fremdkörper anfühlt, der sollte das Team des Golfpark Schloss Wilkendorf kontaktieren und etwas Besonderes ausprobieren.

Golfpark Schloss Wilkendorf
 Am Weiher 1, 15345 Wilkendorf
 Telefon: 03341 / 33 09 60
 www.golfpark-schloss-wilkendorf.com

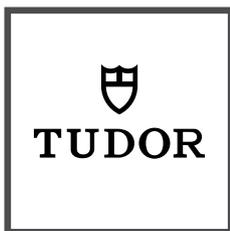
18 74

LORENZ

DER BERLINER JUWELIER



KOSTBARE VIELFALT BEI LORENZ



RHEINSTRASSE 59 | 12159 BERLIN
TELEFON +49 30 8512020 | WWW.LORENZ.DE

Der Herrenabend

Seit sechs Jahren ist dieser Termin fest in den Kalendern der Berliner Männer eingetragen: der exklusive Event „Gentlemen Only“. Auch in diesem Jahr lud Manfred Gugerel, Regionalleiter der CCA Gruppe, am 19. November in die eleganten Räumlichkeiten des Berlin Capital Club ein.

Rund 70 ausgewählte geladene männliche Gäste – zumeist Mitglieder und Partner des Berlin Capital Club – ließen es sich erneut nicht nehmen, einen besonderen Abend voller Luxus und Genuss zu erleben. Der Dresscode: Business Attire war auf den Einladungen festgelegt und so erschienen alle Herren in eleganten Anzügen und jeder Menge Lust, sich in den kommenden vier Stunden bestens zu unterhalten. Der äußere Rahmen des Clubs bot dazu die besten Voraussetzungen, um zu netzwerken, alte Kontakte aufzufrischen und es sich gutgehen zu lassen. Nach der offiziellen Begrüßung durch Manfred Gugerel, der allen anwesenden Herren einen inspirierenden Abend mit interessanten Gesprächen wünschte, zogen sich einige Gäste in die Smokers Lounge zurück, um sich gemeinsam eine gute Zigarre schmecken zu lassen. Die edlen Rauchwaren stellte an diesem Abend Zigarren Herzog zur Verfügung. Die ausgezeichnete Küche des Clubs verwöhnte die Gents auf höchstem kulinarischem Niveau. Serviert wurde Fingerfood in Form von Satéspießchen mit Chiliöl, Mini Bagels, Hühnchennuggets mit BBQ Sauce, Naanbrot mit Koriander und Minzdip sowie Ziegenkäsepizza. Im weiteren Verlauf des Abends gab es noch ein köstliches Flying Buffet mit Maronen-Portweinsüppchen, gebratenen Kalbsrücken, Senfjus, Blumenkohl und Romanesco Kirschtomaten. Als süßen Abschluss ließen sich die Gäste dunkles Mousse au Chocolate, rote Beeren und Tonkabohneneis schmecken. Denn auch die Herren der Schöpfung waren dem leckeren Dessert nicht abgeneigt. ▶



Fotos: Henry H. Herrmann



EXTREMER SCHUTZ

GEGEN NÄSSE & SCHMUTZ



FÜR ALLE MATERIALIEN

Collonil

Salzenbrodt GmbH & Co. KG • Hermsdorfer Str. 70 • 13437 Berlin • Tel.: +49(0)30 414 04 -512 • www.collonil.de





Fotos: Henry H. Herrmann

Auch die Weinbegleitung stieß auf anerkennende Zustimmung. Kredenz wurden ausgesuchte Weine wie der „Cuvée Berlin Capital Club“, ein trockener Chardonnay vom Weingut Martin Pasler, ein Mouton Cadeil Reserve, ein Baron de Rothschild sowie ein französischer Bordeaux. Als Partner präsentierte sich die Firma Collonil, die ihre neuen sowie bewährten Pflegemittel für Schuhe und Stiefel mit dabei hatte. Wer demnächst eine Kreuzfahrt plant, konnte sich schon einmal beim Team von Hapag Lloyd informieren. Außerdem war Schloss Wackerbarth mit einem Stand vertreten und schenkte erlesene Tropfen aus. So rundum verwöhnt und in gute Gespräche vertieft, verging der exklusive Herrenabend wie im Flug und nur ungern verließen die gutgelaunten Anwesenden die einladenden Räumlichkeiten an der Mohrenstraße und verabredeten sich schon für die dann mittlerweile siebente Auflage von Gentlemen Only im Jahr 2019.

von Marie Weiß ■

www.berlincapitalclub.de





Eine Weltneuheit

Ende Oktober präsentierte die Berliner Uhrenmanufaktur ASKANIA einigen ausgewählten Gästen die QUADRIGA 2018.

Zum ersten Mal in der Uhrengeschichte konnte eine Armbanduhr vorgeführt werden, die unmittelbar auf Bordinstrumente in Flugzeugen zurückzuführen ist, konkret auf die legendären Borduhren der ASKANIA WERKE AG, die in den 20er- und 30er-Jahren des vorigen Jahrhunderts als State of the Art galten und den Weltmarkt beherrschten. Seit 2006 gibt es jährlich ein neues Uhrenmodell der QUADRIGA-Reihe mit besonderen Funktionen und einer strengen Limitierung, die der Jahreszahl des Unternehmens entspricht. Traditionell wird die Präsentation von einem Lieferanten edler Tropfen begleitet. Diesmal waren es sogar zwei: Die Weine der Familien Bretz und Elsneegg machten die Zeit & Wein 2018 zu einem ganz besonderen Abend, bei dem Partner, Kunden, Freunde sowie Persönlichkeiten aus Showbusiness und Medien mit ASKANIA feierten.

von Tina Feix ■

www.askania-berlin.de



Leonhard R. Müller



Herbert Benz



Andreas und Birgit Haase



Dirk Mitterdiemi und Martina Dold



ellington
ELLINGTON HOTEL BERLIN



HABEN SIE HEUTE SCHON WAS VOR?

Erleben Sie bewegende **Lesungen**, köstliche **Themen-Dinner** und **Kochevents** sowie **Konzerte** verschiedenster Art.
(Auszug aus dem Heute-schon-was-vor? Booklet 1/2019)

LADIES FRÜHSTÜCK MIT STYLE

SAMSTAG, 26.01.2019 | 11:00 BIS 14:00 UHR | KLEINE LOUNGE

Stilberaterin Barbara Ehlert lädt zu kleinen Leckereien und duftenden Kaffee ein und zeigt, wie Sie sich in Szene setzen.
Preis: EUR 89,00 pro Person | Tickets: www.ellington-hotel.com/ticketshop

HUBERTUS MEYER-BURCKHARDT LIEST: "FRAUENGESCHICHTEN"

SONNTAG, 17.02.2019 | EINLASS 16:00 UHR | BEGINN 16:30 UHR | SAAL FEMINA

Hubertus Meyer-Burckhardt liest aus seinem Buch "Frauengeschichten - Was ich von starken Frauen gelernt habe".
Preis: EUR 20,00 pro Person | Tickets: www.ellington-hotel.com/ticketshop

FOUR FLAVOR PRÄSENTIERT: PICK YOUR COMPLIMENT

DONNERSTAG, 14.03.2019 | 17:00 BIS 21:00 UHR | KLEINE LOUNGE

Ein Event von Frauen, für Frauen: Lassen Sie sich von Experten beraten und stylen. Dazu gibt es Speisen und Getränke.
Preis: EUR 199,00 pro Person inkl. Makeup, Styling und ein Kleid von FOUR FLAVOR | Tickets: www.fourflavor.de

VIELE WEITERE EVENTS: WWW.ELLINGTON-HOTEL.COM/EVENTKALENDER

MIT GUTSCHEINEN FREUDE SCHENKEN: WWW.ELLINGTON-HOTEL.COM/GUTSCHEINWELT

ELLINGTON HOTEL BERLIN

NÜRNBERGER STRASSE 50-55 | 10789 BERLIN | T +49 (0)30 68 315-0 | CONTACT@ELLINGTON-HOTEL.COM | WWW.ELLINGTON-HOTEL.COM



„Ich gehe immer zuerst ans Meer ...“

... Das ist für Axel Prahl ein liebgewordenes Ritual geworden, wenn er zurück in seine Heimat nach Neustadt in Holstein kommt. „Das Meer bietet den größten Horizont“, sinniert er, „eine Art Befreiungsschlag ...“

Axel Prahl ist im Ringpulli und Jeans zum Interview erschienen. Neugierig blicken seinen blauen Augen in die Welt. Über Umwege kam Prahl zur Schauspielerei, machte diverse Jobs – er war offen für vieles, aber diese Lebenserfahrung kommt ihm heute als Schauspieler zu Gute.

Heute ist er mit Jan Josef Liefers der beliebteste Kommissar im „Tatort“. Mit einer regelmäßigen Einschaltquote im zweistelligen Mio.-Bereich.

Liefers und Prahl, die beiden mögen sich, auch privat – und was in der Branche nicht so häufig vorkommt, praktizieren sie: „Wir gönnen uns gegenseitig Pointen. Man sollte versuchen, das beste Resultat zu erreichen, da hat Eitelkeit keinen Platz.“

Gerade hat Axel Prahl seine neue CD vorgestellt, sein zweites Studioalbum nach sieben Jahren: „Mehr“ heißt es, 16 Songs über gesellschaftliche und zwischenmenschliche Themen, über das Leben. „Aufgenommen mit den Brandenburger Synchronisten im legendären Teldex Studio in Berlin Lichterfelde, einfach toll“, freut sich Axel Prahl.

„Erst sind die Melodien da, dann überlege ich, welche Thematik dazu passt“, erzählt der Singer-Songwriter. Auftritte quer durch die Republik sind im kommenden Jahr eingeplant, u. a. in Hamburg im St. Pauli Theater und im Berliner Theater des Westens.

Seine Leidenschaft für die Musik fing schon mit 14 Jahren an, als er mit seiner Gitarre in der Strandhalle von Neustadt in Holstein einen Wettbewerb gewann. Doch die Musik musste erst einmal zurücktreten – er lächelt rückblickend. „Ich musste erst mit meiner

Jugend und der Schule klarkommen.“ Später ging es in den Urlaub nach Spanien – „geplant waren drei Wochen, es wurden drei Monate daraus, die wir mit Straßenmusikauftritten finanziert haben.“

Der Regisseur Andreas Dresen entdeckte ihn in den 90er-Jahren am Berliner Grips-Theater, Axel Prahl war aus dem Norden nach Berlin gezogen. Mittlerweile haben Dresen und Prahl fünf Filme miteinander gedreht, viele sind mit Preisen bedacht worden. Wie etwa 2002 die Tragikomödie „Halbe Treppe“ – da spielt Prahl einen einfachen Würstchenverkäufer aus Frankfurt (Oder) – bei diversen Ferienjobs, wie als Gleisbauer oder Bierfahrer, hat er solche Menschen kennengelernt, deshalb ist er auch so erfolgreich: Er kann sich in sie hineinversetzen. Und das Publikum erkennt sich wieder.

Am 17. Dezember läuft im ZDF „Extraklasse“. Da spielt Axel Prahl einen arbeitslos gewordenen Journalisten, der, vom Arbeitsamt verordnet, Lehrer an einer Abendschule wird. „Meine Figur ist am Anfang arrogant, seine Voreingenommenheit macht dann aber dem Verständnis für sozial Benachteiligte Platz.“ Er hat es mit Schüler-Typen zu tun, die ihm nicht ganz unbekannt sind: Gestrauchelte, die eine zweite Chance bekommen sollen. An seiner Seite spielt Katharina Thalbach: „Die Stradivari unter den Schauspielern“, lacht Axel Prahl, „sie sagt über mich, ich sei eine Panflöte ...“

Axel Prahl ist selbst Vater von vier Kindern – ist er ein guter Vater? „Da sollten Sie meine Kinder fragen ... aber ich denke, die Zeit, die wir miteinander verbringen, ist immer sogenannte ‚Quality time‘, ob beim Brettspiele Spielen, am Lagerfeuer oder beim Laubrechen.“

Seine Tochter Mascha ist auch Schauspielerin geworden.

Die Schauspielerei ist für ihn Sinnsuche, auch Suche nach sich selbst, ein Austesten von Grenzen. „Ich glaube, dass man den Beruf Schauspieler nicht erlernen kann“, sagt er, „das kommt aus dem Bauch heraus.“

Bei so einem Beruf in der Öffentlichkeit muss man privat natürlich Abstriche machen: „Einfach mich so am Strand ausziehen, das geht nicht mehr so wie früher – vor allem im Zeitalter von Handyfotos ...“

von Götz Gerson ■



In der ZDF Komödie „Extraklasse“ spielt Axel Prahl den Lehrer Ralph Friesner

Foto: ZDF / Frédéric Batier

www.axelprahl.de



25 Jahre Kampf gegen Aids

Anfang November war es wieder so weit – die im Jahre 1994 ins Leben gerufene Festliche Operngala Berlin lockte zahlreiche prominente Unterstützer in die Deutsche Oper Berlin.

Und die gute Nachricht gleich vorweg: Der Reinerlös zugunsten der Deutschen AIDS-Stiftung betrug bei der Jubiläumsausgabe stolze 540.000 Euro. Der von Alfred Weiss und Dr. Alard von Rohr initiierte Event gehört zu den gesellschaftlichen Höhepunkten in Berlin, zu dem mehr als 2.000 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Medien kamen. Auch Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier folgte der Einladung und eröffnete die Gala mit einer beeindruckenden Rede. Im Kampf gegen Aids brauche es weiterhin Aufklärung und Bewusstseinsbildung. Die Krankheit sei für Millionen ein schlimmes Schicksal, erklärte der Bundespräsident. Anschließend traten international renommierte Opernstars wie u. a. Xabier Anduaga

und Venera Gimadieva ohne Gage auf. Durch den Abend führten Dunja Hayali und Max Raabe. Einer der Höhepunkte war die Verleihung des „World without AIDS Award“ an die First Lady von Namibia, Monica Geingos, und an Sir Bob Geldof für ihr großes Engagement in der globalen Bekämpfung von HIV/AIDS. Weitere Gäste der Charity-Veranstaltung: Berlins Bürgermeister Michael Müller, Bundesgesundheitsminister Jens Spahn sowie die Schauspieler/innen Christine Neubauer, Ursula Karven, Lisa Martinek und Wotan Wilke Möhring.

von Martina Reckermann ■

www.aids-stiftung.de



Bundesgesundheitsminister Jens Spahn, die First Lady von Namibia Monica Geingos, Sir Bob Geldof, Elke Bündenbender und Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier (v. l. n. r.)



Ulla und Burkhard Weller



Henri und Christiane Brümmer



Christine Neubauer und José Campos

Foto: Getty Images

Fotos: Ursula Lindner



90 Prozent der HIV-Infizierten wissen von ihrer Infektion, 90 Prozent haben Zugang zu Medikamenten und 90 Prozent der Therapierten sind unter der Nachweisgrenze. Diese Ziele will die HIV-Organisation der Vereinten Nationen UNAIDS bis zum Jahr 2020 erreichen. Ohne die Berliner LOTTO-Stiftung wäre dies vielleicht schwerer zu bewerkstelligen.

Der Einsatz unzähliger Berliner LOTTO-Spielerinnen und -Spieler macht es möglich. Mindestens 20 Cent von jedem Euro, den die Berliner für LOTTO 6aus49, Eurojackpot, KENO oder GlücksSpirale ausgeben, gehen direkt an die LOTTO-Stiftung Berlin.

Seit ihrer Gründung im Jahr 1975 konnten über 5.300 gemeinnützige Projekte in Berlin mit über 2,5 Milliarden Euro gefördert werden. Ihr Engagement reicht von Projekten im sozialen, karitativen, kulturellen und staatsbürgerlichen Bereich bis hin zum Umweltschutz sowie zur Jugend- und Sportförderung.

Ob „Prävention mit jungen Erwachsenen“ der Berliner AIDS-Hilfe e. V., der Ausbau des Hauses in der Reichenberger Straße 131 zu einer Betreuungs- und Pflegeeinrichtung für Menschen mit HIV, AIDS oder chronischer Hepatitis C oder die Realisierung des URBAN NATION MUSEUM FÜR URBAN CONTEMPORARY ART – mittlerweile gibt es wohl kaum einen Berliner, der nicht eines der zahlreichen Projekte kennt.

2017 wurden von der LOTTO-Stiftung Berlin rund 55,4 Millionen Euro verteilt, sodass 121 Projekte profitieren konnten.

90-90-90-ZIELEN NÄHERKOMMEN.

Tabu-Thema Altersarmut bei Schauspielern

Das Thema treibt viele Schauspielerinnen und Schauspieler um, doch darüber reden wollen nur wenige: Altersarmut. Das geht auch anders, sagte sich Mäzen Ulrich Häusler. Er suchte Verbündete, beriet sich mit Fachleuten und scheute den Papierkram nicht. Nun steht seine Stiftungsgründung kurz vor dem Abschluss.

Wie kommt man auf die Idee, eine Stiftung zu gründen? „Das ist für mich die geeignete Form, das umzusetzen, was mir wichtig ist“, begründet Ulrich Häusler seine Entscheidung. Der Psychologe, der 20 Jahre lang auf einem herausfordernden sozialen Feld arbeitete, hat ein geschärftes Auge, wenn es Menschen schlecht geht, und ein großes Herz dazu. Gern erzählt er, wie er eher zufällig – inspiriert von Freunden – Kontakte in die Kunstszene bekam und

ihn die kreativen, oft unkonventionell lebenden Kreativen faszinierten. Mit den Erfahrungen seines Unternehmergeits weiß er aber auch, dass ohne finanzielles Fundament die kreativen Bauten leicht einstürzen können. Vor 12 Jahren rief er seinen Künstlertreff rund um die Butte de Montmartre ins Leben und scharte internationale und deutschsprachige Kreative und Kulturinteressierte aus ganz Paris um sich. Seine Intention: Art und Business zusammen-

zubringen und dabei ganz nonchalant über Gott und die Welt philosophieren. Später kamen noch von ihm initiierte Künstlerstammtische in Berlin, München, Hamburg und Saarbrücken hinzu. Ziemlich schnell wurde dem gebürtigen Travemünder inmitten der munteren Gesprächsrunden bewusst, wie dünn die materielle Decke von so manchem ist. Die einen hören zu, Menschen wie Häusler stachelt das an, tiefer verstehen zu wollen. Die Gründe für Altersar-



Foto: Brigitte Menge

Gemeinsam stark gegen Altersarmut bei Schauspielern (v. l.): Claudio Maniscalco, Anna Maria Bergold, Ulrich Häusler und Hans Hirschmüller

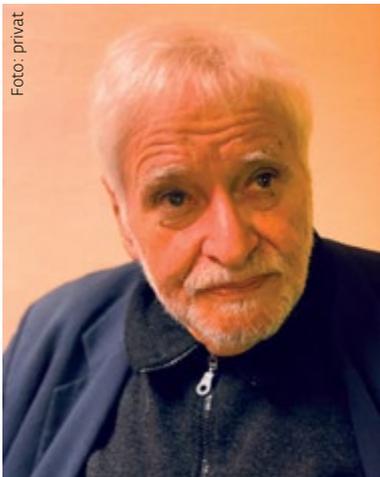


Foto: privat
Schirmherr der Stiftung: Hans Hirschmüller, Autor, Regisseur und Schauspieler



Foto: Stefanie Rose
Der Schauspieler, Sänger, Sprecher und Show-Produzent Claudio Maniscalco (Mitte) engagiert sich seit der ersten Stunde für das Stiftungsanliegen

mut von Schauspielern sind so vielseitig wie der Beruf selbst. „Wann das nächste Engagement winkt, ist oft nicht vorherzusehen und lückenlose Renteneinzahlungen bekommen nur diejenigen, die durchgehend am Theater oder Serien fest angestellt sind, und das ist der Großteil leider nicht“, so der Stifter. „Oft steht am Ende eines langen Lebens für die Kunst nur eine kleine Rente oder gar Sozialhilfe.“ Die Einkommensverhältnisse von Darstellern in den so großzügig subventionierten Theatern führen in vielen Fällen systembedingt zur Altersarmut. Und dann sind da noch Fälle wie Krankheit oder dass der umjubelte Typ auf einmal nicht mehr gefragt ist. „Ich habe darüber viel nachgedacht, und kaum spricht man darüber, stellt man fest, wie viele Kolleginnen und Kollegen das Thema Altersarmut bewegt“, berichtet der Schauspieler, Sänger, Sprecher und Show-Produzent Claudio Maniscalco, der bereits vor der offiziellen Gründung der IVQS-Stiftung zu den aktiven Unterstützern gehört und im Stiftungsrat arbeitet. So wie die Schauspielerin Mona Seefried – von Ulrich Häusler gern als „Anstifterin“ hervorgehoben, weil sie gerade in den schwierigen Anfangszeiten immer wieder Mut machte –, der Moderator und Schauspieler Max Schautzer. Die Schauspielerin Anna Maria Bergold sensibilisiert insbesondere für ihre Kolleginnen, die im Alter nur wenige Rollenangebote bekommen. Prominente wie Jenny Jürgens, David Carreras oder Marion Mitterhammer nutzen bereits jetzt ihre Bekanntheit, um für die Stiftung zu werben, die ihr Ziel in dem Satz formuliert: Die IVQS Stiftung setzt sich gegen Altersarmut bei Schauspielern

ein und unterstützt Schauspieler/innen im Rentenalter. Besonders stolz sind alle, die sich bereits in einem so frühen Stadium engagieren, auf den Schirmherren der Stiftung: Hans Hirschmüller, Autor, Regisseur und Schauspieler, der mit Rainer Werner Fassbinder und Wim Wenders drehte und so ziemlich alles an Film- und Theaterpreisen einsammelte (1970 und 1972 Bundesfilmpreis, 1990 Adolf Grimme Preis, 1994 Bayerischer Theaterpreis), was zwischen Hamburg und München verliehen wird. Eine Ikone. Ein Mann, dessen Wort gehört wird.

Wie nun möchte die IVQS Stiftung ihre Ziele mit Leben erfüllen? „Das hat viele Seiten“, erklärt Claudio Maniscalco. „Selbstverständlich geht es um das einzelne Schicksal, die individuelle Notlage, aber es geht gerade auch darum, das

Problem generell bewusst zu machen und politisch etwas zu bewirken. Wir sehen uns deshalb auch als Lobby, die sich gegen Altersarmut am Ende eines oftmals sehr reichen beruflichen Lebens stark macht.“ Den Stiftungsalltag, die Vergabe der konkreten Hilfsleistungen, regelt die Satzung, die bereits verabschiedet ist. „Die Kriterien stehen fest und wir werden jeden Einzelfall prüfen“, verspricht Ulrich Häusler. Er weiß, dass da viel mühsame Kleinarbeit und große Papierstapel auf das Gremium zukommen und nicht selten auch Schicksale, die sie alle tief berühren werden. Ein Projekt, das ebenfalls schon Gesichter hat, sind die „IVQS Juniorpaten“. Das sind jüngere Schauspielerinnen und Schauspieler, die für einen älteren Kollegen eine Patenschaft übernehmen, denn „kein Mensch sollte im Alter alleine sein“, so Stifter Häusler. Zu den Junior-Unterstützern gehören bereits jetzt Sarah Alles, Katja Keßler, Charlotte Bohning, Adrian Winter und viele mehr.

Es sind nur noch wenige Schritte zu gehen, bevor die IVQS Stiftung offiziell am Start ist und aktiv für finanzielle Unterstützung des Stiftungsziels werben kann. Einen ersten Testballon ließ Claudio Maniscalco während einer Vorstellung im Berliner Wintergarten steigen. In der Abmoderation vor der Show-Pause erklärte er das Stiftungsziel und bat um Spenden: 750 Euro kamen an diesem Abend spontan zusammen. Geplant ist eine Charity-Gala für all die, die uns auf Bühne und Bildschirm mit ihrer Darstellungskunst bewegen und die dann, wenn es still um sie geworden ist, Hilfe brauchen.

von Brigitte Menge ■



Foto: Claudio Maniscalco
Das monetäre Ergebnis einer ersten Sammelaktion für die neue Stiftung bei einer Veranstaltung im Berliner Wintergarten

www.ivqs-stiftung.eu

Ausrutscher zum Erfolg

Der Titel des Buches könnte mehrere Deutungen zulassen. Beim Autor Paul Möllemann ist dieser Satz allerdings wortwörtlich zu nehmen. Denn ein kleiner Unfall in einem Hotel-Spa hat den Unternehmer auf eine zündende Idee gebracht.

Per Ausrutscher zum Erfolg oder: wie ein Badeunfall im Hotel zur Grundlage einer lukrativen Geschäftsidee wurde. Geschichten, die ein Unternehmer-Leben schreibt. Mit Witz, rheinischer Lebensfreude und Berliner Pioniergeist schildert Paul Möllemann in seiner Unternehmerbiographie die Entwicklung seiner Gründungsphase und seinen Weg zum erfolgreichen Unternehmer. So werden die rund 300 Seiten zu einem unterhaltsamen Buch, das das persönliche Karrierewissen durchaus erweitern kann. Ein richtiger Ratgeber soll es allerdings nicht sein, denn davon gäbe es, nach Ansicht des Autors, schon genug. Er möchte eher aufzeigen, dass man mutig genug sein soll, seine Ideen zu verwirklichen – ganz egal, wann und wo man diese Gedankenblitze hat. Am besten soll man damit auch nicht lange warten, denn wenn ein Mensch eine Idee hat, dann bleibt er meist nicht lang allein mit ihr. Und die Konkurrenz schläft bekanntlich nicht.

„Ich produziere diese rutschfesten Einwegsohlen“

Paul Möllemann wurde 1954 in Wetten, heute Kevelaer, geboren. Nach der Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann und diversen Stationen in Großhandelsbetrieben ging er 1980 nach West-Berlin. Dort gründete er 1981 die „PAM Berlin“. 1998 dann kam die schicksalshafte Dienstreise nach Hamburg, wo der Wahlberliner sich nach einer anstrengenden Tagung ein bisschen im Wellnessbereich entspannen wollte und dabei die allseits (un)beliebten Latschen an den Füßen trug. Bei einem Ausweichmanöver stürzte er und entging nur knapp größeren Verletzungen. Glücklicherweise nur mit ein paar schmerzhaften Prellungen geschlagen, zog zwar nicht sein ganzes Leben an ihm vorbei, aber die Erkenntnis, dass manchmal nur kleine Dinge das komplette Leben verändern können. Als er zukünftige Gäste vor einem Unfall mit diesen rutschigen Schuhen bewahren wollte, erfuhr Paul Möllemann, dass es leider gar keine anderen Schlappen auf dem Markt gab als diese rutschigen. In diesem Augenblick war sein



Unternehmergeist geweckt, er sah einen Bedarf, einen Markt und eine Chance und entschied: „Ich produziere diese rutschfeste Einwegsohle!“ Gesagt, getan, und nach seiner Rückkehr ins heimische Berlin begann er seiner Idee Taten folgen zu lassen. Der Rest ist – wie es so schön heißt – Geschichte. Denn die legendären PAM Slipper haben ihren Siegeszug um die Welt angetreten und in kaum einem Hotel steht anderes „Schuhwerk“ zur Verfügung. Mittlerweile hat Paul Möllemann nach rund dreieinhalb Jahrzehnten die PAM Berlin GmbH & Co. KG verkauft und genießt sein Leben als Privatmann und als Autor, der in seinem Erstlingswerk humorvoll und informativ deutsche Geschichte von der Bundesrepublik, der DDR und der Wiedervereinigung beider Staaten mit persönlichen Erlebnissen und Alltagskultur wie dem Leben ohne Handys, Laptops und E-Mailverkehr verbindet.

von Martina Reckermann ■

Das Buch „Ausrutscher zum Erfolg“ ist im DITTRICH Verlag erschienen. Für 24,90 Euro kann es käuflich erworben werden. ISBN 987-3-9473-19-2.

Die Berliner Adresse für Ihre persönliche Duftsignatur

Wer ein einzigartiges Geschenk an Freunde oder Familie überreichen möchte, kann sich bei der BIRKHOLZ Perfume Manufacture über eine besondere Duftreise und eine ganz persönliche Duftsignatur freuen.



Die persönliche Duftsignatur unterstreicht dabei Ihre Individualität. Ein Duft, der sich wie eine zweite Haut um Sie schmiegt und Ihrem Charakter und Ihrem Stil einen olfaktorischen Ausdruck verleiht. Genau das erlebbar zu machen, hat sich Parfum-Sommelier Philip Birkholz zur Aufgabe gemacht. „Das schönste Kompliment ist das Lächeln auf den Lippen, hervorgezaubert durch den perfekten Duft“, so Philip Birkholz über seinen Anspruch als Parfum-Sommelier. So empfiehlt er zu Weihnachten den krautig-rauchigen Duft Vanilla Vibes. Am Valentinstag überzeugt der sinnlich-verführerische Duft Seductive Rose. Individualität, exzellente Qualität, Ruhe und Begeisterung stehen für das Konzept der Berliner Manufaktur.

Das Familienunternehmen hat es sich zur Aufgabe gemacht, seinen Gästen bei der Suche nach dem einzigartigen, individuellen Parfum durch eine außergewöhnliche Beratung zur Seite zu stehen.

BIRKHOLZ Perfume Manufacture

Perfumebar Berlin
Knesebeckstr. 55
10719 Berlin
Tel.: 030 887 099 59
Öffnungszeiten: Mo–Sa 10.00–19.00

Headquarter Dreilinden
Albert-Einstein-Ring 46
14532 Kleinmachnow
Tel.: 030 81 45 778 19
Öffnungszeiten: Mo–Fr 10.00–17.00

www.birkholz-perfume.de





Seit dem Frühjahr ist er der neue Mann an der Spitze der GASAG AG: Dr. Gerhard Holtmeier. Der 55-jährige in Freiburg geborene Jurist war zuletzt Vorstand bei der Thüga AG in München. Mit uns hat er über seine Ziele und seine Sichtweise als neuer Vorstandsvorsitzender gesprochen.

Herr Dr. Holtmeier, Sie sind seit rund acht Monaten in Ihrer jetzigen Position. Was ist hier in Berlin anders als bei Ihren bisherigen Stationen in der Energiewirtschaft?

Als Vorstandsvorsitzender hat man einen ganz anderen Blick auf die Dinge. Ich schaue auf die GASAG einerseits, andererseits auf die Tochtergesellschaften. Es gibt ein politisches Umfeld. Es ist also

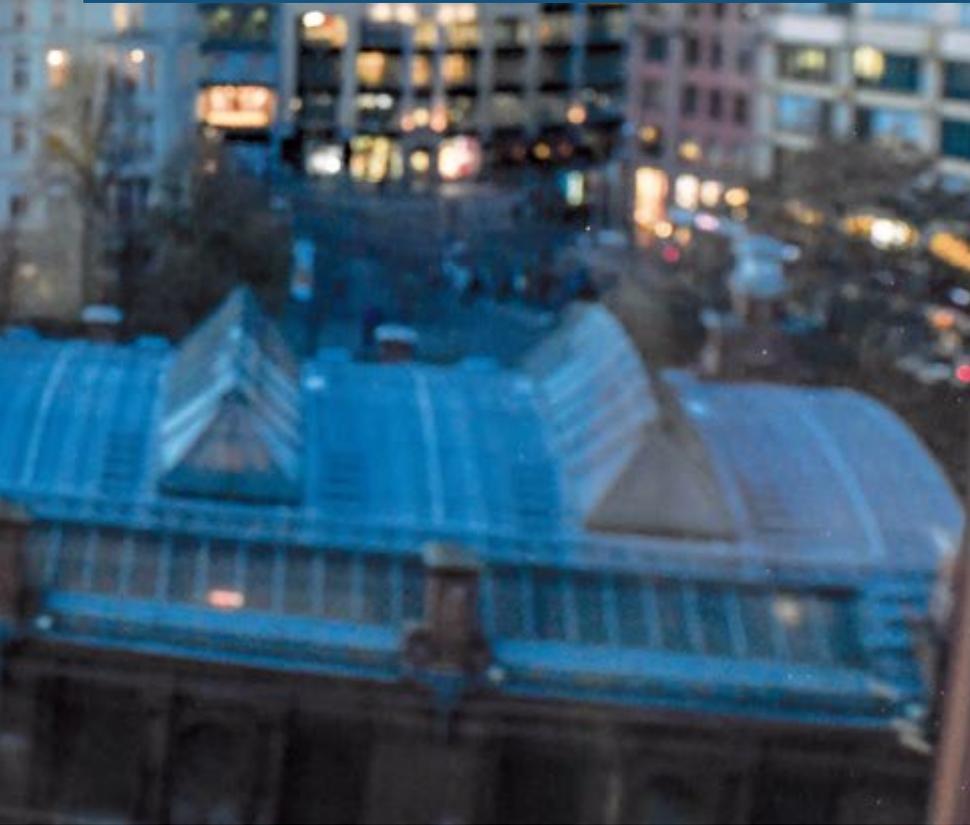
ein viel breiteres Spektrum, was bearbeitet werden muss.

Sie haben im Vorstand eine Strategie mit dem Titel GASAG 2025 entwickelt, in der Wachstum das zentrale Ziel ist. Auf welche Kerngeschäfte fokussiert sich das?

Wir haben eine über 170-jährige Tradition, die wir nicht vergessen. Heute sind wir in erster Linie ein Infrastruktur-

dienstleister, damit meine ich den Netzbereich, der bei uns in der NBB angesiedelt ist. Dann haben wir einen großen Vertriebsbereich, bei dem wir uns sehr stark auf die Heimatregion Berlin und Brandenburg konzentrieren. Und der dritte Bereich, der in den vergangenen Jahren entstanden ist, sind die Energiedienstleistungen. Da bieten wir unseren Kunden zum Beispiel Energiekonzepte

Herausforderung und Chance zugleich



für ganze Quartiere, vom Dach bis in den Keller.

Wie läuft das Stromgeschäft, das sie ja noch nicht so lange betreiben?

Sehr zufriedenstellend. Wir sind der deutschlandweit am schnellsten wachsende Ökostromanbieter und haben zuletzt rund 160.000 Stromkunden gewonnen. Ende 2018 werden wir dann 240.000 Ökostromkunden haben. Vor allem in Berlin und Brandenburg, aber auch im Bundesgebiet. Wir vergessen dabei aber auch nicht unseren Kernmarkt, das Erdgasgeschäft. Das konnten wir stabilisieren. Un-

ser Ziel ist es hier zu vermitteln, Gas kann Grün. Gas ist umweltfreundlich.

Sie haben in Steglitz-Zehlendorf ein besonders Angebot für Kunden mit Ölheizungen. Wer sich von seinem alten Tank trennt und auf Erdgas setzt, erhält eine stattliche Förderung. Wie nehmen die Kunden ein solches Angebot an?

Wir haben einerseits gezeigt, dass wir als GASAG etwas zur CO₂-Reduzierung tun. Andererseits haben wir eine Blaupause für das Land Berlin entwickelt. Indem wir nachgewiesen haben, dass gezielte Förderung dazu führt, dass Hauseigentü-

mer nicht nur darüber nachdenken, eine neue, klimafreundliche Heizungsanlage einzubauen, sondern dass sie auch handeln. Wir sind stolz darauf, dass das Land Berlin sich hier bei uns Anregungen für ein eigenes Programm holt.

Liberalisierung Energiemarkt. Was machen Sie anders?

Wir haben für alle energiewirtschaftlichen Fragen eine Lösung. Und wir denken schon weiter: Die GASAG will sich für eine CO₂-neutrale Zukunft einsetzen. Dabei prüfen wir auch, wie künftig noch stärker Biogas oder Wasserstoff in den Energiemix eingespeist werden können. Ein Thema ist dabei die Windenergie, die beispielsweise in Brandenburg erzeugt wird. Die große Herausforderung besteht darin, sie zu speichern und zu transportieren. Andererseits erzeugen beispielsweise Windräder und Solaranlagen aktuell oft mehr Energie, als das Stromnetz aufnehmen kann. Mit Power-to-Gas gibt es dafür eine Lösung. Die neue Technologie wandelt elektrische Energie zu Wasserstoff um und macht das vorhandene Gasnetz zum Speicher- und Transportmedium. Denn Wasserstoff kann umgehend in das Erdgasnetz eingespeist und jederzeit für Gas- oder Blockheizkraftwerke, für die Heizung oder den Betrieb von Erdgasfahrzeugen entnommen werden.

Die E-Mobility ist ja bereits jetzt schon ein wichtiges Thema für Sie und man sieht oft in Ihrer Werbung einen kleinen Elektro-Smart.

Ja, immer mehr davon fahren auch durch die Stadt. Mobilität ist also in der Tat ein Thema für uns, ob nun elektrisch oder mit Erdgas. Für das Handwerk oder für den Taxibereich wollen wir Alterna-



Foto: Harald Almonat

tivlösungen zur Dieseltechnologie anbieten. Da werden wir bald mit einem konkreten Angebot auf den Markt kommen, um zu zeigen, dass und wie es gehen kann.

Stichwort Digitalisierung. Wo steht der Energiemarkt und wo steht die GASAG? Wie digital wollen, oder besser, müssen Sie werden?

Digitalisierung heißt für uns: Wir müssen vor allem die Prozesse anpassen. Produkte, Prozesse und die Kommunikation sind heute schon so angelegt, dass effizientere und intelligenter Abläufe mehr Nähe zulassen – zu Kunden, zu Partnern und zu Mitarbeitern. Wir müssen Angebote bieten, die die unterschiedlichen Kundengruppen ansprechen, da die Altersspanne zwischen 18 und mehr als 95 Jahren liegt. Wir wollen jeden Kunden da abholen, wo er steht. So bieten wir weiterhin Kundencenter für die meist älteren Kunden an. Auch unsere Telefon-Hotline erfreut sich großer Beliebtheit. Wichtig ist es auch, die jungen Verbraucher und potenziellen Neukunden ins Boot zu holen, die ein ganz anderes Kommunikations- und Nutzungsverhalten haben. Auch Werbung wird digitaler: Aktuell läuft in rund 200 Berliner Kinos ein GASAG-Werbespot. Dazu passend werden Smartphone-Nutzern im Umkreis der Kinos automatisch Inhalte der GA-

SAG gezeigt, die sich wiederum auf den Kinospot beziehen.

Sie arbeiten auch mit Start-ups zusammen? Mit welchen?

Aktuell kooperieren wir beispielsweise mit LITION, einer digitalen Plattform, die auf der neuen Blockchain-Technologie basiert. Dabei nutzt LITION Erneuerbare-Energien-Anlagen der GASAG. Die Energiebörse für jedermann ist seit Mai 2018 auf dem Markt und kooperiert nicht nur mit nachhaltigen Erzeugungseinheiten, sondern auch bei Abrechnung und Service mit Unternehmen der GASAG-Gruppe. Aus dieser Kooperation können wir lernen, wie schnell sich so ein Geschäft entwickelt. Dabei können wir wertvolle Erfahrungen sammeln wie z. B., welche Kundensegmente damit erreicht werden können.

Wie zufrieden sind denn eigentlich Ihre Anteilseigner mit der GASAG?

Ich denke Sie sind mit dem eingeschlagenen Weg sehr zufrieden. Wir sind ein Traditionsunternehmen mit einem sehr stabilen Ergebnisbeitrag. Das Thema Wachstum heißt ja, dass wir unseren Kundenanteil im Wärmemarkt von jetzt 44 Prozent nicht nur halten, sondern ausbauen wollen. Mittelfristig wollen wir eine Million Kundinnen und Kunden versorgen.

Am EUREF Campus baut die GASAG gerade ihre neue Firmenzentrale. Wie ist der Stand der Bauarbeiten? Alles im Zeitplan?

Absolut. Da habe ich überhaupt keine Sorge. Das läuft und wird rechtzeitig fertig. Damit kommen wir 2020 an einen Traditions-Standort der GASAG zurück und arbeiten dort an der Energiezukunft Berlins. Zurück in die Zukunft, wenn Sie so wollen.

Sie sind seit acht Monaten in Berlin. Hat die Stadt bislang gehalten, was Sie sich davon versprochen haben?

Ich habe mit meiner Frau eine schöne Wohnung in Charlottenburg gefunden. Unsere Kinder sind groß, machen Abitur und studieren und wir können es genießen, mitten in der City zu wohnen und nur ein paar Schritte von guten Restaurants entfernt zu sein. Wir fühlen uns hier sehr wohl hier. Darüber hinaus besuche ich gerade alle Bezirksbürgermeister Berlins, weil ich darüber auch alle anderen Kieze kennenlernen möchte.

Gibt es etwas, was Sie hier vermissen?

Nein. Wir genießen das Leben als „kinderloses“ Paar. Dies eröffnet uns viele Möglichkeiten. .

Das Interview führten Jürgen H. Blunck und Martina Reckermann ■

www.gasag.de

NOMOS GLASHÜTTE



Orion olivgold

Eine neue und besonders schöne Version des NOMOS-Klassikers Orion: größer, flacher und mit dem innovativen Manufakturkaliber neomatik Datum. Eine Uhr fürs Leben. Dieses und weitere NOMOS-Modelle finden Sie ab sofort bei Juwelier Leicht im Hotel Adlon, Unter den Linden 77, 10117 Berlin, Tel. 030 2290212. Mehr: juwelier-leicht.de, nomos-glashuette.com


LEICHT
JUWELIERE

Berlin Capital Club News

Herbstparty am 29. Jahrestag des Mauerfalls

Am 9. November 2018 lud der Berlin Capital Club wieder „Members and Friends“ zur traditionellen Herbstparty mit herbstlichen kulinarischen Köstlichkeiten und guter Unterhaltung ein. Am Dessertbuffet in der Lobby lockten süße Verführungen aus dem Hause Neuhaus Chocolatiers mit seinen exzellenten Schokoladenkreationen. Im Boardroom setzte Fotograf Dirk Dehmel (DER DEHMEL) die Gäste beim Fotoshooting unter dem Motto „29 Jahre Mauerfall“ in Szene. Gut gelaunt posierten die Mitglieder auf dem BMW Motorrad der BMW Wernicke KG. Auf der Tanzfläche wurde zur Musik von DJ Matze bis spät in die Nacht ausgelassen das Tanzbein geschwungen. Nebenbei wurden natürlich auch die einen oder anderen Businesskontakte erneuert, ausgebaut oder neu geknüpft.



Madlen und Mike Sladek, in Szene gesetzt von DER DEHMEL



Chairman Dieter R. Klostermann, Cornelia Kriester-Branoner und Präsident Wolfgang Branoner

Sterneküche im Club

Dieter Müller, einer der erfolgreichsten deutschen Köche, verwöhnte die Clubmitglieder am 16. November 2018 mit seinen Kochkünsten. Gemeinsam mit Küchenchef Malte Schreiber und seinem Team kredenzte er eine Trilogie von Gänseleber im Glas mit Cranberry-Kurkuma-Brioche, gefolgt von Steinbuttfilet mit Aal-Gemüsekompott und Traubensensauce sowie Rücken und Ragout vom Hirschkalb mit Semmel-Topfenrolle und herbstlichem Gemüse, abgerundet mit Birnentarte. Eine wahre Freude für die Genießer unter den Mitgliedern. 18 Jahre schrieb Dieter Müller Gourmetgeschichte im Schlosshotel Lerbach, gekrönt mit 3 Michelin-Sternen. Neben vielen Auszeichnungen wurde er insgesamt viermal zum Koch des Jahres gewählt, u. a. vom Restaurantführer Gault Millau und von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“. Seit 2010 verwöhnt Dieter Müller die Gäste im „Restaurant Dieter Müller“ auf der EUROPA von Hapag Lloyd – der schönsten Yacht der Welt – mit seiner Kochkunst.



Malte Schreiber und Dieter Müller



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Der Berlin Capital Club

Von der CCA Gruppe im Jahr 2001 als erster privater Businessclub der Metropole gegründet, prägt der Berlin Capital Club das wirtschaftliche und gesellschaftliche Leben der Hauptstadt. Hier werden im edlen Ambiente geschäftliche Kontakte gepflegt, anregende Gespräche geführt oder es wird sich einfach nur in angenehmer Atmosphäre entspannt.

www.berlincapitalclub.de



Operated by CCA International
www.cca-intl.com

Die CCA Gruppe

Der Berlin Capital Club wird von der CCA Gruppe, dem führenden Entwickler und Betreiber von privaten Clubs in der Region Asien/Pazifik und Europa, betrieben. Die Gruppe betreibt unter anderem den Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V. und den Moscow Capital Club.

www.cca-intl.com



Member of International Associate Clubs
www.iacworldwide.com

Das IAC-Netzwerk

Als Mitglied des Berlin Capital Club genießt man gleichzeitig alle Mitgliederprivilegien und Annehmlichkeiten des Netzwerkes der International Associate Clubs, dem weltweit fast 250 Clubs angehören.

www.iacworldwide.com



Nils Busch-Petersen, Michael Müller, Marion Uhrig-Lammersen, Wolfgang Branoner

Beim Business Talk auf den Punkt gebracht

Netzwerken bedeutet, sich zu geschäftlichen Anlässen zu treffen, bei denen Gedanken ausgetauscht, Wissen geteilt, persönliche Erfahrungen vermittelt und natürlich brisante Themen diskutiert werden, wie bei den Business Talks im Berlin Capital Club. So standen DFB-Präsident Reinhard Grindel, Dr. Gerhard Holtmeier, Vorstandsvorsitzender der GASAG AG, und der Regierende Bürgermeister von Berlin Michael Müller den Mitgliedern kürzlich Rede und Antwort. Im Dezember waren die weiblichen Führungspersönlichkeiten UNICEF Botschafterin Eva Padberg und Dr. Franziska Giffey, Bundesministerin für Familie, Senioren, Frauen und Jugend, beim Business Talk zu Gast.

Highlight für die IAC Mitglieder in Riga: Präsentation eines „Diamanten“

Der IAC Business Partner Rolls-Royce Motor Cars lud die Mitglieder des IAC Clubs „The Lobby“ in Riga am 19. Oktober 2018 zu einem Event der Extraklasse ins Business Aviation Center Riga ein, der Präsentation des neuen Modells Cullinan, benannt nach dem größten Diamanten, der jemals gefunden wurde. Vor drei Jahren kündigte Rolls-Royce Motor Cars an, einen SUV zu entwickeln, der den höchsten Ansprüchen seiner Fahrer und des Geländes gerecht wird. Der Rolls-Royce Cullinan verkörpert alles, was die beiden Gründungsväter von Rolls-Royce, Charles Rolls und Sir Henry Royce, dazu veranlasst haben, den großen Namen dieser Marke Anfang des letzten Jahrhunderts zu etablieren.



Foto: The Lobby image



Foto: Baltic Pictures

Festlich genießen im Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.



Foto: Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.

Im Advent heißt es wieder „Festlich Genießen“ vor oder nach „Golf in seiner schönsten Form“ auf dem 27-Loch-Meisterschaftsplatz des Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V. Der Blick über die Weite des Golfplatzes ist natürlich im Menü inbegriffen! Genießen Sie doch mal Ihr Feiertagsmenü mit Familie und Freunden an den Weihnachtsfeiertagen 25. und 26. Dezember mit Blick auf den Golfplatz im Restaurant des Golfclubs. Das Team hält für Sie ein weihnachtliches Buffet (35 Euro p. P.) bereit, welches keine Wünsche offen lässt, vom Gänse- und Entenbraten über Wildgerichte bis hin zu Fischspezialitäten.

Die passenden Geschenketipps für Ihren Gabentisch finden Sie auch im Golfclub, z. B. Golfreisen mit einem der Pros im Frühjahr 2019, Greenfee-Gutscheine, Trainerstunden, Golf für jedermann – Pay & Play auf dem 9-Loch-Kurzplatz – und Golf-Schnupperkurse wie der eineinhalbstündige Grundkurs oder der vierstündige Schnupperkurs Motzen Spezial.

Christmas Cocktail

Am Abend des 6. Dezember begab es sich, dass die Bvlgari Boutique am Kurfürstendamm zum Christmas Cocktail einlud. Und weil man am Nikolaustag Geschenke verteilt, gab es einen Adventskalender der anderen Art – mit 24 Türchen, die aber gleich geöffnet werden durften. Neben leckeren Snacks und feinem Champagner mit Saxophon-Begleitung konnten Lose für die Tombola mit hochwertigen Preisen gekauft werden. Der Erlös, eine größere vierstellige Summe, fließt in die Weiterfinanzierung des Medienprojektes Save the Children, bei dem sozial benachteiligten Kindern dabei geholfen wird, einen verantwortungsvollen und sicheren Umgang mit digitalen Medien zu erlernen.

www.savethechildren.de



Foto: Tim Keweritsch

Kristin Westermann (Save the Children), Kevin Copp (Save the Children), Marie Lau (Save the Children), Philipp Lochmann (Store Manager Boutique KaDeWe)



Foto: Paul Hahn

Alle Gewinner des Innovationspreises Berlin-Brandenburg 2018

Fünf innovative Preisträger

Das Museum für Kommunikation bot am 30. November den festlichen Rahmen für die Verleihung des 35. Innovationspreises Berlin-Brandenburg. 174 Unternehmen, Einrichtungen und Start-ups hatten sich mit ihren Innovationen beworben. Fünf Gewinner, darunter ein batteriebetriebener Zug, der Dieselloks ersetzt, sowie eine innovative Schul-Cloud, konnten sich am Ende des Abends über die Auszeichnung und ein Preisgeld von jeweils 10.000 Euro freuen. Mehr als 500 geladene Gäste, darunter Berlins Wirtschaftssenatorin Ramona Pop (Grüne) und ihr Brandenburger Amtskollege Jörg Steinbach (SPD), feierten anschließend die Sieger und die Nominierten. Der Innovationspreis ist einer der renommiertesten deutschen Wirtschaftspreise und Aushängeschild der Innovationskraft der Hauptstadtregion.

www.innovationspreis.de

Business-News

Neues Ausflugsschiff mit E-Antrieb



Foto: Weisse-Flotte-Potsdam GmbH

Im Frühjahr 2019 wird es in Potsdam eine echte Neuheit geben. Mit der „MS Schwielowsee hybrid“ schickt die Weisse Flotte ein neues Fahrgastschiff auf See, das neben seinem umweltfreundlichen Elektroantrieb auch über Fahrradständer an Deck ver-

fügen und rollstuhlgerecht konstruiert sein wird. Mit dem modernen Antriebskonzept und einer Kapazität von 250 Plätzen mit Vollgastronomie wird die „Schwielowsee“ eine echte Vorreiterrolle in Deutschland einnehmen.

www.schiffahrt-in-potsdam.de

700.000 Euro für Berlin

Der Verein Berliner Kaufleute und Industrieller (VBKI) sammelte mit seiner zweiten Auktionsgala „Wir für Berlin“ zusammen mit dem Kunsthaus Lempertz 700.000 Euro für die VBKI-Lesepaten und die Freunde der Nationalgalerie.

In der ehemaligen Abflughalle des Flughafens Tempelhof überboten sich die 300 geladenen Gäste bei 29 außergewöhnlichen Losen: Ersteigert wurden u. a. Werke der Künstler Katharina Grosse, Jorinde Voigt, Günther Uecker, Christian Awe und Peter Lindbergh, ein kulinarischer Abend mit Sternekoch Markus Semmler und ein Mercedes-AMG GLC 43 4MATIC. Die VBKI-Auktionsgala stand unter der Schirmherrschaft des Regierenden Bürgermeisters von Berlin, Michael Müller.

www.vbki.de



Foto: VBKI / Michael Setzpland

VBKI-Präsident Markus Voigt mit Gabriele Quandt, Vorsitzende der Freunde der Nationalgalerie



FraaiBerlin

Foto: FraaiBerlin



Swarovski Lighting

Foto: Swarovski Lighting

FraaiBerlin und Swarovski Lighting

Ab sofort ist das stilwerk in der Kantstraße um zwei spannende Interior-Stores reicher. So eröffnete das dynamische Label FraaiBerlin, das bislang seine individualisierbaren Vollholzmöbel online verkaufte, am 5. Oktober seinen ersten Stop in der Berliner Design-Destination – und nutzt damit stilwerk erfolgreich als Handelsplattform und Imageträger. Noch ein frisches Ladenkonzept verspricht das Lichthaus Mösch. Seit rund zwei Monaten können Kunden hier im ersten Swarovski Lighting Shop Berlin-Brandenburgs die brillanten Kristalleuchten hautnah erleben.

www.stilwerk.com

Wichtigster Preis der „grünen“ Branche

Das Schloss Fleesensee ist für die hoteleigene Landwirtschaft mit dem Taspo Award in der Kategorie „Bestes Konzept Umwelt & Nachhaltigkeit“ ausgezeichnet worden. Erstmals im Jahr 2006 verliehen, ehrt der Award herausragende Leistungen im Bereich des Garten- und Landschaftsbaus und gilt als wichtigster Preis der „grünen“ Branche. Hotelmanager Harald Schmitt nahm den Award bei einer Galaveranstaltung im Berliner Grand Hyatt entgegen. Das 2015 von der Eigentümergesellschaft 12.18. initiierte Projekt soll ein Zeichen setzen für Nachhaltigkeit und Regionalität im Tourismus. Die hoteleigene Landwirtschaft ist auch für die Gäste erlebbar und umfasst neben dem Anbau zahlreicher Obst- und Gemüsesorten auch die Zucht eigener Angusrinder sowie die Haltung seltener Araucana-Hühner.

Das Schloss Fleesensee ist für die hoteleigene Landwirtschaft mit dem Taspo Award in der Kategorie „Bestes Konzept Umwelt & Nachhaltigkeit“ ausgezeichnet worden. Erstmals im Jahr 2006 verliehen, ehrt der Award herausragende Leistungen im Bereich des Garten- und Landschaftsbaus und gilt als wichtigster Preis der „grünen“ Branche. Hotelmanager Harald Schmitt nahm den Award bei einer Galaveranstaltung im Berliner Grand Hyatt entgegen. Das 2015 von der Eigentümergesellschaft 12.18. initiierte Projekt soll ein Zeichen setzen für Nachhaltigkeit und Regionalität im Tourismus. Die hoteleigene Landwirtschaft ist auch für die Gäste erlebbar und umfasst neben dem Anbau zahlreicher Obst- und Gemüsesorten auch die Zucht eigener Angusrinder sowie die Haltung seltener Araucana-Hühner.

www.schlosshotel-fleesensee.com



Foto: Bertram Bölkow

Dich geb ich nie mehr her!

Das Hörgerät mit **BEHALTE-ICH-EFFEKT**



Jetzt testen - sofort überzeugt sein!

Werden Sie mit dem **ReSound LiNX 3D** aktiver Teil der Gesprächsrunde und hören Sie wieder mühelos dank 3-dimensionalem Klang. Übertragen Sie Stereo-Sound direkt von Ihrem Smartphone* oder Fernseher. Und wenn Sie irgendwann vergessen, dass Sie ein Hörgerät tragen, liegt das gewiss am überaus komfortablen und diskreten Design.

Jetzt kostenlos Probe tragen!

Original-Größenverhältnisse



In-dem-Ohr-Hörgerät

Hinter-dem-Ohr-Hörgerät

1 Euro-Münze

GN Making Life Sound Better **Smart Hearing**

Eigentümer und Nutzer der aufgeführten Marken sind die GN ReSound Group und ihre verbundenen Unternehmen, © 2018
* direktes Audio-Streaming mit iOS-Geräten/Audio-Streaming von Android-Geräten mit ReSound Telefonclip+



P HÖRGERÄTE
FITZMANN

Hörgeräte Pfitzmann

Lietzenburger Str. 98 · 10719 Berlin

Tel: 030 695487 31 Mobil: 01520 1916209

Fax: 030 695487 32 info@pfitzmann.com

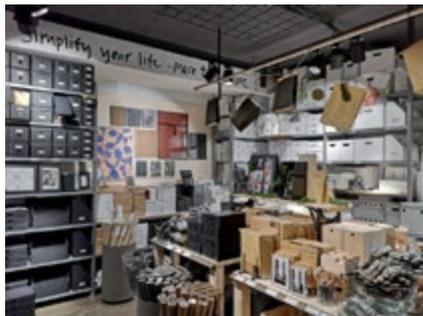
Rufen Sie uns für einen kostenlosen Beratungstermin an:

Telefon: 030 695487 31

www.pfitzmann.com

Schwedische Nachhaltigkeit erobert Deutschland

Spezialisiert auf Funktion und Aufbewahrung, verkörpert GRANIT® die typischen Charakteristiken von cleanem, skandinavischem Design. Praktische Einrichtungsdetails lassen sich sehr einfach miteinander kombinieren und regen darüber hinaus die eigene Kreativität an. Materialien, Farbe, Herstellung und Lebensdauer der cleveren Aufbewahrungslösungen sind zeitlos und vor allem nachhaltig.



Nach anderen deutschen Großstädten kann sich Berlin nun über zwei Shops freuen: in der East Side Mall und in der Schöneberger Hauptstraße.

www.granit.com



Foto: ADAC

Matthias Kage, Leiter Verkauf E.ON, Gökhan Teke, Geschäftsführer des ADAC Fahrsicherheitszentrums Berlin-Brandenburg, und Amtsdirektor des Amtes Brück, Marko Köhler (v. l.)

ADAC Fahrsicherheitszentrum jetzt mit E-Ladesäulen

Das ADAC Fahrsicherheitszentrum steht seit Oktober unter Strom: Auf dem Gelände wurden zwei neue Ladesäulen mit je zwei Ladepunkten installiert. Es handelt sich dabei um drei Lademöglichkeiten vom Typ 2 mit 22 kW und einer CCS-/CHAdeMo-Ladesäule mit 50 kW. „Auch das Amt Brück wird elektrisch, Anfang des Jahres wurde ein E-Fahrzeug bestellt und auch eine amtseigene Säule auf dem Bauhof installiert. Ebenfalls ein wichtiger Schritt für Mitarbeiter, die auf E-Fahrzeuge setzen“, so Marco Köhler, Amtsdirektor des Amtes Brück, bei der Einweihung. Die E-Säulen beim ADAC Fahrsicherheitszentrum sind öffentlich zugänglich und während der Öffnungszeiten des ADAC Fahrsicherheitszentrums für alle nutzbar.

www.fahrsicherheit-bbr.de



Genießen Sie SPA & SPORT in unseren SPA & FITNESSLOUNGEN

Membership und DAYSSPA, incl. Bademantel und Handtücher, exklusiv genießen zu günstigen Preisen, die in Berlin alternativlos sind!

Infos unter:

www.sky-spa-fitnesslounge.de

im Steigenberger am Hauptbahnhof

www.westin-fitnesslounge.de

im Westin Grand Hotel

www.esplanade-fitnesslounge.de

im Sheraton Esplanade Grand Hotel

-lieber zu exklusiv als zu teuer- Tel: 030 / 20274103
Unternehmen der: www.brueggemann-group.de



Eine rauschende Nacht im Adlon

Ende November gab es im Hotel Adlon ein Netzwerktreffen der besonderen Art. Es fanden sich Zahnärzte, Kieferorthopäden, Oralchirurgen und verschiedene Dienstleister zu einem zwanglosen Treffen zusammen. Normalerweise haben die Gäste aus der Dentalbranche mit Gold nur in Form von Kronen oder Inlays zu tun, an diesem Abend genossen sie in den Räumen von Juwelier Leicht das Edel-Material nun in vollendeter Schönheit als Schmuck. Für jeden Geschmack war etwas dabei. Und bei Finger Food und kalten Getränken wurde bis in den späten Abend genetzt. Eine Fotoauswahl dieser Veranstaltung finden Sie unter

www.tmm.de/leicht



Fotos: Michaela Böger

Curry 36 eröffnet am Berliner Hauptbahnhof

Foto: Ursula Lindner



Lutz Michael und Vera Stenschke
vor dem neuen Curry 36 im
Hauptbahnhof Berlin

Alle guten Dinge sind drei und deshalb gibt es seit Mitte Oktober ein Curry 36 im Berliner Hauptbahnhof. Das Ehepaar Lutz Michael und Vera Stenschke übernahm 1981 den Imbissstand „Wurstmaxe“ am Mehringdamm

36, der mittlerweile 200 Quadratmeter groß ist und an 365 Tagen geöffnet hat. Der dritte Standort ist am Zoologischen Garten zu finden. Demnächst soll es noch an der Warschauer Straße eine weitere Anlaufstelle für alle Wurstfans geben.

www.curry36.de

Foto: Alexandra Pfitzmann



Lilo und
Andreas
Pfitzmann

Gedenken an Günter Pfitzmann

Die Tafel trägt die Inschrift: „In diesem Hause drehte Günter Pfitzmann (8.4.1924–30.5.2003) die TV-Serie Praxis Bülowbogen“. Ganze 15 Jahre, nachdem der beliebte Schauspieler an einem Herzinfarkt verstorben war, konnte nun eine von der GASAG gesponserte Gedenktafel an dem Haus in der Zietenstraße 22 errichtet werden, in dem Pfitzmann den Arzt Dr. Peter Brockmann verkörperte. Bei der Enthüllung waren neben seiner Frau Lilo auch sein Sohn Andreas sowie zahlreiche Freunde der Familie anwesend.

www.pfitzmann.com

Anzeige

Elektroprüfung in Bibliotheken vermeidet Brände

Es ist sieben Uhr morgens, als sich in der Zentral- und Landesbibliothek Berlin zwei Elektrofachkräfte des Gebäudedienstleisters Niederberger Berlin an den Steckdosen der Computerarbeitsplätze für Besucher zu schaffen machen.

Konzentriert und schnell arbeiten sie sich von dort zu den Film- und Hörarbeitsplätzen vor. Die beiden „Männer im Blaumann“ von Niederberger Berlin überprüfen an diesem Vormittag die Elektrogeräte der Bibliothek. „Wir messen in regelmäßigen Abständen den Schutzleiter- sowie Isolationswiderstand an allen Elektrogeräten inklusive der EDV- und Telefonanlagen und Geräteanschlussleitungen im gesamten Gebäude, machen eine Sicht- und Funktionsprüfung und do-

kumentieren die Prüfergebnisse“, erklärt der Techniker der Niederberger Berlin GmbH Stefan Kerkow. Denn technische Defekte und unsachgemäßer Umgang mit Elektrogeräten sind häufig Ursachen für Brände. Welche katastrophalen Folgen gerade ein Bibliotheksbrand haben kann, zeigte sich in der Anna Amalia Bibliothek in Weimar: Nach Angabe der Erfurter Staatsanwaltschaft war die Ursache wahrscheinlich einem Schmelzbrand zuzuschreiben, der durch ein defektes Elek-



trokabel ausgelöst worden war. „Abhängig vom Alter einer technischen Anlage ist das Risiko eines Defekts allgegenwärtig. Durch eine regelmäßige Elektroprüfung wird sichergestellt, dass das keine Bedrohung für Menschen, Material und Gebäude darstellt“, so Kerkow.

www.niederberger-gruppe.de

... der nächste Urlaub kommt bestimmt



Foto: Dinnebieer Automobile GmbH

Ansprechpartnerin der Wohnmobilvermietung:
Birgit Scholz

Wer mit dem Wohnmobil verreist, kommt viel herum, stößt an jeder Ecke auf interessante Menschen und kann Meer, Berge und Städte in einem Urlaub genießen. Das breitgefächerte Angebot im Dinnebieer Reisemobil und Caravan Center in Berlin Tempelhof hat für jeden Urlaubstypen das Richtige dabei: von kleinen Reise-Vans über das klassische Alkoven-Wohnmobil bis hin zum luxuriösen Dickschiff.

Bei einem Besuch am Tempelhofer Weg 6 gibt es für Interessenten nicht nur attraktive Frühbucherrabatte, sondern auch eine umfangreiche Beratung.

www.dinnebieer-reisemobile.de

Neue Nachbarschaft

Auf Moabits erstem Weihnachtsmarkt im Schultheiss Quartier überreichte Centermanager Eser Jagmur einen Scheck in Höhe von 4.000 Euro an Bezirksbürgermeister Stephan von Dassel und Marina Naprushkina vom Verein Neue Nachbarschaft sowie an Niklas Alt vom städtischen Integrationsbüro. Mit der Spende wird der Verein Neue Nachbarschaft in Moabit unterstützt, eine der größten ehrenamtlichen Nachbarschaftsinitiativen Berlins.



Eser Jagmur, Stephan von Dassel, Marina Naprushkina, Niklas Alt (v. l. n. r.)

Foto: Pascal Rohé

Cut For You. Ihr Auftritt nach Maß. Maßbekleidung für Damen und Herren.



Auch als Geschenk für Ihre Lieben:
Personalisierte **Geschenkgutscheine**
für Damen und Herren.

Cut For You, Ihr führender Berliner Maßbekleider, fertigt für Sie exklusive und perfekt sitzende Kleidung. Ob Maßanzug, Maßhemd, Maßmantel, Festbekleidung wie Cut, Frack und Smoking mit allen notwendigen Accessoires oder ein Businessanzug nach Ihren speziellen Wünschen - die Grundlage für Ihr Wunschkleidungsstück ist eine ausführliche und unverbindliche Beratung in unseren beiden Ladengeschäften im Herzen Berlins. Aber auch für Damen fertigen wir Businessbekleidung nach Wunsch.

Eine nahezu unbegrenzte Auswahl von Tuchen, Futterstoffen und Ausstattungsvarianten macht Ihr Kleidungsstück genau so einzigartig, wie Sie es sind. Vereinbaren Sie gleich Ihren ganz individuellen Beratungstermin. Wir freuen uns sehr auf Sie!

Cut For You

City Ost

Reinhardtstraße 3

10117 Berlin +49 (30) 280 999 8

City West

Bleibtreustraße 1

10623 Berlin +49 (30) 235 734 3

info@cutforyou.com

www.facebook.com/cutforyouberlin



Diamonds are the Girls' best Friends

Seit über 50 Jahren entwirft und schmiedet Rolf Wingerath feinsten Schmuck aus Weiß-, Gelb- und Feingold sowie Platin. Anlässlich des Goldschmiedemeisterjubiläums gab es in der Berliner Straße 95 in Tegel einen spannenden Vortrag eines Diamantenexperten in dritter Generation über die Faszination, die von diesen wertvollsten aller Edelsteine ausgeht – mit anschließenden Moonlight-Shopping, was aber jederzeit (zu den Öffnungszeiten des Goldschmiede) nachgeholt werden kann.

www.goldschmiede-wingerath.de

Foto: www.geraldkuhn.com



Rolf Wingerath (M.) mit seinen Söhnen Jens (l.) und Pascale (r.)

Foto: Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz



Die höchstgelegenen Hotelsuiten Berlins

Der 1,5 Millionen Euro teure Umbau in luftiger Höhe ist beendet: In der 37. Etage des Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz sind 16 Panoramasuiten eingezogen. Auf der ehemaligen Eventetage, die früher als Casino diente, bestechen die 45 bis 120 qm großen Sky Suites durch ihre geradlinig elegante Innenarchitektur, in der edle Materialien und gediegene Farben dominieren. Luftige, lichtdurchflutete Räume mit 3,20 Meter hohen bodentiefen Fenstern, ein eigener Frühstücksbereich und eine Executive Lounge zählen zu den luxuriösen Besonderheiten. Check-In und Check-Out sind über eine App möglich, für den Zugang kann das Smartphone eingesetzt werden. Eine eigene Homepage (www.skysuiten-berlin.de) steht für Buchungen zur Verfügung.

www.parkinn-berlin.de

MÖGLING IMMOBILIEN BERLIN



TOP
IMMOBILIEN
MAKLER
2018
BERLIN

FOCUS

DEUTSCHLANDS
GRÖSSTE MAKLER
BEWERTUNG

IN KOOPERATION MIT
statista

FOCUS-SPEZIAL
02 | 2018

„Das Heim kann Dir die Welt ersetzen,
doch nie die Welt Dein Heim.“

(aus Italien)

www.moegling-immobilien.de

Telefon: 030 - 815 98 11

cm@moegling-immobilien.berlin



Drei Bundespolizeiorchester – ein Konzert

Zehn Jahre gute Nachbarschaft: Das Bundespolizeipräsidium ist seit zehn Jahren fester Bestandteil in der Landeshauptstadt Potsdam. Dies zeigte die Behörde mit einer musikalischen Premiere in der Metropolis-Halle des Film-parks Babelsberg: Erstmalig standen die Musiker der drei Bundespolizeiorchester aus München, Hannover und Berlin am 22. November gemeinsam auf einer Bühne. Unter der künstlerischen Leitung von Jos Zegers präsentierten die mehr als 140 Angehörigen der Bundespolizeiorchester die musikalische Vielfalt eines symphonischen Blasorchesters. Natürlich durften in einem Filmpark auch einige bekannte Filmmelodien nicht fehlen, so die dramatischen Klänge aus den Filmen „Fluch der Karibik“ und „Star Wars“. Musikalische Unterstützung aus Potsdam kam vom Schülerchor der Evangelischen Grundschule Babelsberg und dem Elternchor „The Mamas and some Papas“ sowie Posaunisten aus den Bläser- und Posaunen- chören der Region.

www.polizei.brandenburg.de/liste/landespolizeiorchester
www.filmpark-babelsberg.de



Suche nach einer steinernen Weltkarte

In einem Materialdepot der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg (SPSG) wurden kürzlich marmorne Bodenplatten identifiziert, die ursprünglich aus der 1964 abgerissenen und 2007 mit Spendenmitteln wiedererrichteten Eremitage im Potsdamer Neuen Garten stammten. Sie rahmten ein kostbares, heute verschollenes Mittelbild mit einer Weltkarte. Für die SPSG ist der Fund Anlass, dieses Mittelbild zu publizieren und damit öffentlich nach dessen Verbleib zu suchen. Alle Hinweise, die auf die Rückkehr der steinernen Weltkarte hoffen lassen, sind willkommen: Erinnerungen von Zeitzeugen, historische Fotografien oder Dokumente.

Alles über die Geschichte der Eremitage unter www.spsg.de Informationen bitte an: Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg (SPSG), Generaldirektion/ Pressesprecher, Postfach 601462, 14414 Potsdam, Tel.: 0331 / 96 94 318, E-Mail: weltkarte@spsg.de



Digitale Rekonstruktion des zerstörten Marmorfußbodens mit der verschollenen Weltkarte

von Marie Weiß ■

WELLENSTEYN

Authentic functional Jackets

Funktionsbekleidung Berlin GmbH

Rescue Parka
RESP-66 | Midnightblue

Brasilera
BRAS-640 | Saffron

Meteorite
METE-194 | Army

Schneezauber
SZ-66 | Black

Europa Center
Tauentzienstr. 9-12

Friedrichstraße 58
U-Bahn Stadtmitte

Im **ALEXA**
Grunerstr. 20, 1. OG



EIN BÜRO IN BERLIN.

Mehr als 50 Rechtsanwälte
vor Ort.

Wir sind eine führende, internationale und unabhängige deutsche Wirtschaftskanzlei mit mehr als 290 Rechtsanwälten, Steuerberatern und Wirtschaftsprüfern an Standorten in Deutschland, Russland, China sowie Brüssel. In unserem Hauptstadtbüro stehen bei der Beratung die Branchen Öffentliche Hand, Immobilienwirtschaft, Gesundheitswesen, Energiewirtschaft, Dienstleistung und Medien im Fokus.

WWW.BEITENBURKHARDT.COM

**BEITEN
BURKHARDT**

Warum werden Immobilien immer teurer – wer ist die treibende Kraft?



Dass Immobilien in der Vergangenheit vor allem in Großstädten teurer geworden sind, ist vielen aufgefallen. Dabei sind höhere Baukosten der hauptsächliche Preistreiber. Diese zu regulieren ist in der Praxis kaum umsetzbar. Vielmehr sollte die Politik in Sachen moderatere Bepreisung städtischer Grundstücke aktiv werden.

Gerade im vergangenen Jahr stiegen und stiegen die Immobilienpreise für Wohnungen und Häuser. Insbesondere die Menschen, die in Berlin, Frankfurt und München etwa nach einer neuen Eigentumswohnung suchen, bekommen die Preissprünge zu spüren. Dennoch ist Mieten nicht unbedingt die bessere Alternative: Die Neubaumieten liegen in fast allen Metropolen deutlich im zweistelligen Bereich, in München

im höherwertigen Segment bereits meistens über 20 Euro pro Quadratmeter.

Wer aber ist nun „schuld“ an den Preissteigerungen? Schon seit Längerem wird in einzelnen Großstädten gezielt Politik gegen die private Immobilienwirtschaft betrieben. Dabei wird zunehmend der Eindruck erweckt, dass insbesondere Projektentwickler für die steigenden Immobilienpreise verantwortlich seien. Die

Realität ist eine andere. Das zeigt ein Rechenbeispiel für den Kauf eines Neubaus in Berlin.

Preistreiber Nummer 1: Bauhaupt- und Nebenkosten

Der Verkaufspreis – ohne Kaufnebenkosten – für eine Wohnung in einem beispielhaften Mehrfamilienhaus in Schöneberg beträgt in diesem Fall 6.000 Euro



Foto: Esther Stosch / pixelio.de

pro Quadratmeter. Den größten Anteil bilden dabei mit insgesamt 48 Prozent die Baukosten. Diese lassen sich zum einen in die Bauhauptkosten unterteilen, wozu etwa Aufwendungen für den Rohbau, die Heizung, die Kabelschächte sowie den Einbau der Fenster zählen, und zum anderen in die Baunebenkosten. Letztere fallen beispielsweise für die technische Planung – unter anderem Statik und Elektrik – sowie den Architekten an. Das entspricht bei dem Haus in Schöneberg 2.880 Euro je Quadratmeter. Allein im Zeitraum von 2012 bis 2017 sind die Bauhaupt- und Nebenkosten deutlich um 35 Prozent gestiegen. Die

höchste Preisdynamik zeigte sich in den Jahren 2016, 2017 und im laufenden Jahr 2018. Gleich drei Preistreiber stechen dabei besonders hervor:

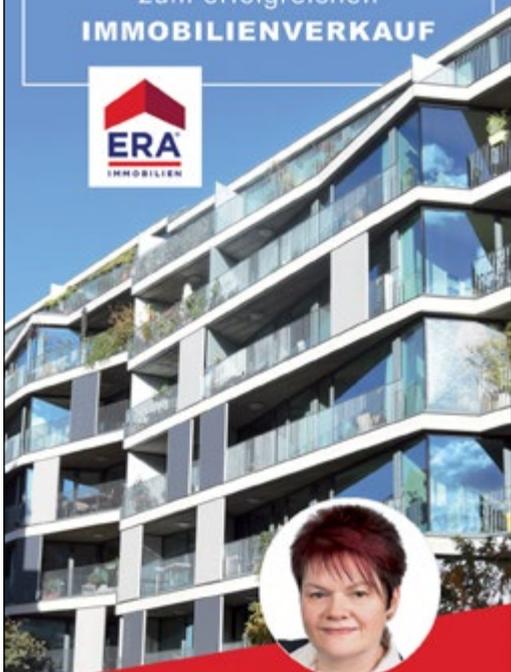
So wurden etwa die Regulierungen im Hinblick auf die Dämmstoffstärke oder die Fensterverglasung durch die Energie-Einsparverordnung 2016 (EnEV) verschärft. Das verteuert die Baukosten allein in diesem Bereich um bis zu fünf Prozent innerhalb eines Jahres. Handwerksbetriebe sind zudem in den Metropolen enorm ausgelastet. Wer kurzfristig einen Fachmann benötigt, etwa für die Isolierung der Fenster oder die Däm-

mung, zahlt meistens einen höheren Preis dafür. Die Firmen können sich ihre Auftraggeber aussuchen. Das betrifft nahezu alle Bereiche, von den Rohbauarbeiten bis hin zur Elektrik. Die daraus resultierenden Zusatzkosten im Vergleich zu 2017 entsprechen vier bis fünf Prozent mehr.

Ein dritter Preistreiber sind die Materialkosten. Durch Engpässe in der Beschaffung von Material und Spezialmaschinen sind Betonarbeiten binnen eines Jahres um 5,4 Prozent teurer geworden. Gleiches gilt für Dacharbeiten und Zwischendecken. Und auch die Arbeitgeberverbände der Metall- und Elektroindustrie beklagten im dritten Quartal 2018 Produktionsengpässe, weil das Material knapp war. ▶

IMMOBILIENVERRENTUNG
Der **NEUE WEG**
zum erfolgreichen
IMMOBILIENVERKAUF







ERA Heidi Buttgerreit Immobilien
Pettenkoferstrasse 3
10247 Berlin
Tel. +49 (0) 30 4224754
www.buttgerreit-immobilien.de



All das verteuert eine Immobilie, was sich auch beim Beispiel Berlin-Schöneberg zeigt: Die Finanzierungskosten der Bank und Aufwendungen für das Marketing und den Verkauf des Mehrfamilienhauses belaufen sich zusammen auf sieben Prozent. Mit lediglich 13 Prozent am Verkaufspreis ist der Projektentwickler beteiligt. Hierbei handelt es sich um den Deckungsbeitrag – der Projektentwickler bezahlt beispielsweise seine Architekten oder technischen Mitarbeiter. Zudem trägt der Entwickler für den gesamten Bauprozess bis hin zur Fertigstellung das

Risiko. Weitere fünf Jahre danach haftet er für etwaige Mängel. Letztlich wird das Mehrfamilienhaus für etwa 6.000 Euro pro Quadratmeter zuzüglich Erwerbsnebenkosten wahlweise an Eigentümer oder Kapitalanleger veräußert.

Grundstückspreise haben sich in nur einem Jahr verdoppelt

32 Prozent und somit 1.920 Euro pro Quadratmeter fehlen noch bei dieser Rechnung. Es betrifft die Grundstückskosten, die sich in den Metropolen binnen eines Jahres nahezu verdoppelt haben.

Eine entscheidende Rolle kommt den Bundesländern zu. Sie haben Zugriff auf jene Grundstücke, die entweder aus eigenen Beständen oder aus Bundesbeständen stammen. Doch in Berlin gehen diese Grundstücke fast ausschließlich an wenige städtische Gesellschaften, die selbst nicht immer über ausreichende Kapazitäten verfügen, um den Bau schnell umzusetzen. Ratsam wäre es bei der Vergabe von Grundstücken der öffentlichen Hand gerade diejenigen Projektentwickler zu berücksichtigen, die in den vergangenen Jahren tatsächlich Wohnungen gebaut haben und



In der Münchener Straße in Schöneberg entstehen 21 Eigentumswohnungen für anspruchsvolle Wohnwünsche



Fotos: PRIMUS Immobilien AG



Foto: Thorben Wengert / pixelio.de

sich für innovative Konzepte einsetzen. Das sind also all jene, die nicht mit steigenden Grundstückspreisen spekuliert haben. Gerade geringere Bodenpreise sorgen für geringere Gesamtkosten und ermöglichen bezahlbares Wohnen. Das Fazit lautet: Nicht ein Automatismus darf darüber entscheiden, welche Bauherren Zugriff auf die Grundstücke bekommen, sondern welche durchdachten Konzepte sich letztlich durchsetzen.

von Gastautor Sebastian Fischer
(Vorstand PRIMUS Immobilien AG) ■

www.primusimmobilien.de



Foto: PRIMUS Immobilien AG

Sebastian Fischer, Vorstand der PRIMUS Immobilien AG

Niederberger
Gruppe



Perfektion ist unsere Leidenschaft.
Seit 1924.

Qualität entscheidet

Qualität bedeutet für uns mehr, als den Einsatzort mit einer „sauberen“ Leistung zu übergeben. Qualität muss jeden Tag neu erarbeitet werden. Von unseren mehr als 3.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Deshalb liegt die Führung aller bundesweiten Niederberger Betriebe ausschließlich in den Händen qualifizierter Meister des Gebäudereinigerhandwerks. Perfektion ist unsere Leidenschaft. Seit 1924.

Gebäudedienste • Bundesweit

- 

Von A wie Autohaus bis Z wie Zentralsterilisation. Unsere Konzepte sind maßgeschneidert. Definitiv.
- 

Wenn wir gehen, können Sie arbeiten. Ihre Anlagen sind bei unseren Fachleuten in den besten Händen. Garantiert.
- 

Gepflegte Reinheit zum Wohlfühlen. Der erste Eindruck zählt. Tag für Tag.
- 

Service bis in den letzten Winkel. Hausmeister, Grünanlagen oder Winterdienste. Auf uns ist Verlass.
- 

Immer da, wenn man uns braucht. Vom Aufbau bis zur Endreinigung. Immer kompetent.

NIEDERBERGER Berlin GmbH & Co. KG
Am Schlangengraben 2 | 13597 Berlin | Telefon 030. 35 18 99-0
berlin@niederberger-gruppe.de | www.niederberger-gruppe.de

Aachen | Berlin | Bochum | Bonn | Duisburg | Düsseldorf | Köln | Mainz | Oytten | Strausberg ... und Stützpunkte bundesweit



Alle guten Dinge beginnen mit B:

Berlin. Brandenburg. Bad Saarow

Und zwei gute Dinge bzw. einzigartige Resort-Marken befinden sich in Bad Saarow auf einem Gelände: das A-ROSA Scharmützelsee und das a-ja Bad Saarow. Das Resort. Also gleich zwei gute Gründe, um dort einen Aufenthalt zu planen.

Schön ist es hier, keine Frage. Dicht an das Seeufer geschmiegt, fügt sich das über 300 Hektar große Resort-Gelände harmonisch in die Landschaft ein. Viele Gäste kommen aus Berlin, so wie damals, in den Zwanziger- und frühen Dreißigerjahren, als die Prominenz aus Sport und Kultur diesen „Geheimtipp“ für sich entdeckt hat. Besonders nach der Wende erwachte das brandenburgische Idyll zu neuem Leben. Damals wie heute finden namhafte Politiker, ruhesuchende Sportler, Prominente aus Film- und Fernsehen, aber auch Familien mit Kindern, den Weg nach Bad Saarow. Eingebettet in das Westufer des Scharmützelsees, liegen das A-ROSA Resort sowie das Partnerhotel a-ja und laden

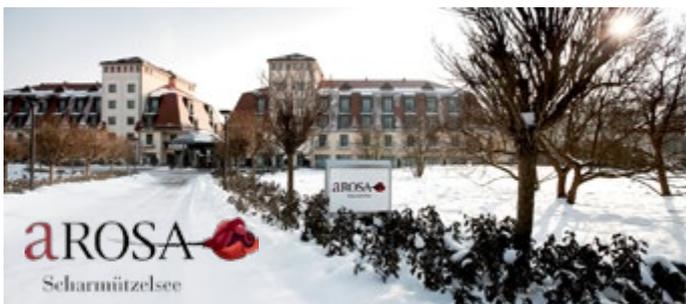
zum Verweilen ein. Grund genug sich das Reiseziel Bad Saarow einmal genauer anzuschauen. Einen oder mehrere Tage erlebt man am besten selbst im Kreis der engsten Freunde oder der Familie.

Imposant, aber dennoch nicht zu aufdringlich empfängt einen das Resort-Gelände und ist geradezu versteckt hinter dicht bewachsenen Bäumen. Die Weitläufigkeit der gesamten Anlage lässt sich hier erst einmal nur erahnen. Die Variabilität und unzähligen Möglichkeiten erkennt man jedoch sehr schnell: zwei erstklassige Hotels mit insgesamt über 300 Zimmern, das A-ROSA und das a-ja, vier Golfplätze, Tennisakademie,

Yachtakademie, Tausende Quadratmeter Spa-Landschaft und unzählige Tagungsmöglichkeiten für hochkarätige Veranstaltungen.

A-ROSA Scharmützelsee
Parkallee 1 | 15526 Bad Saarow
Tel: +49 3363160
scharmuetzelsee@a-rosa.de
www.a-rosa.de

a-ja Bad Saarow. Das Resort.
Am Golfplatz 2 | 15526 Bad Saarow
Tel. +49 40 / 69 63 52 580
info@ajaresorts.de
www.ajaresorts.de



A-ROSA Scharmützelsee



a-ja Bad Saarow. Das Resort

Flammende FLAMMENDE LEIDENSCHAFT ... Leidenschaft

Zaubergarten

Um filigrane Blätter aus kostbaren pinkfarbenen Turmalinen ranken sich mit Diamanten besetzte Ornamente:
Das ausdrucksstarke Set Zaubergarten in 18 Karat Roségold.

Ein Meisterstück aus dem Atelier von Juwelier Leicht.

**Leicht**
JUWELIERE

Juwelier im Hotel Adlon

Unter den Linden 77 · 10117 Berlin
Tel. 030/2 29 02 12 · Fax 030/2 29 02 13
www.juwelier-leicht.de

top regional

Mit der Sonne im Gepäck haben wir uns für Sie auf die Suche nach dem ganz Besonderen in Berlin, Brandenburg und Hamburg gegeben und ein kleines, feines Potpourri für Sie zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren und verführen ...



1

Die Goldkörner werden schonend mit ausgewählten BIO-Zutaten und ohne Zusatz von Industriezucker in der kleinen Berliner Manufaktur geröstet. Es gibt sie in exotischen Geschmacksrichtungen. Unser Favorit: „Happy Buddha“ oder doch „Morning Spirit“? Einfach alle probieren.
www.goldkoerner-berlin.de

2

Das Familienunternehmen Berliner Brandstifter hat sich der Herstellung besonders edler Brände verschrieben. Viele Botanicals für den Berlin Dry Gin und den Berlin Vodka werden in einem eigens angelegten Garten angebaut und per Hand geerntet.
www.berlinerbrandstifter.com

3

Das Berliner Schmucklabel Meerglanz gestaltet einzigartige Unikate, die von Designerin Katrin Ollech handgefertigt werden und eine eigene Geschichte erzählen. Die Unique Edition und Mermaid Collection umfasst neben Ohringen auch Ketten, Armbänder und Ringe.
www.meerglanz.com

4

Der Geistliche kommt aus dem Kloster Wöltingerode im Ostharz. Rund 50 Kilogramm feinste Himbeeren aus der Region wurden für die 600 Premieren-Flaschen verwendet – ein fruchtig-milder Startschuss für die Produktreihe, denn weitere Geistliche sollen folgen.
www.woeltingerode-shop.de

5

Wild auf Wild: Als lizenzierter Jäger und erfahrener Küchenmeister bietet Michael Bjarsch im Müncheberger Hofladen Wildfleisch aus Brandenburger Wäldern und vielfach ausgezeichnete Produkte an. Zudem gibt es Kurse über die fachgerechte Zubereitung und Zerlegung von Wildfleisch.
www.wildhof-müncheberg.de

6

Kaltgepresst, naturtrüb und frisch: Seit Jahrhunderten ist Leinöl ein traditionelles Leibgericht der Lausitzer. In der Kanow-Mühle wird es wie in alten Zeiten mit einer Maschine von 1911 hergestellt. Es ist ein sehr mildes Öl, dessen wertvolle Inhaltsstoffe sehr gesund sind.
www.kanow-muehle.de

7

Im coolen Retrolook kommt der Barschrank Harri aus der Manufaktur [more] bei „Der neue Beckmann“ daher. Die Schübe und Fächer im dezent beleuchteten Inneren bieten Platz für Flaschen, auf der Ablagefläche kann „gemixt“ werden und in den Türen sind Halterungen für Gläser.
www.derneuebeckmann.de/shop

8

Nach dem erfolgreichen Launch der vier „New Era Pilsener“ brachte die Ratsherrn Brauerei jetzt schon das fünfte Mitglied der neuen Bier-Familie auf den Markt: ein Pilsener aus fruchtigem Callista Hopfen gebraut und zu dem neuen „Wet Hopped“ verarbeitet.
www.ratsherrn.de



8

7



2



3



4



6



5

Reinickendorfer Historie zum Leben erwecken

Der Heiligenseer Frank Max Polzin nimmt auf seinen Lichtbildervorträgen alle mit in die Vergangenheit. In der Gegenwart hat er bei unserem Interview ein verschmitztes Lächeln im Gesicht, die Weste mit aufgedruckten Posthörnern und weißes Haar. So wie die Reinickendorfer ihren „Postmaxen“ kennen.

Am liebsten „entführt“ er bei Lichtbildervorträgen seine Zuschauer in längst vergangene Zeiten, kramt Vergessenes aus der Erinnerung hervor und zeigt auf historischen Bildern, wie Heiligensee, Tegel & Co. einmal ausgesehen haben.

Warum kennen Sie Reinickendorf so gut?

Das liegt sicher an meinem Beruf. Ich war mit Leib und Seele Postbote. Angefangen habe ich 1963 auf dem Postamt in Tegel als Postjungbote; dann wurde ich als Postschaffner übernommen. Danach wurde ich Oberschaffner, Hauptschaffner und Postbetriebsassistent. Ich erhielt einen festen Bezirk – und das war Heiligensee. 26 Jahre war ich dort als Zusteller tätig. Das war eine tolle Zeit, in der ich viel über Reinickendorf erfahren habe.

Wann begann das Interesse für die Bezirkshistorie?

Mit der Sammelleidenschaft ging es nach meiner Pensionierung 1999 los. Da stand erst einmal Heiligensee im Fokus, wo sich mein zweites großes Hobby befindet: mein Garten. Später hat sich das Sammeln auf Reinickendorf, Borsigwalde, Tegelort und Konradshöhe ausgeweitet. Ganz intensiv befasse ich mich derzeit mit dem historischen Tegel.

Wie viele Bilder haben Sie in Ihrer Sammlung?

Die Sammlung besteht mittlerweile aus knapp 2.000 historischen Ansichten.

Was fasziniert Sie so sehr daran?

Es sind die Details, die in den Bildern stecken. Die alten Fotos sind sehr klein – teils nur 6 mal 6 Zentimeter. Ich habe es mir zur Aufgabe gemacht, jedes Foto auf Din A 4 zu vergrößern. So habe ich Dinge entdeckt, die sonst nicht zu erkennen wären. Die alten Autos, die Kleidung der Menschen, die historische



Postmaxe ist stolz auf seine umfangreiche Sammlung historischer Bilder von Tegel, Heiligensee & Co.

Foto: Christiane Flechtner

Schrift auf den Straßenschildern – jedes Bild hält eine Unzahl an Überraschungen bereit – und das fasziniert mich so sehr.

Wo sind Sie gern unterwegs?

Ich starte meinen Spaziergang gerne in Alt-Tegel und laufe über die Greenwichpromenade und entlang der Malche bis in die Sandberge nach Heiligensee. Unterwegs mache ich einen Abstecher zur Dicken Marie als Berlins ältestem Baum und zu Berlins höchstem Baum, einer 45 Meter hohen Lärche.

Was fehlt Ihnen noch in Ihrer Sammlung?

Aufgrund meiner Sammelleidenschaft bin ich immer auf der Suche nach Büchern und Bildern. Und so suche ich ein Foto einer mit einem beweglichen Mittelteil ausgestatteten Holzbrücke von Heiligensee über die Havel nach Nieder Neuendorf, die von den Russen nach dem Krieg gebaut wurde. Außerdem interessiert mich ein Buch mit Zeichnungen und Texten von Heiligensee, das sich im Stadthaus in Mitte befand und nun verschwunden ist.

von Christiane Flechtner ■

www.postmaxe.de



Vertrauen erfahren.

Top-Leasingrate
mtl. **215,00 €¹**

Ein gutes Geschäft, an dem Sie nicht vorbeikommen. Volkswagen für Selbstständige.²

Passat Variant Trendline 2.0 TDI SCR, 110 kW (150 PS), 6-Gang

Kraftstoffverbrauch, l/100 km: innerorts 5,1/außerorts 3,8/kombiniert 4,3/
CO₂-Emissionen, g/km: kombiniert 114.

Ausstattung: Airstop-Ganzjahresreifen 215/60 R16, Einparkhilfe, Klimaanlage, Multifunktionsanzeige „Plus“, elektronische Parkbremse, Multikollisionsbremse u. v. m.

Geschäftsfahrzeug Leasingrate monatlich

215,00 €¹

Sonderzahlung:

0,00 €

Laufzeit:

48 Monate

Laufleistung pro Jahr:

10.000 km

¹ Ein Angebot der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorn Str. 57, 38112 Braunschweig, für gewerbliche Einzelabnehmer mit Ausnahme von Sonderkunden für ausgewählte Modelle. Bonität vorausgesetzt. Zzgl. Überführungskosten und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

² Professional Class ist ein Angebot für alle Selbstständigen. Einzelheiten zur jeweils erforderlichen Legitimation erfahren Sie bei Ihrem teilnehmenden Volkswagen Partner. Abbildung zeigt Sonderausstattungen gegen Mehrpreis. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand 09/2018.

Professional Class

Volkswagen für Selbstständige



Volkswagen

Volkswagen Automobile Berlin GmbH

Berlin-Tegel, Berliner Straße 68, Tel. 030 / 89 08 49 49, www.vw-ab.de



Nun aber bleibet
Glaube, Hoffnung, Liebe
diese drei, aber die Liebe ist
die größte unter ihnen.
1. Korinther 13, 13.

Heiligensee

ein Dorf mit Tradition in Berlin

In der vergangenen Ausgabe sind wir durch das Fließtal von Tegel bis Waidmannslust gelaufen, haben das Tegeler Fließ genau unter die Lupe genommen und die Wasserbüffel besucht. In der aktuellen Ausgabe führt der Weg nach Norden zu einem besonderen Ziel: der Erkundung des Ortsteils Heiligensee.

Den Namen hat der knapp elf Quadratkilometer große nordwestlichste Ortsteil Berlins, der 2008 seinen 700. Geburtstag feierte, von einem See, in dem einer Sage nach eine Kirche versunken ist. An stillen Tagen könne man die Kirchturmspitze durch die Wasseroberfläche erkennen und die Glocke erklingen hören, heißt es.

„Von Tegel ist es lediglich ein Katzensprung“, erklärt Frank Max Polzin, der in Heiligensee als Postbote tätig war. Die gemütliche Wanderung führt von Alt-Tegel entlang der Greenwichpromenade, über die rot leuchtende Sechserbrücke, am Malchsee entlang bis zum Schwarzen Weg. Dort lohnt sich ein

Abstecher zur Revierförsterei Tegelsee, denn in den dazugehörigen Gehegen kann man einige Wildtierarten wie Wildschweine, Damwild und Muffelwild ganz in Ruhe beobachten.

Die Revierförsterei am Schwarzen Weg hat eine lange Tradition: Bereits 1848 bezog der erste Förster den neu gegründeten Standort am Tegeler See. Das damalige Forsthaus existiert bis heute als Wohn- und Dienstsitz des amtierenden Revierleiters in unmittelbarer Nähe des Wildgatters. 13 Förstergenerationen wohnten unter diesem Dach. 2009 ist Revierförster Frank Mosch hier eingezogen und seitdem für den 704 Hektar großen Schutz- und Erholungswald zuständig. ▶



Fotos: Christiane Flechtner

OPTIK HEYER

Brillen in Tegel

Antje Fischer
gepr. Augenoptikerin
und Geschäftsinhaberin

Alt-Tegel 7
13507 Berlin
Tel.: 030-433 41 78
E-Mail: brillen-in-tegel@live.de
www.brillen-in-tegel.de

Technisch individuelle Anpassung
von Gleitsichtgläsern
Spezialist für Brillen am Arbeitsplatz



Die Bar – Tegel
Markthalle
13507 Berlin-Tegel
Öffnungszeiten:
MO – FR: 8 – 19 Uhr
SA: 8 – 16 Uhr



sky

Die Bar – Frohnau
Welfenallee 6
13465 Berlin-Frohnau
Tel.: 030 / 406 36 267
täglich ab 16 Uhr



Die Heiligenseer Baumberge

Zurück auf dem breiten Waldweg, geht es weiter in Richtung Norden. Nachdem die Konradshöher Straße überquert ist, ist Berlins höchster Baum nicht mehr weit. Die Burgsdorf-Lärche ragt 45 Meter in die Höhe. Sie erhielt ihren Namen von dem Mann, der sie im Jahr 1795 pflanzte: Friedrich August Ludwig von Burgsdorf war im 18. Jahrhundert Direktor der Forstakademie in Berlin.

Nach etwa zwei Kilometern heißt es dann „rechts abbiegen“ in eine für Berlin einzigartige Landschaft: die Heiligenseer Baumberge. Dabei handelt es sich um eine Binnendünenlandschaft, die zum Ende der letzten Eiszeit entstand. Bis zu 60 Meter hoch ragt die aus weißem Puder-sand bestehende Düne aus dem Wald-gebiet heraus. Durch die Besonderheit dieses Naturschutzgebietes, das als Na-tura-2000-Gebiet auch zum zusammen-hängenden Netz von Schutzgebieten in-nerhalb der Europäischen Union gehört,



Fotos: Christiane Flechtner

Das Straßenbahndepot



Bar|Restaurant
Konzerte|Events
Jazz, Soul & more

Reinickendorfs erste Adresse
für Entertainment

Ticketbuchungen über die Webseite
Mieten Sie uns für
Ihre Privat- oder Firmenfeier.

Oraniendamm 72 · 13469 Berlin
www.loci-loft.de
info@loci-loft.de

sind hier auch ganz besondere Tier- und Pflanzenarten heimisch. Ob Behaarter Ginster, Besenheide oder Heidenelke – selbst die vom Aussterben bedrohte Violette Schwarzwurzel gedeiht hier gut. Bei der Fauna findet sich der bedrohte Kiesbankgrashüpfer, die Knoblauchkröte und die Zauneidechse in den Baumbergen.

Landwirtschaft und Fischfang

Bis ins 20. Jahrhundert lebten die Heiligenseer größtenteils von den Erträgen der Landwirtschaft, davon zeugen heute noch zwei große Felder. Fangfrischen Fisch wie Aal und Zander erhalten Heiligenseer seit mehr als sechs Jahrzehnten von der Havelfischer-Fischerei und frisches Fleisch liefert Bauer Zorn in der vierten Generation von eigenen Rindern. Die braunen Limousin-Rinder gehören für viele Heiligenseer zum Ortsteilbild ebenso dazu wie der See und die Dorfkirche. Viele Anwohner haben in den 1980er-Jahren sogar für den Landwirt und den Erhalt seiner Felder mit Erfolg demonstriert. Angefangen hat die Traditionsfamilie

Zorn allerdings in Spandau und Borsigwalde. In Spandau gehörte der Familie der größte Gemüseanbaubetrieb. Jochen Zorn übernahm dann 1966 nach der Heirat mit Waltraud Zickerick als 26-Jähriger den Betrieb seiner Frau, einen Molkereibetrieb in Borsigwalde. Dieser Betrieb wurde 1902 in der Schubartstraße 44 gegründet und bestand 1966 aus 50 Milchkühen und 200 Mastschweinen. Drei Felder in Heiligensee wurden in den 1960er-Jahren erstmals mit Getreide bewirtschaftet, um Futter für die Milchkühe zu liefern. Bis 1985 wurde der Molkereibetrieb fortgeführt, danach hielt Jochen Zorn noch 130 Schweine. Die Schweineställe wurden jedoch im Jahr



Heiligensee von oben

2000 abgerissen, nachdem der Landwirtschaftsbetrieb endgültig auf das Heiligenseer Nordfeld nahe der Heiligenseestraße verlegt worden war. Heute züchtet der Traditionsbetrieb ausschließlich die widerstandsfähigen Limousin-Rinder.

Schmiedekunst seit 1720

Tradition hat nicht nur der Landwirtschaftsbetrieb zwischen Dachsbau und Schulzendorfer Straße, sondern auch die Heiligenseer Dorfschmiede auf der Dorf-Aue von Alt-Heiligensee. Hier wird seit 1720 mit Liebe zum Detail gearbeitet. Während jedoch früher die Schwerpunkte auf Hufbeschlag und Wagenbau lagen, geht es heute um Handläufe an Treppen für die ältere Generation oder geschmiedete Zäune. „Die Schmiede ist mein Wohnzimmer“, erklärt Schmiedemeister Jupp Kaiser. Seine Anfänge vor mehr als 40 Jahren waren kurios: „Als ich 13 Jahre alt war, hat mich mein Vater hier abgegeben“, erinnert sich der heute 54-Jährige. „Zwar hat der damalige Schmied



Schmiedemeister Jupp Kaiser

gesagt, er brauche niemanden. Mein Vater erklärte mir jedoch, dass ich hier so lange warten soll, bis ich gebraucht werde. Nach acht langen Stunden war ich eingestellt. So habe ich in der Schmiede

angefangen und sie im Jahr 2001 übernommen.“ Seitdem geht es bei Kaiser fast ausschließlich um „heißes Eisen“. „Der Job ist mein Traumjob“, sagt er, während er den Stahl bearbeitet, den der Schmiedemeister vorher ins rund 1.800 Grad heiße Feuer gehalten hatte. „Ich habe eben mein Hobby zum Beruf gemacht.“

Die sechs Mitarbeiter inklusive Azubis und Sekretärin sind ein eingespieltes Team, das die alten Traditionen auch heute noch fortführt und Aufträge nach den Wünschen der Kunden präzise umsetzt. „Wir sind ein etablierter Handwerksbetrieb, bei dem noch traditionell am Feuer geschmiedet wird. Jahrelange Arbeit im Bereich der Metallbearbeitung und -gestaltung machen uns zu Experten in der Herstellung und Montage individueller Kundenwünsche.“ So ist auch die längste Bar Europas hier entstanden, die nun als besonderer Hingucker die Event-Location „Wasserwerk“ am Hohenzollerndamm 208 ziert.

von Christiane Flechtner ■

Kaffeegenuss pur

Anzeige

Die „Alte Dorfschmiede“ in Heiligensee findet man auch in der Ruppiner Chaussee 289, und zwar als ganz besondere Kaffeemischung.

Diese besondere Mischung aus verschiedenen Kaffeesorten eigens kreiert hat Christian Sakowski, der sie in seinem Kaffeegeschäft & Kaffeebar Sampor Kaffee in Heiligensee anbietet. „Die Schmiede ist ein sehr kräftiges, heißes Handwerk, und so muss auch der Kaffee sein“, erklärt er. 2015 hat Sakowski eine Ausbildung zum Barista & Kaffeeröster durchlaufen und im April 2017 das Kaffeegeschäft eröffnet. Die Welt des Kaffees mit dem Motto „Erinnern – Entdecken – Erleben“ ist die Devise des Inhabers, der das kleine Geschäft mit Leidenschaft und viel Liebe zu dem schwarzen und heißen Genussmittel führt und auf nur 34 Quadratmetern etwas ganz Großes geschaffen hat. „Dabei steht ‚Erinnern‘ für mein Sammlerportal mit mehr als 4.000 Seiten und mehr als 8.000 Bildern zum Thema ‚Kaffee‘“, erklärt der 48-Jährige. Das Wort „Entdecken“ stehe für seinen „Vintage Coffee Club“, bei dem es um

die Nutzung historischer Gebrauchsgegenstände für die Zerkleinerung, Zubereitung und Aufbewahrung geht. Er verkauft nicht nur seinen Kaffee, sondern zelebriert jede einzelne Minute in seinem liebevoll ausgestatteten Geschäft. Angefangen mit 14 Kaffeesorten, bietet der Heiligenseer heute rund 50 verschiedene Sorten sowie eine kleine Auswahl an Tee und Trinkschokladen an. Ob „Kaminfeuer für Kaminlose“, „Uffwachtee“ oder „Rumtopf für Abstinenzler“ – allein schon die Teennamen zaubern ein Lächeln ins Gesicht der Kunden. Außerdem gibt es noch den „Heiligenseer Familienkaffee“ als besonderen Kaffee aus dem Heimat-Ortsteil. Was es damit auf sich hat, erzählt Christian Sakowski ausführlich bei einem Besuch in seinem Geschäft.

Sampor Kaffee Berlin
Ruppiner Chaussee 289, 13503 Berlin
www.sampor-kaffee-berlin.de





Wohlige Winter-Wärme

Wenn die Tage kürzer, dunkler und kälter werden, sehnen wir uns nach Geborgenheit und Wärme. Diese Bedürfnisse werden beispielsweise von einem Kachelofen oder Kamin bestens befriedigt. Beide sind Energiequellen im doppelten Sinn: sparsame und zeitgemäße Heizungen, die aber – anders als konventionelle Heizkörper – Gemütlichkeit ausstrahlen. Gibt es denn etwas Schöneres als ein Buch, ein Glas Wein und ein wärmendes knisterndes Feuer?

Zur kühleren Jahreszeit fühlen wir uns am wohlsten, wenn es in unserem Zuhause angenehm warm ist. Wie dieser Zustand erreicht wird, ist zwar einigen nicht so wichtig, andere legen aber dabei großen Wert auf die Optik und die bestimmte Atmosphäre, die durch Öfen und Kamine erzeugt wird. Feuer hatte schon von jeher ei-

ne magische Anziehungskraft auf den Menschen und heute noch ertappen wir uns dabei, dass wir gerne zum Martins- oder Osterfeuer und in die Flammen eines Feuerkorbes im Garten schauen. Die Geschichte des Kamins reicht ungefähr 800 Jahre zurück, damals wurde er meist als schlichte Wärme- und Kochstelle genutzt oder er

diente als prunkvolle Zierde in Herrenhäusern und Schlössern. Mit der Verbreitung der Öl- und Gasheizungen verschwand der Kamin hierzulande allerdings weitestgehend von der Bildfläche – bis er dann vor rund 20 Jahren wieder auftauchte. Zum einen galt es plötzlich als schick, einen zu haben, zum anderen war es in Zeiten



der Energiekrise und steigender Öl- und Gaspreise viel günstiger, mittels eines Kamins oder Ofens die Wohnung zu heizen. Mittlerweile stimmt Letzteres nur noch zum Teil. Eher ein Beweggrund ist es, dass es einfach schön und kuschelig ist, am Feuer zu sitzen. Auch wenn offene Flammen im Ruf stehen umweltschädlich zu sein

und wenig energieeffizient sind, gibt es doch genug Möglichkeiten, auch so eine angenehme Atmosphäre, Gemütlichkeit und Geborgenheit zu schaffen. Da glücklicherweise die Geschmäcker verschieden sind und sich das Angebot dem anpasst, gibt es viele Wege, dieses „Hygge“-Gefühl zu verwirklichen. ▶

Kaminpalast

Kaminöfen der Spitzenklasse



Ein Kamin – Herzstück der Gemütlichkeit. Kamine und Öfen schenken wohlige Wärme und erhöhen auf beinahe mystische Weise die Wohnqualität. Der Blick in das Feuer verzaubert und verbindet seit Generationen.

Kamine und Öfen von:



Nordpeis morso

LEDA Contura

DROOFF skantherm

sowie Kaminzubehör
und Schornsteine.



Kaminpalast
Verkaufsräume: Tegeler Weg 3 und 5
10589 Berlin

Tel.: 030 345 96 41

Fax: 030 344 91 02

E-Mail: info@kaminpalast.com

Öffnungszeiten:

Dienstag–Freitag von 11 bis 18 Uhr,

Samstags von 10 bis 13 Uhr sowie

jederzeit nach telefonischer Vereinbarung

www.kaminpalast.com



Foto: epr/Mandl & Bauer GmbH

Baumarkt oder Fachmann?

Nachhaltig wollen wir leben, den CO₂-Ausstoß verringern und energieeffizient sowie ressourcenschonend heizen – doch wo bleibt die Gemütlichkeit? Ganz einfach: Sie steckt oft in einem Kachelofen vom Fachmann. Als erstes sollte man sich überlegen, was man haben möchte und was sich der individuellen Wohnsituation am besten anpasst. Dann kommt die Frage: Baumarkt oder Fachmann? Dieser kann oft am besten individuelle Geschmäcker und Anforderungen in die richtigen Bahnen bzw. zum richtigen Kamin oder Ofen lenken. Denn bei Größe, Design und Preis des gewünschten Feuermöbels gehen die Meinungen oft auseinander. Junge Leute haben vielleicht ein kleineres Budget und bevorzugen ein auffälliges Design bei ihrem Einsteigermodell für die erste eigene Wohnung, wollen aber dennoch nicht auf technische Innovationen mit modernem Design verzichten. Um das Richtige zu finden, bedarf es da einer guten Beratung. Doch auch ältere potenzielle Kunden sind oft hin- und her gerissen zwischen kostengünstiger Variante oder schlichter Eleganz, setzen aber mehr auf zuverlässige, solide Öfen in zeitloser Optik mit unkomplizierter Technik. Beliebte sind

beispielsweise Öfen mit Baukastensystemen, die sich flexibel an die eigenen Vorstellungen wie eine Erweiterung mit Holzlagerflächen und eine Sitzbank anpassen. Die Module können dann auch als Wohnwand zusammengestellt und mit Keramik verkleidet werden.

Besonders hochwertige Öfen zeichnen sich dadurch aus, dass die Wärme zunächst gespeichert und dann erst nach

Stunden langsam abgegeben wird. Überheizen ist somit ausgeschlossen, Effizienz wird dabei großgeschrieben. Ein echtes Schmuckstück in puncto Design und Komfort ist der Brikettofen Mr. Wu der Firma Austroflam. In diesem schlanken Modell brennen die Holzbriketts stehend von oben nach unten ab. Sie werden einfach auf den Förderteller gestellt, auf die Startposition gefahren und per Tastendruck angezündet, wo-



Foto: epr/Mandl & Bauer GmbH

bei sie bis zu sechs Stunden brennen, ohne dass nachgelegt werden muss. Und für alle Unentschlossenen, die sich nicht entscheiden können: Ob Verwendung von Pellets, Scheitholz oder eine Kombination aus beidem – mit dem Mo Duo ist flexibles Heizen möglich.

Eine lohnenswerte Investition

Natürlich ist es verlockend, beim Preisvergleich ein günstigeres Angebot zu nehmen, im Endeffekt lohnt es sich aber, etwas mehr auszugeben. Zwischen rund 1.500 und 8.000 Euro muss man inklusive Einbau und Anschluss rechnen. Bei großen Kaminen kann es auch 12.000 Euro und mehr kosten. Wer Effektivität und Funktionalität mit Stil und Schönheit optimal verbinden möchte, sollte sich beim Fachmann beraten lassen. Denn dieser kann am besten beurteilen, welches Modell geeignet ist. „In ein Reihenhaus passt beispielsweise am besten ein Kaminofen, in einem Loft ist eine ganze Wohnwand mit integriertem Kamin mit Weinregal, Holzlager und Fernseher ein echter Eyecatcher. Beson-

ders ansprechend würde hier auch ein stylisches Ethanolfeuer aussehen“, erklärt der Kaminexperte. Die Firma Laabs aus Potsdam bekennt sich zu Kaminen der Firma WODTKE. „Die Produkte sind innovativ, nachhaltig und so gefertigt, dass alle Teile, im Besonderen die Feu-

er berührenden Teile, eine Langlebigkeit versprechen. Die Markenqualität garantiert zudem einen Ersatzteil-Kauf über viele Jahre. Außerdem überzeugt der Hersteller durch das zeitlose Design und eine breite Produktpalette, die die meisten Kundenwünsche abdeckt“ – so Ge-



Foto: WODTKE

Miele



Jetzt online
anmelden

Die Kochinnovation! Dialogbarer Kochevents

Erleben Sie Ihre Kochleidenschaft in einer neuen Dimension. Genießen Sie spektakuläre und exzellente Gerichte auf Sterne-Niveau.

Das ist die Kochinnovation für vollendeten Genuss.

Teilnahmegebühr: 79 € p. P.

Jetzt anmelden und genießen unter miele.de/events

Miele. Immer Besser.

Überzeugen Sie sich im Miele Experience Center Berlin.

Miele Experience Center Berlin
Unter den Linden 26 · 10117 Berlin
Mo - Sa 10:00 - 19:00 Uhr

Showroom | Beratung | Events

schäftsführerin Kerstin Laabs. Neustes Produkt aus dem Hause WODTKE ist der Kaminofen Porto, der durch raumluft-unabhängige Luftzuführung überzeugt und sich dadurch hervorragend für den Einsatz in Passiv- und Niedrigenergiehäusern mit kontrollierter Wohnraumlüftung eignet. Wahlweise kann dieser Kaminofen natürlich auch raumluftabhängig betrieben werden. Ästhetisch ansprechend ist er außerdem, schließlich wird der Kamin immer mehr auch als Möbelstück angesehen.

Ein Eyecatcher

Neben der Heizleistung geht es vielen darum, die eigenen vier Wände schöner zu machen, den Wert der Immobilie zu steigern und einen attraktiven Blickpunkt zu haben. Wichtig, egal bei welchem Modell, ist es, dass der Kamin oder Kaminofen große Sicht- oder Panoramafenster hat. Besonders schick ist natürlich eine Rundumsicht, dafür muss man allerdings bei den meisten Modellen auch den entsprechenden Platz haben. Einige ermöglichen aber auch durch ei-

ne 3D-Scheibe des feurigen „Mitbewohners“ einen extragroßen Blick auf das stimmungsvolle Flammentreiben. So hat man sowohl vom Wohn-Essbereich als auch in seiner Leseecke eine ungehinderte Sicht auf das knisternde Schauspiel. Mittlerweile ist das Angebot in die-

sem Segment so groß geworden, dass Öfen und Kamine nicht nur Wärme und eine gemütliche Atmosphäre zaubern, sondern sich auch durch einen integrierten Wärmetauscher in das bestehende Heizsystem einbinden können und zusätzlich für warmes Wasser sorgen.



Foto: epr/Mandl & Bauer GmbH



RAMAGE

Am späten Nachmittag, vor Einbruch der Dunkelheit, verändert sich das Blau des Himmels in eine ganz eigene Farbnuance zwischen Grau und Kobalt. Er offenbart den Glanz der winterlichen Kirschblüte in schimmernden Blumenranken. Weiß, Kupfer und Marineblau schmücken diese dekorative Bettwäsche, die an zartes Porzellan erinnert. Das neue Opalia Blue reflektiert das Licht und verleiht dem Design seine ganze Eleganz.

Boutique Yves Delorme
Kurfürstendamm 51 · 10707 Berlin
Öffnungszeiten
Montag-Freitag 10-18 Uhr · Samstag 10-17 Uhr
Tel. 030 88 72 47 79
E-mail: berlin-kurfuerstendamm@yvesdelorme.fr
www.yvesdelormeparis.com



Neue Modelle

Nicht mehr ganz so nachgefragt ist der einstige Liebling mit Sims und offenem Feuer. Der Trend geht eher zum minimalistischen, schlichten, gerne auch mit Natursteinen oder Stahl verkleideten Modell. Allerdings können Öfen und Kamine oft nur in Wohneigentum installiert werden und benötigen Schornstein und Brennholz. Die Lösung: ein Elektrokamin, mit dem man sich die Romantik vergangener Tage, verbunden mit dem Komfort und der Technik von heute, ins eigene Zuhause holt. Beispielsweise als eine Art Flatscreen an der Wand zeigt er ein authentisches Flammenbild – ob für das klassische Ambiente als bernsteinfarbenes Holz- und Gasfeuer oder mit modernem Flair als gelb-blaue Ethanol-Flamme. Jedes Flammenbild kann zudem in fünf Stufen reguliert werden, von schwach glühend bis intensiv lodern. Es ist sogar möglich, den Elektrokamin mit Smart Home-Systemen wie „Alexa“ zu vernetzen und darüber zu steuern, also beispielsweise ein- und auszuschalten oder mit Lichtschalter und Co. zu ver-



Foto: Klaus Baade

binden und zu steuern. Einige Elektrokamine heizen sogar. Für einen kalten Winter wird es zwar nicht reichen, für die kühle Übergangszeit schon. Der entscheidende Vorteil: Man muss kein Holz hacken, nichts sauber machen und es riecht nicht nach Rauch.

Auf dem Vormarsch sind auch Elektrokamine mit Wasserdampf – wie Klaus Baade, Spezialist für Kamine und Holzbacköfen, erklärt. Was zunächst ziemlich unromantisch klingt, erweist sich bei der Beschäftigung mit dem Thema als sehr praktisch: Ein solcher Kamin braucht

Angebote gültig solange der Vorrat reicht

Wenn's gut werden muss.

LED-Deckenleuchte
 'Skyler Flat', 55 W, Ø x H: 74 x 10 cm, weiß, Farbtemperatur einstellbar, Dimmen/Schalten per Fernbedienung
 25681347
89,- A++

Stilvoll und behaglich wohnen

228,-
Kaminofen
 'Sirius', 6 kW, gussgrau oder schwarz, 116 m³ Raumheizvermögen, mit Holzlager und Teefach, Scheibenspülung
 20331489

59,95
Tischfeuer
 'Cafe Alu', Ø x H: 18 x 15 cm, silber, für Innen- und Außenbereich
 25504851

249,-
Stand- & Wandkamin 'Flat'
 1400–1600 W, weiß, 128 x 55 x 14 cm (Maß ohne Standfuß), Fernbedienung, Glasfront (auch in schwarz erhältlich)
 24651596

BAUHAUS
 Adressen unter www.bauhaus.info/fachcentren

Mehr Auswahl im Online-Shop

www.bauhaus.info
 Von zu Hause aus reservieren + abholen!

www.facebook.com/bauhaus
www.youtube.com/bauhausinfo



Energiekostensenker
und Seelenschmeichler

Ein Klassiker feiert seit ein paar Jahren ein fulminantes Revival: der Kachelofen. Nichts streichelt Seele und Körper im Winter auf so schöne und sinnliche Weise wie ein Stück Schokolade und ein warmer Kachelofen. Die keramischen Kacheln sehen zum einen wunderschön aus und zum anderen sorgen sie dafür, dass die wohltuende Wärme gespeichert wird. Trifft Strahlungswärme auf Wände, Möbel, Decken und Böden, erwärmt sie diese und die Gegenstände geben nun ihrerseits Wärme an ihre Umgebung ab. Hierdurch entsteht eine optimale Temperatur- und Wärmeverteilung im Raum. Diese wirkt beruhigend auf Körper und Geist und schafft ein gesundes Wohnklima, in dem sich die ganze Familie wohlfühlt und schöne Stunden zusammen verbringen kann – verrät der Kamin-Fachmann. Da auch die Außenwandoberflächen warm werden, tragen sie einen großen Teil zum Behaglichkeitsempfinden bei. Zu einem rundum gelungenen „Urlaub“

keinen Schornstein, überzeugt mit einem realistischen Flammenspiel und kann an jedem beliebigen Ort des Hauses, der Wohnung oder auch des Büros passgenau eingebaut werden. In den Ausstellungsräumen der Firma Baade Kamine und Holzbacköfen in Bergholz-Rehbrücke ist die gestalterische und technische Vielfalt von Elektrokaminen erlebbar: verschiedenste Formen, Materialien und unterschiedliche Beleuchtungsmöglichkeiten.

Gern erklärt der Profi die technischen Raffinessen. „Das Modell Potsdam ist seit vielen Jahren der meistverkaufte Kamin“, berichtet der Fachmann, der darauf verweist, dass bei all den Varianten auch eine Heizung zugeschaltet werden kann. Wissen und Können von Klaus Baade sind inzwischen so gefragt, dass er deutschlandweit seine Kamine baut. Und wer’s ganz romantisch mag: Es gibt auch einen Knistermodus.

gardinenlift

Gardinen aufhängen ohne Leiter

**NEUE
AUSTELLUNG**
ERLEBEN UND TESTEN
SIE ES SELBST!

Gratis
Aufmaß
reservieren



Direkt vom Hersteller 030 / 35 50 78 30
Für Ihre Deckenschiene oder Gardinenstange

Gardinenlift-Center | Am Zeppelinpark 55 | 13591 Berlin | www.gardinenlift.de



Bädermagie

SELECTIONS

Badausstellung ≡ Fachberatung ≡ Badplanung

Projekt: BAD

www.baedermagie.de

≡ Bädermagie Selections ≡ Paulsborner Str. 88 A ≡ 10709 Berlin



Foto: epr/Haas+Sohn

vor dem Kachelofen gehört aber auch das passende Ofenäußere. Es muss sich harmonisch in das Wohnumfeld einfügen und einladend wirken. Schaut man beispielsweise auf die einfühlsam und kunstfertig gestalteten Kachelöfen von Keramikmeister Harald Inderwies, möchte man nichts mehr, als es sich im selben Augenblick auf den molligwarmen Ofenbänken der Firma Inderwies-Keramik gemütlich zu machen.

Wer sich auf die Suche nach einem neuen Modell begibt, wird schnell feststellen: Die Optik kann fast jedem Einrichtungsstil angepasst werden, da das Design- und Oberflächenspektrum sehr groß ist. Neben traditionellen Varianten und Landhausstil gibt es auch großformatige Kacheln im modernen Look – zum Beispiel klassisch oder kontrastreich in Weiß und Schwarz, in angesagtem Grau oder auch als bunter Eyecatcher in einem leuchtenden Rot. Was vor gut zehn Jahren damit anfang, dass sich in Zeiten steigender Heizpreise immer mehr Menschen eine von Öl und Gas unabhängige, zusätzliche und kostengünstige Wärmequelle wünschten, hat dazu geführt, dass ein moderner Kaminofen heute in rund 15 Millionen deutschen Haushalten behagliche Wärme verbreitet. Längst ist er

dabei auch zu einem wichtigen Einrichtungsdetail geworden.

365 Tage im Jahr Grillen

„Mein Lieblingsessen? Ganz einfach – eine ordentliche Wurst vom Grill!“ Und zwar von Januar bis Dezember. Clever ist, wer sein Wohnzimmer mit einem modernen Speckstein-Ofen ausstattet, der nicht nur für eine warme, gemütliche Atmosphäre sorgt, sondern auch für die Zubereitung köstlicher Speisen. Die Multitalente, die neben effizienter Heizleistung auch noch außerordentliche Kochmöglichkeiten mit sich bringen, punkten nämlich nicht nur mit ausgefeilter Technik und schickem Design, man kann in ihnen außerdem verschiedenste kulinarische Leckereien über der Glut zubereiten.

Bei KARELIA-Öfen beispielsweise gehört ein Edelstahl-Gitterrost, der einfach in den Feuerraum eingesetzt wird und ideal zum Garen von Grillgut geeignet ist, zur Grundausstattung. So können Steaks leicht zubereitet werden. Wer seine Wärmequelle für weitere lukullische Highlights nutzen möchte, kann mit der gusseisernen Grillplatte sowie Speckstein-Kochgeschirr ganze Menüs über dem Feuer zaubern. Die Öfen des Her-

stellers Tulikivi verleihen den Gerichten zudem ein besonderes Aroma und man kann mit bzw. in ihnen herrliche Steinofenpizzen wie vom Italiener zaubern. Denn dank der besonderen Wärmeleit- und Speichereigenschaft von Speckstein haben nicht nur die Räume über Stunden eine angenehme Temperatur, die große und langanhaltende Hitze im Ofen ermöglicht auch ausgedehnte Abendessen. Selbst wenn nur noch die Glut da ist, weil das Holz schon heruntergebrannt ist, lassen sich noch fast zwei Stunden lang bei 250 Grad Celsius Pizza und Co. oder auch Kuchen knusprig zubereiten.

„Lagom“ ist das neue „Hygge“

Haben wir die letzte Saison dänisch-gemütlich verbracht, richten wir in dieser den Blick ins Nachbarland Schweden und lernen dank des „Lagom“-Prinzips, dass genau die Mitte zwischen „zu viel“ und „zu wenig“ perfekt ist. Bei Veränderungen gehen die Schweden daher mutig, aber mit Bedacht voran. So auch, wenn es zum Beispiel um das neue Design für die erfolgreichste Kaminofenserie Schwedens, die Contura 500-Reihe, geht. Ganze Generationen sind mit diesen Modellen aufgewachsen. Darum bleibt auch das, was sie seit jeher ausge-

zeichnet hat: klare, runde Formen, eine schnelle Erwärmung, viele Wahlmöglichkeiten und eine großzügige Verglasung, erhalten. Fortan aber zeigen sich die neuen Kaminöfen in schlankerem Design und mit verbesserten Funktionen. Neu bei allen Modellen sind beispielsweise eine optimierte Grifflänge der Kaminofentür, dank derer sie sich noch einfacher bedienen lässt, und die Cleaning Mode Funktion, die das Säubern der Brennkammer zum Kinderspiel macht, da die Tür bequem arretiert wird und so für die Reinigung in geöffneter Stellung stehen bleibt. Außerdem werden Handgriff und Reglergriff nicht warm. Neben der klassischen Tür aus Gusseisen ist seit Neuestem auch noch zusätzlich eine modernere Variante mit einer vollverglasten Tür auf dem Markt.

Egal ob Sie es sich nach dem Prinzip „Hygge“ oder „Lagom“ in der kalten Jahreszeit gemütlich machen, wird das noch so schöne knisternde Kaminfeuer nicht die Sonne ersetzen. Der Lichtmangel schlägt sich leider vielen Menschen

aufs Gemüt. Laut einer Forsa-Umfrage verspüren 36 Prozent der Frauen und 24 Prozent der Männer in der dunklen Jahreszeit ein Stimmungstief. Grund dafür ist der veränderte Hormonhaushalt. Sind die Tage kürzer und dunkler, bremst unser Körper die Produktion des Glückshormons Serotonin und schüttet dafür eine höhere Dosis des Schlafhormons Melatonin aus. Die Folge: Wir sind müde und antriebschwach. So lange das beim Tee auf dem Sofa vor dem Ofen passiert, ist es nicht schlimm, manchmal sogar gewollt.

Wer aber noch zum besseren Wohlbefinden den Lichtschein des Feuers durch weiteres Licht ergänzen möchte, kann ja dimmbare LED-Leuchten an strategischen Stellen einsetzen. Die einfachste Methode besteht darin, in größeren Räumen mindestens fünf bis sieben unterschiedliche Leuchten einzurichten: Decken- und Wandleuchten, indirekte Strahler sowie Tisch- und Stehlampen sorgen für behagliche Lichtstimmung und für das richtige Leselicht beim Lieb-

lingssessel. Es kann aber auch den Blick auf Bilder, Gemälde oder farbige Wände richten. Während am Abend warmes Licht, leicht gedimmt, den Körper zur Ruhe kommen lässt, sorgt kühles, helles Licht in der Küche beim Frühstück oder im Bad beim Zähneputzen für einen Frischekick. Der uns dann hoffentlich bis zum Abend wach hält, bis wir uns dann wieder gemütlich mit Buch und Wein vor ein knisterndes Feuer setzen und uns unserem Winterblues hingeben können.

von Martina Reckermann ■

www.ratgeber-ofen.de
 www.hki-online.de
 www.wodtke.com
 www.easy-pr.de
 www.laabs-potsdam.de
 www.kaminwuensche.de
 www.ofenkachel.de
 www.licht.de
 www.austroflamm.com
 www.homeplaza.de
 www.tulikivi.com
 www.contura.eu



JETZT 2 X IN BERLIN
 Besuchen Sie uns in
 Prenzlauer Berg oder
 am Leipziger Platz

Küchen für Ihren Lebensstil ZWEI STANDORTE, EIN ANSPRUCH

Welchen Lebensstil Sie auch pflegen – die Küche spiegelt Ihre Persönlichkeit wider. Mit den *Stilwelten* PURE, URBAN und CLASSIC finden Sie eine Küche, die zu Ihrem Leben perfekt passt. Besuchen Sie uns in unserem neuen Studio in Prenzlauer Berg oder in unserer Ausstellung am Leipziger Platz.

SieMatic
 IN PRENZLAUER BERG

Schönhauser Allee 136 | 10437 Berlin | Tel. +49 (0) 30.440 133 55
 www.siematic-prenzlauer-berg.de

SieMatic
 AM LEIPZIGER PLATZ

Leipziger Platz 3 (Nähe Potsdamer Platz und Mall of Berlin)
 10117 Berlin | Telefon +49 (0) 30.202 166 36
 www.siematic-am-leipziger-platz.de

Herbst- und Wintergarten – was so ansteht

Der Gartenneufreund denkt vielleicht im Herbst, was kann überhaupt noch gemacht werden, der erfahrene Gärtner hofft, alles noch vor den ersten Frösten zu schaffen. Der Garten im späten Herbst und Winter scheint zu ruhen, doch das gilt nicht unbedingt für den Gärtner. Gerade in Zeiten mit sehr langen, warmen Sommern und Temperaturen bis 15 Grad und mehr bis Mitte November kommt der Garten nur zögerlich zur Ruhe. Was also muss im Herbst/Winter, was sollte besser im Frühjahr passieren?

Trockene Blütenstände, finde ich, sollten unbedingt stehen bleiben, denn sie sind im Winter nicht nur mit Raureif eine wahre Zier im Garten, sondern auch wichtig als Nahrungsquelle und Schutz. Daher, bitte stehen lassen und auch die gefallen Blätter nur vom Rasen harken; das Wasser von der Gartenpumpe ablassen und die Blätter aus dem Teich fischen, den Rückschnitt bei Hortensien, Rosen und Co. ins Frühjahr verlegen, hier und da Kompost verteilen und Neuanpflanzungen zudem mit Laub und Kompost schützen. Ansonsten gilt es die Frühjahrsblüher im Herbst bei entsprechender Größe zu teilen und damit zu verjüngen, neue Obstbäume und Zwiebelpflanzen zu setzen. Wem zudem im Winter die Blüten im Garten fehlen, der pflanzt im nächsten Frühjahr sogenannte Winterblüher wie Winterschneeball, Zaubernuss, Winterjasmin, Schneekirsche, Christrose, Wintergeißblatt, Seidelbast oder Winterling und, wenn Platz ist, gern auch Schneeheide, Schneeglöckchen, Schneeforsythie, Wildcrocus und Winteriris, um nur einige zu nennen. Es sei an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass einige dieser Pflanzen recht giftig sind, aber gerade der giftige Winterling ist eine wichtige Bienenpflanze.



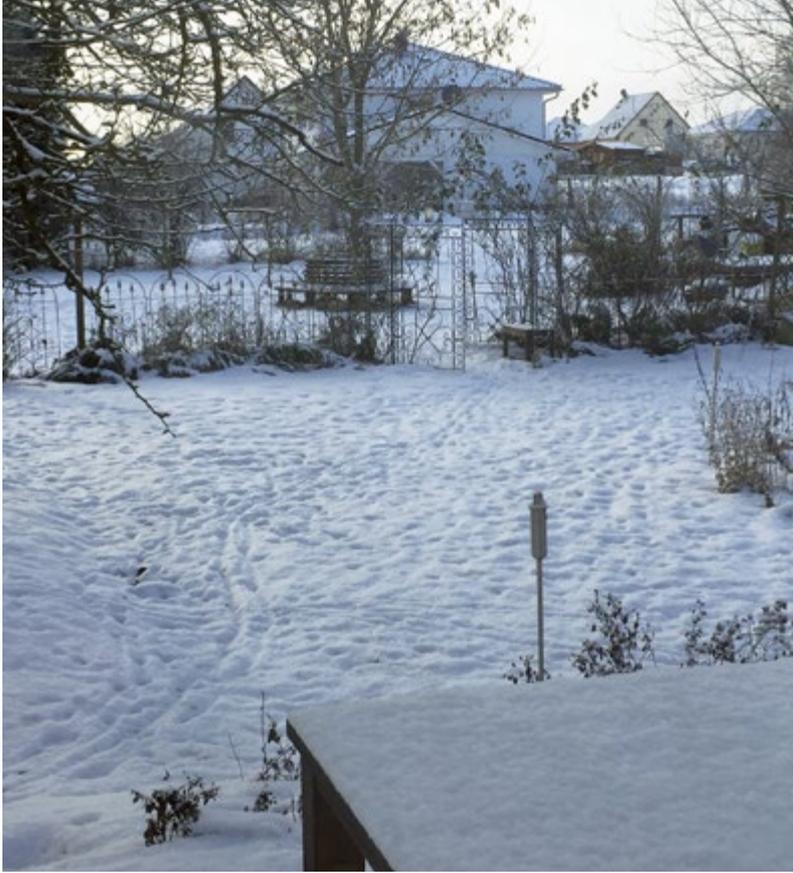
Vom Rasen sollten die Blätter entfernt werden, aber auf den Beeten sind sie ein willkommener Schutz

So weit, so gut. Sie wissen nun, was zu tun und zu lassen ist. Daher möchte ich Ihnen kurz noch von meinen Bienen und den ungeahnten Folgen warmer Winter erzählen. Ein befreundeter Imker stellte letztes Jahr einige Stöcke in unseren Garten und alles gedieh prima, Bienen wie Pflanzen. Ab Herbst war imkerseitig Ruhe in den Stöcken, die Bienen wurden noch ein paar Mal mit Zuckerwasser gefüttert. Dann kam mal wieder ein milder, sonniger Winter und im Frühjahr drauf großer Jammer, denn die Völker waren tot. Wir waren alle sehr geknickt, rätselten lange, was die Ursache gewesen sein konnte. Vermutlich, so das Fazit, waren die Bienen verhungert, da sie bei der Wärme bis in den Januar hinein immer wieder ausflogen, aber nichts fanden und zu viel Energie verbrauchten.

Wir bekamen ein neues Volk und füttern diesen

Herbst, der wieder bis weit in den November hinein sehr warm und trocken war, ununterbrochen mit Zuckerwasser zu, diesmal so lange, bis die Bienen nichts mehr nehmen. So geschehen letztes Wochenende, als mein Mann mit einem Kanister mit Zuckerwasser wieder aus dem Garten kam und noch gut 1 l übrig war, denn die Bienen hatten nicht mehr al-

Erst wenn Schnee liegt,
ist im Garten wirklich Ruhe angesagt



ne Kaffeepause mit letzten Muffins. Daraus wurde leider nichts, denn kaum ausgesprochen wurde der Duft sehr intensiv und auf dem Hemd von „Gatterich“ zeigten sich mit jedem Bügelstrich mehr und mehr braune duftende Streifen. Des Rätsels Lösung fand sich alsbald mit dem Kanister Zuckerwasser, der, wie auch immer, den Weg zum destillierten Wasser beim Bügeleisen gefunden hatte und wo nun das Karamell aus der Sohle des selbigen brutzelte. Mit viel Mühe, Zeit und viel Wasser konnten wir das Problem wörtlich lösen, ein Hauch von Karamell hängt Tage später noch in einigen Hemden. Das wäre, so meine Schlussfolgerung, ohne globale Erwärmung nie passiert!! Ich denke, sie stimmen mir da voll zu. Bleibt mir nur noch die Frage, ob mein Mann jetzt ein Sugardaddy ist ...

Genießen Sie die Winterruhe!
Ihre Andrea Pahmeier ■

les in der Woche zuvor gefressen. Es war dies auch das Wochenende seiner großen Geburtstagsfeier mit dem üblichen Chaos an Vorbereitungen und „Katastrophen“ in letzter Minute. So stellte er besagten Kanister kurzerhand ab, vergaß ihn. Am Montag nach der Feier kam zur Unterstützung Elisabeth, die beste Perle von allen, und es wurde aufgeräumt, gewaschen und gebügelt, gewischt und geputzt. Elisabeth legte im wahrsten Sinne mit Vollampf bei Bügeleisen und Wischmopp los, während ich fürs Aufräumen und Abspülen zuständig war.

Zunächst lief es wie gehabt, es zog ein Hauch von Karamell durchs Haus, so lecker wie die Schokomuffins, die ich tags zuvor für letzte Gäste gebacken hatte. Beim Bügeln wurde der Duft intensiver, Elisabeth schnupperte genüsslich, uns lief das Wasser im Mund zusammen und wir planten sogleich ei-

Unsere Autorin: Dr. Andrea Pahmeier gründete im Jahr 2004 in Zossen eine kleine, feine Manufaktur für Brandenburger Naturkosmetik, die die Gaben der Natur mit Wissen über die Wirkung ihrer Inhaltsstoffe und die Kenntnisse aus der Bio-Medizin mit jahrhundertealten Erfahrungen verbindet. Zugleich ist die promovierte Naturwissenschaftlerin mit Abschlüssen in Biologie und Biochemie eine begeisterte Gärtnerin.



Foto: Andreas Krone

www.ticoche.de



© Duravit

Bäder zum Träumen & Wärme zum Wohlfühlen

Lust auf Ihre persönliche Wellness-Oase - Besuchen Sie unsere Badausstellung!

Am Silbergraben 16 · 14480 Potsdam · T (0331) 649 59-0
www.laabs-potsdam.de

LAABS 

energie
experte 

bad 
heizung 

WIR SUCHEN FÜR DAS
HAUPTSTADTMAGAZIN **TOP BERLIN** AB SOFORT:

KUNDENBETREUER

ANZEIGENVERKAUF & VERTRIEB

Werden Sie ein
Teil unserer
Top Familie

WIR BIETEN

ein attraktives Einkommen (Grundgehalt+
Provision+Bonus) firmenspezifische
Einarbeitung, Handelsvertreter oder
Festanstellung

SIE SIND:

erfolgsorientiert, eigenverantwortlich,
selbstbewusst, sympathisch,
kommunikativ, motiviert,
Vertriebsprofi oder Quereinsteiger

IHRE AUFGABEN:

Aufbau und Pflege von Neu-
kundengeschäft bei kleinen
und mittelständischen Firmen,
effiziente Terminierung im
Geschäftskundenbereich,
Kundengespräche,
Vertragsabschlüsse,
Kundenbetreuung.

Schicken Sie Ihre
aussagekräftige Bewerbung
inklusive Gehaltsvorstellungen an:

mail@tmm.de

www.tmm.de



Klebender Mikroschaum bei Krampfadern?

Klebender Mikroschaum ist eine Weiterentwicklung des zur Verödungstherapie eingesetzten Mikroschaums. Mit dem Erfolg des Venenklebers lag die Idee nahe, auch mit Mikroschaum zu kleben. Dabei ist das Kleben von Venen schon in den 20er-Jahren des letzten Jahrhunderts in vielen deutschen Kliniken durchgeführt worden.

Die bekannten technischen und chemischen Möglichkeiten führten fast zwangsläufig zu einer Kombination dieser Techniken. Der Mikroschaum zur Behandlung von Krampfadern ist seit 1938 bekannt. Er hat sich in den 90er-Jahren als Therapie von Krampfadern und Besenreisern etabliert. Das Behandlungsmanagement des Krampfadernleidens wurde erleichtert und schonender. Seit 2010 ist die Mikroschaumtherapie auch in den USA zur Therapie von Krampfadern und Besenreisern zugelassen.

In Deutschland ist 2001 die erste Leitlinie zur Verödungstherapie publiziert worden; letztmalige Aktualisierung 2012 speziell in Hinblick auf die Mikroschaumtherapie. Hierbei wird das Medikament Ethoxysklerol mit Luft steril feinblasig aufgeschäumt und mittels eines feinen Katheters in die Vene injiziert.

Unsere Ergebnisse

Seit 2006 haben wir insgesamt 13.014 Mikroschaum-Sitzungen erfolgreich abgeschlossen. In den letzten 30 Monaten wurden bei Saphenion 3.594 Mikroschaumbehandlungen durch-



Dr. Ulf Thorsten Zierau

geführt. Eine simultane Therapie an beiden Beinen oder auch von Seitenästen und Besenreisern ist möglich. Die Therapie mit klebendem Mikroschaum war bei inkompletten Stammkrampfadern in 100 % erfolgreich. Alle nachuntersuchten Venen waren nach 30 Monaten verschlossen. Ähnlich gut zeigen sich auch die Ergebnisse für Seitenastkrampfadern. Nebenwirkungen waren selten.

Unsere Erfahrungen

Die Therapie mit klebendem Mikroschaum ist auch für die Behandlung der Stammvaricosis schmallalibriger Stammkrampfadern geeignet. Im Vergleich zur radikalen chirurgischen Therapie und den thermischen Verfahren

ist die Nebenwirkungsrate des Sealing Foam geringer. Dies gilt insbesondere für die Therapie am Unterschenkel.

Eine Anästhesie ist nicht notwendig. Kompressionsstrümpfe werden von uns für 7-14 Tage empfohlen. Der Klebende Mikroschaum zeigt nach unseren Erfahrungen einen sehr guten Therapieeffekt bis zu einem Venendurchmesser von 5 mm. Bei allen größeren Durchmessern ist die Anwendung von Venenkleber VenaSeal, Laser oder Radiowelle effektiver. Hierbei gilt es aber zu berücksichtigen, dass thermische Verfahren, insbesondere am Unterschenkel, Schäden an peripheren Nerven setzen können. Der Einsatz des Klebenden Mikroschaums wird von uns konsequent fortgesetzt. Das Indikationsprofil lässt sich weiter individualisieren. Es steht uns neben dem Venenkleber und Radiofrequenz-Therapie ein drittes effektives, schonendes Verfahren zur Verfügung.



Friedrichstraße 95
10117 Berlin
Tel.: 030 / 25 29 94 82
E-Mail: berlin@saphenion.de
www.saphenion.de

Foto: alescoco.concepts, Thomas Wendland



Einlassen der Zeitkapsel durch Dr. Konrad Mohnike, DTZ Berlin

Spitzenmedizin unter einem Dach

Am 10. Oktober wurde der Grundstein für das neue **ONKOZENTRUM Berlin (OZB)** gelegt. Das OZB ist eine Gemeinschaftsinitiative der DRK Klinik Berlin-Köpenick und des Diagnostisch Therapeutischen Zentrums Berlin (DTZ), die mit ihrem sektorenübergreifenden und interdisziplinären Zentrum einen neuen Maßstab in der umfassenden und patientenorientierten Krebsdiagnostik und -therapie setzen wollen. Hierfür wird das OZB zum einen mit modernster Medizintechnik und intelligenten Softwarelösungen ausgestattet,

zum anderen werden niedergelassene und Klinikärzte verschiedenster Fachrichtungen Hand in Hand zusammenarbeiten, um eine optimale und ganzheitliche Versorgung onkologischer Patienten sicherzustellen. Der Patient profitiert hier nicht nur von der Qualität seiner Behandlung, sondern auch vom Konzept der kurzen Wege und der Bündelung der High-Tech-Medizin unter einem Dach.

www.drk-kliniken-berlin.de

Betreutes Weltenbummeln

Als der Reiseveranstalter **Tour Vital** im Jahr 2008 ins Leben gerufen wurde, setzten die Gründer auf das Konzept der **Komfort Plus Reisen** – kulturelle Rundreisen in Begleitung eines fachkundigen Allgemeinmediziners. Mittlerweile hat sich das Tochterunternehmen von **Thomas Cook** als Spezialist dieser besonderen Reiseform mit ärztlicher Begleitung etabliert. Bis heute nahmen rund eine halbe Million Gäste das breite Tourenangebot in rund 80 Ländern wahr. Als Dankeschön gibt es zum zehnten Geburtstag zehn exklusive Rundreisen mit besonderen Attraktionen.

www.thomascook.de

Gesundheits-News



BeKanz
Produktmanagerin

Viel mehr als nur Schminke



Foto: www.dkms-life.de

In den kostenfreien **look good feel better** Kosmetikseminaren von **DKMS LIFE** gemeinnützige Gesellschaft mbH erhalten Krebspatientinnen Hilfe zur Selbsthilfe im Umgang mit den äußeren Veränderungen während der Krebtherapie. Professionelle, geschulte Kosmetikexpertinnen zeigen den Teilnehmerinnen Schritt für Schritt, wie sie die äußerlichen Folgen der Therapie kaschieren können: von der Reinigung und Pflege der Haut bis zum natürlichen Nachzeichnen der ausgefallenen Augenbrauen und Wimpern. Darüber hinaus gibt es bei einem „Mitmachprogramm“ Tipps zum Thema Tücher und Kopfschmuck. Die Teilnehmerinnen werden ermutigt, das Erlernte auch im Anschluss an das Seminar umzusetzen. Denn für Krebspatientinnen ist Kosmetik oft viel mehr als nur Make-up – sie kann Therapie und Lebenshilfe sein.

www.dkms-life.de

Die kommenden Termine:

- 18.01.19 14 Uhr Vivantes Klinikum AM URBAN, Brustzentrum
- 21.01.19 15 Uhr DRK Klinik Berlin-Köpenick
- 24.01.19 11 Uhr Sankt Gertrauden Krankenhaus

FÜR SEHANSPRÜCHE AB 40

SEHEN SIE MEHR
WWW.BERLINER-ANSICHTEN.INFO

BELLAVISTA

DKMS LIFE  look good feel better

Digitale Bauch-Klinik

Das Berliner Start-up HiDoc Technologies GmbH hat eine ortsunabhängige Beratungsplattform inklusive App ins Leben gerufen. Die digitale Bauch-Klinik Cara Care hat sich den Tabuthemen Verdauung, Stuhlgang und Reizdarm verschrieben – und trifft damit auf einen riesigen Bedarf. Über 4,5 Millionen Webseiten-Besucher und App-Nutzer in Deutschland zeigen, dass gängige Behandlungsmethoden fehlschlagen und Betroffene mit unklaren Diagnosen allein lassen. Die App, die von zwei deutschen Medizinern und zwei Programmierern entwickelt wurde, hilft Menschen mit Erkrankungen am Darm endlich Gewissheit zu bekommen und die Symptome zu reduzieren.

www.cara-care.de

Aktives Altern

Der Trend zum Lebensentwurf des aktiven Alterns wird sich weiter verstärken und zu einem anderen Bedarf an Produkten und Dienstleistungen im Vergleich zu vorangegangenen Generationen führen. Das ist eine Schlussfolgerung aus einer Studie des Deutschen Instituts für Altersvorsorge (DIA). Dabei wird es wenig Veränderung beim Grundbedarf geben. Dazu gehören zum Beispiel wohnungnahe Einkaufsmöglichkeiten, Ärzte und Apotheken in erreichbarer Nähe und ein ruhiges Wohnumfeld mit guter Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr. Erheblich zunehmen wird aber zum Beispiel die Nachfrage nach Fort- und Weiterbildung, nach Möglichkeiten, auch außerhalb von Vereinen und ohne Leistungsdruck sportlicher Betätigung nachzugehen, und nach kulturellen Veranstaltungen.

www.dia-vorsorge.de



Angaben in Prozent. Quelle: DIA-Studie „Altersvorsorge advanced“ Grafik: DIA DEUTSCHES INSTITUT FÜR ALTERSVORSORGE



THE FACE CLUB
PERSONAL TRAINING FOR YOUR FACE.



Feel good, look great!

Gründerin von The Face Club und Well-Aging Expertin Dr. Hale Kapkin



It's a workout, not a facial.

Digital, smart und vernetzt



Fit durch funktionelles Training, unterstützt und angeleitet von digitalen Trainern sowie von ausgebildeten Fitnesstrainern

tionelles Training in 30-Minuten-Einheiten setzt: 2.000 der smarten Assistenten sind mittlerweile in 350 Mrs.Sporty Clubs in Deutschland und in sieben weiteren Ländern im Einsatz. Intelligente Technologien haben enormes Potenzial, das Training jedes Einzelnen zu optimieren und individueller und effizienter zu gestalten. „Deshalb erwarten die Mitglieder auch in ihren Clubs entsprechende digitale Unterstützung“, erklärt Niclas Bönström, Gründer und Geschäftsführer der Mrs. Sporty GmbH.

www.mrssporty.de

Das ist die Zukunft der Fitnessbranche. Technische Innovationen krepeln den Markt gerade völlig um. Um langfristig erfolgreich zu sein, müssen Fitnessstudios auf diesen Trend reagieren und digitale Tools in ihr Training integrieren. Wie das aussehen kann, macht die Franchisemarke Mrs.Sporty vor. Digitale Smart Trainer ergänzen das Konzept der Frauenfitnesskette, das auf funk-

Winterblues – schlapp, gereizt, lustlos, unkonzentriert?

Der Winterblues kann hartnäckig sein und oft bis zum Frühling andauern. Lustlos schleppen wir uns am Morgen bei Dunkelheit zur Arbeit, bringen uns unmotiviert und unkonzentriert durch den Tag, an dem es gar nicht so richtig hell werden will. Die Sonne zeigt sich auch kaum. Am späten Nachmittag – wieder im Dunkeln – gehen wir gereizt nach Hause. Das Wetter ist mies – die Laune auch. Doch es geht auch anders. Die Gesundheitsexperten von Dr. Niedermaier Pharma haben einige Tipps gegen das Stimmungstief im Winter auf Lager: frische Luft bei Spaziergängen, spezielles Tageslicht für drinnen, laut Musik hören, zum Sport gehen und ausgewogene Ernährung auf dem Speiseplan vertreiben trübe Gedanken in der dunklen Jahreszeit.

www.SPAPress.de

von Tina Feix ■



AUGENÄRZTE KUDAMM 54



Dr. med. Inge Groth-Fromm

Dr. med. Sergiy Tkachov

Dr. med. Rinata Sigal

UNSERE LEISTUNGSSCHWERPUNKTE SIND:

Glaukom-Vorsorge – Früherkennung Grüner Star • Vorsorge Grauer Star
 Gefäß-Check-Up • Kinderaugenheilkunde – Sehschule und Winkelfehlsichtigkeit
 Brillenberatung und -verordnung • therapeutische Laserbehandlungen der Netzhaut
 alle Erkrankungen der vorderen und hinteren Augenabschnitte
 Flug- und Führerscheingutachten • Naturheilkunde

Augenärzte KuDamm 54
 Ophthalmologists

Kurfürstendamm 54
 10707 Berlin-Charlottenburg

Telefon (030) 880 41 20
 Telefax (030) 881 45 06

info@augenaerzte-kudamm54.de
www.augenaerzte-kudamm54.de

Unsere Sprechstunden
 nach Vereinbarung:

Montags bis Freitags 8–20 Uhr
 Samstags 11–14 Uhr



HOFFMANN'S Gingiva Fit

Hoffmann's Gingiva Fit für die häusliche Anwendung ist ein Zahnfleischgel auf natürlicher Basis für eine sanfte **Parodontitis-therapie**.

Gingiva Fit besteht aus **Olivenöl, Rizinusöl und aktivem Sauerstoff**. Es hilft die schädlichen Bakterien zu reduzieren und die Mundflora in ihr **natürliches Gleichgewicht** zu überführen.



Fragen Sie Ihren Zahnarzt oder Ihre Zahnärztin oder besuchen Sie unser Patienteninformationsportal.

www.gingivafit.de

Anzeige

Die sanfte „Wunderwaffe“ der Zahnheilkunde

Ozon ist in der Medizin das wirksamste Desinfektionsmittel aus der Natur. Gelöst im Wasser kann Ozon bei fast allen Abläufen der Zahnheilkunde verwendet werden.

Die positive Wirkung von Ozon-Wasser hat dazu geführt, dass sich seine Verwendung über Jahrzehnte in der Zahnheilkunde etabliert hat. Es wirkt desinfizierend: bakterizid, virusinaktivierend und fungizid. Ozon-Wasser umfasst ein zunehmendes Spektrum von Anwendungsmöglichkeiten wie die professionelle Zahnreinigung, das Spülen bei Gingivitis, Parodontitis, Soor und Stomatitis sowie infizierten Wunden. Chirurgische Eingriffe heilen wesentlich schneller ab wie z. B. bei Implantaten. Ozon-Wasser ist frei von Antibiotika und Cortison. Die Behandlung mit Ozon-Wasser ist durch den geringen Zeitaufwand, die unkomplizierte Handhabung und vor allem die schmerzfreie Behandlung sehr patientenfreundlich.

Fragen Sie Ihren Zahnarzt oder rufen Sie uns an, um einen Zahnarzt mit diesem Behandlungsmedium zu finden.

Hoffmann Dental Manufaktur GmbH
Telefon: 030 / 82 00 99 0, E-Mail: info@hoffmann-dental.com
www.hoffmann-dental.com



Telemedizinisch unterstützte Sporttherapie nach Krebs

Die AOK Nordost und die Charité-Sportmedizin erproben gemeinsam einen neuen Ansatz in der Krebsnachsorge: In einem Modellprojekt testen sie, ob Krebspatienten mittels telemedizinischer Unterstützung leichter einen Zugang zur Sporttherapie finden und ob diese Form der Sporttherapie im Vergleich zu Krebsportgruppen ähnlich positive, wenn nicht gar bessere Ergebnisse erzielt.

Das Sport und Bewegung eine wichtige Rolle bei der Vorbeugung von Krebs spielen, beweisen zahlreiche Studien, die zeigen: Menschen, die sich viel bewegen, senken ihr Risiko, zumindest an einigen der häufigsten Krebsarten zu erkranken. Ob man körperlich arbeitet oder Ausdauer- oder Kraftsport betreibt, scheint dabei weniger wichtig zu sein. Und nach einer Erkrankung? Krebs und Sport? „Bereits während der Therapie erzielen wir mit medizinisch begleiteter Bewegung positive gesundheitliche Effekte, unabhängig von der Therapieform, ob der Patient operiert wurde, eine Strahlen- oder Chemotherapie erhielt oder medikamentös behandelt wird“, weiß Univ.-Prof. Dr. med. Bernd Wolfarth von der Abt. Sportmedizin, Charité - Universitätsmedizin Berlin. Der Wissenschaftler mit den Schwerpunkten Innere Medizin, Sportmedizin, Präventivmedizin (DGPR) und Ernährungsmedizin (DGEM) kennt Auswirkungen der Therapien auf die Patienten, die durch eine mangelnde Leistungsfähigkeit und ein chronisches Müdigkeitssyndrom in ihrer Lebensqualität und der Alltagstauglichkeit eingeschränkt sind. Die Aufgabenstellung hier: „Wie bringe ich dem Patienten bei, dass er Sport treiben soll, weil sich die körperliche Aktivität insgesamt positiv auf den Gesundheitszustand auswirkt?“ In Berlin und den großen Städten Brandenburgs sind Krebsportgruppen, die von einem medizinisch ausgebildeten



Foto: AOK Nordost

Stefanie Stoff-Ahnis, Mitglied der Geschäftsleitung der AOK Nordost.

Fachmann geleitet werden, gut verteilt. „Anders sieht es in den ländlichen Gebieten Brandenburgs und Mecklenburg-Vorpommerns aus, hier haben nicht alle Patienten Zugang zu entsprechenden Krebsportgruppen. Hinzu kommt, dass nicht jede Sportgruppe für jeden Patienten passt – Sport nach einer so schweren Erkrankung verlangt ein individuelles Bewegungstraining“, erklärt Prof. Dr. Wolfarth, der auch Sportmedizin am Institut für Sportwissenschaft der Humboldt-Universität zu Berlin lehrt.



Foto: privat

Univ.-Prof. Dr. med. Bernd Wolfarth von der Abt. Sportmedizin, Charité - Universitätsmedizin Berlin betreut das Projekt wissenschaftlich

Diese Situation war für die AOK Nordost und die Charité-Sportmedizin Ausgangspunkt, einen neuen Weg in der Krebsnachsorge zu suchen, insbesondere für Patienten in ländlichen Regionen und/oder Patienten mit sehr spezifischen Krankheitsbildern. Die modernen Möglichkeiten der Telemedizin mit ihren technischen Mitteln sollen Patienten helfen, einen für sie passenden Zugang zur Sporttherapie zu finden. Mitte Juli startete das Modellprojekt. „Wir hoffen, dass wir im Rahmen dieses Modellprojektes auch die Patienten erreichen,

Sport unter Anleitung
einer Physiotherapeutin

für die Training in einer Krebsportgruppe nicht in Betracht käme. Die positive Wirkung von Sport im Rahmen des Heilungsprozesses nach einer Krebserkrankung ist wissenschaftlich nachgewiesen“, so Stefanie Stoff-Ahnis, Mitglied der Geschäftsleitung der AOK Nordost.

In dem Modellprojekt wird eine Teilnehmergruppe von 150 Krebspatient*innen, die sich in der Nachsorge befinden, im Rahmen einer Vergleichsstudie in zwei Gruppen eingeteilt. Beide Gruppen unterziehen sich zu Beginn des Projektes einer speziellen sportmedizinischen Eingangsuntersuchung bei der Charité-Sportmedizin. Auf deren Basis ergibt sich eine individualisierte Bewegungs- und Trainingsempfehlung. Die eine Gruppe setzt diese innerhalb einer traditionellen Krebsportgruppe um. Die andere erhält sechs von einem Sporttherapeuten geleitete Trainingseinheiten, die sie mithilfe eines speziellen Aktivitätstrackers eigenständig zu Hause fortführt. Dieser Tracker misst das Ausmaß und die Intensität der körperlichen Aktivität der Patienten und übermittelt die Daten zur

Kontrolle und gegebenenfalls Anpassung an eine sportwissenschaftliche Bewegungsnotizin der Charité. Letztere steht den Teilnehmern auch als persönliche Ansprechpartnerin zur Seite. „Wir erhalten vergleichbare Parameter über einen langen Zeitraum“, so Prof. Dr. Bernd Wolfarth. Die eingeschriebenen Patienten werden nach sechs Monaten und dann noch einmal nach Ablauf eines Jahres zur Abschlussuntersuchung und Befragung eingeladen. Das Modellprojekt wird insgesamt dreieinhalb Jahre laufen. Und wenn es sich als erfolgreich erweist? „Dann kann dieses sportmedizinisch fundierte Trainingsprogramm Standard werden“, antwortet Prof. Dr. Wolfarth. Die Gesundheitskasse hat für diesen Fall zugesagt, eine Einbindung dieses Konzeptes in „die selektivvertragliche Versorgung“ – so der Begriff aus dem Regelwerk der gesetzlichen Krankenversicherung – zu prüfen.



Foto: AOK-Medien dienst

von Brigitte Menge ■

www.aok.de/nordost
www.sportmedizin.charite.de
www.krebsinformationsdienst.de

TIMEOUT STATT BURNOUT

Die erfolgreiche Kurzzeittherapie
für Manager und Selbstständige.
timeout.heiligenfeld.de



Heiligenfeld
Klinik Berlin



Der Weg zur Zahngesundheit

Kaum ein Thema spaltet die Ärzteschaft mehr als die Zahngesundheit und die richtige Vorgehensweise, diese zu erlangen bzw. zu erhalten. Eine Möglichkeit ist dabei die Anwendung von Fluorid. Während es zumeist die Kinderärzte empfehlen, lehnen es die Zahnmediziner ab.

Und so kann es passieren, dass man bereits im Krankenhaus für das Baby Fluoridtabletten mitbekommt, dazu die Anweisung, diese ab Ende der ersten Lebenswoche bis mindestens zum dritten Lebensjahr zu geben. Der Zahnarzt wird wahrscheinlich darauf erwidern, dass in den ersten sechs Monaten keine Fluoridierung nötig ist. Erst die ersten Zähnchen sollen dann mit fluoridhaltiger Kinder-Zahncreme geputzt werden. Ein anderer Mediziner wird raten, die ersten festen Mahlzeiten mit fluoridiertem Speisesalz zu würzen und die Fluoridtabletten ganz wegzulassen. Der Kinderarzt wird daraufhin Alarm schlagen, dass Salz, auch fluoridartig, nichts im Essen zu suchen hat, und keine fluoridhaltige Zahnpasta verwendet werden soll, da



Fotos: Pixabay



Parodont
Zahnfleischpflege-Gel



Was tun bei Zahnfleischblute? Auf die Tube drücker!

Einfach gesund im Mund - mit Parodont Zahnfleischpflege-Gel.

Jetzt neu: Die Beovita Zahnpasta. Als ideale Ergänzung zum Parodont-Gel.
✓ ohne Fluoride ✓ mit Schwarzkümmel-Öl ✓ rein natürliche Inhaltsstoffe

🛒 Jetzt überall erhältlich oder auf parodont-gel.de

NEU





Kleinkinder diese nicht ausspucken, sondern verschlucken. Die Folge: Man verliert den Überblick auf die richtige Fluoriddosis. Aber was ist die richtige Dosis?

Um diese Frage zu beantworten, sollte erst einmal der Fluoridstatus des Kindes bestimmt werden. Dazu wird der Fluoridgehalt des Trinkwassers kontrolliert. Wenn dieser hoch ist, sollte kein zusätzliches Fluorid gegeben werden. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA und das Bundesinstitut für Risikobewertung raten zu einer zur Kariesprophylaxe benötigte Fluoridaufnahme von maximal 0,05 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht und Tag. Einen sogenannten Fluoridmangel gibt es in diesem Sinne allerdings nicht. Denn Karies wird nicht unbedingt durch das Fehlen von Fluorid entstehen, sondern hauptsächlich durch eine unzureichende Zahnhygiene sowie ungünstiger Ernährungs- und Lebensweise. Allerdings kann eine Unverträglichkeit oder eine Überdosierung von Fluorid zu unangenehmen Nebenwirkungen und sogar zu Krankheiten führen – so Prof. Dr. Dr. Franz-Xaver Reichl, Leiter des Internationalen Beratungszen-

trums für die Verträglichkeit von Zahnmaterialien (BZVZ) in München.

Eins ist allerdings unumstritten, dass bereits im Säuglingsalter mit der Mundhygiene angefangen werden sollte, denn bei der Geburt ist die Mundhöhle noch frei von Bakterien. Sie siedeln sich erst mit der Zeit dort an. Wenn die El-

tern oder andere Bezugspersonen den Schnuller oder Löffel des Kindes ablecken, übertragen sie ihre Bakterien auf den Säugling. Natürlich ist auch, wenn die ersten Zähne da sind, das richtige Putzen wichtig. Dabei sollte die Zahnpasta möglichst nicht geschluckt werden. Um Karies und Parodontitis vorzubeugen, muss die Bildung von Plaque





vermieden werden, das ist ein Zahnbelag aus Speiseresten und Bakterien. Perfekt ist es, auch nachher im Erwachsenenalter, spätestens 30 Minuten nach jeder Mahlzeit die Zähne drei bis fünf Minuten gründlich von Rot nach Weiß zu putzen. Für die Zahnzwischenräume gibt es Interdentaltbürstchen in verschiedenen Größen und Zahnseide, wenn der Zahnzwischenraum zu eng ist. Allerdings gibt es auch unter den gewissenhaften Putzern viele, die unter Parodontitis und Karies leiden. Wer seinen Zähnen etwas Gutes tun möchte, muss sich ausgewogen ernähren. Der Speiseplan sollte also aus Obst und Gemüse bestehen, in ausgewogener Menge, denn zu viel Säure ist ebenfalls schädlich, sowie aus Getreideprodukten wie Bulgur, Couscous, Dinkel und Nüssen. Mit Vorsicht zu genießen sind Zucker und zuckerhaltige Produkte. Also, auch schon Babys und



Fotos: Pixabay

Kleinkindern lieber ungesüßte Breien geben. Wichtig für das Wachstum und den Erhalt der Zähne sind Vitamine und Spurenelemente, wie z. B. Vitamin D (Aal, Sprotte, Hering, Ei, Käse, rohe Pilze und Avocado) und Calcium (Mandeln, Grünkohl, Spinat, Sojabohnen, Kichererbsen, Emmentaler, Gouda, Mohn und Sesamsamen (Tahin), Scholle, Karpfen, Feigen).

von Michaela Böger und Tina Feix ■

www.dentaltox.com
www.zentrum-der-gesundheit.de
www.efsa.europa.eu

Haben wir wirklich eine neue Zahnpasta gebraucht?

Anzeige

Wer kennt das nicht: Die alte Zahncreme hängt einem irgendwie zum Halse raus. Eine neue soll her. Anders im Geschmack. Anders im Zahnpflegeergebnis. Vielleicht sogar besser. Einfach mal etwas anderes ausprobieren. Einem neuen Pflegeversprechen auf den Zahn fühlen.

Doch vor dem Drogerie-Regal fällt die Auswahl dann schwer. Ein unübersichtliches Angebot an unterschiedlichen Zahnpasten steht dem ratlosen Käufer gegenüber. Oft kapitulieren Verbraucher vor der enormen Auswahl und greifen dann doch wieder zu der vertrauten Tube. Darum noch einmal die Frage: Braucht der Konsument eine neue Zahnpasta? Die Antwort ist ein kräftiges: „Ja“. Denn die Verbraucher haben bereits entschieden. Und das hunderttausend Mal im Jahr 2018. Die neue vegane „Beovita Zahnpasta mit Schwarzkümmel-Öl“ hat buchstäblich einen Nerv getroffen. Das Produkt punktet mit der besonderen natürlichen Zutat des traditionellen ägyptischen Schwarzkümmel-Öls. Frei von künstlichen Fluoriden, frei von Tensiden und frei von chemischen Zusatzstoffen hat das Produkt offenbar vor allem die Verbraucher überzeugt, die sich aktiv um eine natürliche Zahnpflege sorgen.



Heike K. aus Berlin: „Ich habe lange nach einer fluoridfreien Zahnpasta gesucht, die auch frei von schäumenden Tensiden ist. Eigentlich hatte ich die Suche schon aufgegeben. Dann hat mir eine Freundin von der Beovita Zahnpasta erzählt. Ich habe sie dann ausprobiert und bin von Anfang an überzeugt. Auf künstliche Fluoride kann ich wirklich verzichten.“

Ein toller Erfolg für das kleine Unternehmen aus Berlin, das sich bereits mit dem „Parodont Zahnfleischpflege-Gel“ und dem „Natürlichen Fluorid-Gel“ einen Namen gemacht hat. Die Idee des Gründers Dr. Ismail Özkanli findet bei Verbrauchern eine starke Bestätigung. Auch 2019 gibt es wieder in der Beovita Zahnpflege-Familie „Nachwuchs“. Wir sind gespannt.

www.beovita.de

Venezianischer Barock trifft auf Ästhetik

Villa Donti, Berlins sympathische Praxis für sanfte Kieferorthopädie im besonderen Ambiente, steht für Qualität und Nachhaltigkeit, gepaart mit herzlichem und serviceorientiertem Umgang mit Kassen- und Privatpatienten.

Der Inhaberin von Villa Donti, M. Sc. Nurhak Karabulut, liegen die kleinen Patienten am Herzen: „Als erfahrene Kieferorthopäden für Kinder steht für uns der Bereich Vorsorge im Vordergrund. Daher empfehlen und veranlassen wir stets kieferorthopädische Kontrollen, um mögliche Zahn- und Kieferfehlstellungen frühzeitig zu erkennen und behandeln zu können. Unser ganzheitliches Konzept der Kieferorthopädie erstreckt sich dabei von der Beratung und Diagnostik über Kosten- und Behandlungsplanung bis hin zur Behandlungsdurchführung. Daneben stehen wir den Patienten als liebevolle Kieferorthopäden beratend zum Thema Zähne zur Seite.“ Auch Jugendliche fühlen sich bei Villa Donti wohl, und die sanfte Behandlungsmethode führt meistens zu funktionsorientierten ästhetischen Ergebnissen. Aber natürlich ist es auch ein erklärtes Ziel des Villa Donti-Praxisteam, gemeinsam mit ihren bereits erwachsenen Patienten, eine angenehme Behandlung mit bestmöglichem Ergebnis zu erreichen. „Gerne nehmen wir uns in einem persönlichen Beratungsgespräch viel Zeit, um mit den Patienten ihre individuelle Behandlungsmethode zu besprechen. Nicht selten entscheiden sich Patienten erst im Erwachsenenalter für eine feste Zahnspange“, erklärt Inhaberin M. Sc. Nurhak Karabulut.



M. Sc. Nurhak Karabulut

Die Grundlage jeder erfolgreichen kieferorthopädischen Behandlung ist bei Villa Donti das Vertrauensverhältnis zwischen Arzt und Patienten. „Mit der Liebe zum Detail, unter ganzheitlicher Betrachtung des Körpers und unter Berücksichtigung der Kundenwünsche werden gemeinsam Zahnspangen und Methoden ausgewählt, die zu unseren Patienten passen“, so Karabulut. Außerdem bietet die Praxis mit dem ansprechenden Ambiente eine Vielzahl an zusätzlichen Leistungen an wie Invisalign Schienen und sicheres Bleaching mit professionellen Aufhellungsmitteln, die den Zahnschmelz härten. Außerdem kann man sich einen individuell angepassten Sport-Mundschutz anfertigen lassen, der mit perfekter Passgenauigkeit, Tragekomfort und Stabilität auch in gefährlichen Situationen die Zähne sichert.

Villa Donti

Praxis für Kieferorthopädie

Mauerstraße 83, 10117 Berlin, Tel.: 030 / 77 01 93 970

Mail: info@villadonti.de, www.villadonti.berlin





Wenn schon falsch,
dann wie echt!

Durch präzisen Zahnersatz wertvolle Arbeitszeit am Patienten sparen
Unterstützung bei der spannungsfreien Verklebung des Gerüsts



Neutrale Patientenberatung vom Zahntechniker-Meister
Jetzt anrufen und Termin vereinbaren!

☎ 030 / 55 22 38 25

Malkodent
Zahntechnik GmbH

🌐 malkodent.de

Waidmannsluster Damm 173, 13469 Berlin

Die Spezialistin für schwierige Fälle

Wenig Kieferknochen, kaum Platz für Implantate und Implantat-Entzündungen. Eleni Kapogianni hilft, wenn es schwierig wird. Die M. Sc. ist Fachzahnärztin für Oralchirurgie, zertifizierte Implantologin und Parodontologin. Das TOP Magazin Berlin besuchte die Expertin für schwierige Fälle in ihrer Charlottenburger Praxis im Kant-Dreieck.



Eleni Kapogianni kümmert sich sehr intensiv um jeden einzelnen Patienten

Frau Dr. Kapogianni, Sie sind spezialisiert auf besonders schwierige Probleme im Mund- und Kieferbereich – also, wenn etwa Kieferknochen fehlt, kaum Platz für Implantate zur Verfügung steht oder sich die Implantate entzündet haben.

Ja, ich versuche das Unmögliche möglich zu machen – als Expertin für sehr komplizierte, schwierige Situationen. Wenn Sie so wollen, bin ich immer dann im Einsatz, wenn andere oft aufgeben wollen. Ich meine damit Patienten, die durch einen Knochenabbau (Atrophie) ein nur sehr geringes Knochenangebot im Kiefer haben und bei denen herkömmliche Implantationsverfahren nicht verwirklicht werden könnten oder Kompromissbehandlungen nur wenig oder nicht sehr lang anhaltenden Erfolg hätten.

Nicht viele Oralchirurgen und Implantologen sind wie Sie auf diese Anforderungen spezialisiert.

Ich arbeite mit neuesten OP-Techniken – etwa der Knochenplattentechnik. Dabei ergänze ich sehr schonend eigenen Knochen mit Spenderknochen. Es entstehen keine zusätzlichen Schmerzen an der Spenderregion und Patienten leiden auch nicht unter einem zweiten OP-Gebiet. Das reduziert die Komplikationsrate erheblich und ich kann so viel Knochenmaterial aus der Knochenbank nehmen, wie ich brauche. Vor allem im Oberkiefer reicht aber oft der Restknochen nicht aus, um Implantate sicher und in ausreichender Länge zu verankern. Hier nutze ich ein spezielles Verfahren zum Knochenaufbau. Der sogenannte „Sinuslift“ schafft künstlich Raum, um ein ausreichend langes Implantat zu verankern. Durch eine kleine Öffnung kann ich mit speziellen Instrumenten die Kieferhöhlenschleimhaut vorsichtig vom knöchernen Kieferhöhlenboden lösen und anheben. Den entstandenen Hohlraum fülle ich mit Knochenersatzmaterial auf. Hier kann sich der natürliche Knochen in der folgenden Zeit wieder anlagern.

Sie arbeiten in der Regel in Bereichen, in denen Nerven verlaufen – bei sehr eingeschränkter „Sicht“.

Man braucht als Voraussetzung aller innovativen Verfahren eine detailgenaue digitale Planung mit dem Volumentomographen (DVT). Ich muss also schon vor der eigentlichen Behandlung „in die Kiefer schauen“. Mit der digitalen 3-D-Technik bekomme ich einen exakten Einblick vom Kiefer und den anatomischen Strukturen – Nerven werden so geschützt und Perforationen in die Kieferhöhlenschleimhaut vermieden. Denn ich sehe schon vor der eigentlichen Behandlung, wo Nerven verlaufen, wie hoch oder breit der Knochen ist oder welche Qualität er noch besitzt. Komplizierte umfangreiche implantologische Behandlungen lassen sich besser planen und dadurch deutlich sicherer durchführen. Das verkürzt die OP-Zeit erheblich und reduziert die Komplikationsrate.



Neueste OP-Techniken der Oralchirurgie und Implantologie kommen zum Einsatz

Nicht jeder geht ja gern zum Zahnarzt – die Angst ist oft groß.

Daher ist ja eine umfangreiche Schmerztherapie bereits während der OP und die moderne Lachgassedierung mit neuester elektronischer Technik so wichtig. So schaffe ich eine möglichst schmerz- und angstarme Behandlung. Daneben besteht auch die Möglichkeit einer Vollnarkose oder Hypnose. Zudem gehen wir sehr schonend mit den Strukturen um, operieren – wann immer möglich – minimal-invasiv mit kleinsten Schnitten und verwenden spezielle Abhalte-Techniken, um nicht die Schleimhaut zu verletzen.

Vor fast 20 Jahren haben Sie sich gerade für die Oralchirurgie und Implantologie entschieden.

Ich hasse Langeweile. Es gibt nichts Spannenderes, keine bessere Heraus-

forderung als jeden Patienten, für den ich ein Maximum an Behandlung herausholen kann. Ich will möglichst der Perfektion am dichtesten zu sein – eine Challenge mit mir selbst. Sehr wichtig ist mir dabei die intensive Beziehung und Bindung zu jedem einzelnen Patienten und ein tiefgreifendes Vertrauen, eine Passion, Liebe und Hingabe zur eigenen Arbeit. Dann sind der Erfolg und die Wundheilung sehr gut voraussagbar.

Oralchirurgie Kapogianni
Eleni Kapogianni, M.Sc.
Fasanenstr. 81, 10623 Berlin
Tel.: 030 / 450 87 87-0
Fax: 030 / 450 87 87-10
E-Mail: welcome@city-chirurgie.de
www.city-chirurgie.de

Behandlungsschwerpunkte:

- Oralchirurgie
- Implantologie
- 3D-Diagnostik
- Behandlung bei Entzündungen an Implantaten
- PRF Platelet Rich Fibrin (Eigenblut-Füllstoff)
- Lasermedizin
- Wurzelspitzenresektion
- Ästhetische Zahnfleischbehandlung
- Parodontologie
- Lachgassedierung, Vollnarkose, Hypnose
- Präoperative Hygienisierung
- Dentoalveoläre Chirurgie



Eleni Kapogianni ergänzt eigenen Knochen mit Spenderknochen (Knochenplattentechnik)



Stabiles Knochenlager für das spätere Implantat (Sinuslift)

Fluorid – Fluch und Segen zugleich



Richtig dosiert ist Fluorid ein wichtiger Zusatzstoff für unsere Zähne. Aus diesem Grunde bekommen auch schon Babys kleine Fluorid Tabletten, um Mundbakterien zu reduzieren. Falsch oder zu viel eingenommen, kann der Wirkstoff aber auch schädlich sein und Krankheiten verursachen. Wir sprachen mit Prof. Dr. Dr. Franz-Xaver Reichl, Leiter des Internationalen Beratungszentrums für die Verträglichkeit von Zahnmaterialien (BZVZ) in München.

Herr Prof. Dr. Dr. Reichl, das Thema Fluorid ist den meisten bekannt. Aber viele wissen nicht genau, warum es so wichtig für den Zahnerhalt ist?

Mundbakterien setzen Zucker um und bilden Säuren, die dann die Zähne angreifen können. Die Folge ist die Zerstörung der Zahnhartsubstanz und die Entstehung von Karies. Fluoride härten den Zahnschmelz und beugen so der Entstehung von Karies vor.

Eltern kennen Fluorid meist durch die kleinen Tabletten vom Kinderarzt, die sie dem Nachwuchs geben sollen. Worin ist denn sonst noch Fluorid enthalten?

Fluoridtabletten sollten nicht gegeben werden, außer es besteht ein extrem ho-

hes Kariesrisiko beim Kind, d. h. Eltern, Geschwister etc. zeigen schon eine hohe Kariesanfälligkeit (z. B. genetische Prädisposition). Fluoride sind nahezu überall in Lebensmitteln enthalten, aber besonders hohe Mengen (bis zu 2 mg/kg) finden sich z. B. in Trockenkräutern, Gewürzen, Tees und Meeresfrüchten. Dabei spielt nicht nur die aus Nahrungsmitteln (einschließlich Trinkwasser), sondern auch die mit der Zahnpasta und anderen fluoridhaltigen Mitteln (Mundspüllösungen etc.) aufgenommene Fluorid-Menge eine Rolle. Immer die Summe macht es.

Wie bei den meisten Dingen gibt es auch beim Fluorid leider nicht nur eine

positive Seite, sondern auch eine negative. Können Sie uns bitte die Nachteile und möglichen Folgen bei einer Überdosierung erläutern?

Die Nachteile bestehen in einer zu hohen Aufnahme von Fluoriden, d. h. eine dauerhafte Fluoridzufuhr von mehr als 1,2 mg/Tag während der Zahnentwicklung, also bis zu einem Alter von acht Jahren, kann zu einer Dentalfluorose auch der bleibenden Zähne führen. Das sind die typisch weißlich-gelben Flecken auf den Zähnen. Bei immer mehr Kindern zeigen sich bereits solche Symptome. Also Vorsicht: Fluoride sind notwendig, aber Zuviel ist auch nicht gut. In einigen asiatischen vulkanischen Gegenden ist das Trinkwasser hoch fluo-

ridhaltig (über 2 mg/l). Bei einer dauerhaften Fluorid-Zufuhr von mehr als 12 mg/Tag wird das Fluorid auch in die Knochen eingebaut und es kommt zu Knochendeformationen (Skelettfluorosen). Diese Fluorid-Mengen werden aber in Europa von den Menschen nicht aufgenommen.

Unverträglichkeiten gegen Zahnmaterialien äußern sich bei Betroffenen leider oft nicht durch Probleme im Mundraum, sondern anhand anderer Symptome wie beispielsweise verschiedener Hautreaktionen, geröteter Augen usw., die eher eine Allergie vermuten lassen. Wie kann man erkennen, dass auftretende Symptome von Zahnmaterialien kommen, z. B. von Kompositen, Klebern oder sogar von Implantaten, da ja die Reaktion oft erst nach Monaten auftritt?

Man unterscheidet spezifische („sichtbare“) Symptome, z. B. Hautreaktionen

wie Hautekzeme, Mundschleimhautveränderungen und Rötungen, sowie unspezifische („nicht sichtbare“) Symptome, die von Zungenbrennen, Schlafstörungen, Kopfschmerzen über Magen-Darmprobleme, Ermüdung bis hin zur Depression reichen können. Hier sind wir in der Lage das verträglichste Zahnmaterial vor einer Zahnrestauration für die Patienten auszuwählen. Ferner kann festgestellt werden, ob ein sich momentan im Mund befindliches Zahnmaterial die Ursache ist für bereits aufgetretene Symptome. Es kann präzise gesagt werden, welches Zahnmaterial ausgetauscht werden muss und welches Material im Mund verbleiben kann! Ein Patient darf niemals ein Zahnmaterial erhalten, aus dem Inhaltsstoffe freigesetzt werden, gegen die der Patient eine Allergie hat. Nicht entscheidend ist deshalb, welcher Inhaltsstoff in dem Material ist, sondern welcher Stoff in welcher Menge freigesetzt werden kann. Nur ein freigesetzter Inhalts-



Foto: privat

Prof. Dr. Dr. Franz-Xaver Reichl

Gesunde & schöne Zähne

Zahnärzte
im Schloss

über den Dächern von Berlin Steglitz!

- ✓ Implantologie
- ✓ Oralchirurgie
- ✓ Parodontologie
- ✓ Ästhetische Zahnheilkunde
- ✓ Zahnersatz
- ✓ Zahnerhalt
- ✓ Kinderzahnheilkunde



Wir beraten Sie gern: 030 79 78 75 90

Schloßstr. 36 • 12163 Berlin-Steglitz • www.zahnaerzte-im-schloss.de
Zugang Schloßstraße links neben der Sparkasse, Zugang über das Parkhaus Treppenhaus 5

Prof. Dr. Dr. Reichl in seinem Labor im Internationalen Beratungszentrums für die Verträglichkeit von Zahnmaterialien (BZVZ)

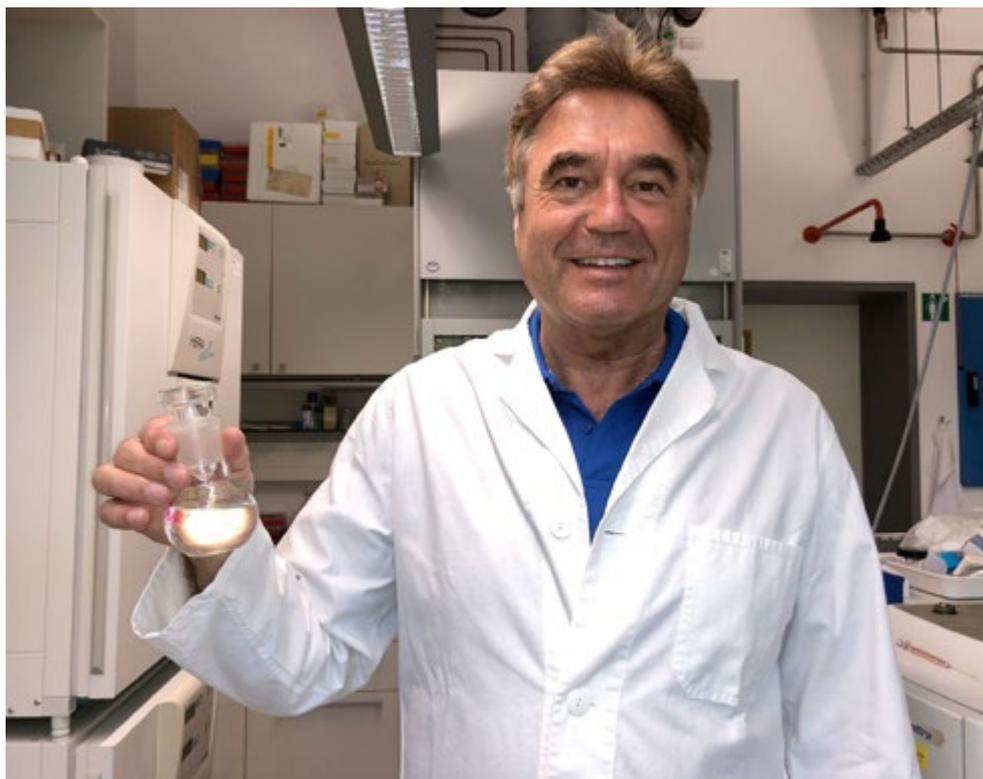


Foto: privat

stoff kann Beschwerden auslösen. Aufgrund der vorhandenen, weltweit einzigen Datenbank zu den freigesetzten Inhaltsstoffen aus Zahnmaterialien kann dann nach einem Allergie-Testverfahren das verträglichste Zahnmaterial ausgewählt werden.

Sie führen den Epikutantest durch. Wie funktioniert denn dieser Test? Gibt es dafür auch in Berlin oder der näheren Umgebung alternative Standorte, um den Allergietest durchführen zu lassen?

Wir führen den Epikutantest (Hauttest), aber auch den Lymphozytentransformationstest (LTT; Bluttest), durch. Für bestimmte freigesetzte Inhaltsstoffe aus Kunststoff-Zahnmaterialien wird allerdings der Epikutantest dem LTT vorgezogen. Der Epikutantest dauert insgesamt 4 Tage. Am ersten Tag werden die Zahn-Allergene mit Pflaster auf den Rücken aufgetragen. Am zweiten Tag werden die Pflaster wieder entfernt und zum ersten Mal abgelesen, am dritten Tag zum zweiten Mal und am vierten Tag zum dritten Mal. Der Test dauert also entweder von Montag bis Donnerstag oder von Dienstag bis Freitag. Die Auftragung dauert ca. 20 Minuten, die Ablesezeiten sind nur Sekunden. Es ist möglich den Test entweder komplett in München zu machen oder es werden nur die Allergene in unserem Zentrum aufgetragen und die Ablesung kann dann ein heimatnaher Allergologe machen. Der Aufenthalt wäre dann nur ein einziger Tag.

Kann man denn nicht gleich die fertigen Zahnmaterialien, also die fertig auspolymerisierten Zahnmaterialien oder z. B. ein Plättchen einer Legierung (Gold, Keramik), direkt auf der Haut im Allergietest prüfen lassen?

Nein, das geht nicht und das wird auch immer wieder sogar von Allergologen und von Zahnärzten falsch gemacht! Die fertig polymerisierten Zahnmaterialien können nicht direkt im Epikutan- oder im LTT-Test getestet werden, weil viele Inhaltsstoffe erst nach einem halben Jahr freigesetzt werden und deshalb

nach 3-tägiger Ableseung im Epikutantest oder im LTT-Test falsche Entscheidungen bei der Auswahl resultieren würden. Es müssen immer die freigesetzten Stoffe getestet werden, die dann über die Datenbank zur Auswahl des verträglichsten Material führen. Das heißt, nur über diese Datenbank kann das verträglichste Zahnmaterial für die Patienten sicher ausgewählt werden. In der Datenbank sind die freigesetzten Inhaltsstoffe gespeichert aus: Kompositen, Klebern, Wurzelkanalfüllungsmaterialien, Legierungen, Keramiken, Prothesen, Zahnspangen, Brackets, Drähten, Retainern usw. Oft glauben auch Patienten, dass die Ursache ihrer unspezifischen Symptome Zahnmaterialien sind. Heute ist es möglich, nicht nur das verträglichste Zahnmaterial für die Patienten vor einer Zahnrestauration auszuwählen, sondern auch zu ermitteln, ob die Ursache ihrer Symptome wirklich Zahnmaterialien sein können. Auch psychosomatische Beschwerden können klar von Zahnmaterialien-Unverträglichkeiten unterschieden werden.

Reicht es aus, die Zahnfüllungen aus Metall durch Kunststoff- oder Keramikvarianten zu ersetzen?

Auf keinen Fall! Auch aus Legierungen, selbst aus hochgoldhaltigen Legierungen mit bis zu 80 % Goldanteil, können Substanzen/Metalle freigesetzt werden, die

beim Menschen gesundheitliche Beschwerden hervorrufen können. Auch braucht man immer für die Eingliederungen von Legierungen oder Keramiken bestimmte Klebstoffe, sogenannte Adhäsive bzw. Zemente, aus denen aber wieder Substanzen freigesetzt werden können, die Probleme bereiten können. Alle diese freigesetzten Inhaltsstoffe sind aber in unserer Datenbank vorhanden und deshalb können metallische/keramische Zahnmaterialien mit den dazugehörigen Klebern sicher vor einer Restauration ausgewählt werden.

Wer kommt für die Kosten auf? Zahlt die Krankenkasse oder sind es Privatleistungen?

Die Allergietestung ist ein Kassenleistung. Die Beratung und die zu erstellenden Gutachten sind Privatleistungen und hängen von der Höhe der Aufwands ab.

Wo bekommt man Hilfe?

An der Ludwig-Maximilians-Universität (LMU) in München gibt es das „Internationale Beratungszentrum für die Verträglichkeit von Zahnmaterialien (BZVZ)“. Detailliertere Informationen können die Patienten direkt per E-Mail an: reichl@lmu.de oder auf der Homepage abrufen:

von Prof. Dr. Dr. Franz-Xaver Reichl ■

www.dentaltox.com

MEDIRENTA

Beihilfe – leicht gemacht!

Komplett-Service für Privatversicherte, Beamte und deren Angehörige

Bereits seit fünfunddreißig Jahren gibt es ihn: den Beihilfeberater. Im immer komplizierter werdenden Dschungel der Krankenkostenabrechnungen für Privatversicherte, Beamte und deren Angehörige bietet er echte Hilfe. Der Beihilfeberater ist die Interessenvertretung seiner Mandanten in allen Fragen rund um die Abrechnung von Krankenkosten. Er ist Spezialist auf den Fachgebieten Beihilfe-, Pflege- und Versicherungsrecht.

Die **MEDIRENTA** übernimmt für ihre Mandanten sämtliche Abrechnungsvorgänge mit allen Kostenträgern im Gesundheitswesen, der Beihilfestelle,

der Krankenkasse und der Pflegekasse, aber auch mit den Leistungserbringern, mit den Ärzten, Apotheken usw. Die Mandanten schicken dazu einfach sämtliche Unterlagen, Belege, Rechnungen etc. in einem voradressierten Umschlag an die Kanzlei in Berlin-Buckow, alles Weitere erledigen deren Fachleute – und das bundesweit.

Treffen Sie Vorsorge! Informieren Sie sich!

MEDIRENTA Krankenkostenabrechnungs GmbH

Tel. 030 / 27 00 00

www.medirenta.de · info@medirenta.de

MEDIRENTA

CLASSIC

Das Hygge-Schloss

Über eine schmale Allee, auf deren Kopfsteinpflaster das Auto samt Hab und Gut und Insassen holpert, gesäumt von hünenhaften Kastanienbäumen, von lichten Wiesen und schattigen Waldrändern, führt der Weg direkt zum Glück. Genauer: zum Schloss Kaarz. Hier, in dem traumhaft schönen klassizistischen Kleinod mitten in Mecklenburg, ist die „Hygge“ zuhause. Dieses kleine Wörtchen stammt aus dem Dänischen und steht für etwas Großes. Für ein einzigartiges Lebensgefühl.

Bei unseren skandinavischen Nachbarn ist Hygge unabdingbar. Es bedeutet Wärme, Geborgenheit und Gemütlichkeit, Genuss, Ursprünglichkeit und Harmonie – und vor allem gemeinsame Zeit mit lieben Menschen. Kurz: Glück. Dieses ist nun auf Schloss Kaarz zu finden. Das zauberhafte Schloss mit seinen 22 Zimmern, Suiten und Appartements ist ein familiäres Hotel. Vor rund 150 Jahren als Sommersitz für einen Hamburger Geschäftsmann erbaut, ist es umgeben von einem sieben Hektar großen Park. Naturerlebnisse bei Wind und Wetter sind extrem hyggelig. So lässt es sich ganz wunderbar spazieren zwischen den knorrigen, teils 500 Jahre alten Bäumen. Die Natur stand auch Patin bei der Neugestaltung der historischen Räumlichkeiten. Tapeten mit opulenten Blumenmustern oder

Waldmotiven, Kissen, bedruckt mit Antlitzen von Reh oder Amsel, Kleiderständer aus grobem Holz, kuschelige Felle und tiefe Sessel: Natürlichkeit, Eleganz und Komfort sind im Hygge-Schloss perfekt kombiniert. Kerzen brennen in den Salons – unerlässlich für eine hyggelige Atmosphäre. Kein Wunder, dass die Dänen in ganz Europa den höchsten Pro-Kopf-Verbrauch an Kerzen haben.

Im Schlossrestaurant kredenzt der Küchenchef abends Fine Dining: Saisonales aus der Region, verfeinert mit Kräutern aus dem Schlossgarten. Ein Mix aus klassischen, mecklenburgischen und exotischen Gerichten erwartet die Gäste. Zum Abschluss sollten Sie etwas südhafes Süßes wählen, am besten die „Liebelelei“ – eine Dessert-Variation mit allem,

was das Herz begehrt. Tagsüber verführt das Schlosscafé zum Kosten des Original Kaarzer Apfelkuchens. Wichtig: viel Schlagsahne! Im Winter werden Apfelpunsch und Bratapfel am knisternden Kamin serviert. Die Früchte hierfür stammen aus dem alten Obstgarten, welcher zum Schlosspark gehört.

Im Hygge-Schloss sind auch Hunde willkommen, für hyggeliges Hundswetter liegen Regenmäntel und Gummistiefel bereit. Und nach stürmisch-abenteuerlichen Ausflügen warten Wärmflaschen, Kaffeemaschine, Teekoche – und zumeist auch eine Badewanne – auf jedem Zimmer. Ach, was für ein Glück!

von Marieke Sobiech ■

www.schlosskaarz.de



Foto: Stefan von Stengel



Spa & Golf Resort
Weimarer Land



Das perfekte
Hideaway.

Eiskalte und wärmende Erlebnisse

Für Reisen im Winter gibt es so viel mehr Möglichkeiten, als den Hang herunter zu wedeln oder zu rodeln. Lassen Sie sich inspirieren.

Kahnfahrt durch den Winterwald

Gerade in der kalten Jahreszeit entfaltet das einzigartige Labyrinth der Spreewald-Fließe einen ganz besonders mystischen Reiz. Bei Burg im Spreewald, warm eingemummelt in Decken, eine Tasse mit wärmendem Tee oder Glühwein in den Händen, gleiten die Erholungssuchenden auf einem Kahn durch die stille Winterlandschaft. Freitag und Samstag beginnt um 17.00 Uhr die Lichter-Kahnfahrt, auf der sich die Besucher in ruhiger Stimmung in die Nacht träumen können. Bei einer Kahn-Tour ist sogar ein echter Kamin mit knisterndem Holz mit an Bord. In der Pension „Zum Schlangenkönig“ in Burg kann der Gast zwischen 16 komfortablen Doppelzimmern, drei Ferienwohnungen und sieben Suiten mit Kamin seine Wahl treffen.

www.spreehafenburg.de/kahnfahrtenburg/winter/kaminkahnfahrt.php
www.zum-schlangenkoenig.de

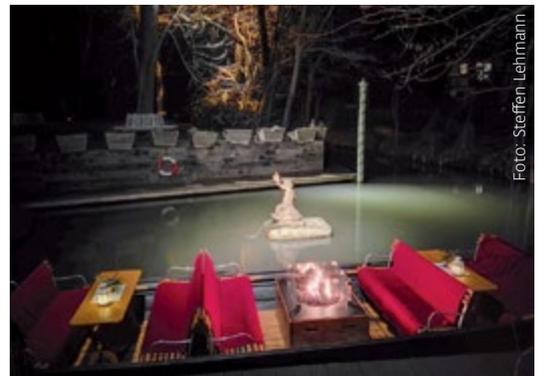


Foto: Steffen Lehmann

Am Ufer des Märkischen Meeres



Foto: Steffen Lehmann

Zwischen Berlin und dem Spreewald am Scharmützelsee, von Fontane auch das „Märkische Meer“ genannt, gibt es seit Jahren den beliebten Ferienpark gleichen Namens. In der weitläufigen Anlage haben die frei stehenden Ferienhäuser einen Kaminofen, Whirlpool und eine eigene Sauna zur Verfügung. Wanderwege führen am Ufer

des zweitgrößten Sees von Brandenburg entlang. Eine 13 Kilometer lange Wander-Route verläuft von Bad Saarow nach Wendisch Rietz. In der Nachbarschaft befinden sich mit der Saarow Therme und dem Sauna Resort & Spa SATAMA in Wendisch-Rietz zwei Orte der Spitzenklasse, wo es sich gerade im Winter herrlich entspannen lässt.

www.ferienpark-scharmuetzelsee.de
www.satama-saunapark.de/satama
www.therme.bad-saarow.de

Stechlinsee – alles still hier

Der letzte Roman Theodor Fontanes „Der Stechlin“ entwirft ein faszinierendes Zeitpanorama am Ende des 19. Jahrhunderts. Namensgeber für den Roman ist der Große Stechlinsee im Ruppiner Seenland. Der Erzähler Fontane beschrieb ihn ganz knapp: „Alles still hier“. Sein Wasser ist so klar und rein, dass man es nicht nur trinken, sondern auch noch in großer Tiefe lesen könnte. Auch im Winter lohnt sich die Wanderung rund um den See. Der Weg führt fast ausschließlich direkt am baumbestandenen Ufer entlang und berührt keinen einzigen Ort. Ruhe herrscht auch auf dem See, auf dem ausschließlich Ruderboote und Kanus verkehren dürfen. Die heutigen Stechlinsee-Fischer Familie Böttcher betreiben am See einen kleinen Fischimbiss, hauptsächlich mit heimischen Fischarten. Öffnungszeiten in der Nebensaison Fr–So 11–17 Uhr. Nur 10 Kilometer vom Stechlin entfernt befindet sich mit dem Maritim Hafenhôtel Rheinsberg ein edles Quartier.

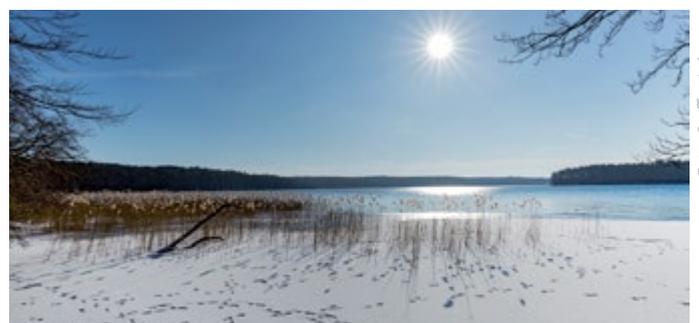


Foto: Steffen Lehmann



Nachtwanderung in der Neuruppiner Altstadt

Wenn die Glocke der Klosterkirche in der Fontane-Stadt Neuruppin die Abendstunde einläutet, gibt es seit vielen Jahren im Sommer wie im Winter für Stadtrundgänge einen besonderen Touristen-Service. Die Besucher können die Nachtwanderung „Pater Wichmann“ erleben. Sie führt durch die alten Gassen der Stadt zum ehemaligen Kloster. Dabei erfährt man spannende Geschichten über das Leben der historischen Figur Wichmann von Arnstein, die hier im 13. Jahrhundert lebte. Zum Ende der Tour erklimmen die Nachtwanderer die Spitze des Klosterturms. Ganz in der Nähe wartet die Fontane Therme mit Naturheilsole sowie Innen- und Außenpools und das Hotel UP HUS IDYLL in der Altstadt.

www.tourismus-neuruppin.de/kultur-erleben/stadtfuehrungen
www.resort-mark-brandenburg.de

Unterwegs mit Sibirischen Huskys

Ein tierisches Erlebnis in einem Winterausflug für die ganze Familie bietet das kleine Unternehmen „Freizeit mit Huskys“ in Frankendorf im Norden von Berlin in der Ostprignitz-Ruppin. Sabine Kühn und ihre Mitarbeiter betreuen seit vielen Jahren ein Rudel von etwa 20 Sibirischen Huskys, die auch gegenüber fremden Menschen sehr aufgeschlossen sind. Die Gäste bekommen hier die Möglichkeit, die Tiere kennenzulernen, ehe die Hunde für die gemeinsame Wanderung angeschirrt werden. Je nach Körperbau und Kondition werden für jeden Teilnehmer die geeigneten Hunde ausgesucht und auch mal eine Gruppe mit drei Personen gebildet. Manche Angebote wie die Drei Wälder Tour sind oft schon ausgebucht. Drei Mal im Jahr hat der Besucher auch die Chance, bei einem Aktivurlaub die Huskys nach Schwedisch Lappland für Wandertouren zur Mitsommerzeit und zu Touren mit Hundeschlitten im Winter zu begleiten.

www.freizeit-mit-huskies.de



Glühweintour auf dem Floß

Ganz neue Sichten auf Potsdam versprechen Glühwein-Fahrten auf dem Floß mit Diki-Tours, dem Familienunternehmen von Sandra Robinson. Im Jahr 2013 gegründet, steht jetzt eine Flottille von 16 Floßbooten zur Verfügung, die man führerscheinfrei durch die Stadt und die Havelseen steuern kann. Eine Einweisung zum Floß-Einmaleins mit Checkliste und eine Übungsfahrt sorgen für Sicherheit und notwendiges Selbstbewusstsein des Kapitäns. Zur Grundausstattung gehören Stühle, Tische, Sitzmatten, Decken sowie eine Trockentoilette. Auf Wunsch erhält man in der kalten Jahreszeit kostenfreie Heizung inklusive einer Gaskartusche dazu. Abfahrtsorte: Wall am Kiez 1 in 14467 Potsdam und Am Hafen 7 in 14770 Brandenburg an der Havel.

www.diki-tours.de



von Ronald Keusch ■

In der Aktion „Winterliches Brandenburg“ liefert Tourismus-Marketing Brandenburg (TMB) auch in diesem Jahr viele Ideen für winterliche Auszeiten rund um Berlin. Neben den Price-Specials ab 79 Euro gibt es in dieser Saison zusätzlich den „Sterne-Winter“ mit Angeboten von 14 Hotels der gehobenen Kategorie.



Winterliches Wunderland

Langsam hält der Winter an der Ostsee Einzug. Dann ist die Küste ein traumhafter Ort für einen entspannten Urlaub, wenn der Wind das Meer mit weißer Gischt verziert und das Wasser an Buhnen und Treibholz Eiszapfen bildet, lernen Sie die See einmal von einer ganz anderen Seite kennen.

Abschalten, Energie tanken, zu sich selbst kommen und dabei Alltag und Zeit vergessen. Das Rauschen der Wellen ist natürliche Meditation, die frische Seeluft wirkt befreiend und schenkt neue Kraft. Das ist natürliche Wellness an der Ostseeküste. Seit 1793 in Heiligendamm das erste Seebad Deutschlands gegründet wurde, gilt die sonnenverwöhnte Ostseeküste als Kraftquelle für Körper und Seele. Die natürliche Umgebung und das milde Reizklima, geprägt von einer außerordentlich reinen Luft, haben eine therapeutische Wirkung auf Atemwegs-, Allergie- und Kreislaufkrankungen. Tief durchatmen, die Gedanken streifen lassen und die Seeluft am menschenleeren Strand genießen – das ist die beste Medizin. Immer öfter wird auf diese entspannenden Kurzreisen der eigene

Vierbeiner mitgenommen, denn gerade in der Nebensaison ist die Ostsee ideal, da werden die Strände zu Hundestränden, perfekt, um am Wellensaum entlangzupreschen, Möwen zu jagen, sich den Wind um die Ohren sausen zu lassen und



Foto: Kurverwaltung Ostseebad Boltenhagen

Im Winter hat die Ostsee ihren ganz besonderen Charme

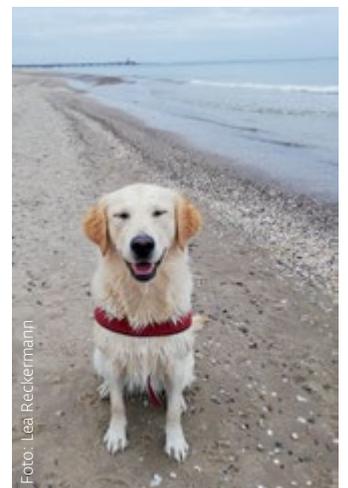


Foto: Lea Reckermann

Hund Emma ist nass und glücklich am Strand von Usedom



Foto: Tarnewitzer Hof
Im gemütlichen Restaurant des Tarnewitzer Hofes schmeckt das Abendessen am Kamin besonders gut



Foto: DAS AHLBECK/Manfred Felder

DAS AHLBECK zelebriert einmal in der Woche eine Lichternacht in seinem SPA

ein zwar sehr kaltes, aber belebendes Bad in den Fluten zu nehmen. Herrchen und Frauchen schauen derweil glücklich zu, denn die Begeisterung der Hunde ist ansteckend. Und so legt man Kilometer um Kilometer am feinen Sandstrand zurück und kommt müde, aber gut gelaunt in seiner Unterkunft an. Dass die Urlauber gerade im Herbst und Winter gerne ihre Fellnasen mitnehmen, ist in den vergangenen Jahren bei den Touristikern an der Küste angekommen und so ist es auch kein Problem ein hundefreundliches Hotel, Apartment oder Ferienhaus zu bekommen. Hier werden die Haustiere nicht nur geduldet, sondern sind ausdrücklich erwünscht wie beispielsweise im „DAS AHLBECK HOTEL & SPA“ im gleichnamigen Seebad auf Usedom. Wenn dort der Hund eincheckt, stehen auf dem Zimmer Näpfe, ein Spielzeug und sogar Leckerlis bereit und während die Besitzer sich dem Frühstücksbuffet im Hotel widmen oder sich in der schönen Wellnandschaft mit großem Innenpool und Saunen erholen und vielleicht auf vitalisierendem Sand die Muskeln entspannen, chillt der Hund im geräumigen Hotelzimmer mit Gas-Kamin und Blick auf die Ostsee. Danach geht's dann noch einmal nach draußen, diesmal nicht am Strand, sondern auf der Promenade Richtung Heringsdorf, wo im Kur- und Heilwald nicht nur der Hund Spaß hat, sondern auch der Mensch, der sich spazieren gehenderweise an ein paar Fitnessgeräten probieren kann. Ideal für Hunde ist auch das Achterland der Insel, hier locken wunderschöne Wege z. B. entlang des Stettiner Haffs. Hier kann man übrigens auch im Sommer, wenn es in den Seebädern zu voll ist und man zwischen Mai und Oktober „nur“ an den ausgewiesenen Hundestränden spazieren gehen kann, perfekt einen ruhigen Urlaub verbringen.

Den kann man natürlich auch entlang der weiteren Ostseeküste machen, egal, ob Kühlungsborn, Heiligendamm oder Boltenhagen – hier ist man an der richtigen Adresse. Wer in Begleitung seines Vierbeiners reist, wird sich besonders in Boltenhagen wohlfühlen. Hier bieten mehr als 60 Prozent aller Gastgeber hundefreundliche Unterkünfte an. Von der Ferienwohnung bis zum Hotel ist alles dabei wie z. B. der „Tarnewitzer Hof“ im gleichnamigen Stadtteil. Nur ein paar Minuten vom Hundestrand, einem von insgesamt vier, entfernt, hat man das Gefühl eigentlich auf dem Land zu sein. Man hat die Möglichkeit in süßen Ferienhäusern zu übernachten, die allen Komfort bieten. Zum Frühstück oder auch zum Abendessen kann man samt Begleiter mit vier Pfoten zum hoteleigenen gemütlichen Restaurant laufen. Für den Rückweg bietet sich noch ein Spaziergang in Richtung der Felder und zum „Urwald“ an. Klingt ein bisschen ungewöhnlich, ist aber ein wunderschöner Ort für eine „Schnüffeltour“ Richtung Ortskern. Wer möchte, kann auch gleich noch weiterwandern bis zum anderen Ende Boltenhagens, wo der Strand auf die Steilküste – die zweithöchste Deutschlands – trifft.

von Martina Reckermann ■

www.boltenhagen.de
www.tarnewitzer-hof.de
www.usedom.de
www.das-ahlbeck.de
www.ostseeferien.de

**HOTEL RESIDENZ
WALDKRÖNE**

**Ostseebad Kühlungsborn
„Midweek Spezial“**

*4 Tage Erholung inklusive Frühstücksbuffet
ab 119,00 € pro Person*



OSTSEEBAD
KÜHLUNGSBORN



RESIDENZ
W
Kühlungsborn

Last Minute-Angebote

1a Strandlage




DZ, Suiten und Familienappartements, Wellness & Saunalandschaft

Hotel Residenz Waldkrone - Tannenstr. 4 - 18225 Kühlungsborn - Tel. 038293 4000

www.waldkrone.de

Urlaube und shoppen

Foto: Stephen Williams Associates, Spine Architects



So soll das neue Hotel einmal aussehen

Für rund 13 Millionen Euro soll in Travemünde ein Stilwerk-Hotel entstehen. Während sich die helle Fassade des Gebäudes in die Umgebung einfügen soll, sind für den künftigen Hotelbetrieb einige Neuerungen geplant. So soll es keine klassische Hotelatmosphäre geben und die zukünftigen Gäste sollen nicht an einer Rezeption einchecken, sondern in einer großen Wohnküche. Das neue Hotel fungiert auch gleichzeitig als Möbelausstellung, in der man Betten, Sofas, Tische und Stühle ausprobieren kann. Gekauft können die ausgewählten Stücke dann im Stilwerk Hamburg werden.

www.stilwerk.com



Foto: Friederike Hegner

Schlemmen in Kühlungsborn

Leider sind die diesjährigen Gourmet-Tage im Ostseebad Kühlungsborn beendet. Aber bitte nicht traurig sein: Auch 2019 bietet diese kulinarische Veranstaltung den Besuchern ausgefallene Einblicke in die vielfältige Gastronomieszene. Insgesamt fünf Spitzenköche und ein Barkeeper werden dann wieder unter dem Motto „Kühlungsborn kocht!“ einladen. Die zahlreichen Workshops der Gourmet-Tage werden dabei einen Blick hinter die Kulissen ermöglichen und neue Ideen für die eigene Küche zu Hause geben. Die Genießler-Menüs können über den gesamten Zeitraum der Gourmet-Tage in den Gasthäusern und Restaurants der Köche genossen werden. Krönender Abschluss wird dann auch wieder der Winterball in der Upstalsboom Hotelresidenz & SPA Kühlungsborn sein.

www.gourmettage.com

Reise-News

Hereinspaziert

Mit allerlei Zirkusinterieur und in nostalgischem Kirmes-Flair präsentiert sich die neue Themenwelt ab Dezember in Karls Erlebnis-Dorf Elstal. Im neuen Gummibeerchen-Land, einem riesigen Indoor-Erlebnispark, erleben Besucher zukünftig tanzende Bären, Jahrmarktstimmung und nostalgischen



© Karls Erlebnis-Dorf

Schnick-Schnack, eingerahmt von einer nagelneuen Gummibeerchen-Manufaktur. Ein Free-Fall-Tower, ein historisches Karussell und ein Autoscooter sowie eine interaktive Schießbude, Spiralfedern, Fahrten mit ferngesteuerten Booten, Hamsterräder (Lauf-tonnen) sowie eine Beeren-Schleuder runden das riesige

Angebot ab. Gleichzeitig eröffnet die 4. Eisswelt Elstal, Deutschlands größte Eisfiguren-Ausstellung, die 2019 unter dem Titel „Komm ins Erdbeerkönigreich“ verzaubert.

www.karls.de

Märchenhafte Mutprobe

Es war einmal an der mecklenburgischen Ostseeküste an einem winterlichen Strand – unter dem diesjährigen Motto „Märchenwald“ lädt das Ostseebad Boltenhagen am 1. Januar 2019 zum traditionellen Neujahrswald. Das Spektakel, bei dem sich Abgehärtete in die rund sechs Grad kalten Fluten stürzen, findet bereits zum 21. Mal statt. Alle tollkühnen Teilnehmer sind eingeladen in Kostümen passend zum Thema zu erscheinen. 2019 soll der Rekord von 2016 mit 379 Neujahrswaldenden endlich geschlagen werden.

www.boltenhagen.de



Foto: Ostseebad Boltenhagen

Altes abwaschen und in neue Abenteuer eintauchen

Neujahrsbaden in Grömitz

Zum ersten Mal überhaupt stürzen alle Wagemutigen sich pünktlich zum Jahresbeginn in die Fluten. Um 14:30 Uhr geht es direkt an der mit Fackeln ausgewiesenen Seebrücke in die eiskalte Ostsee. Im Anschluss laden sowohl die Sauna- als auch die Badelandschaft der „Grömitzer Welle“ ein, sich kostenfrei eineinhalb Stunden von der eisigen Erfrischung zu erholen. Ebenso enthalten sind eine stärkende Erbsensuppe und eine belohnende Urkunde als tapferer Anbader von Grömitz.

www.groemitz.de



Foto: Ostseebad Grömitz

Die Seebrücke von Grömitz



Eine Rampe führt zur Kurverwaltung, Koserow

Foto: Kurverwaltung Koserow

Barrierefreiheit geprüft

Die Kurverwaltung Koserow auf Usedom gehört ab sofort zu den zertifizierten barrierefreien Einrichtungen, die das Kennzeichnungssystem „Reisen für alle“ zur Orientierung für Menschen mit Behinderung erfasst und veröffentlicht. Für die nächsten drei Jahre darf die Kurverwaltung des Ostseebades mit dem Signet „Barrierefreiheit geprüft“ werben. Menschen mit unterschiedlichen Mobilitätseinschränkungen sind bei der Planung einer Reise ganz besonders auf verlässliche Informationen über barrierefreie Reise- und Urlaubsangebote angewiesen. Das bundesweit einheitliche Kennzeichnungssystem „Reisen für Alle“ erfasst und dokumentiert alle relevanten Informationen. Die geprüften Angebote werden über die Onlineplattform kommuniziert.

www.reisen-fuer-alle.de



- DIE GRÖSSTE E-BIKE MODELLAUSWAHL
IN BERLIN UND BRANDENBURG
- BIS ZU 2 STUNDEN KOSTENFREI IN DER
FREIEN NATUR PROBE FAHREN!

RIESE & MÜLLER

E-asy Rider

Nevo

- Bosch Performance Cx Motor
- 500 Watt Akku
- Riemenantrieb
- Tiefer Durchstieg, dennoch flatterfrei
- Hydraulische Scheibenbremsen
- Gefederte Sattelstütze
- Versteckte Züge

Inh. Peter Horstmann | Berliner Allee 4 | 15345 Altlandsberg
Tel.: 033438 / 670 66 | E-Mail: info@fahrradhof-altlandsberg.de
www.fahrradhof-altlandsberg.de



**FAHRRADHOF
ALTLANDSBERG**



Foto: AIDA

Neuartige Tanz- und Artistenshow

Die Gäste aller AIDA-Schiffe können sich auf ein abwechslungsreiches Entertainment mit Musical-Solisten, Balletttänzern und Zirkusartisten freuen. Das neue Programm ist Teil des Projekts „Stars shine brighter at sea“, bei dem derzeit sieben Schiffe ausgestattet werden. Mit innovativen, nie dagewesenen Konzepten, einem Remake der beliebtesten AIDA-Formate und einem umfassenden Programm für Poolevents und lizenzierten TV Shows bietet AIDA damit jeden Tag ein anderes Bühnen- und Theatererlebnis.

www.aida.de



Schatz am Großdöllner See

Die wenigsten gelangen rein zufällig zum weinumrankten, verwunschen wirkenden 4-Sterne-Hotel, hinter dessen Eingangstür der Besucher Dornröschens ruhenden Hofstaat vermuten könnte.

Gäste, die hierher kommen (meist „Wiederholungstäter“), wählen ganz gezielt das idyllisch in die Schorfheide eingebettete Kleinod mit der spannenden Historie. Hier finden sie Ruhe, Entspannung und Zeit zum Träumen ... Doch hinter den Kulissen ist an einen hundertjährigen Schlaf nicht zu denken. Der aus der Uckermark stammende Direktor Christopher Haan sprüht vor Ideen, setzt auf regionale Produkte und konsequent optimierte Nachhaltigkeit. So erstrahlt die Schwimmhalle wärmedämmend in neuem Glanz,

Brötchen und Wurst gelangen aus Storkow und Zehdenick auf das reichhaltige Frühstücksbuffet und Softrenovierungen erfolgen von den Gästen gänzlich unbemerkt. Aktuell erhält das beliebte Auditorium einen neuen Schliff und für 2018 steht der Bau eines Blockheizkraftwerkes an, das nicht nur die Energieeffizienz erhöhen, sondern auch eine autarke Stromversorgung gewährleisten wird. Weiterbildungsangebote für seine Mitarbeiter und die Förderung des Nachwuchses sind für Christopher Haan eine Herzensangelegenheit –

zahlreiche Anfragen internationaler Praktikanten ein unbezahlbares Qualitätsprädikat. Das Motto „Treten Sie ein und fühlen Sie sich daheim“ ist der rote Faden des etablierten Hauses, der Sie direkt zu diesem „Schatz am Großdöllner See“ führt.

Hotel Döllnsee GmbH & Co. KG
Döllnkrug 2
17268 Templin, OT Groß Dölln
Tel.: 039882/63-0, Fax: 039882/63-402
E-Mail: info@doellnsee.de
www.doellnsee.de

Magdalena Brzeska, Thilo Mühl und Isabel Edvardsson (v. l. n. r.)



Foto: Conrad Rausch

Schlittschuh laufen an der Ostsee

Die einen packten am ersten Advent ein Stück Schokolade aus, das Grand Hotel Heiligendamm eröffnete eine prunkvolle Eisbahn. Punkt 14 Uhr schnitten Profi-Turnerin Magdalena Brzeska und Tänzerin Isabel Edvardsson zusammen mit dem Geschäftsführenden Direktor des Grand Hotels Heiligendamm, Thilo Mühl, feierlich das rote Band der Eisbahn durch. Über 150 Gäste waren gekommen, um bei einem Glas Champagner und kleinen weißen kulinarischen Köstlichkeiten dem Grand Opening beizuwohnen. Die beiden prominenten Gäste malten zusammen mit Kindern jeweils ein weihnachtliches Bild. Diese Bilder werden im Eisbären Kinderclub des Hotels ausgestellt und können dort zukünftig bewundert werden. Die Eisbahn mit Blick auf die Ostsee ist noch bis ca. Mitte März – je nach Witterungslage – geöffnet.

www.grandhotel-heiligendamm.de

von Tina Feix ■

Anzeige

DAS KLEINE GLÜCK

Das Wort „Hygge“ stammt aus dem Dänischen und steht für ein einzigartiges Lebensgefühl. Es bedeutet Wärme und Gemütlichkeit, Genuss, Ursprünglichkeit, Geborgenheit – und gemeinsame Zeit mit lieben Menschen.
Kurz: Glück.

Willkommen im HYGGE-SCHLOSS Kaarz in Mecklenburg.

EXKLUSIV FÜR TOP MAGAZIN-LESER

Machen Sie es sich so richtig hyggelig bei einer Tea Time am Kaminfeuer. Wir laden Sie dazu ein, wenn wir Sie in der Zeit vom 1. Dezember 2018 bis 31. März 2019 bei uns im Hygge-Schloss begrüßen dürfen. **Stichwort bei Buchung: TOP MAGAZIN**

Die Tea Time (Etagère mit Sandwiches, Süßem aus der Schlosspatisserie und einem Kännchen Tee im Gesamtwert von je 15,00 € pro Reisender/m) kann eingelöst werden bei einer Buchung von mindestens zwei zusammenhängenden Übernachtungen im Doppelzimmer im Reisezeitraum 1. Dezember 2018 bis 31. März 2019; Wert nicht in bar auszahlfar oder übertragbar



DAS HYGGE-SCHLOSS

Schloss mit Park Kaarz
Hotel · Restaurant & Café · Park
Obere Dorfstraße 6
19412 Weitendorf OT Kaarz

KONTAKT

T: 038483 - 30 80
E: urlaub@schlosskaarz.de
W: www.schlosskaarz.de
F: www.facebook.com/schlosskaarz

BUCHUNG · Reservierungszentrale der Liebschaft Mecklenburg

T: 03860 - 50 250
E: willkommen@liebschaft-mecklenburg.de



Schloss Kaarz gehört zur Liebschaft Mecklenburg.
www.liebschaft-mecklenburg.de

Eine Welt der Klassischen

Perfektes Wetter, gute Stimmung und viele Besucher: Die Veranstalter der Motorworld Classics Berlin 2018 ziehen eine positive Bilanz. Rund 31.300 Fach- und Publikumsbesucher strömten vom 4. bis zum 7. Oktober zu der charmanten Oldtimermesse und nutzten die Chance, in den historischen Messehallen unterm Funkturm in eine vielfältige Welt klassischer Mobilität einzutauchen.

Damit verzeichnet die Motorworld Classics Berlin bei den Besucherzahlen erneut ein Plus gegenüber dem Vorjahr, 2017 waren es 28.500. „Das goldene Oktoberwetter war einfach perfekt für einen Messeausflug mit dem eigenen Klassiker. Außergewöhnliche Exponate wie das BMW Art Car von Andy Warhol oder das kleinste Auto der Welt waren regelrechte Publikumsmagneten und auch die ‚Lange Nacht der Oldtimer‘, mit der wir die Messe dieses Jahr erstmalig eröffnet haben, hat sich als das richtige Format erwiesen“, freut sich Marc Baumüller, Geschäftsführer der Motorworld Classics Berlin. „Für die Berliner sowie auch die nationale und internationale Klassiker-Szene avanciert die Messe zu einem echten Hotspot.“ In der Besucherumfrage gab es unzählige begeisterte Stimmen, die das Ambiente und den ganz besonderen Messecharakter, aber auch die große Markenvielfalt, das umfangreiche Angebot, die guten Gespräche und das abwechslungsreiche Programm hervor-

hoben. Doch nicht nur die Besucher zeigen sich zufrieden, sondern auch die Aussteller wie u. a. Arthur Bechtel Classic Motors, HK Engineering, Porsche Classic Partner Berlin-Potsdam sowie Steenbuck Automobiles. Diese sowie die vielen weiteren Aussteller und Clubs brachten unzählige automobiler Highlights sowie eine Menge Benzin im Blut auf die Messe.

Menschen, Autos und ihre Geschichten

Mit Ex-Profi-Boxer Axel Schulz hieß die Motorworld Classics Berlin auf der „Langen Nacht der Oldtimer“ ein echtes Schwergewicht willkommen. Im Gespräch mit Projektleiter und Szenekenner Ulf Schulz erzählte er von seinem

karitativen Engagement für die Laureus Sport for Good Foundation und seine Beziehung zu Autos. Auf dem Podium im Palais am Funkturm diskutierten acht Experten über „Oldtimer und Zukunft“, Jörg Tissat und Frank Lucas berichteten im MotorTalk über ihre Charity Challenge durch die USA und Heidi Hetzer hatte ihr neues Buch „Ungebremst leben“

mitgebracht. Darüber hinaus konnten die Besucher im Motorraum in Halle 16 einem Köhner über die Schulter schauen: Sven Dühning, Inhaber der Werkstatt „Das Altblechwerk“, baute vor Ort den Motor eines 1977er VW Golf 1 aus seinen Einzelteilen zusammen.

Zum ersten Mal gab es eine Kooperation mit der Auto Bild Klassik zu einem „Concours de Nonchalance“, um auch

Fotos: Motorworld Classics Berlin





jungen Klassikerfahrern eine Bühne zu bieten. So durften Auto und Fahrer zusammen nicht mehr als 60 Jahre zählen. Insgesamt präsentierten sich 25 junge Fahrer mit ihren Automobilen Baujahr 1998 und älter. Als Gewinner zeichnete die Jury eine Mercedes Benz 230e Limousine W124 im Topzustand und mit

einer spannenden Geschichte aus. Der 26-jährige Fahrer hatte den Wagen mit nur 46.000 km auf dem Tacho tatsächlich vom Schrottplatz gerettet. „Das Auto wirkte wie neu“, so Jury-Mitglied Ulf Schulz. „Selbst die Schonbezüge aus dem Werk waren noch drauf und diverse Prüfmarkierungen vorhanden.“

Wie in den guten alten Zeiten

Das Motto der Motorworld Classics Berlin war Programm. Und so gab es Fahrten mit dem historischen Zille-Bus, Schuhputzer und Barbieri, Live Acts und Swing-Musik aus den Anfängen des 20. Jahrhunderts und nicht zuletzt das gesamte Team der Motorworld Classics Berlin, aber auch zahlreiche Aussteller und Besucher, in passenden Outfits. Sehen und gesehen werden – dafür gab es reichlich Gelegenheit. So hatten private Klassiker-Besitzer die Möglichkeit, ihr Fahrzeug im Sommergarten kostenlos zu parken. Auch private Fahrzeugverkäufer konnten hier einen Stellplatz buchen und ihr Auto anbieten.

von Marie Weiß ■



Heidi Hetzer



Axel Schulz

www.motorworld-classics.de

70 Jahre Porsche – von der Hinterhofgarage zum Statussymbol

Ferdinand Porsche liebte das Tüfteln. Bereits mit 13 Jahren experimentierte der Junge gegen den Willen des Vaters mit Elektrizität. Mit 18 Jahren zog es ihn nach Wien. Nur sieben Jahre später präsentierte er auf der Pariser Weltausstellung im Jahr 1900 sein erstes Auto. Es war der Beginn einer unglaublichen Karriere eines genialen Konstrukteurs, Visionärs und Pioniers – und der Anfang des Mythos Porsche.

Was vor über 120 Jahren begann, war das erste Kapitel einer langen Geschichte mit vielen Höhen und fast noch mehr Tiefen. Eine Geschichte, die im Jahr 1948 rasant Fahrt aufnahm und mit der Übernahme durch den Volkswagen-Konzern 2009 auf einen dramatischen Höhepunkt zusteuerte. Was folgte, war der Verlust der Unabhängig-

keit. Auf der anderen Seite hatte sich Porsche vom Pleitekandidaten zum erfolgreichsten Sportwagenhersteller gewandelt. Im Vergleich zu den 90er-Jahren haben sich die Absatzzahlen mehr als verzehnfacht. Sieg und Niederlage liegen oft nahe beieinander – ein Satz, den die Marke aus dem Motorsport nur zu gut kennt.

Fast wäre das große Porsche-Buch nach den ersten beiden Kapiteln zugeschlagen worden. Der Zweite Weltkrieg war auch hier eine Zäsur. In der Zwischenkriegszeit arbeitete Ferdinand Porsche unter anderem für Austro-Daimler und die Daimler-Motoren-Gesellschaft. Am 25. April 1931 machte er sich mit seinem Konstruktionsbüro in Stutt-

Tradition und Zukunft des Sportwagenherstellers Porsche



Ferdinand
Ernst (Ferry) Porsche

Fotos: Porsche



gart selbstständig – zu einer Zeit, als die Wirtschaftskrise auf ihren Höhepunkt zusteuerte. Trotz der schwierigen Startbedingungen kam der junge Betrieb ins Laufen. Ein Datum jedoch sollte dies alles noch einmal beschleunigen – der 22. Juli 1934. Im Auftrag des Reichverbandes der Automobilindustrie konstruierte Porsche den Volkswagen, später auch als KdF-Wagen oder eben Käfer bekannt. In Adolf Hitler hatte Ferdinand Porsche einen mächtigen Fürsprecher, der ihn als „das größte technische Genie, das Deutschland heute hat“, bezeichnete. Es blieb nicht nur bei der Konstruktion von Personenwagen. Das technische Verständnis des Autovisionärs war auch in Kriegszeiten gefragt. Er tüftelte an Panzern und wurde sogar zum Chef der Panzerkommission ernannt. Da er als Rüstungsbetrieb galt, wurde der Umzug ins bombensicherere Gmünd in Kärnten angeordnet. Und genau dort, mitten im beschaulichen Dorfleben, wurde die Legende geboren.

Nach Kriegsende gerieten Firmenpatriarch Ferdinand Porsche, dessen Sohn Ferry sowie Schwiegersohn Anton Piëch in französische Kriegsgefangenschaft. Während Ferry bereits nach drei Monaten entlassen wurde, blieben die beiden anderen Männer insgesamt 22 Monate im Gefängnis. Damit stand Ferry Porsche plötzlich in der Verantwortung. Dem Sohn des genialen Konstrukteurs gelang bald darauf der große Wurf.

„Am Anfang schaute ich mich um“, berichtete er, „konnte aber den Wagen, von dem ich träumte, nicht finden. Also beschloss ich, ihn mir selbst zu bauen.“ Die Pläne dafür soll er bereits 1939 gezeichnet haben, in Anlehnung an das gemeinsam mit dem Vater entwickelte Volkswagendesign. Optisch ähnelte der Ur-Porsche mit seiner Aluminiumkarosse dem vor dem Krieg entwickelten Berlin-Rom-Wagen. Der offene Zweisitzer



1958: Ferry Porsche mit den Porsche-Konstruktionen Typ 356 und Typ 60 (Volkswagen)



verfügte über einen 35 PS starken Mittelmotor bei einem Fahrzeuggewicht von gerade einmal 585 Kilogramm. Erst im Serienmodell wurde der Motor im Heck untergebracht. Ein Charakteristikum, das bis zum heutigen Tag das Bild des typischen Porsche prägen sollte. Der Wagen mit der Chassis-Nummer 356 001 schaffte damit 135 Stundenkilometer

und wurde erstmals am 8. Juni 1948 zum öffentlichen Straßenverkehr zugelassen.

Ob in den Anfangsjahren für Austro-Daimler, später für die Daimler-Motoren-Gesellschaft oder Auto-Union – Porsche hatte sich im Rennsport einen Namen gemacht. So war es nicht verwunderlich, dass die junge Firma einen

freizukaufen. Letzterer adelte später seinen Sohn auf seine Weise: Er hätte beide Autos genauso gebaut, soll er gesagt haben. Als Ferdinand Porsche im Januar 1951 starb, steuerte sein Lebenswerk einer glänzenden Zukunft entgegen.

Welche Dimensionen das alles einmal annehmen würde, war natürlich noch nicht vorhersehbar. Wohl aber konnte das Unternehmen durchaus sorgenfrei in die nächsten Jahre blicken. Es war so etwas wie das Vermächtnis des Ferdinand Porsche. Die Firma kassierte für jeden neu gebauten Käfer eine Lizenzgebühr von fünf D-Mark. Mittlerweile war der Autobauer aus der österreichischen Provinz wieder nach Stuttgart zurückgekehrt. Da das eigene Werk dort von den amerikanischen Truppen noch als Reparaturwerkstatt genutzt wurde, rollte der erste „schwäbische“ Wagen aus einer angemieteten Halle der Karosseriebaufirma Reutter. Geplant waren anfangs 500



Porsche Typ 60 (V3) an der Ausfahrt der Porsche-Villa ca. 1936/37

Exemplare des 356 – es sollten insgesamt 78 000 werden. Nur drei Jahre nach der Vorstellung dieses Typs fuhr ein für die Rennstrecke optimiertes Leichtmetall-Coupé zum Klassensieg bei den 24 Stunden von Le Mans. Der Rennsport sollte über all die Jahre ein wichtiges Aushängeschild bleiben. Vom Rallye-Wagen bis hin zum Formel-1-Motor – Porsche war irgendwie überall vertreten.

Doch im Grunde waren die 50er-Jahre nur ein Vorgalopp. Denn der ganz große Wurf gelang schließlich 1963. Fortan verzückten drei Ziffern Autofans auf der ganzen Welt – 911. Eigentlich sollte der Nachfolger des 356 Porsche 901 heißen. Allerdings hatte das Unternehmen die Rechnung ohne Peugeot gemacht. Die Franzosen intervenierten, die „Null“ zwischen zwei Ziffern sei für Serienfahrzeuge geschützt. Pragmatisch wurde die entstandene Lücke mit einer 1 gefüllt. Der 911 war geboren. Im Rennsport verzichtete Porsche jedoch nicht auf die Null. Denn diese war lediglich für Serienautos geschützt, nicht für Rennwagen. Der 911 sollte der Verkaufsschlager und Dauerrenner werden. Zwar gab es immer mal wieder Versuche ihn abzulösen – wie etwa mit den sogenannten Transaxle-Modellen wie 924, 944 oder 928. Von eingefleischten Fans eher als Volkswagen im Porsche-Kleid verspottet, überlebte sie der 911er.

Mittlerweile ist der 911 in der siebten Generation auf dem Markt. In 13 verschiedenen Varianten wird der jüngste Spross angeboten. In der Basisversion leistet er bereits 370 PS. Das Topmodell, der GT2 RS, bringt es gar auf 700 Pferdestärken. Damit soll der über 1,5 Tonnen schwere Turbo in nur 2,8 Sekunden auf 100 Stundenkilometer sprinten. Wer das Gaspedal lange genug durchtreten kann, erreicht eine Höchstgeschwindigkeit von 340 km/h. Werte, von denen der Ur-Elfer nur träumen konnte. Dennoch war der „Opa“ in seiner Zeit der Traum vieler Männer. Der 2-Liter-Boxer-Motor des 1963 auf der IAA erstmals vorgestellten 911er leistete 130 PS. Schon damals war er ein Luxusauto, welches sich nur wenige leisten konnten. Mit dem kurzzeitig angeboten 912, der über den 90-PS-Vierzylinder des Vorgängers 356 verfügte und einfacher ausgestattet war, versuchte Porsche einen breiteren Kundenkreis zu erreichen.

Heute übernehmen diese Rolle Cayman und Boxster. Wobei kostengünstig in Bezug auf Porsche immer relativ ist. Der ab



Jubiläumsmittelmodell 50 Jahre 911

1996 produzierte Boxster steht nun in der dritten Generation. Er teilt sich die technische Plattform mit dem Cayman. Die beiden wurden unter der Bezeichnung 718 zusammengeführt. Während der günstigste Startpreis für einen 911er bei 97.914 Euro liegt, ist ein Cayman für knapp über 57.000 Euro zu haben. Der oben offene Boxster startet bei 59.209 Euro. Der 718 ist im Grunde so etwas wie ein Bindeglied zurück zum Ursprung – zur Nummer 001. Denn genau wie der erste echte Porsche verfügen auch Cayman und Boxster über einen Mittelmotor. Ein Porsche ist eben auch immer ein Stück Geschichte – eine Geschichte mit langer Anlaufzeit, die schließlich zum Mythos wurde.

von Patrick Holzer ■



Mit 70 Jahren noch immer fähig: Porsche schickt den ersten Porsche Sportwagen, den 356 „Nr. 1“ Roadster, auf die Straße.

Ehrlich währt am längsten ...

Beinahe täglich erweist sich diese Binsenweisheit als richtig, aber trotzdem wird geschummelt, gelogen und sogar bewusst betrogen. Wohin das führt, ist aktuell am Beispiel der Automobilindustrie und deren Dieselaautos zu sehen.

Wer nun denkt, hier setzt eine weitere Beschimpfung der Autobauer ein, irrt: Gemeint ist die Auseinandersetzung um das Auto an sich. Seit Jahrzehnten gibt es immer wieder Diskussionshöhepunkte, in denen es um die „Blechlawine“ und ihre Auswirkungen auf unser Leben geht. Das Leben mit dem Auto muss sich ändern, heißt es. Es gibt zu viele, sie sind zu groß, zu laut und vor allem zu giftig.

Gerade jetzt ist wieder ein Höhepunkt erreicht. Unser mobiles Leben stößt in jeder Richtung an Grenzen, als Ursache der Mobilitätsprobleme ist aber wieder einmal nur das Auto im Fokus der allgemeinen Diskussion. In der Tat ist speziell in den Metropolen ein Aufenthalt im Freien wenig erquicklich, weil die Blechkisten allgegenwärtig sind. Sie sehen inzwischen fast alle gleich aus, viele sind viel zu groß für die Einzelperson, die sie befördern, und sie belegen öffentlichen Raum, der von allen bezahlt, aber nur von Automobilisten benutzt wird.

Wie schön wäre ein Platz mit alten Bäumen, auf dem man mit Freunden sitzen könnte, ohne dass das Gespräch nur mit erhobener Stimme oder gar nicht möglich ist. Oder eine Wohnstraße, die man ohne Angst vor plötzlich zu schnell fahrend auftauchenden Autos überqueren könnte. Oder, als Spitze der Glückseligkeit, wie schön wäre eine Innenstadtwohnung in einer ruhigen Gegend ... Was hier schlaglichtartig beschrieben wird, sind Auswirkungen des Mobilitätswahns, der viele Ausformungen hat. Besonders gut sichtbar werden diese durch das Mobilitätsformat „Auto“, aber auch bei den Formaten „Flugzeug“, „Bahn“ und sogar „Fahrrad“. Alle sind an der Grenze ihrer Kapazitäten angelangt und bei Benutzung in Spitzenzeiten einfach nur noch nervig, gewettert wird aber nur gegen das Auto.

Um für Besserung oder sogar ein Umdenken zu sorgen, muss man endlich einmal anfangen, der Mobilität Grenzen zu setzen. Auch, aber eben nicht nur bei den Autos. Das wird unpopulär, ist aber unvermeidlich, wenn es nicht zu einem Verkehrsinfarkt kommen soll. Und vor allem wäre es ehrlich. Viel ehrlicher als die Benutzung des Begriffes „Umweltschutz“ als Waffe im Kampf gegen den Stau. Außerdem dauert dieser Umweg viel zu lange, und er macht den Schutz der Umwelt, der weit mehr ist als eine Schlacht gegen das Auto, zum simplen politischen Werkzeug. Das hat der Umweltschutz, aber auch das Auto, nicht verdient!

von Andreas Keßler ■

„Autopapst“, Autojournalist
und Maschinenbau-Ingenieur
Andreas Keßler



Foto: privat

MIT STADLER SICHERHEIT SCHENKEN

Im Winter nur mit dem Auto fahren? Von wegen! Auch bei Wind und Wetter heißt es für viele: Rauf aufs Rad!

Gut ausgerüstet können Berlins Radfahrer auch in der dunklen Jahreszeit sicher am Straßenverkehr teilnehmen.

Für das richtige Fahrzeugausrüstet sorgt der Zweiradspezialist Stadler.

Online oder in den zwei Filialen in Charlottenburg und Prenzlauer Berg gibt es für Fahrradliebhaber alles, was sie auf und am Rad benötigen. Und auch wenn es unter dem Weihnachtsbaum gleich ein neues Rad sein darf, werden Groß und Klein garantiert

fündig: Vom Kinderfahrrad über Lastenräder bis hin zum E-Bike findet sich alles im Sortiment – das passende Zubehör gibt es selbstverständlich dazu. Und auch mit diesen Geschenkideen für einen passionierten Radler liegen Sie mit Sicherheit richtig!



Licht



Lebensversicherung für Radler

In Sachen Licht gibt es für Radfahrer einige Neuerungen. Waren bis vor Kurzem nur Lampen erlaubt, die mit Dynamo oder einem wiederaufladbaren Akku betrieben wurden, können Radfahrer seit letztem Jahr auch auf batteriebetriebene Lampen zurückgreifen. Auch Frontlampen mit Tagfahrlicht und Scheinwerfer mit Dimmfunktion sind seit Kurzem zulässig. Rücklampen mit integriertem Standlicht sorgen in der dunklen Jahreszeit für ein Extra an Sicherheit.

Bekleidung

Trocken und sicher ans Ziel

Zur Sicherheit im Straßenverkehr trägt auch reflektierende Kleidung bei. Sie macht Radfahrer bei Dunkelheit und schlechtem Wetter besser für andere Verkehrsteilnehmer sichtbar und hilft Unfälle zu vermeiden. Im Winter bieten sich vor allem Handschuhe mit voll reflektierendem Material zum Radfahren an, weil sie gleichzeitig vor Kälte und Nässe schützen. Sie sorgen für guten Grip, sind wasser- und winddicht und die Reflektoren sind im Verkehr besonders gut sichtbar.



Helme

Gut geschützt

Der richtige Helm sollte für jeden Radler zur Standardausrüstung gehören. Wichtig sind ein perfekter Sitz und die richtige Größe. Für einen warmen Kopf gibt es dünne, atmungsaktive Mützen zum Unterziehen. Sie sind eng anliegend und haben flache Nähte, um unangenehme Druckstellen zu vermeiden. Besonders praktisch sind Mützen mit Schirm: Er schützt vor Regen und hält so die Sicht frei.



Schlösser

Vorsorge ist besser als Nachsorge

Wenn das Fahrrad gestohlen wird, ist der Schreck groß! Den größten Schutz vor Langfingern bieten Bügelschlösser. Wenn diese zu unhandlich sind, der kann zu Faltschlössern greifen. Sie sind sehr sicher und praktisch und können außerdem klein zusammengeklappt werden. Auch Kettenschlösser bieten zuverlässigen Schutz. Sie sind die flexibelsten Schlösser – so lässt sich das Rad besonders leicht an festen Gegenständen anschließen.

Viele andere Geschenkideen gibt es unter www.zweirad-stadler.de

Zweirad-Center Stadler Berlin GmbH
Königin-Elisabeth-Str. 9-23 • 14059 Berlin
030 / 30 30 67 0
berlin@zweirad-stadler.de

Zweirad-Center Stadler Berlin Zwei GmbH
August-Lindemann-Str. 9 • 10247 Berlin
030 / 200 76 25 0
berlin2@zweirad-stadler.de

stadler
Deutschlands größtes Zweirad-Center



Der Preis der Perfektion

Warum Sicken und alle elektrischen Helfer nicht wirken – über den Verlust der Auto-Leidenschaft. Es gibt Autos, die will ich weder fahren, noch in ihnen mitfahren – insbesondere in verschwurbelten SUVs.

Nun aber ließ es sich kürzlich nicht vermeiden, dass ich im Fond eines „HonMiToSub-CTR VX-irgendetwas“ landete. Schon das Außen-„Design“? mit wirren Anschnitten, Sicken, sich kreuzenden Blechfalzen und -linien, mit Heckleuchten, die wie Warzen aus dem Bleck ragten, stießen mich ab. Und der Innenraum blendete mit Attrappen von Klavierlack, Steppnähten aus Hartplastik; er versuchte, einen Wert vorzuspiegeln, den Menschen bei Sinn und Verstand durchschauen und sich betrogen fühlen. Die Blechberge dieses Ungetüms ohne nennenswerte Glasflächen ließen Sehnsucht nach dem hellen Aufbau meines 82er Audi 100 (C2) aufkommen. Warum passiert ein solch effektheischendes und spätestens auf den zweiten Blick durchschaubar vordergründiges Produkt das Licht der Straße?

Ich fürchte, die Antwort führt vom Schrei nach Aufmerksamkeit weiter zum Aufmerksamkeits- bzw. Leidenschaftsmangel für die ganze Spezies Auto.

Wir Babyboomer-Jungs spielten in den Pausen oder auf dem Schulhof Autoquartett – schlugen uns die Kampf-Kriterien „U/Min“ (Umdrehungen pro Minute), km/h, PS, Gewicht, Beschleunigung um die Ohren. Wir spielten „Wer ist schneller?“ oder „Heiße-Räder-Bahn“. Konsequenterweise ging es uns dann darum, möglichst schnell ein eigenes Auto zu haben, oft unsichere „Schleudern“ mit Rest-TÜV. Ich erinnere mich an meine „Sammlung“ und die meines Bruders – den 90-Mark-Taunus, verbrauchte Golf GTI, den rost-zerfressenen Audi 100 GL 5S, vor allem mehrere erschöpfte Käfer. Wir liebten diese Endstadien eines Au-

tebens und verbrachten Zeit auf den damals zugänglichen Schrottplätzen, um ein besseres Lenkrad, breitere Felgen oder alte Recaro-Sitze dafür aus den Wracks „auszuschlachten“. Doch der Schrottplatz ist ebenso tot wie die Begeisterung einer jungen Generation für Autos; alte „Todes-Schüsseln“ sind schon lange aus dem Straßenbild verschwunden. Während wir früher noch das Letzte aus den Substanzresten rausquetschten, wird heute der vorzeitige künstliche Tod durch Abwrack-Subventionen herbeigeführt.

Autos sind immer perfekter geworden, vom kargen Transportmittel zum üppig ausgestatteten mobilen Wohn- und Kommunikationsraum, überladen mit Displays, Massagesitzen und Navigationssystemen.

Die Mercedes-Benz SL der Baureihe 107 (1971 bis 1989) mit Hardtop, mit geschlossenem Verdeck und offen.



Foto: Daimler AG

Produktions-Explosion statt Wartezeiten

Das ist eine Folge der Leistungsfähigkeit der Autoindustrie, die spätestens seit Anfang der 90er-Jahre nicht nur immer schneller mehr Modelle in immer mehr Varianten zugleich angeboten, sondern auch die Modellzyklen verkürzt hat – eine Modellreihe wie der Mercedes SL R 107, der nahezu unverändert 18 Jahre produziert wurde, gibt es nicht mehr. Allein die drei deutschen „Premiumhersteller“ haben seit Anfang der 90er ihre damalige Produktionszahl von ungefähr einer Million Autos mehr als verdoppelt. Ferne Tage, als man vor rund 40 Jahren für die damals neue Mercedes-„Mittelklasse“ W 123 Wartezeiten hatte oder Verträge mit Aufpreis vom Vorbesteller kaufen musste. Heute müssen (!) die Autos in den Markt – mit flexibelsten Finanzierungsmodellen, vor allem als Dienstwagen mit allen steuerlichen Vorteilen. Der Anteil der Flotten und Dienstwagen unter allen Zulassungen liegt deutlich über 50 Prozent, manche Modelle wie vor allem die der oberen Mittelklasse (Audi A6, BMW 5er, Mercedes E-

Klasse) werden zu weniger als einem Drittel privat erworben. Der Verkaufsdruck quillt aus allen Ritzen.

Der Zauber ist dahin

Selbstverständlicher Komfort, perfektere Funktionen, höhere Verfügbarkeit und vor allem auch umweltpolitische Debatten haben aus dem Leidenschaftsgut eine Funktionsware gemacht. Der Zauber ist dahin, und die Antwort vieler Hersteller hieß und heißt offenkundig, auf die Reizüberflutung mit noch einem Effekt mehr zu antworten – „CRXV-irgendetwas“

eben. Es sei dem Autor gestattet, hier sein Befremden über die unfassbaren Design-Verirrungen – die offenen Schlünder der Autofronten, die Auspuffattrappen, aus denen nicht mal heiße Luft rauskommt, die Blechberge der immer größeren und schwereren Autos, die jeder inneren und äußeren Raum-Ökonomie spotten, kundzutun. Die in den Nachkriegsjahren gebauten Parkhäuser mit ihren Flächen sind zu eng für die mächtigen Auto-Körper des 21. Jahrhunderts. Und die ausgefertigten Karosserien verknappen zusätzlich den engen städtischen Raum.

von Peter Klotzki ■

powered by
VIA VAN

**Mutti hat immer gesagt,
du sollst teilen.**



WEIL WIR DICH LIEBEN.

Berlins neuer Ridesharing-Service.
BerlKönig App downloaden, Fahrt buchen, mitfahren. Rund um die Uhr.
BerlKönig.de



Block House feiert 50. Geburtstag

Am 26. September 1968 eröffnete Eugen Block sein erstes Block House Restaurant in Winterhude. Aus der umgebauten Eckkneipe in der Dorotheenstraße wurde ein internationales Imperium.

Anlässlich des runden Jubiläums lud die Familie Block 600 Freunde des Unternehmens zu einem ausgelassenen Fest auf den Hof der Firmenzentrale in Hamburg-Hummelsbüttel ein. Auf den Tag genau 50 Jahre nach der Eröffnung des ersten Block House Restaurants in Hamburg-Winterhude begrüßte Eugen Block mit Moderator Yared Dibaba die Gäste. Hamburgs Erster Bürgermeister Dr. Peter Tschentscher, der mit Ehefrau Eva-Maria kam, hielt eine Jubiläumsrede auf den Hamburger Unternehmer. Auf dem Hof sorgten Jahrmarktstuden wie eine Schießbude oder Hau-den-Lukas für Unterhaltung. Im Festzelt erwarteten die Gäste diverse Höhepunkte: So umrahmte Live-Musik von der bayrischen Band Brandig die Reden von Eugen Block und Stephan von Bülow, Vorsitzender der Geschäftsführung der Block Gruppe. Außerdem wurde eine Modenschau



Das erste Block House in der Dorotheenstraße 1

gezeigt, in der die Servicebekleidung aus den vergangenen fünf Jahrzehnten präsentiert wurde. Bevor die Gäste bis spät in die Nacht feierten, war der Höhepunkt des Festes ein Talk über 50 Jahre Unternehmensgeschichte mit dem langjährigen Mitarbeiter Edgar Wörmke, der Schwester Eugen Blocks Marlies Head, Dr. Ascan Silvester Pinckernelle, einem der ersten Gäste des Block House Restaurants in der Dorotheenstraße sowie Christa und Eugen Block. „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“, erklärte der Gründer bei dieser Gelegenheit und hob besonders die gute Arbeit des Firmen-Teams hervor: „Ein großer Dank geht an unsere Mitarbeiter, die jeden Tag ihr Bestes für den Gast geben.“ Rund 2.500 Mitarbeiter sind

in der gesamten Block Gruppe beschäftigt, zu der neben den Block House Restaurants auch die Burgerkette Jim Block, die Block Foods AG, die Block House Fleischerei GmbH sowie das Grand Elysée Hotel Hamburg gehören.

Rückblicke und Ausblicke

Der Grundstein des Erfolges von Eugen Block wurde bereits in seiner Jugend im oldenburgischen Harkebrügge gelegt, wo er im elterlichen Gasthaus und Kaufmannsladen mithalf. Ein Meilenstein war dann seine Reise nach Amerika, als der damals 25-Jährige in einem Restaurant mit Blockhütten-Atmosphäre ein Steak verzehrte. Seitdem war ihm klar: Er wollte auch so ein Steakhaus in Deutschland eröffnen. Wenig später zog er nach Hamburg, wo er dann 1968 das erste Block House eröffnete. Schon zwei Jahre später kam ein zweites am Grindelhof dazu. Seitdem ging es „Steak auf Steak“: Block übernahm 1973 eine Schlachtereierie in Barmbek, die das Fleisch in seine Restaurants liefert, und gründete „Jim Block“. Beim 30. Jubiläum 1998 gab es bereits 30 Restaurants und zum 40. Jubiläum 40 Block House Restaurants im In- und Ausland. Diese ungewöhnliche und interessante Erfolgsgeschichte ist übrigens seit dem 4. Oktober im Buch „50 Jahre Block House – aus Gästen Freunde machen“ von Autor Michael Seufert nachzulesen. Die Festschrift hält viele Erzählungen von Eugen Block, seiner Frau Christa, von Mitarbeitern und Wegbegleitern über das Familienunternehmen bereit. „Block House begleitet mich schon seit Jahrzehnten. Es war spannend, dieses Buch zu schreiben. Während der Recherche habe ich interessante Menschen getroffen, die wunderbar erzählten – es war eine einzigartige Sammlung von Geschichten. Das Buch ist voller Leben, Freude und Erinnerungen“, resümierte Michael Seufert. Anlässlich des Jubiläums werden noch bis zum 16. Januar 2019 in der Galerie im Grand Elysée zahlreiche Auftragsarbeiten in der Ausstellung „LebensWerke“ und in dem begleitenden, gleichnamigen Kunstbuch gezeigt. Meike Lipp, Tobias Duwe und André Kriger brachten für „LebensWerke“ unterschiedliche Facetten des Unternehmens auf die Leinwand. Begleitet wurden sie dabei vor Ort von Fotograf Michael Zapf. „Ich wollte mit der Ausstellung gerne etwas zum Block-House-Jubiläum beitragen. Auf diese Weise habe ich das Unternehmen aus neuen Perspektiven kennengelernt – das hat mich begeistert“, sagte Galeristin und Ehefrau Christa Block. Außerdem gab es diverse Sonderaktionen für die Gäste der Block House Restaurants. Auf der Website www.50jahreblockhouse.de finden Besucher außerdem persönliche Erinnerungen von Stammgästen in YouTube-Videos. Nach einem Blick in die Vergangenheit und Gegenwart wurde beim Jubiläumsfest natürlich auch einer in die nahe Zukunft geworfen. „Wir setzen auf solides Wachstum. Mittelfristig wollen wir ein bis zwei Block House Restaurants pro Jahr eröffnen“, verrät der Vorsitzende der Geschäftsführung Stephan von Bülow. Konkret wird es im kommenden Jahr ein Restaurant in Erfurt geben, 2020 soll ein zweites Düsseldorfer Block House eröffnen.

von Martina Reckermann ■

www.block-house.de
www.block-gruppe.de



Promo-Aktion mit Comboyhüten 1972 vor dem 2. Restaurant am Grindelhof



Familie Block auf dem Jubiläumsfest auf dem Hof der Unternehmenszentrale



Das Block House Restaurant am Jungfernstieg



Klare Sache!

Klarheit und Konzentration lassen eher an ein Coaching-Seminar oder einen Meditationskurs denken als an einen Bar-Besuch. Doch in der Bar am Steinplatz in Charlottenburg ist manches anders als anderswo, aber alles so, dass die Fachwelt aufmerksam beobachtet, was Barchef Christian Gentemann und sein Team (Anne Linden, Griseldis Tritz und Stefan Gunzelmann) kreieren.

Cocktailkunst wird hier auf hohem Niveau zelebriert. Die allerdings sieht gerade ziemlich farblos aus, hat auch keinen ausgefallenen Namen (wer will schon immer „Sex on The Beach“, Zombies begegnen oder fliegende Kangaroos sehen?), wird in gleichen Gläsern serviert und ist klar bis auf den Glasgrund. Die Unterscheidungsmerkmale sind winzige Deko-Details. Purismus pur und eine Herausforderung für die Sinne unter dem Motto „taste the difference“, denn das Geschmackserlebnis ist intensiv und weich. Koriander, Dillblüte oder Bergamotte? Fruchtig, kräuterig oder eher rauchig? „Ich freue mich immer, wie unsere Gäste mit und bei diesen Cocktails den Aromen nachspüren und miteinander ins Gespräch kommen“, erklärt Christian Gentemann. Die Idee kam dem Bartender mit den internationalen Erfahrungen bei einer Reise nach London

im Frühjahr 2018, wo gerade viele neue Bars entstehen. Die „Clarified Drinks“ liegen hier voll im Trend und so wurde am Steinplatz experimentiert, probiert und intensiv gearbeitet, bis das klare Ergebnis



Barchef Christian Gentemann



überzeugte. Zehn Cocktails stehen auf der Karte, die gerade bei den MIXOLOGY BAR AWARDS, der wichtigsten Auszeichnung der deutschsprachigen Bar-Industrie, als „Barkarte des Jahres 2019“ gekürt wurde. Die Karte ist so einfach zu lesen wie ein Comic, und wer nicht lesen mag, zeigt einfach auf die Abbildung der Früchte, Kräuter oder anderen aromatischen Zutaten. Auszeichnungen sammelt die Bar am Steinplatz seit ihrer Eröffnung im Dezember 2013 wie Leistungssportler Meistertitel: 2017 und 2018 als Hotelbar des Jahres in den sogenannten DACH-Staaten (Deutschland, Österreich und Schweiz) gewählt, wurde sie beim Fizz Award im September 2018 als „Innovativste Bar 2018“ ausgezeichnet und schon kurze Zeit später kam der Preis für die wohl außergewöhnlichste Karte. Das Geheimnis des Erfolges ist die Mixtur aus der Leidenschaft für flüs-

sige Trends, der lässig-gediegenen Atmosphäre und dem Antrieb, immer wieder gewohnte Dinge infrage zu stellen. So wie vor zwei Jahren, als Christian Gentemann Gin von der Karte verbannte. Eine Bar ohne das ultimative Trendgetränk? Das war Teil des Problems, „denn ich stellte immer mehr fest, dass beinahe inflationär immer neue Ginsorten auf den Markt kamen, die nach allem Möglichen schmeckten, nur nicht nach Wacholder“, erklärt der Bar-Fachmann und listete das erklärte Lieblingskind der meisten Barkeeper aus. Stattdessen bekam ein Getränk aus Westfalen, das in seiner Steinzeuoptik und dem antiquierten Schriftzug an Opas Getränkevorrat erinnert, seinen großen Hauptstadt-Auftritt: Eversbusch. Opa ist gar nicht so verkehrt, denn der klassische Doppel-Wacholder wird nach Originalrezeptur des Ur-Ur-Urgroßvaters in einer Destille gebrannt, die die industrielle Re-

volution und zwei Weltkriege durch- und überlebte. „Es ist ein ehrliches Produkt, dessen Geschmack überzeugt“, begründet der Barchef die viel diskutierte, mutige Entscheidung.

Überraschung und Faszination, gemixt mit einer locker-lässigen Atmosphäre, führen in der Bar am Steinplatz eine glückliche Beziehung. Neben den internationalen Gästen sind 70 bis 80 Prozent Stammbesucher – auch das dürfte ein Rekord für eine Hotelbar sein. Der luxuriöse Art-Deco-Stil und großflächige Fotos an den Wänden des denkmalgeschützten Jugendstilbaus erinnern an die Geschichte des Hauses, das in seinem ersten Leben Nobel-Herberge für Intellektuelle und Künstler war. Zarah Leander, der Schriftsteller Vladimir Nabokov, Romy Schneider und Alain Delon stiegen hier ab. Später verfiel der einstige Glanz. Hundert Jahre, nachdem am Steinplatz erstmals ein Hotel eröffnet wurde, feierte das heutige 5-Sterne-Haus 2013 glanzvoll Auferstehung. Bleibt nur noch die Frage, was eigentlich ein Bartender der Champions-League am liebsten trinkt? Christian Gentemann mag den klassischen italienischen Negroni, der in den 1920er-Jahren erstmal gemixt wurde und bitter-süß wie das Leben schmeckt. Und er ist bekennender Bierfreund, was die Karte mit einer handverlesenen, für eine Bar sehr umfangreichen Auswahl offenbart. Die Biere sind geordnet nach Hefe, Hopfen und Malz, darunter eine Berliner Weiße mit dem schönen Namen Schneeeule, ein Kellerbier von Riegele oder das belgische Saison von North Coast. Einziges Entscheidungskriterium „ist die Qualität des Bieres“, bekennt der in Ostwestfalen geborene Hotelfachmann, den es nach erfolgreich beendeter Lehre in die große weite Welt zog. Er fuhr mit einem Kreuzfahrtschiff über die Meere und arbeitete anschließend in Hamburg und Berlin in verschiedenen Bars, darunter eine Bar auf dem Hamburger Kiez, eine Pop-up-Bar in Berlin, die Bar Lebensstern im Café Einstein Stammhaus und die Bar im Waldorf Astoria während der Eröffnung. Bei aller Freude an erlesenen Getränken und dem Stolz auf Erfolge definiert Christian Gentemann die schönsten Momente im Arbeitsalltag, „wenn Menschen miteinander ins Gespräch kommen“. Manchmal hilft er da ein wenig nach ...

von Brigitte Menge ■

www.barsteinplatz.com

Rebell und Philosoph

Donnerstagabend kurz nach 17 Uhr im „Nobelhart & Schmutzig“. Der Service deckt die Tische, in der offenen Küche agieren die Köche konzentriert. Bevor die ersten Gäste kommen – „der Laden ist ausgebucht“, wird Billy Wagner später erwähnen –, treffen sich alle zum gemeinsamen Essen. Zeit für ein Gespräch mit dem vielfach ausgezeichneten Gastgeber, der mit seinem Restaurant und seinen Meinungsäußerungen immer wieder für Gesprächsstoff sorgt.

Gerade haben Sie die Kulinarik-Kampagne der Deutschen Zentrale für Tourismus scharf kritisiert: „Euer Instagramkanal ist so was für den Arsch! Ihr präsentiert nur Wurst, Erdbeerschnitte und Grünkohl mit Pinkel.“ Gibt es eine Reaktion der Manager der Tourismus-Zentrale?

„Culinary Germany“ wird von der Agentur Boom betreut, von der es kein Feedback gab. Aber Hendrik Haase (*Aktivist, Autor, Künstler, Berater und Netzwerker – Anmerk. der Red.*) kennt die Macher. Es wurde in jedem Fall darüber geredet. Ich habe meine Bereitschaft signalisiert, mich gemeinsam mit ihnen an einen Tisch zu setzen und zu überlegen, wie man Culinary Germany präsentieren kann. Natürlich kosten gute Redaktion und gute Fotos Geld, aber was sollen Erdbeerschnitten und Pinkel aus dem Archiv in einem Medium wie Instagram, das so viele junge Leute nutzen? Die Fotos von den Sehenswürdigkeiten des Landes sind gut, aber wie das Thema Essen transportiert wird, ist eine absolute Katastrophe.

Wie würden Sie für deutsche Küche im Ausland werben?

Ich würde die Geschichten der Menschen erzählen, die für gutes Essen sorgen: der Bauer, der Gärtner, der Bäcker, der Fischer, der Jäger, der Koch, der Gastronom ... also weniger das fertige Gericht auf dem Teller als vielmehr die Story dahinter. Und wenn es schon die Schwarzwälder Kirschtorte sein muss, dann in einer Konditorei, die eine eigene Historie dazu hat und diese Torte noch immer bäckt. Dazu ein Rezept, eine Verlinkung ... – da gibt es viele Möglichkeiten, wie man das gut machen kann. Und es gibt hierzulande sehr viele Orte mit viel Geschichte und Geschichten.



Billy Wagner

Foto: Sophie Köchert

Das Nobelhart & Schmutzig Team



Foto: Mario Seifert

Unbestritten ist Gastronomie ein Tourismusfaktor oder, einfacher gesagt: Es kommen Menschen nach Berlin, um im Nobelhart & Schmutzig, bei Tim Raue oder Michael Kempf zu essen. Bemerkten Sie so etwas wie gesellschaftliche Anerkennung für ein Spitzenprodukt oder würden sie eher 3-Sterne-Koch Christian Bau zustimmen, der nach seiner Ehrung mit dem Bundesverdienstkreuz mit dem Satz „Die Politik schenkt uns viel zu wenig Beachtung“ für Aufmerksamkeit sorgte?

Der Bundespräsident hat zum ersten Mal einem Koch eine so hohe Auszeichnung wegen seiner fachlichen Leistungen verliehen. Ich finde es erstaunlich, dass das so ist. Das offenbart, wie abseits von der öffentlichen Wahrnehmung Essen und Trinken sind. Mir wurde bewusst, dass man dafür mehr tun muss und die Menschen sehen, wie schön Essen sein kann. Wir haben dazu die Küche in den Gastraum geholt, damit unsere Gäste sehen, wie wir Lebensmittel und Essen leben. Ich finde, dass der Staat durchaus eine Verantwortung hat, Ernährung wertzuschätzen, denn es berührt die Lebensbereiche jedes Einzelnen – den Umweltschutz, den Erhalt der Artenvielfalt, Verbundenheit mit der Region, Gesundheit und vieles mehr. Parallel habe ich mich bei der Auszeichnung gefragt, ob schon jemals ein Landwirt eine so hohe Ehrung bekam oder ein Produzent, der auf einer kleinen Fläche tolles Gemüse anbaut.

Was ist für Sie gutes Essen?

Für mich steckt da Emotionalität drin, weil ich weiß, wo die Zutaten wachsen, den Produzenten kenne und erlebe, wie es gut zubereitet wird.

Wie viele Ihrer Produzenten in Berlin und Brandenburg kennen Sie persönlich?

Ich fast alle, unser Küchenchef Micha Schäfer alle.

Schon liest man ab und zu Beiträge, die den Trend der Regionalität in der Gastronomie im Abklingen sehen. Wir nicht, aber halten Sie das für möglich?

Wir kennen rund um Berlin einen einzigen Betrieb, bei dem es die Möglichkeit gibt, rohe Milch zu bekommen. Das ist angesichts einer Stadt von 3,5 Millio-

nen Einwohnern absurd. Da ist noch viel zu tun. Wir wollen mit unserer Arbeit herausfinden, wie die Stadt und ihr Umland schmecken. Und wir haben diesen emotionalen Faktor, dass wir unsere Produzenten kennen und deren Leidenschaft und Liebe an unsere Gäste weitergeben können. Ich weiß nicht, was sich daran ablaufen sollte. Der Bezug zu einem Lebensmittel, einem Produzenten, einer Region ist kein kurzlebiger Trend.

In der Küche des Nobelhart & Schmutzig wird gepökelt, eingesalzen, geräuchert, gesäuert und fermentiert. Das braucht Zeit. Ist das nicht zu viel Aufwand?

Die Gerichte von Micha Schäfer sind in der Vorbereitung sehr aufwendig, aber dann in der direkten Zubereitung einfach. Ein Beispiel: Heute Abend sind Pfifferlinge in Wildsauce ein Gang. Einfach. Aber die Pfifferlinge haben wir nach einem alten rumänischen Rezept im Sommer in Rapsöl eingelegt und damit haltbar gemacht. Das ist die Arbeit, die wir gern machen, weil sie uns in Jahreszeiten mit weniger Produktvielfalt abwechslungsreich agieren lässt. Wir investieren viel Arbeit in die Suche nach den besten Produkten, die bei uns ihren Eigengeschmack behalten. Mir ist wichtig, dass der Gast ein Gericht versteht und nach einem Abend weiß, was er eigentlich alles gegessen hat. Ein Restaurantbesuch ist für die Gäste wichtig, um eine schöne Zeit zu erleben. Wenn dann noch das Essen und der Wein gut sind ...

von Brigitte Menge ■

Billy Wagner Wirt & Sommelier

Er wurde 1981 in Mittweida bei Chemnitz geboren und wuchs in Erlangen-Dechsendorf bei Nürnberg auf. Seine Ausbildung zum Restaurantfachmann absolvierte er im Hotel „Herzogs Park“ in Herzogenaurach. Im Restaurant „Es-sigbrätlein“ in Nürnberg entdeckte er unter Restaurantleiter und Sommelier Ivan Jakir seine Leidenschaft für Wein. Weitere Stationen waren das Restaurant „Zur Traube“ in Grevenbroich, das Kölner „Vintage“ und schließlich das „Monkey's Plaza“ in Düsseldorf, wo er drei unterschiedliche Weinkonzepte entwickelte, bis er im August 2008 als Gastgeber und Sommelier ins „RUTZ – Restaurant & Weinbar“ nach Berlin wechselte. Dort arbeitete er mit Küchenchef Marco Müller bis Februar 2014. In dieser Zeit wurde das „RUTZ – Restaurant“ von 16 auf 17 Gault-Millau-Punkte im Jahr 2010 heraufgestuft, den Stern im Michelin Guide hielten Billy und sein Team bis zu seinem Ausscheiden. Im Februar 2015 eröffnete er das Nobelhart & Schmutzig in Kreuzberg. Gerade wurde er als „Gastronomischer Innovator 2018“ geehrt.

www.nobelhartundschmutzig.com

Kochlegende Dieter Müller Patron im Ritz- Carlton

Der mehrfach vom Gault Millau ausgezeichnete Dieter Müller wird ab Ende des Jahres das The Ritz-Carlton Berlin mit seiner Küchenexpertise bereichern und die Position als impulsgebender Patron im neuen Restaurant einnehmen. Der aus Baden-Württemberg stammende Gourmetkoch prägte die internationale Genusszone und mit seinem Know-how der gehobenen Restaurantkultur wird er das Team des Fünf-Sterne-Superior-Hotels am Potsdamer Platz verstärken. Eine hochwertige Küche aus nachhaltigen Quellen mit Besinnung auf deutsche Spezialitäten wird im neuen Restaurant des Grand Hotels Einzug halten.

www.ritzcarlton.de/berlin



Die Berliner Meisterköche 2018 mit Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Berlin Partner

Foto: Berlin Partner | Florian Caertner/photothek.net

Meisterköche: Voll-gut-Gala im Vollgutlager

Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche präsentierte Berlin Partner die Restaurantkultur und Gastfreundschaft der Hauptstadt als Aushängeschild und wichtigen Image- und Wirtschaftsfaktor einer boomenden Trend-Metropole. Die diesjährigen Preisträger zeigten am 13. Oktober beim Gala-Diner im Vollgutlager Berlin ihr Können und präsentierten den rund 400 geladenen Gästen ihr gemeinsames Berlin Menü. Das Berlin Menü 2018 wurde von den ausgezeichneten Meisterköchen kreiert und brachte ihre Küchenphilosophien zusammen. Während die Köche das Berlin Menü 2018 live in der Kocharena im Vollgutlager Berlin zubereiteten, wurden sie Gang für Gang, Kategorie für Kategorie ausgezeichnet.

www.berliner-meisterkoeche.de

Genuss-Zeit

Aus „Sarah Wiener Catering“ wurde „Hoflieferanten Berlin“

Sarah Wiener Catering heißt jetzt Hoflieferanten Berlin. Der neue Name Hoflieferanten bringt zum Ausdruck, wofür Sarah Wiener Catering schon immer stand: Die Verarbeitung von selbst hergestellten Produkten aus der Region zu leckeren Speisen, verbunden mit exzellentem Service. Die engagierten Erzeuger der Hoflieferanten kommen aus dem Berliner Umland und die Zutaten direkt vom Hof zum Kunden. „Doch das reicht uns nicht: Um mit unseren Speisen die beste Qualität zu erreichen, setzen wir zudem auf eine eigene Produktion – mit unserem eigenen Bio-Bauernhof Gut Kerkow und unserer hauseigenen Bäckerei. Tiere aus fairer Haltung, Gemüse aus der Region, beste Zutaten für unsere Backwaren – die Stars, das sind bei uns die Produzenten und deren Produkte“, so Geschäftsführer David Fuld. Die Hoflieferanten Berlin sind Teil einer Unternehmensgruppe mit Gesellschaftern, die unter dem Namen Sarah Wiener Gruppe zusammengefasst werden.

www.hoflieferanten.berlin



Foto: Hoflieferanten Berlin

eat! berlin bringt die Hauptstadt zum Kochen

Vom 21. Februar bis zum 3. März 2019 erlebt die Hauptstadt wieder ein kulinarisches Feuerwerk. An elf eat! berlin Festivaltagen werden bei rund 70 Veranstaltungen an fast ebenso vielen Orten weit über 70 Köchinnen und Köche am Herd stehen. Insgesamt sind diese mit 130 Hauben / 700 Punkten im Gault&Millau und 60 Michelin-Sternen ausgezeichnet. Neben den besten Köchen der Hauptstadt, darunter Tim Raue, Sebastian Frank, Michael Kempf, Marco Müller und Hendrik Otto, hat eat! berlin 2019 viele herausragende Gäste: Christian Bau, Tristan Brandt, Christoph Rüffer und Jörg Sackmann, um nur einige zu nennen. Aus Slowenien kommt Ana Ros, aus Israel Tom Franz und Meir Adoni, aus Österreich Heinz Reitbauer und aus der Schweiz ein Überraschungsgast. Neu ist Vevolution: Vegetarischer und veganer Genuss pur, ohne erhobenen Zeigefinger, mit den Zwei-Sterne-Köchen Bobby Bräuer, Thomas Kellermann und Andreas Krolik, Gastgeber Franz Raneburger und weiteren Spitzenköchen an acht Abenden, im Restaurant in der Max-Schmeling-Halle.

Das gesamte Festivalprogramm unter www.eat-berlin.de



Foto: Loretta an der Spree

Neu: Loretta an der Spree

Die Loretta-Familie hat Nachwuchs: das Loretta an der Spree und Loretta's Im Biss am Mercedes Platz in Berlin-Friedrichshain. Eröffnung wurde Mitte Oktober mit viel Prominenz – darunter Philip Anschutz, Inhaber der Anschutz Entertainment Group – gefeiert. Das Restaurant vis-à-vis der Mercedes-Benz Arena vereint Tradition und Moderne, ist Bar, Lounge und Restaurant in einem. Serviert wird eine frische deutsche Küche, mittags gibt es wechselnde Gerichte. Der eilige Gast bekommt nebenan im Loretta's Im Biss frisch zubereitete schnelle Gerichte auf die Hand. 40 Plätze gibt es hier, das Restaurant verfügt über knapp 200 Plätze, im Biergarten sind es 300. Rund 20 Gastro-Angebote platzieren sich rund um den Mercedes Platz, darunter viele Namen bekannter Ketten.

www.loretta-berlin.de

GESCHMACKVOLLE
WERBUNG
KANN SO
EINFACH SEIN.

Das Original.
MIT VIEL 36.



Das Restaurant Sæson: neues Konzept

Das Sæson im neu eröffneten Hotel Lulu Guldsmeden in der Potsdamer Straße bringt eine Küche und Philosophie auf den Tisch, die weltweit jeder versteht: frische, unkomplizierte und unkonventionelle Rezepte. Die Zutaten stammen aus biologischem Anbau der Region, jahreszeitlich und kreativ zubereitet. „Als Teil eines internationalen Unternehmens richten wir unser kulinarisches Angebot ebenso aus. Unsere leidenschaftliche Köchin Maja Sommer Samuelson übernimmt die Leitung. Sie bietet im Sæson eine Küche für alle und für den ganzen Tag; hinzu kommt ein Sonntagsbrunch für die ganze Familie“, sagt General Manager Marc Lorenz. Die Leidenschaft und internationale Handschrift der 28-jährigen Küchenchefin aus Rynkeby auf der dänischen Insel Fünen ist bei allen Gerichten erkennbar.

www.guldsmedenhotels.com/berlin



General Manager Marc Lorenz, Maja Sommer Samuelson und René Beck Hansen, der die Küche des Hauses profilierte und nun auf Weltreise geht



Foto: Grand Hyatt Berlin

Vox Restaurant mit neuem Konzept

Das Vox Restaurant im Grand Hyatt änderte den Küchenstil und serviert nun moderne, asiatische Speisen. „Wir lieben einfach asiatische Aromen. Dabei sind uns guter Geschmack und eine klare Linie nach wie vor am Wichtigsten. Auch in Zukunft verwenden wir regionale Zutaten in gewohnt hoher Qualität. Unsere Gäste sollen eine zeitgemäße, neue Karte und vor allem besondere Vox-Dinner-Momente erleben“, so Küchendirektor Holger Joost sagt dazu. Dazu passt auch das Sushi-Angebot, welches das langjährige Team weiterhin serviert. Einige der Gerichte sind nach wie vor frei von raffiniertem Zucker. Küchenchef Florian Peters hatte das zuckerfreie Konzept Anfang des Jahres gemeinsam mit Buchautorin Anastasia Zampounidis entwickelt.

www.vox-restaurant.de



Foto: ALEX

Kofler & Kompanie eröffnet Restaurant

In Berlins Mitte hat das renommierte Gastronomie- und Catering-Unternehmen ein Restaurant eröffnet, das auch für Veranstaltungen genutzt werden kann. Das Café-Restaurant „LePopulaire“ befindet sich im PalaisPopulaire – Forum für Kunst, Kultur und Sport der Deutschen Bank. „Ganz nach dem Motto ‚Kunst verbindet. Essen auch‘ soll die neue Gastronomie im ehemaligen Prinzessinnenpalais wieder zu einer festen Größe am Boulevard Unter den Linden werden“, so Konstantina Dagianta, Geschäftsführerin von Kofler & Kompanie.

www.koflerkompanie.com

Erlebniswelt am Mercedes Platz

Nach Sony Center und Alexanderplatz hat sich die ALEX-Ganztagesgastronomie mit dem Mercedes Platz eine weitere Toplage in der Hauptstadt gesichert. Im Herzen der neuen Entertainmentdestination in Friedrichshain startete ALEX am 13. Oktober seinen 40. Betrieb in Deutschland. Der Blick auf die Mercedes Benz Arena und das neu gestaltete Spreefenster bilden den Rahmen dieser Fullservice-Gastronomie. Das Ambiente ist Wohnzimmergemütlich und zugleich modern-transparent. Dem Hybrid-Charakter entsprechend verteilen sich die über 170 Innen-Sitzplätze auf harmonisch aufeinander abgestimmte Café-, Bar-, Kaminecken-, Lounge- und Living-Kitchen-Bereiche. Im „ALEX Berlin Mercedes Platz“ wurden fließend gestaltete Übergänge zwischen Innen- und Außenbereich (über 80 Sitzplätze) durch deckenhohe Schiebeglas-elemente geschaffen, die sich bei schönem Wetter öffnen lassen.

www.dein-alex.de/berlin-mercedes-platz

von Brigitte Menge und Marie Weiß ■

O du köstliche Weihnachtszeit

Jetzt einen Monat für 41,90 € lesen!



Lindt Weihnachtliche Kostbarkeiten, 870 g

Weihnachtsmarkt Gebrannte Mandeln,
Mini-Weihnachtsmann Gold, Mini-Engel,
Weihnachts-Mandeln, Weihnachts-Chocolade,
Lindor Kugel-Mix, Weihnachtsmann,
Nougat-Baumbehang, Alpenmilch-Mini-Kugeln

Im Dezember:
mit kulinarischem
Adventskalender

Berliner  Morgenpost

Höhe Anspannung
vor Karikatur Merkmals
Besuch bei Trump

WIKI - In Berlin haben Millionen
Bürgerinnen und Bürger vor
kurzem die Möglichkeit erhalten,
ihre Stimme bei der Wahl zum
Landtag zu äußern. Die Wahl-
kommission hat die Stimmen
gezählt und die Ergebnisse
bekanntgegeben. Die
Wahlkommission hat die
Ergebnisse bekanntgegeben.
Die Wahlkommission hat die
Ergebnisse bekanntgegeben.

50 100 100 50
Große Steuerserie
So holen Sie sich
Ihr Geld zurück

Im ersten Teil unserer Serie
lesen Sie, warum sich die Ab-
gaben der Einkommen für die
ersten Steuerzahler lohnen.
Und warum.

morgenpost.de

Abrechnen rund um die Uhr

WIKI: WIKI: WIKI

HIV: HIV: HIV

Der Morgenpost ist ein...
Hilft Ihnen...
Für Ihre...
Hilft Ihnen...

Jetzt bestellen:

☎ 0 30/88 72-7 76 77



morgenpost.de/lesefreude

Die Winterküche genussvoll zelebrieren

Bei kühlen Temperaturen ist die Sehnsucht nach Speisen groß, die von innen wärmen.

Der saisonale Winterkalender hat dies alles zu bieten, von Kürbis, Rote Bete, sämtlichen Kohlsorten und Schwarzwurzeln bis hin zu Sellerie, die genussvoll und kreativ verarbeitet werden. Eine vitaminreiche und vor allem abwechslungsreiche Ernährung ist somit gegeben, die auch Erkältungszeiten entgegenwirkt. Zum Thema kreative Winterküche hat das Top Magazin 4 Berliner Topköche zu einem 4-Gänge-Menü befragt. Küchenchef Florian Glauert vom Restaurant Duke verzaubert mit einer Vorspeise namens „Hum-

mer Tatar Chanel No. 5“. Küchenchef Jörg Lawerenz gibt dem Winter eine schöne rote Farbe mit der Rote Bete Suppe. Das (vegane) Hauptgericht „Sellerie-Kartoffel-Gratin mit Waldpilzen, Cranberrys, Kürbis und Haselnuss“ kommt vom neuen (alten) Küchenchef Tilo Roth vom Restaurant The Grand – und das Dessert liefert Sternekoch Björn Swanson vom Restaurant Golvet mit „Topinambur mit Dinkel-Popcorn, Kirsch-Gel, Kirsch-Sorbet und Hafer-Eis“.

von Rose Marie Donhauser ■

Sellerie-Kartoffel-Gratin mit Waldpilzen, Cranberries, Kürbis und Haselnuss

Sellerie-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 6 bis 8 Portionen

1 Knolle Sellerie (ca. 1,3 kg)
1,25 kg mehlig kochende Kartoffeln
100 ml Kokosmilch
200 ml Reisdink (Reismilch)
1 Lorbeerblatt
2 Thymianzweige
2 Knoblauchzehen
125 g Alsan Margarine
etwa 70 g Mondamin
Muskat
Kubebenpfeffer
Meersalz
100 g grob gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

Den Sellerie schälen und in 5 mm dünne Scheiben (Durchmesser ca. 7 cm) schneiden, kurz blanchieren. Die Kartoffeln schälen, auch in 5 mm dicke Scheiben schneiden und roh belassen.

Die Kokos- und Reismilch zusammen mit Lorbeer, Thymian und Knoblauch aufkochen, 1 Stunde ziehen lassen und passieren.

Mit der Alsan Margarine, dem Mondamin sowie der Reis-Kokosmilch eine Bechamelsauce herstellen. Darunter den blanchierten Sellerie und die rohen Kar-

toffelscheiben heben. Mit Muskat, Kubebenpfeffer und Salz würzen.

Alles in eine Gratinform geben und mit grob gehackten Haselnüssen bestreuen. Abgedeckt 30 Minuten bei 140 °C im Backofen garen. Danach ohne Abdeckung bei 170 °C weitere 10 Minuten bräunen.

Cranberries

150 g getrocknete Cranberries
150 ml Cranberry-Nektar
150 ml Rote-Bete-Saft

Zubereitung:

Die Pilze in einer großen heißen Pfanne mit etwas Rapsöl anziehen, die Schluppen dazu und zum Schluss abschmecken. Wer mag, mit etwas Cognac ablöschen!

Püree vom Hokkaido Kürbis

1 Hokkaido Kürbis (etwa 1,3 kg)
1–2 Zwiebeln geschält und grob zerkleinert
Meersalz
50 ml Ahornsirup
getrockneter Thymian
70 ml Apfelessig
50 ml Rapsöl
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis achteln, die Kerne und den Strunk entfernen. Zusammen mit den Zwiebelstücken auf ein halb tiefes Ofenblech geben. Mit Meersalz, Ahornsirup, Thymian und 50 ml Apfelessig würzen. Alles zusammen mit 20 ml Rapsöl im Ofen zugedeckt bei 160 °C etwa 1 Stunde schmoren, bis der Kürbis weich ist.

Danach mit 30 ml Rapsöl in einer Küchenmaschine pürieren. Mit 1 Prise Cayenne, Salz, Ahornsirup und ein paar Tropfen Apfelessig abschmecken.

Zubereitung:

Am Vortag die Cranberries mit den beiden Säften kurz aufkochen und 24 Stunden kühl ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Alsan Margarine durchschwenken.

Waldpilze mit Schluppen

600 g gemischte Waldpilze (je nach Angebot) geputzt und grob geschnitten
3 Frühlingzwiebeln (Schluppen), in Ringe geschnitten
Rapsöl
Salz
Pfeffer
Muskat



Restaurant The Grand

Tilo Roth, seit 2018 wieder im The Grand als Küchenchef tätig, kehrt zu seinen Wurzeln zurück, wie er sagt. Bereits ab 2012 war Roth Küchenchef im The Grand, ab 2016 war er zwei Jahre in der Gaststätte am Ufer und im Restaurant Rio Grande. Tilo Roth serviert

deutsch-französische Küche im The Grand, in dem ehemaligen Schulgebäude, mit frischen Akzenten und kreativen Interpretationen von internationalen Klassikern. „Die Winterküche inspiriert mich mit seinem saisonalen Warenkorb und wie in jeder anderen

Jahreszeit freut man sich wieder auf die Produkte, die eben saisonal immer wieder eine gute Abwechslung bringen. In dem Hauptgericht Sellerie-Kartoffel-Gratin sind Zutaten aus der Herbst- und Winterzeit enthalten, die in den kalten Monaten besonders gut schmecken.“

Lauwarmes Tatar vom Hummer „Chanel No. 5“

Zutaten für 4 Personen

1 Bergamotte
 Läuterzucker
 1 Wacholderbeere
 1 Orange
 2 Hummer (high pressure)
 50 g Fenchel
 1 Schalotte
 1 Stange Staudensellerie
 1 Knoblauchzehe
 1 Strauchtomate
 0,5 g Safran
 3 g Piment d'Espelette
 20 g Tomatenmark
 ¼ Vanilleschote
 2 cl Cognac
 2 cl Pernod
 50 ml Belsazar dry (Wermut)
 500 ml Fischfond
 1 TL getrocknete Jasminblüten
 400 g Sahne
 100 g Butter
 Meersalz, schwarzer Pfeffer, Melfor Essig, Rapsöl, Zimtrinde, Tonkabohne, getrocknete Rosenblätter, Agar-Agar, Veilchenkrokant

Zubereitung:

- Bergamotte mit 30 ml Läuterzucker und einer Wacholderbeere va-

kuumieren und im Sous Vide Gerät 6 Stunden bei 60 °C garen. Dann die abgekühlte Bergamotte vorsichtig schälen, halbieren und auspressen, das weiße Fruchtfleisch wird nicht benötigt. Schale, Saft und Läuterzucker in einer Küchenmaschine fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen, evtl. mit Agar-Agar leicht binden.

- Orange ziselieren und die Streifen in Salz-Läuterzucker (1:2:2) 3 Mal blanchieren.
- Hummer halbieren und das Fleisch entnehmen, inkl. Scheren und Gelenke. Den Panzer (die Carapace) im Backofen bei hoher Temperatur etwa 15 Minuten rösten.
- Fenchel, Schalotte und Staudensellerie klein würfeln.
- In einem ausreichend großen Topf bei hoher Hitze das Gemüse in Rapsöl glasig anschwitzen. Gepellte Knoblauchzehe und angedrückte Tomate hinzufügen und weiter anschwitzen. Die gerösteten Hummerschalen grob zerstoßen und zum Suppenansatz geben.
- Safran, Piment d'Espelette, Tomatenmark und Vanilleschote hinzu-

fügen und mit Meersalz, Pfeffer und einem Teelöffel Melfor Essig würzen, dann gut vermengen. Mit Cognac, Pernod und Besazar ablöschen und flambieren. Mit Fischfond ablöschen und aufkochen lassen. Jasminblüten hinzufügen. Bei milder Hitze in etwa 30 Minuten um die Hälfte reduzieren lassen. Sahne angießen und nochmals aufkochen lassen. Dann alles im Blender grob mixen und durch ein feines Strumpfsieb passieren. Die passierte Suppe in einen Topf geben und nochmals aufkochen und um ein Viertel reduzieren. Anschließend mit kalter Butter montieren.

- Hummerfleisch grob hacken und mit Rapsöl, Tonkabohne und Meersalz würzen. Hummertatar nun in einem Ring auf dem Teller anrichten und mit Veilchenkrokant, Orangenzeste und Rosenblättern belegen. Bergamotte-Püree mit einer Spritzflasche auf das Tatar dressieren und etwas Zimtrinde neben das Tatar reiben.
- Mit kleinen Hornveilchen und wilden Kräutern garnieren.
- Heiße Hummerbisque am Tisch angießen.



Foto: Restaurant Duke im Hotel Ellington

Restaurant Duke im Hotel Ellington

Seit 2012 ist der gebürtige Berliner Florian Glauert Küchenchef im Restaurant Duke. Seine moderne Küche, die auf der Basis der französischen Küche angesiedelt ist, bezeichnet er selbst als „Cuisine logique“ mit vielen kreativen Einflüssen. „Ich mache mir bereits im Sommer Gedanken für die Winterküche, um mich mit Eingelegtem und Fermentiertem vorzubereiten. Grundsätzlich setzen wir im Winter auf tiefere und leicht rustikale Nuancen. Mit unserem Hummer Tatar Chanel No. 5, u. a. mit Zitrus- und Vanillearomen, bringen wir Leichtigkeit in den Winter.“



Rote Bete Suppe

Zutaten für 4 Personen

500 g Rote Bete
 200 g Spitzkohl
 3 EL Pflanzenöl
 100 g Zwiebeln
 10 Stück schwarze Pfefferkörner
 1 Knoblauchzehe
 500 g Sahne
 3 Stängel Dill
 100 ml Weißwein
 1 l Geflügelfond
 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Salz

Zubereitung:

Die Rote Bete mit einer Bürste unter fließendem Wasser gründlich bürsten und in 3 cm große Stücke schneiden. Die Bete nun mit dem ebenfalls in 3 cm große Stücke geschnittenen Spitzkohl in einem Topf mit Pflanzenöl bei mittlerer Hitze langsam rösten. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch pellen, klein schneiden und mit den Pfefferkörnern für etwa 5 Minuten mitrösten. Den Ansatz leicht salzen und mit Weißwein ablöschen. Den Wein verkochen und mit Geflügelfond auffüllen. Die restlichen Gewürze dazugeben und das Ganze leicht kochen, bis die Bete fast weich ist. Nun die Sahne und die Dillzweige dazugeben und die Bete weich kochen. Die Dillzweige entnehmen, die Sup-

pe mixen und fein passieren. Die Suppe mit Salz abschmecken und heiß servieren. Als Suppeneinlage eignen sich sehr gut Creme Fraiche, Schnittlauch und ein Stück Kabeljaufilet.

Tipp:

Für einen kräftigen Fleisch-Geschmack können Sie auch gerne 2 Beinscheiben oder geräucherten Speck im ersten Ansatz mit verwenden.

Restaurant Charlotte & Fritz

Seit Anfang 2018 leitet Jörg Lawrenz als Küchendirektor das Küchenteam des 5 Sterne Superior Hotel Regent am Gendarmenmarkt. Das neu gestaltete Restaurant Charlotte & Fritz offeriert sein neues kulinarisches Konzept mit heimatisch frischer Küche in Verbindung mit internationalen Einflüssen. Zum Winter gibt Lawrenz, wie er sagt, rustikalen Gemüsen mit kräftigem Geschmack den Vorzug: „Dazu zählen Kerbelknolle, Grünkohl, Rotkraut, Steckrüben und Petersilienwurzeln. Sie eignen sich hervorragend für Schmorgerichte aller Art. Gerade zu dieser Jahreszeit braucht man Nahrung, die von innen wärmt und die Energie zuführt. Deshalb sind Suppen, Eintöpfe und eben Schmorgerichte so gut geeignet. Die Aromen von Gewürzen regen zusätzlich den Appetit an. Zu dieser Jah-

reszeit passen nicht nur die weihnachtlichen Gewürze wie Zimt, Kardamom oder 5 Spices, sondern auch kräftige Gewürze wie Chili, Ingwer und Kümmel. Meiner Erfahrung nach mögen Gäste diese gehaltvolleren Gerichte bis kurz nach Weihnachten; spätestens im neuen Jahr wird dann wieder eher nach Fisch und Salat verlangt. Darauf achte ich, wenn ich die Menükarte zusammenstelle.

Unsere Rote Bete Suppe passt wunderbar in diese Jahreszeit. Wir setzen sie mit der Schale an, wodurch das Aroma verstärkt und besser transportiert wird. Kümmel, Petersilie und Zitronenschale machen die Suppe so bekömmlich und geben Geschmack. Und der Kabeljau ist ein Fisch, der die Kraft der Roten Bete gut trägt.“

Topinambur mit Dinkel-Popcorn, Kirsch-Gel, Kirsch-Sorbet und Hafer-Eis

Crème Patissier

750 ml Milch
250 g Sahne
2 Vanille Schoten
Alles zusammen aufkochen
150 g Zucker
135 g Eigelb
70 g Stärke

In die Milch/Sahne-Mischung langsam einrühren, mindestens 2 Minuten leicht köcheln lassen, für mindestens 6 Stunden kaltstellen und anschließend aufschlagen.

Topinambur-Püree:

500 g geschälten Topinambur
400 g Sahne
6 g Salz

Topinambur schälen, kleinschneiden und anschließend in der Sahne weichkochen. Dann mixen und unter die Crème Patissier heben.

Dinkel-Popcorn

100 g Bio-Dinkel
Den Dinkel für etwa 4 Stunden kochen. Passieren und über Nacht trocknen lassen. Am nächsten Tag (sofern der Dinkel trocken ist) bei 170 °C frittieren.

Kirsch-Gel

1 Liter Kirschsafft (auf 500 ml reduzieren)
200 g getrocknete Kirschen
3 g Agar-Agar
Den Kirschsafft reduzieren und die getrockneten Kirschen dabei mitkochen. Agar-Agar hinzufügen, alles zusammen mixen und durch ein feines Sieb streichen. Die Masse auskühlen lassen und mit einem Stabmixer mixen.

Kirsch-Sorbet

500 g Kirschküree (Boiron z. B.)
70 ml Läuterzucker
70 ml Glucose
Alle Zutaten miteinander vermengen und auf 60 °C erhitzen. In Pacojet-Dosen abfüllen und über Nacht tiefkühlen.

Hafer-Eis

1,3 l Hafermilch
200 ml Aquavit (Port Cask)
80 g Magermilch-Pulver
4 g Jota (vegetarisches Bindemittel)
200 g Trimolin (Invertzucker)
Alle Zutaten miteinander aufkochen, über Nacht kaltstellen, am nächsten Tag pürieren und dann abermals über Nacht (wieder in Pacojet-Dosen) tiefkühlen.

Restaurant Golvet

Im Mai 2017 eröffnete das Restaurant Golvet und schmückt sich jetzt schon mit einem Michelin Stern. Küchenchef Björn Swanson sagt, dass das Golvet wie Berlin ist: „International, metropolitan, kontrastreich, spannend und wild. Meine Küche dazu ist puristisch, konsequent produktbezogen und ohne Schnörkel. Ich liebe jede Jahreszeit, aber der Winter ist schon etwas sehr Besonderes. Man muss einfach kreativer sein. Das Angebot ist durch die Natur eingeschränkt und reglementiert. Hier etwas aus dem vermeintlich Einfachen zu machen und auf das höchste Niveau zu hieven, ohne dabei Ware aus Übersee zu verwenden, ist schon sehr spannend und fordernd. Ich brauche keine Mandarinen, Ananas oder dergleichen im Winter. Im Golvet denken wir bereits in den warmen Monaten an diese Zeit und wecken fleißig ein. Zum Beispiel Quitten, aber auch Rumfrüchte, Zwetschgen, Powidel und und und.“



Foto: Björn Swanson – Restaurant Golvet

Spielplatz Berlin

Die Berliner Seilfabrik produziert in Berlin jährlich mehr als 2.500 „Spielgeräte fürs Leben“ für Kinder in der ganzen Welt.



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



Freiheitsklang Berlin

BMW Motorrad komponiert den Sound der Freiheit und exportiert ihn aus Spandau in die ganze Welt.



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



Industrie 4D Berlin

Neue Technologien revolutionieren die Produktion. Der Verband der Metall- und Elektroindustrie Berlin-Brandenburg (VME) begleitet die Unternehmen auf dem Weg in die digitale Welt.

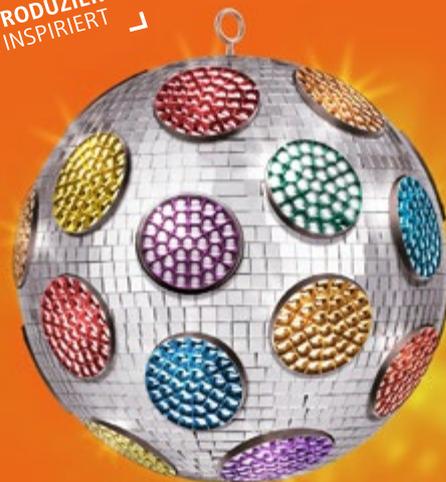


#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



Highlight Berlin

OSRAM bringt Licht ins Dunkel mit intelligent vernetzten Beleuchtungslösungen für alle Lebensbereiche.



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



And the MIXOLOGY BAR AWARDS 2019 goes to ...

Berlin räumte nach einer Pechsträhne in den vergangenen Jahren diesmal ab und zeigte, was in seinen Fässern steckt. Am 7. Oktober wurden im Maritim Hotel Berlin zum zwölften Mal die Sieger der 2007 ins Leben gerufenen MIXOLOGY BAR AWARDS gekürt. Der Abräumer der diesjährigen Auszeichnungen war Berlin und wurde somit auch zur Bar-Hauptstadt Deutschlands. Insgesamt fünf von 17 internationalen Preisen blieben an der Spree.

Mit zwölf Nominierungen stand Berlin auf der diesjährigen Short List der BAR AWARDS und die Hoffnungen bestätigten sich: In den Kategorien „Mixologe des Jahres“, „Barkarte des Jahres“, „Bar Team des Jahres“, „Hotelbar des Jahres“ und „Bar des Jahres Deutschland“ siegte die Haupt-

stadt. „Nach einer gewissen Durststrecke hat sich Berlin dieses Jahr mit fünf Awards deutlich zurückgemeldet. Die nach 2013 zweite Auszeichnung als ‚Mixologe des Jahres‘ für Oliver Ebert zeigte außerdem, dass die Jury auch das langfristige Engagement und die kontinuierliche Weiterentwicklung eines Barkonzeptes honoriert“, sagte Helmut Adam, Herausgeber von MIXOLOGY

– Magazin für Barkultur. Eine Location nahm sogar zwei Preise mit: Die Provocateur Bar des Provocateur Hotels wurde „Hotelbar des Jahres“ und das Team erhielt die Auszeichnung für das „Bar Team des Jahres“. Zum krönenden Abschluss des Abends wurde die „Bar des Jahres Deutschland“ ausgezeichnet: Die „Velvet Bar Berlin“. „Wir wollten eine Bar auf Sternenniveau – ein Pendant zur Restaurantszene. Anscheinend war unser Ziel nicht zu hoch angesetzt“, freute sich Robert Havemann, Geschäftsführer der Velvet Bar, die erst vor ein- einhalb Jahren eröffnet hat. ▶



Foto: Mixology Bar Awards 2019



Foto: Swanjle Fischer

Bar des Jahres,
Velvet Bar



Foto: Velvet Bar



Foto: Mixology Bar Awards 2019



Barkarte des Jahres, Bar am Steinplatz



Fotos: se7entyn9ne GbR



Fotos: Steve Herud



Barteam des Jahres, Provocateur Bar

Foto: Mixology Bar Awards 2019



Foto: Natalia Kepesz

Die Gäste im Ballsaal des Maritim Hotel Berlin erwarten gespannt die Bekanntgaben der Gewinner

Auch Bamberg, München und Stuttgart machten der deutschen Bar-Szene alle Ehre. Ein bereits bekannter Name kam aus Basel: Die Bar „WERK 8“ wurde zur „Bar des Jahres Schweiz“ gekürt. Im Nachbarland Österreich gewann die „Englhof Bar“ aus Zell am Ziller den begehrten Titel. Die Auszeichnung für

das Lebenswerk ging an Fatih Akerdem, der seit mittlerweile 28 Jahren als Barmanager die Bar im „The Westin Grand Frankfurt“ leitet. Die „American Bar“ im Londoner Savoy Hotel, der seit Kurzem der deutsche Barmann Maxim Schulte vorsteht, wurde „Beste Europäische Bar“.

und mit Leidenschaft an der Entwicklung von Produkten und neuen Bars arbeiten, um die Gastronomie weltweit voranzubringen“, erklärte Initiator Helmut Adam. Entstanden als Boutique-Event im Rahmen des Bar Convents Berlin gehören die MIXOLOGY BAR AWARDS seit einigen Jahren zu den Wegweisern der Branche.

von Marie Weiß ■

„Die Bar-Szene ist nicht nur eine Branche, sondern vielmehr eine ganze Community aus Experten und Newcomern, die sich gegenseitig inspirieren

www.mixology.eu/awards



Mixologe des Jahres
Oliver Ebert, Beketts Kopf

Foto: Mixology Bar Awards 2019



Foto: Holger Geissler

„Zwischen den Filmen“ ...

Foto: Deutsche Kinemathek / H. Koester



Die Ausstellung ist auch eine Zeitreise in das alte West-Berlin: 1962 posiert James Stewart vor dem Telefonfunken-Hochhaus am Ernst-Reuter-Platz

So ist eine Fotoausstellung der Berlinale im Filmmuseum am Potsdamer Platz mit 220 Fotos überschrieben. Über zwei Etagen sind sie verteilt, von der ersten Berlinale 1951 – noch im Sommer veranstaltet – bis heute.

Zu bewundern in Kategorien wie Mode, Fans, Stadt, Paare oder Politik. In Schwarz-Weiß und in Farbe. Großformatige, farbige Starfotografien von Kate Winslet, Greta Gerwig und Antonio Banderas z. B. fallen gleich ins Auge – von einem der offiziellen Berlinale-Fotografen Gerhard Kassner in der Kürze eines Photocalls bei einer Pressekonferenz geschossen.

Die Glanzstücke der Ausstellung stammen aus dem Berlinale Archiv, Schnappschüsse aus den Anfangstagen des Filmfestivals etwa – alle diese Bilder zeigen auch, wie sich die Berlinale vom Starfestival zum eher politischen Festival veränderte: Die 1968er Zeit, ernste Gesichter, kaum Glamour ist zu sehen. Die gesellschaftlichen Umbrüche dieser Zeit

führten dann auch zur Gründung des „Internationalen Forums des jungen Films“. Die Gruppe der Fans und Autogrammjäger wurde nun erweitert um eine Generation junger Leute, die mit den Filmemachern diskutieren wollten, anstatt nur ihre Stars anzuhimmeln. So manche Preisträger aus dieser Zeit sind aus dem Gedächtnis verschwunden. Und: Die Berlinale war bis zum Mauerfall auch immer ein Schaufenster ins alte West-Berlin – davon legt die Rubrik „Kinos“ und „Stadt“ Zeugnis ab.

Noch bis zum 5. Mai 2019 ist die sehenswerte Ausstellung „Zwischen den Filmen“ im Museum für Film und Fernsehen am Potsdamer Platz zu sehen.

von Götz Gerson ■

Foto: Deutsche Kinemathek / M. Mach



Esther Williams, Star des Wasserballetts von MGM, 1959 bei ihrer Ankunft auf dem Flughafen Tempelhof vor einer PanAm-Maschine – viele Erinnerungen in einem Foto ...

Foto: Christian Schulz



Leonardo di Caprio mit Fans – das Film-Leben und die Fotos sind farbig geworden ...



Claudia Cardinale vor dem Brandenburger Tor

Foto: Deutsche Kinemathek/ H. Koester



Fotos: Presseball Berlin

Ein fulminanter Jahresauftakt 2019

Der legendäre Presseball Berlin läutet am 12. Januar 2019 im Maritim Hotel Berlin in der Stauffenbergstraße 26 das neue Jahr mit dem Motto „70 Jahre Bundesrepublik Deutschland und 30 Jahre Mauerfall“ ein. Ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm, exklusive Speisen, vielfältige Netzwerkmöglichkeiten sowie prominente Gäste aus Kultur, Gesellschaft und Politik machen die Besonderheit dieser traditionellen Ballnacht aus.

Der älteste Ball der Welt, der am 9. März 1872 als Wohltätigkeitsfest zugunsten notleidender Journalisten des Vereins Berliner Presse Premiere hatte und seitdem über 300.000 Besucher aus 163 Nationen und 5 Kontinenten begrüßen konnte, ist mittlerweile zu einem festen Termin im Eventkalender der Hauptstadt geworden. Hier kommen einmal im Jahr Politiker, Unternehmer, Kunstschaffende und Journalisten zum stilvollen und generationsübergreifenden

Feiern, Plaudern, Tanzen und zum Meinungsaustausch zusammen. Traditionell steht der Ball dabei unter einem Motto. 2019 sind es gleich zwei Themen, die im Vordergrund stehen: „70 Jahre Bundesrepublik Deutschland und 30 Jahre Mauerfall“. Der diesmalige Ehrengast, der zu diesen geschichtsträchtigen Ereignissen passende Worte finden wird, ist die Bundesministerin für Familie, Senioren, Frauen und Jugend Dr. Franziska Giffey. Außerdem wird auch wie im ver-



Gastgeber Mario Koss und Melanie Simond

gangenen Jahr Gerard Biard, Herausgeber und Gründer von Charly Hebdo, ein Grußwort halten. Die Gastgeber Melanie Simond und Mario Koss sind besonders stolz auf die vielen neuen sowie treuen Sponsoren und Partner, ohne die ein Ball dieser Größenordnung nicht möglich wäre. „In einem Zeitalter, wo künstliche Intelligenz, Internet und Digitalisierung dominieren, sind die Menschlichkeit, das Persönliche sowie das Miteinander, aber auch der Austausch von Erfahrungen und Weltanschauungen wesentlich für das Wachsen und Gedeihen unserer heutigen und zukünftigen Gesellschaft“, erklärt Mario Koss.

Attraktives Abendprogramm

Die gesamten 5.000 Quadratmeter Ballareal im Maritim Hotel Berlin werden auch diesmal wieder mit verschiedenen Lounges und Aktionsräumen „bespielt“. Ein besonderer Höhepunkt wird natürlich der Auftritt des legendären Star-Duos „The Weather Girls“ mit ihrem Welt-Hit „It’s Raining Men“ und anderen Hits sein. Außerdem können sich Besucher auf weitere musikalische Show Acts wie Markus Nowak, ABBA4U, Misses Toms sowie Eilika & Bernhard Wunsch freuen. Außerdem wird im Ballsaal das Berlin Show Orchestra zum Tanz auffordern. Für Gänsehaut werden die jüngsten Ball-



Entertainer sorgen, denn der Kinderchor der Komischen Oper und das Orchester des Musikgymnasiums Carl Philipp Emanuel Bach sind mit ihren besten Nachwuchsmusikern und -sängern mit dabei.

In Sachen Kulinarik dürfen die Anwesenden eine Reise antreten – von Deutschland über Frankreich, Großbritannien bis in die USA werden landestypische Köstlichkeiten kredenzt. Natürlich sorgt auch wieder eine Diskothek mit aufwendiger, moderner Lichtinstallation für die richtigen Beats zum Tanzen. Außerdem lädt die Spiel-

bank alle Gäste zum Roulette ein. Auch eine Tombola mit hochwertigen Preisen wird den einen oder die andere Besucherin glücklich machen. Gewinnen werden dabei vor allem wieder drei gemeinnützige Organisationen, an die der Erlös gespendet wird. Auch viele prominente Namen stehen wieder auf der Gästeliste wie beispielsweise Seyran Ates, Dilek Kolat, Jürgen Prochnow, Hary Krüger Jr. und Jean-Marie Pfaff. Bereits seit Wochen ist der Ball nahezu ausverkauft. Es gibt nur noch wenige Flanierkarten unter www.presseball.de.

von Martina Reckermann ■



Preise für Angewandte Kunst verliehen

Zum Auftakt der 22. Zeughausmesse für Angewandte Kunst und Design Arts & Crafts Days im Zeughaushof des Deutschen Historischen Museums Unter den Linden 2 wurden vier Künstlerinnen und Künstler mit dem Preis für Angewandte Kunst der Berliner Volksbank ausgezeichnet.

Bereits zum 15. Mal wurde diese Auszeichnung für herausragende Leistungen vergeben. Der 1. Preis, der mit 1.300 Euro dotiert ist, ging an die Schmuck- und Metallkünstlerin Friederike Maltz. Ihre handgeschmiedeten Edelstahlbestecke zeigen eine große individuelle Kraft. Sie sind formal und handwerklich herausragend. Die Objekte erlangen beim Schmiedeprozess außergewöhnliche Formen. Die Künstlerin verstößt mit ihren Arbeiten gegen alle Konventionen und die Bestecke bestechen durch Schönheit. Der mit 1.000 Euro dotierte 2. Preis wurde an die Goldschmiedin Ulrike Hamm vergeben. Ihre Schmuckobjekte aus eingefärbtem Pergament sind handwerklich sehr spannend und ästhetisch. Die Produkteigenschaften des schmuckfremden, in

Vergessenheit geratenen Materials Pergament setzt sie genial um. Unter ihrem Label Anmut-Kühnheit werden Häute auf der Haut zu eleganten Schmuckobjekten. Der 3. Preis, der mit 700 Euro honoriert wird, ging an den Designer Joachim Kern. Die Kollektion seiner Herrenmodemarke Joah Kraus hat eine ungewöhnliche, innovative Schnittführung. Die Kleidungsstücke aus edlen, in Schottland und Deutschland gefertigten Stoffen sind handwerklich mit viel Raffinesse verarbeitet. Die Kollektion hebt sich wohltuend vom Modemainstream ab, ohne aufdringlich zu sein. Den Förderpreis mit 500 Euro haben die beiden Designer Christin Krause und Jacob Schulze für ihre Taschen erhalten. Ihr Start-up muellerschmidt hat ein überzeugendes Konzept. Sie sind dabei, eine Linie zu entwickeln, wählen die ökologisch pflanzlich gefärbten Ledersorten sehr sorgfältig aus und legen großen Wert auf exzellente Verarbeitung. Ihre Taschen sind zeitlos modern.



Foto: Friederike Maltz

Handgeschmiedetes Edelstahlbesteck von Friederike Maltz

Die 22. Zeughausmesse für Angewandte Kunst und Design fand vom 6. bis zum 9. Dezember mit großem Erfolg im Deutschen Historischen Museum in Berlin statt. Veranstalter der Messe ist der Berufsverband Angewandte Kunst Berlin-Brandenburg in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Historischen Museum.

von Marie Weiß ■

www.zeughausmesse.de
www.von-berlin.de
www.anmut-kuehnheit.de
www.joahkraus.de
www.muellerschmidt.com



Foto: lichtbilderlanghorst.de

Joachim Kern trägt ein Outfit aus seiner Kollektion „Joah Kraus“



Foto: Sebastian Ahlers

Schmuckobjekte aus eingefärbtem Pergament von Ulrike Hamm



Foto: Nancy Göring

Eine Tasche aus der Kollektion von Christin Krause und Jacob Schulze

Arbeitsfairhältnis Berlin

Als größte deutsche Einzelgewerkschaft verhandelt die IG Metall zukunftsweisende Tarifverträge.

#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



be  Berlin

Eau de Toilette Berlin

Seit 1992 kümmert sich Wall um die Bedürfnisse aller Berlinerinnen und Berliner – barrierefrei und rund um die Uhr mit 172 City-Toiletten.

#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



 Wall

be  Berlin

Geschmackswelt Berlin

100% traditionell handwerklich und zeitgemäß zugleich: Florida Eis ist die erste CO₂-neutrale Eisproduktion Deutschlands und ein Berliner Original seit 1927.

#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



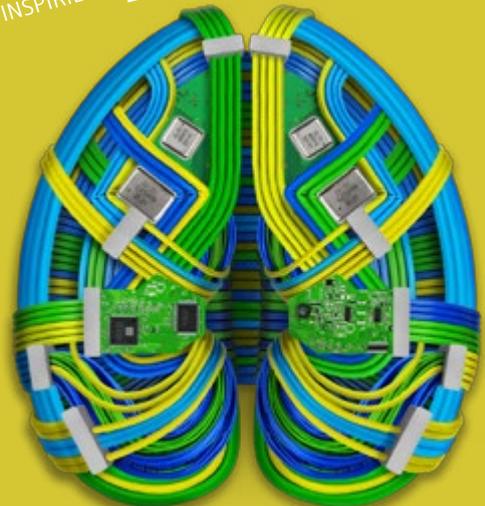
Florida Eis
BERLINER EIS-MANUFAKTUR SEIT 1927

be  Berlin

Schlau vernetzt Berlin

Seit über 170 Jahren entwickelt Siemens in Berlin innovative Technik und intelligente Lösungen für die Welt.

#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



SIEMENS

be  Berlin

Von Hogwarts nach Potsdam

Einmal den verbotenen Wald betreten oder in Hagrids Armlehnstuhl Platz nehmen? Die „Harry Potter“-Ausstellung in Potsdam macht es bis Mitte März 2019 möglich.

Zur Eröffnung kamen nicht nur viele ungeduldige Fans – teilweise in Kostümen –, sondern auch jede Menge Prominenz nach Babelsberg. Gefeierte wurden die Zwillinge James und Oliver Phelps, die im Film Fred und George Weasley, Brüder von Harrys bestem Freund Ron, spielen. Inzwischen sind sie Anfang 30 und erinnern sich noch gut an die Drehtage. „Ich glaube, die Ausstellung ist eine Bestätigung der Handwerkskunst der Filmemacher im Allgemeinen“, so Oliver Phelps. Über den Roten Teppich schritten an diesem Abend die Schauspielerinnen Muriel Baumeister, Julia Richter und Susan Sideropoulos, die Schauspieler Frank Kessler und Tim Wilde sowie Hiphop-Musiker Michi Beck.

Bis Mitte März 2019 können in der Caligari Halle im Filmpark Babelsberg die fantastischen Zauberwelten von Autorin J. K. Rowling bewundert werden. Auf 1.600 Quadratmetern Ausstellungsfläche präsentiert die Wanderausstellung Originalkostüme – darunter Hermines atemberaubendes Weihnachtsball-Kleid und Harrys Brille – sowie viele Requisiten aus den acht Harry-Potter-Filmen. Zu den einzelnen Themenbereichen gehören die originalgetreuen Schlafsäle, Gemeinschaftsräume oder Klassenzimmer aus der Zauber-

schule Hogwarts. Doch dabei bleibt es nicht, denn interaktiv können einige Lieblingsszenen aus den Erfolgsfilmen nachgestellt werden. Wie wäre es mit einem Quaffle-Ball-Wurf im Quidditch-Bereich oder einer eigenen Alraune im Kräuterkunde-Klassenzimmer? Einmal in riesigen Armlehnstuhl in Hagrids sitzen? Der Besuch beim wohl berühmtesten Zauberlehrling macht's möglich.

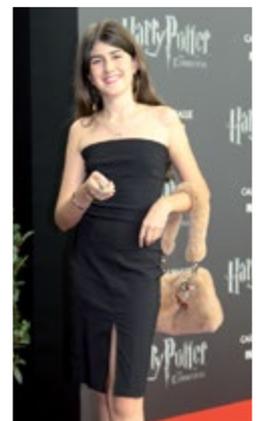
von Clara Lichtenberg ■

Harry Potter in Babelsberg:

Die Ausstellung Harry Potter™: The Exhibition ist bis zum 10. März täglich von 10 Uhr bis 18 Uhr geöffnet. Donnerstags, freitags und samstags von 10 bis 19 Uhr.

Caligari Halle am Filmpark Babelsberg in Potsdam; Besuchereingang: Marlene-Dietrich-Allee 9, 14482 Potsdam-Babelsberg

www.harrypotterexhibition.de



Fotos: Annett Ullrich

BERLINS RAUSCHENDE BALLNACHT 2019
JETZT LETZTE BALLKARTEN SICHERN



PRESSE *Ball* BERLIN

~ TRADITION SEIT 1872 ~

12. JANUAR 2019

MARITIM HOTEL BERLIN



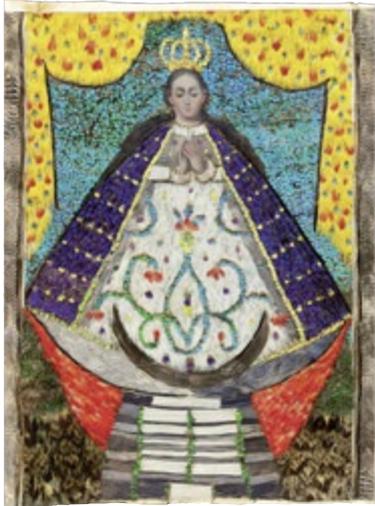
STARDUO DES ABENDS THE WEATHER GIRLS
BERLIN SHOW ORCHESTRA | KINDERCHOR, KOMISCHE OPER
ABBA4YOU | MARKUS NOWAK | DISKOTHEK
TOMBOLA | CASINO DER SPIELBANK BERLIN

Ballkarten Hotline

030 351 03 446

Infos & Karten

www.presseball.de



© Staatliche Museen zu Berlin, Ethnologisches Museum / Stiftung Humboldt Forum im Berliner Schloss, digitale Reproduktion: Jester Blank GbR

Humboldt Forum: erste Vorboten

Bereits vor der geplanten Eröffnung Ende 2019 präsentiert das Humboldt Forum 15 Highlights aus den diversen, weltweit herausragenden Sammlungen, die zukünftig im Humboldt Forum zu erleben sein werden. Bis zum Mai 2019 werden acht dieser Highlights in einer Ausstellung auf der Museumsinsel sowie am Kulturforum zu sehen sein, eine weitere Auswahl wird in acht Gesprächen an unterschiedlichen Orten in Berlin vorgestellt. Rund 20.000 Kunst- und Naturwerke, spirituelle Objekte und Alltagsgegenstände werden im Humboldt Forum im Erdgeschoss und in den darüber liegenden drei Etagen zu sehen sein. Informationen zu allen 15 Humboldt Forum-Highlights sowie das vollständige Programm unter:

www.humboldtforum.com/highlights

100 Jahre Bauhaus Berlin

2019 steht ganz im Zeichen von Bauhaus. Deutschlandweit widmen sich unzählige Akteure dem Bauhaus und laden gemeinsam dazu ein, die historischen Zeugnisse der revolutionären Kunst-, Design- und Architekturschule sowie ihre Bedeutung für die Gegenwart und Zukunft (neu) zu entdecken. Auch das ganzjährige Berliner Programm 100 Jahre Bauhaus in Berlin sowie das stadtweite Festival Bauhauswoche Berlin 2019 vom 31. August bis zum 8. September feiern das Jubiläum in bester Bauhaus-Tradition: experimentell, vielseitig, transnational und radikal zeitgemäß. Gebündelt von 100 Jahre Bauhaus in Berlin, widmen sich zahlreiche Berliner Kulturinstitutionen, Museen und Projekte das ganze Jahr über dem Bauhaus aus unterschiedlichsten Perspektiven.

Das komplette Programm unter:
www.bauhaus100.de/programm

Kultur-Zeit

„Mein Schlosspark Theater“

Der Geschichte des Schlosspark Theaters widmet sich eine Ausstellung im Steglitz Museum, die bis zum 30. Juni 2019 zu sehen ist. Von den Anfängen des Steglitzer Theaters im alten Preußen über die wilden 1920er-Jahre und die Blütezeit 1945–1972 unter dem Intendanten Boleslaw Barlog bis hin zur mittlerweile fast schon 10-jährigen Intendanz von Dieter Hallervorden – all das erwartet die Besucher in der altherwürdigen Villa des Steglitz-Museums in der Drakestraße. Die Ausstellung erzählt in fünf Akten diese Theatergeschichte des Hauses und immer wieder auch die einer pulsierenden Theaterstadt, wie es keine zweite in Deutschland gibt. An jedem 2. und 4. Sonntag im Monat finden von 16–18 Uhr Führungen durch die Ausstellung statt; Sonderführungen, Workshops und andere Veranstaltungen zur Ausstellung sind möglich.

www.steglitz-museum.de; www.schlossparktheater.de



Das Steglitz Museum in der Drakestraße

Kunst, Handwerk und Konzept Made in Berlin

Im Fokus der Ausstellung And Berlin Will Always Need You vom 22. März bis zum 16. Juni im Gropius Bau steht die zeitgenössische künstlerische Szene Berlins. Den thematischen Rahmen bietet der Gropius Bau selbst, der 1881 als erstes Kunstgewerbemuseum in Deutschland eröffnet wurde und sich ausgehend davon auch als Lehr-, Produktions- und Ausstellungsstätte etablierte. Die Gruppenausstellung lädt mehr als 20 in Berlin lebende KünstlerInnen wie Chiharu Shiota, Dorothy Iannone, Nevin Aladağ und Theo Eshetu ein, bestehende und neue Installationen und Arbeiten zu zeigen, die sich mit Handwerk, Dekor, Materialität und Artefakten auseinandersetzen.

www.berlinerfestspiele.de



© Bundesarchiv (183-H0813-0026-001), Foto: Eva Brüggemann
 Bauarbeiter bei Montagearbeiten an der Leuchtschrift auf dem „Haus der Statistik“,
 13. August 1969

Die halbe Hauptstadt

Das Museum Ephraim-Palais bereitet gegenwärtig eine Ausstellung unter dem Titel „OST-BERLIN – Die halbe Hauptstadt“ vor, die vom 11. Mai bis zum 9. November 2019 zu sehen ist und sich mit den vielfältigen Facetten des urbanen Lebens und der Alltagserfahrungen der Menschen in Ost-Berlin beschäftigt. Der Blick richtet sich auf das soziale und kulturelle Leben in der einstigen Hauptstadt der DDR – vom Wohnen über den Verkehr, den Konsum, die Mode und die Arbeitswelt bis hin zur Kulturszene und privaten Lebensstilen. Gezeigt werden die mit der Entwicklung Berlins zur sozialistischen Metropole einhergehenden Veränderungen von den späten 1960er-Jahren bis zur Wiedervereinigung der Stadt 1990. Veranstaltet wird die Ausstellung gemeinsam vom Stadtmuseum Berlin und vom Leibniz-Zentrum für Zeithistorische Forschung Potsdam (ZZF).

www.ost.berlin

Mitmachttheater „Tierisch verwickelt“

„Tierisch verwickelt – ein Mitmachtheater für Grundschüler über Tierschutz“ ist ein Theater-Projekt der Erna-Graff-Stiftung für Tierschutz, die sich seit jeher auch für die Tierschutzbildung von Kindern und Jugendlichen einsetzt. Premiere hatte das Stück Mitte Dezember in der Spandauer Klosterfeld-Grundschule. Die Resonanz darauf aus weiteren Berliner Grundschulen ist hoch, weitere Termine reichen bis Februar 2019. Das Projekt hat Theater- und Workshopcharakter: In vier Bausteinen erfahren und begreifen die Kinder die grundlegenden Bedürfnisse von Tieren. Sie werden Teil der Geschichte und erleben gemeinsam mit den beiden Protagonisten – den Wichteln Dorle und Feline –, was Tiere brauchen und welche Folgen falsche Haltung haben kann. Sie lernen spielerisch und kreativ, was für die verschiedenen Tierarten – Haustiere, Nutztiere und Exoten – wichtig ist.

www.erna-graff-stiftung.de



Fotos: Erna-Graff-Stiftung

EUROPAS BELIEBTESTE
 PFERDESHOW IST ZURÜCK

CAVALLUNA
 PASSION FOR HORSES

**WELT
 DER FANTASIE**

26.-27.01.19 Berlin
 Wie immer in der
 Mercedes-Benz Arena

Nach dem großen Erfolg von
 GEFÄHRTEN DES LICHTS

www.cavalluna.com

**Das passende Geschenk für
 Spürnasen und Hobby-Detektive**

**KARTEN
 TELEFON**
 030/47 99 74 88

Sie möchten zu Weihnachten etwas ganz Besonderes verschenken? Dann überraschen sie ihre Familie, Freunde und Bekannten doch mit einem Gutschein für das Berliner Kriminal Theater! Gutscheine erhalten sie über das Kartentelefon (030) 47 99 74 88 an unserer Tages- und Abendkasse oder online im Ticket-Shop.

BERLINER KRIMINAL THEATER
 Palisadenstraße 48 · 10243 Berlin-Friedrichshain
www.kriminaltheater.de

Zwei Jahre lab.Bode

Die Kulturstiftung des Bundes und die Staatlichen Museen zu Berlin setzen mit lab.Bode – Initiative zur Stärkung der Vermittlungsarbeit in Museen – ein wichtiges Signal für den Ausbau einer modernen und vernetzten Vermittlungsarbeit an Museen. Seit dem Sommer 2016 ist das Bode-Museum ein Labor für die Erforschung und Erprobung von zukunftsorientierten Bildungskonzepten und deren Integration in die museale Arbeit. Mit dem Vermittlungslabor, dem Schulprogramm und einem bundesweiten Volontärsprogramm an insgesamt 23 Museen soll gezeigt werden, was Vermittlungsarbeit an Museen bewirken kann. Im Dezember 2018 startete die zweite Gruppe von 12 Partnermuseen die aktive Zusammenarbeit mit lab.Bode. Bis 2020 stellt die Initiative erfolgreich erprobte Methoden und Ergebnisse Museen bundesweit als digitalen Baukasten zur Verfügung und alle Berliner Schulen sind eingeladen, die neu entwickelten Projektstage als buchbares Angebot kostenfrei zu nutzen.

www.lab-bode.de



Foto: SMB / Juliane Eirich, 2018

KAMMEROPER
 SCHLOSS RHEINSBERG R*

NEUJAHRSKONZERT
IM KONZERTHAUS BERLIN

14.01.2019 20.00 Uhr



Informationen www.kammeroper-schloss-rheinsberg.de
 Tickets auf www.konzerthaus.de
 oder unter Tel.: 030 · 20 30 9 2101



Foto: Christian von Stefflein

Die Staatsoper
Unter den Linden

Erfolgreiche Bilanz der ersten BAROCKTAGE

Mit der Vorstellung von HIPPOLYTE ET ARICIE sowie Konzerten von Les Talens Lyriques unter der Leitung von Christophe Rousset und Le Concert des Nations unter der Leitung von Jordi Savall endeten die BAROCKTAGE, die vom 23. November bis zum 2. Dezember erstmals an der Staatsoper Unter den Linden stattfanden. Insgesamt kamen in den zehn Tagen mehr als 15.000 Besucherinnen und Besucher aus 46 verschiedenen Ländern (neben Europa u. a. aus Australien, Brasilien, China, Hong Kong, Japan, Kanada, Korea, Neuseeland, Panama, Singapur, den USA und den Vereinigten Arabischen Emiraten) in die Staatsoper Unter den Linden (Großer Saal, Apollosaal, Alter Orchesterprobensaal) sowie in den Pierre Boulez Saal und sorgten für eine Auslastung von 91 %. Das Festival wird künftig jedes Jahr für 10 Tage im November stattfinden – 2019 vom 1. bis zum 10. November, u. a. mit Werken von Alessandro Scarlatti und Henry Purcell.

www.staatsoper-berlin.de

Mantegna und Bellini. Meister der Renaissance

Erstmals präsentieren die Staatlichen Museen zu Berlin gemeinsam mit der National Gallery London das eng miteinander verwobene Schaffen der beiden verschwägerten Künstler Andrea Mantegna (um 1431-1506) und Giovanni Bellini (um 1435-1516). Mit rund 100 Arbeiten handelt es sich um die erste umfassende Ausstellung, die das Oeuvre dieser Meister der italienischen Renaissance vergleichend gegenüberstellt. Die Londoner wie Berliner Bestände umfassen Meisterwerke der beiden Künstler aus all ihren Schaffensphasen. Zudem beherbergen das Kupferstichkabinett der Staatlichen Museen zu Berlin sowie das British Museum eine außergewöhnlich reiche Sammlung von Blättern Mantegnas, Bellinis, ihrer Familie und ihres Umkreises. Um diesen Kern herum versammelt die Ausstellung eine Anzahl herausragender Leihgaben. Zu sehen ist die Ausstellung vom 1. März bis zum 30. Juni 2019 in der Gemäldegalerie Kulturforum.

www.smb.museum



Andrea Mantegna
Der Heilige Sebastian, ca. 1459-60
Pappelholz, 68 x 30 cm

© Kunsthistorisches Museum Wien, Gemäldegalerie

Produzentenstudie: Berlin ist Filmstandort Nr. 1

In der Hauptstadtregion werden die meisten Kinofilme produziert. Das hat die neue Produzentenstudie der Hamburg Media School ergeben. Mit 7.653 Drehminuten allein in Berlin liegt der Filmstandort weit vor den anderen deutschen Drehorten, hinzu kommt das Produktionsvolumen von Studio Babelsberg und UFA mit Sitz in Brandenburg – als nächster Standort folgt Bayern mit 4.326 Drehminuten. Darüber hinaus liegt Berlin bei den wichtigsten Standortfaktoren wie Personalverfügbarkeit und -kosten, Miete und Lebenshaltung nach wie vor deutlich vor München, Hamburg und Köln. Unschlagbar ist die Hauptstadtregion auch, was Drehorte, Internationalität und die Verbindung zu anderen Kultur- und Kreativbranchen angeht.

www.medienboard.de

„Irgendwo kommt man immer auf seine Kosten ...“

Theodor Fontanes Reiseschilderungen, die von verzauberter Reminiszenz bis zur spöttischen Abhandlung reichen, machen selig – gleich, ob grügemusterte Gärten oder Havelforsten beschrieben werden, neue Orangeriehäuser, Schilfgürtel oder weißes Gewölk. Der Publizist Lars Franke nahm Fontanes im Jahr 2019 anstehenden 200. Geburtstag zum Anlass, sich auf die Spuren des berühmten Literaten zu begeben, im Gepäck die „Wanderungen durch die Mark Brandenburg“. Kaum etwas Geschichtsträchtiges hat Theodor Fontane bei seinen Streifzügen zwischen Elbe und Oder, Rheinsberg und Spreewald ausgelassen. In Klostersruinen, Herrenhäusern und Kirchen hat er nach Spuren der märkischen Vergangenheit gesucht, während ihn die brandenburgischen Naturschönheiten – bis dato weitgehend unbeachtet – immer wieder aufs Neue in den Bann zogen.

Lars Franke: *Fontane für die Hosentasche. Auf den Spuren Theodor Fontanes durch Berlin und Brandenburg*; erschienen im Steffen Verlag



CAVALLUNA – Welt der Fantasie

Anzeige

Europas beliebteste Pferdeshow ist zurück und gastiert am 26. und 27. Januar 2019 nur in der Mercedes-Benz Arena Berlin.

Das neue Programm „CAVALLUNA – Welt der Fantasie“ begeistert das Publikum mit einer Reise an unglaubliche Orte: Der junge Tahin will den Zwängen der Realität entfliehen und betritt das märchenhafte Reich seiner Fantasie, wo er auf fabelhafte Wesen und auch die wunderschöne Naia trifft ... Erleben Sie höchste Reitkunst, grandiose Bühnenbilder und emotionale Musik! Freuen Sie sich nach dem großen Erfolg von „Gefährten des Lichts“ auf ein neues Werk voller unvergesslicher Momente und wunderschöner Pferde!

Informationen und Tickets zur Show gibt es unter 01806 – 73 33 33 und unter

www.cavalluna.com



Foto: CAVALLUNA

top events

bis zum
06.01.19

Christmas Garden Berlin

Auf einem rund zwei Kilometer langen Rundweg tauchen Millionen Lichtpunkte und bunte Illuminationen den Botanischen Garten in ein vorweihnachtliches Glanzmeer. Wer den Spaziergang noch gemütlich ausklingen lassen möchte, kann beim Genuss regionaler kulinarischer Köstlichkeiten an urigen Feuerstellen verweilen oder auf der 300 qm großen Eisbahn unter Sternen Schlittschuh laufen. Karten gibt es ab 15 Euro.
www.christmas-garden.de



Foto: Christmas Garden Deutschland

Steglitz-Museums. Gezeigt werden unzählige Fotos, Filmausschnitte, Requisiten, Kostüme und sonstige Zeugnisse der Steglitzer Theatergeschichte.
www.schlossparktheater.de

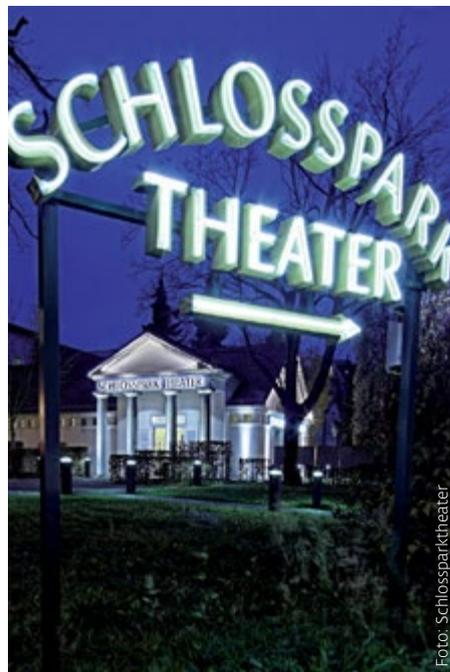


Foto: Schlossparktheater

12.01.19

Berliner Presseball

Der legendäre Presseball Berlin läutet im Maritim Hotel Berlin das neue Jahr ein und steht diesmal unter dem Motto: „70 Jahre Bundesrepublik Deutschland und 30 Jahre Mauerfall“. Ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm, exklusive Speisen, vielfältige Netzwerkmöglichkeiten sowie Kultur und Politik macht die Besonderheit dieser traditionellen Ballnacht auf rund 5.000 qm aus. Freuen Sie sich insbesondere auf das Star-Duo „The Weather Girls“ mit ihrem Welthit „It's Raining Men“ und auf weitere musikalische Showacts ebenso wie

bis zum
30.06.19

Ausstellung „Mein Schlosspark Theater“

Von den Anfängen des Schlosspark Theaters im alten Preußen über die wilden 1920er-Jahre und die Blütezeit 1945–1972 unter dem Intendanten Boleslaw Barlog bis hin zur mittlerweile fast schon 10-jährigen Intendanz von Dieter Hallervorden – all das erwartet den Besucher in der Ausstellung „Mein Schlosspark Theater“ – Geschichte eines Theaters in 5 Akten – von Henckels bis Hallervorden in der altherwürdigen Villa des

IMPRESSUM

Ausgabe 4/2018

Herausgeber

TMM Magazine GmbH, Franklinstraße 11, 10587 Berlin
Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, (V. i. S. d. P.)
Tel. 030 / 235 99 51 81, Fax 030 / 235 99 51 88, www.tmm.de

Redaktionsleitung

Martina Reckermann
E-Mail: redaktion-berlin@tmm.de

Redaktion

Rose Marie Donhauser, Tina Feix, Christiane Flechtner, Götz Gerson, Patrick Holzer, Andreas Kaßler, Ronald Keusch, Peter Klotzki, Clara Lichtenberg, Sophia Lind, Brigitte Menge, Theresa Reynolds, Lara Schönfeld, Johanna Vogtländer, Marie Weiß
Redaktionelle Mitarbeit: Kristian Kleber

Lektorat

Maries Hanna

Fotos

eventpress, Ronald Keusch, Ursula Lindner, Sabeth Stickforth-Siemer, www.pixabay.de, www.pixelio.de

Anzeigen

Gaby Bär, Michaela Böger, Ursula Lindner, Martina Nellessen u. a.

Layout

Dietmar Stielau

Redaktionsschluss für diese Ausgabe: 01.12.2018

Namentlich gekennzeichnete Berichte geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für unverlangt eingereichtes Material (Bilder, Manuskripte etc.) wird keine Haftung übernommen. Nachdruck von Berichten und Fotos, auch auszugsweise, nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verlags. Die Nutzungsrechte der von TOP Magazin konzipierten Grafik/Texte/Fotos/Anzeigen liegen vollständig beim Verlag.
© Vollständig beim Verlag – alle Rechte vorbehalten.

Die nächste Ausgabe erscheint im März 2019.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom November 2017 (www.tmm.de).

Top10

verantwortlich für die Seiten 67-82:

kern&friends gmbh, Wenzelgasse 28, 53111 Bonn,
Telefon (02 28) 96 96-230, Telefax (02 28) 96 96-242,
E-Mail: info@top-magazin.de,
www.top-magazin.de

Geschäftsführung (V.i.S.d.P./Anzeigenleitung): Ralf Kern
Anzeigenrepräsentanz: Eleonore Schmidt, Sven Schwanenberg
Redaktion: Antonia Kasparek, info@kasparekmedien.de
Layout/Grafik: Niels Tappe, www.kundn-werbung.de
Druck: Silber Druck oHG, www.silberdruck.de

Top10 Anzeigen-/PR's erscheinen mit einer Auflage von 157.000 Exemplaren in den regionalen Top Magazinen der Standorte: Berlin, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, München, Ruhr (E), Stuttgart.

Top Magazin

ist ein eingetragenes Warenzeichen und erscheint in Lizenz der/verantwortlich für den Titel:

Top of the Tops & Top Magazin

International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG
Wenzelgasse 28, 53111 Bonn
Telefon: (02 28) 96 96-230, Fax: (02 28) 96 96-242
E-Mail: info@top-magazin.de, www.top-magazin.de
Geschäftsführung (V.i.S.d.P.): Ralf Kern
Officemanager: Andreas Herrmann a.herrmann@top-magazin.de
Projektleitung: Andrea Volkshaimer a.volkshaimer@top-magazin.de
Titel/Grafik: Stephan Förster s.foster@top-magazin.de
Webdesign: Top Magazin online UG (haftungsbeschränkt)
Titelbild: Bilddatenbank www.istock.com, Foto-ID: 532872474

In Lizenz erscheint Top Magazin mit der Winterausgabe 4-2018 in 33 Städten/Regionen mit einer Gesamtauflage von 400.000 Exemplaren.

Aachen, Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bodensee, Bonn, Brandenburg/Potsdam, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Halle (Saale), Hamburg, Karlsruhe, Koblenz, Köln, Leipzig, München, Münster, Neuss, Niederrhein, Reutlingen/Tübingen, Rhein-Neckar, Ruhr (Essen), Saarland, Sauerland, Siegen/Wittgenstein, Stuttgart, Südwestsachsen, Thüringen, Trier/Luxembourg, Ulm/Neu-Ulm, Wuppertal.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2018 – Stand 9/2018

Disco, Tanz, Tombola und diverse Bereiche, die zum Entdecken und Genießen einladen.

www.presseball.de

18.01. –
15.03.19

StummfilmK- onzerte Festival – Sounds in Space

Der Komponist und Pianist Stephan Graf v. Bothmer lädt vom 18.1. bis zum 13.3.19 alle Filmbegeisterten und Musikliebhaber wieder zum Stummfilm-Konzerte-Festival in die Passionskirche in Berlin-Kreuzberg ein. Zum Jubiläumsjahr der Mondlandung ist einer der Festival-Schwerpunkte dem Thema Raumfahrt und Science-Fiction gewidmet. Des Weiteren finden sich Komödien wie „Die kleinen Strolche“ von Hal Roach und Klassiker des Stummfilms unter den insgesamt 21 Konzerten. Tickets ab 10,50 Euro (ermäßigt) resp. 16,50 Euro gibt es im Vorverkauf, an der Abendkasse und unter

www.stummfilmkonzerte.de



Foto: Birgit Meixner

23.01.19

Das Phantom der Oper

Der Ort des Geschehens ist die Pariser Oper im 19. Jahrhundert, welches durch authentische Bühnenbilder und zeitgemäße Kostüme nachempfunden werden kann. Ein Abend voller Spannung, Dramatik und Liebe. Begleitet von einem großen Orchester und beeindruckenden



Foto: Christian Schmidt / ASA Event GmbH



© Alfred Ehrhardt Stiftung

Alfred Ehrhardt Ohne Titel (Abstrakte Komposition),
1930 Tempera auf Holz (Masonit) 44 x 36 cm

12.01. –
18.04.19

Alfred Ehrhardt – Malerei, Zeich- nung, Grafik

Zum 100-jährigen Bauhaus-Jubiläum 2019 plant die Alfred Ehrhardt Stiftung in der Auguststraße 75 vier Ausstellungen, die sich explizit mit dem Thema Bauhaus beschäftigen. Zu Beginn wird die Ausstellung „Alfred Ehrhardt – Malerei, Zeichnung, Grafik“ gezeigt, die Ehrhardt nicht als Fotografen, sondern als Grafiker und Maler präsentiert. Insbesondere nimmt sie das bildnerische Werk seiner Bauhauszeit in den Fokus, das nach einer Einzelausstellung im Dessauer Meisterhaus Schlemmer 2007 nun erstmals auch in Berlin zu sehen ist.

www.alfred-ehrhhardt-stiftung.de



TIPI
AM KANZLERAMT



Premiere

**VLADIMIR KORNEEV
& BAND**

**WINTÉЯ – französische Chansons,
russische Romanzen
& neue deutsche Lieder**

18.12. – 06.01.

Tickets 030.39 06 65 50 // www.tipi-am-kanzleramt.de



TIPI
AM KANZLERAMT

„EINE GROSSE, GALAKTISCHE GAUDI.“
BERLINER MORGENPOST

**ERBAU
LUNA**

OPERETTE IN ZWEI AKTEN
VON PAUL LINCKE

ES MUSIZIEREN: DIE BERLINER MONDHARMONIKER

1. FEBRUAR BIS 31. MÄRZ 2019
TICKETS 030.390 66550 // WWW.TIPI-AM-KANZLERAMT.D

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON

GASAG & **LOTTO STIFTUNG
BERLIN**



PAGANINI NACHT
Paganini Preisträger:
DMITRI BERLINSKY
Russische Kammerphilharmonie
St. Petersburg • Leitung: Juri Gilbo
04.01.19 • Fr 20 Uhr



DAS BESTE AUS 20 JAHREN MUSICAL!
THE BEST OF MUSICAL STARNIGHTS
Top Stars der Original-Produktionen
& farbenprächtige Kostüme
14.01.19 • Mo 20 Uhr



BEST OF ENNIO MORRICONE
ÜBER 100 SOLISTEN, SÄNGER UND
MUSIKER DER MILANO FESTIVAL OPER
THE HATEFUL 8 – DJANGO UNCHAINED
– SPIEL MIR DAS LIED VOM TOD u.v.m.
15.01.19 • Di 20 Uhr



12 TENORS
22 WELTHITS • 12 TENÖRE • 1 SHOW
„Mitreißende Energie und
kraftvolle Stimmen.“ (Express)
20.03.19 • Mi 20 Uhr

BERLIN • Stage Theater am Potsdamer Platz



THE CROWN OF RUSSIAN BALLET
SCHWANENSEE
Das Russische Nationalballett
aus Moskau
„Ballett auf allerhöchstem Niveau!“
(Neue Zürcher Zeitung)
20.02.19 • Mi 16 & 20 Uhr



HEINZ ERHARDT Revue
THORSTEN HAMER
Ensemble & Live-Band
„Kultabend mit Lachgarantie.“
(Kölner Express)
25.02.19 • Mo 20 Uhr



THE BEST MUSIC OF 7 SEASONS!
GAME OF THRONES
SPEKTAKULÄRE SCREEN-ANIMATION
100 Mitwirkende, Solisten, Chor, Orchester!
THE LONDON FESTIVAL SYMPHONICS
Ltg. Steven Ellery
01.03.19 • Fr 20 Uhr



DAS LÄSTERMAUL DER NATION!
EKEL ALFRED
Kammeroper Köln mit den Episoden
Frühjahrsputz & Silberhochzeit
„Alfred Tetzlaff in Hochform!“
(Kölner Express)
05.03.19 • Di 20 Uhr



SCHMITT SINGT JÜRGENS
DIE UDO JÜRGENS SHOW
Martin Schmitt am weißen Flügel
& Live-Orchester
16.03.19 • Sa 20 Uhr

BERLIN • Tempodrom



DAS PHANTOM DER OPER
Mit Weltstar **DEBORAH SASSON**,
Musicalstar **UWE KRÖGER** &
großem Live-Orchester
„Deborah Sasson ist pure Magie -
Standing Ovations!“ (FAZ)
25.01.19 • Fr 20 Uhr

BERLIN • Admiralspalast



Das karibische Tanz-Musical aus Kuba
HAVANA NIGHTS
HAVANA NIGHTS DANCE COMPANY
& CIRCO NATIONAL DE CUBA
MIT LIVE-BAND
„Lebensfreude pur!“ (Welt)
04.03.19 • Mo 20 Uhr

Darstellern, anmutigen Balletttänzern, einprägsamen Melodien und modernster Licht- und Tontechnik wird diese Musikaufführung im Tempodrom ein Highlight für jede Altersgruppe.

www.dasphantomderoper.com

23.02.19

69. Ball der Wirtschaft

Zu diesem glamourösen Höhepunkt im Berliner Veranstaltungskalender kommen jedes Jahr mehr als 3.000 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Wissenschaft in den glanzvollen Räumen des Hotels InterContinental zusammen, um eine rauschende Ballnacht in außergewöhnlichem Ambiente zu feiern. Die Gäste erwarten ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit wechselnden DJs und Live-Bands sowie kulinarische Köstlichkeiten im Ballsaal und im Flanierbereich.

www.vbki.de/ball/2019



06.03.19

Night of the Dance

Wer sich einen Überblick verschaffen möchte, was in der Welt des Tanzes derzeit angesagt ist, der ist bei Night of the Dance genau richtig. Aber auch wer sich von flotten Sohlen, fetziger Musik oder



Foto: Christian Barz / ASA Event

atemberaubender Akrobatik berauschen lassen will, kommt auf seine Kosten. Ab Dezember ist die Show mit dem brandaktuellen Programm „Irish Dance Revolution“ auf Tournee durch ganz Deutschland und ist am 6. März im Tempodrom in Berlin. Dort darf man sich auf Einlagen aus „Dirty Dancing“ freuen sowie auf den legendären Michael Jackson „Beat it“ Tanz.

www.nightofthedance.de

09.04.19

IKENNA im Wintergarten

Sie ist DAS Whitney-Houston-Double überhaupt – nun tritt IKENNA wieder mit ihrer fantastischen Band in Berlin auf und singt im Wintergarten live die Songs einer der erfolgreichsten Sängerinnen aller Zeiten. Zusätzlich erwarten das Publikum auch die schönsten Hits anderer großer Pop-Diven wie Barbara Streisand, Anastacia und Sade.

www.wintergarten-berlin.de



Foto: Leo Seidel

10.09.19

John Cleese Abschiedstournee

Die lebende Legende John Cleese kommt erneut nach Deutschland. Der britische Komiker, Schauspieler und Drehbuchautor, bekannt aus Produktionen wie „Monty Python“, „Fawlty Towers“ oder „Ein Fisch namens Wanda“, verlängert seine letzte Tournee. In seinem Programm führt er das Publikum durch einen Mix seiner Klassiker und neueren Werke – natürlich wie gewohnt mit einer ordentlichen Prise trockenen Humors, für den John Cleese berühmt-berüchtigt ist. Mit „Last Time To See Me Before“ gibt John Cleese seinen Fans im Admiralspalast vielleicht ein letztes Mal die Chance, ihn live zu erleben! Der Vorverkauf der Tickets hat begonnen.

www.eventim.de

von Martina Reckermann ■



IRITH NEHLS
IMMOBILIEN



30 Jahre Erfahrung in der
Projektierung und dem Verkauf
von Immobilien in Berlin.

UNSERE AKTUELLEN EIGENTUMSWOHNUNGEN IN DER CITY WEST: NÜRNBERGER STR. 19

N19

+49 (0)30 991 948 908

www.nuernberger19.de



18  74

LORENZ

DER BERLINER JUWELIER



Elegante **KOMPOSITIONEN**
aus der Lorenz Kollektion



RHEINSTRASSE 59 | 12159 BERLIN
TELEFON +49 30 851 2020 | WWW.LORENZ.DE