

Ausgabe 1 | 35. Jahrgang
Frühjahr 2019 | 7,- €

M E T R O P O L R E G I O N

top magazin

HAMBURG

mobilität

Auf geht's
Start der
Oldtimersaison

menschen

Rauschende
Ballnächte
Tanzende Juristen
und Journalisten

wohnen

Klein und
aufgeräumt
Einrichtungstrends 2019

stadtleben

*Leinen los
fürs Jubiläum*
100 Jahre Barkassen-Meyer



www.tmm.de

4197176007004 12019

Sehnsucht RÜGEN

Nur wenige Schritte trennen Sie von einem der schönsten Rügener Ostseestrände. Das private 4 Sterne Wellnesshotel »Fürst Jaromar« liegt

auf der Halbinsel Mönchgut mitten im Biosphärenreservat Südost-Rügen. Die acht Häuser des Hotel Resort & Spa sind von 8.800 Quadratmetern

Parklandschaft umgeben. Die 48 Suiten und Ferienwohnungen sind im großzügigen und modernen Landhausstil eingerichtet.

Schlemmer Woche

6 Tage = 5 Übernachtungen, Sonntag - Freitag

- Bademantel auf dem Zimmer
- täglich reichhaltiges Frühstück vom Buffet
- täglich Halbpension als 3-Gänge-Abendmenü
- am Donnerstag der »Jaromar Buffetabend«
- Nutzung unserer Jaromar-Vitalwelt

ab 389,- €

pro Person bei Belegung mit 2 Personen



»Fürst Jaromar« Hotel Resort & Spa
Telefon 0383 08 / 34-5
www.jaromar.de



Editorial

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

nicht mehr jung, aber voller Power – Sie sind damit nicht gemeint. Es sei denn, es trifft auf Sie zu. Aber eigentlich bezieht sich diese Beschreibung auf die Oldtimer, die jetzt aus ihrem Dornröschenschlaf geweckt und für die Saison aufgehübscht werden. Möglichkeiten, Ihr glänzendes Schmuckstück zu präsentieren und auszulüften, gibt es in den kommenden Monaten genug. Sei es im Umland oder auf Deutschlands größter Insel im Rahmen der Rügenclassics, über Land durch den schönen Norden bei Auto Wichert Classic Car 2019 oder vor der Haustür beim Stadtpark-Revival. Auch wer keinen Oldie hat, darf mit seinem Youngster teilnehmen oder als Zuschauer dieses sehenswerte Spektakel, bestehend aus röhrenden Motoren, schimmernden Karossen und einer Volksfeststimmung, erleben. Wer möchte, kann die Ausfahrt mit dem Oldtimer auch gleich mit einer kleinen Reise verbinden. Wie wäre es mit Ost- oder Nordsee im herrlichen Frühlingserwachen? Übrigens: Das Wattenmeer wird 2019 an der niedersächsischen Küste groß gefeiert, denn es gehört seit 10 Jahren zum UNESCO Weltnaturerbe. Zu diesem Thema sind spannende Events geplant, wie z. B. eine Führung der besonderen Art mit dem Titel: „Liebesrausch im Wattenmeer“. Dabei werden intime Details über das Liebesleben der Pantoffelschnecke oder die Sexpraktiken der Seepocken verraten. Pikante Einblicke gibt es bei einem anderen Jubilar, der in diesem Jahr 100 Jahre alt wird, zwar nicht, dafür aber eine große Party, ein neues Schiff und ein Erinnerungsbuch. Die Hamburger Institution Barkassen-Meyer gibt es nämlich schon seit einem ganzen Jahrhundert und das wird zünftig gefeiert. Stichwort feiern. Natürlich locken wieder zahlreiche Feste in die (hoffentlich) warme Frühlingluft. Eine Auswahl finden Sie bei uns im Magazin und noch eine Fülle weiterer Ideen, Anregungen und Tipps, wie Sie am besten die kommenden drei Monate genießen können – frei nach dem Motto: Gib jedem Tag die Chance, der schönste deines Lebens zu werden.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine Reihe unvergesslicher Tage und Stunden.

Herzlichst



Foto: Bastian Fischer

Ihr


Jürgen H. Blunck
Verleger



STRETCHY KOLLEKTION



AL CORO

alcoro.com



08



18



27



38



50



86

Inhalt

Menschen

08 Fulminanter Jahresauftakt bei „Ahoi 2019“

Stadtleben

18 Jubiläum: 100 Jahre Barkassen-Meyer

Wirtschaft

21 Special Award für Jens U. Sroka

Sport

26 Unvergessliches Teamerlebnis beim B2Run

Wohnen

27 Einrichtungstrends 2019

Gesundheit

30 Wege zur Zahngesundheit

Reisen

38 Liebesrausch im Wattenmeer
46 Frühlingserwachen an der Ostsee

Mobilität

50 Los geht's in die Oldtimersaison

Hamburger Kopf

55 Joachim Meesch feiert 50-jähriges Dienstjubiläum

Genuss

60 Traditioneller Senatsbockanstich

Kultur

86 Umjubelte TINA-Premiere in Hamburg

Rubriken

03 Editorial
16 Stiftungen im Portrait
24 top regional – Produkte aus der Region
54 Kolumne – Autopapst Andreas Keßler
88 Veranstaltungskalender
89 Impressum



UNSER NACHBARSCHAFTSANGEBOT!

Vinoble Selection Gesichtsbehandlung für strahlende Augenblicke.

Das Pflegetherlebnis für strahlend schöne Haut! Masken und Seren werden individuell auf Ihren Hauttyp abgestimmt und schenken Leuchtkraft und intensive Pflege. Die integrierte Augenbehandlung glättet feine Linien und schenkt Ihnen neue Energie und Frische. Unser Nachbarschaftsangebot für Sie: inklusive Augenbrauenkorrektur und Augenbrauenfärben. Nutzen Sie im Anschluss unseren Country Club mit Pool, Saunalandschaft und Fitness Center und entspannen Sie vom Alltag. Ein flauschiger Bademantel, Schlappen und ein wohltuender Tee warten auf Sie!

80 Verwöhnminuten € 98,-

Das Angebot gilt Montag-Mittwoch 09.00 bis 19.00 Uhr.



Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg

Lemsahler Landstraße 45 · 22397 Hamburg · Germany

Tel. +49 40 60822-8881 · spa@treudelberg.com · www.treudelberg.com

Golf Hotel Hof Treudelberg GmbH · Ein Unternehmen der Garbe Group



Fotos: Comité Champagne / Axel Kirchhof

Barbara Schöneberger ist von Max Mutzke ganz verzaubert

„Can't wait until tonight“

Mit diesem Song vertrat Max Mutzke Deutschland beim Eurovision Song Contest 2004. Obwohl er nur „der Sieger der Herzen“ wurde, hat der talentierte Sänger unsere Sympathien gewonnen und sich in den vergangenen Jahren zu einem der erfolgreichsten Künstler der deutschen Musikszene entwickelt. Mitte Februar kam zu seinen vielen bisherigen Auszeichnungen noch eine weitere hinzu: der Champagne-Preis für Lebensfreude 2019.

Von Rock, Pop über Soul und Funk hin zu Jazz und Klassik, das musikalische Talent von Max Mutzke lässt sich nicht auf ein Genre reduzieren. Nach der Soul-Ballade „Can't wait until tonight“, mit der er nach seiner Entdeckung durch Stefan Raab beim Eurovision Song Contest 2004 antrat, wurde er 2005 mit der Goldenen Stimmgabel als bester Solist ausgezeichnet. 2013 erhielt er den German Jazz Platinum Award. „Mit Max Mutzke wird der Champagne-Preis 2019 an eine Person verliehen, die mit Passion und Persönlichkeit viele Menschen begeistert“, sagte Hubertus Meyer-Burckhardt, Vorsitzender der Jury des Cham-

pagne-Preis für Lebensfreude. Weitere Mitglieder der Jury waren u. a. Vincent Perrin, der Generaldirektor des Comité Champagne, Christian Josephi, Repräsentant des Comité Champagne Deutschland, und Günter Schöneis, der Initiator des 1998 geschaffenen Preises. „Max Mutzkes Passion wird durch seine Stimmgewalt und Stimmvielfalt ausgedrückt und spiegelt sich auch in der persönlichen Hingabe und Liebe zur Musik wider. Seine Leidenschaft und Lebensfreude überträgt sich auf jeden Zuhörer. Kaum ein Musiker erreicht eine solche Bandbreite an Fans und wenige Sänger spielen so virtuos mit musikalischen Genres. Die Win-

zer und Häuser der Champagne sehen viele Parallelen beim Genuss der Musik von Max Mutzke und von Champagner. Umso mehr freuen wir uns, dass er den Preis heute persönlich entgegennimmt“, erläuterte Präses Hubert Meyer-Burckhardt die Entscheidung der Jury.

Max Mutzke gilt als wichtigster deutscher Soul-Künstler und hat bis jetzt insgesamt sieben Alben und viele Singles veröffentlicht. Im September 2018 kam sein neues Album „Colors“ auf den Markt, mit dem er aktuell durch Deutschland tourt. Zur Preisverleihung machte er dann einmal kurz einen Abstecher nach Hamburg ins Hotel Louis C. Jacob, wo Laudatorin Barbara Schöneberger zu Beginn des Abends verriet: „Ich habe schon vor langer Zeit beschlossen, dass ich keine Laudationen für Menschen halte, die ich nicht wirklich kenne und schätze. Aber bei Max Mutzke habe ich sofort ja gesagt.“ Während der Gesangseinlage des Preisträgers mit Hut, der übrigens von seinem Bruder Menzel mit einer Trompete begleitet wurde, zeigte sich nicht nur Barbara Schöneberger begeistert, sondern auch die weiteren Gäste wie beispielsweise Moderator Steffen Hallaschka, Tagesschau-Chefsprecher und Jurymitglied Jan Hofer, NDR-Intendant Lutz Marmor sowie Hotelier und Reeder Horst Rahe. Gemeinsam ließen sie anschließend den Abend bei einem exquisiten Menü, bestehend aus Filet vom Holsteiner Weideochsen, mild geräucherter Fjordforelle, bretonischem Steinbutt und einem Käse-Buffer, ausklingen. Dazu wurde natürlich prickelnder Champagner kredenzt.

von Martina Reckermann ■

www.champagne.de



Vincent Perrin (Generaldirektor Comité Champagne), Barbara Schöneberger (Laudatorin und Preisträgerin 2009), Max Mutzke (Preisträger 2019) und Menzel Mutzke (Bruder von Max Mutzke)



Jan Hofer und Phong Lan Truong



Smadar und Günter Schöneis



Steffen Hallaschka



Dorothee und Hubertus Meyer-Burckhardt



Christian Josephi und Judith Fuchs-Eckhoff



Armgard Seegers-Karasek und Laura Karasek

Fulminanter Jahresauftakt

Beim Neujahrsempfang „Ahoi 2019“ im Hyperion Hotel Hamburg zeigten am 12. Januar rund 900 illustre Gäste, was eine wirklich gute Party ausmacht: gute Laune, leckeres Essen, eine wilde Tanzerei und jede Menge Spaß.

Für viele Hamburger ist der Neujahrsempfang Ahoi mittlerweile zur Institution geworden. „Silvester in Berlin kann man machen – aber Ahoi in Hamburg muss man machen“, erklärte Katja Suding im Hyperion Hotel Hamburg. Die stellvertretende Vorsitzende der FDP-Bundestagsfraktion war gemeinsam mit vielen langjährigen Stammgästen der Einladung von Kathrin Wirth-Ueberschär (Nord H-Hotels), Andreas Hoschke (Hoschke & Consorten) und Lars Meier (Lars Meier Management & PR) gefolgt, das neue Jahr ausgelassen zu begrüßen. Abendkleid und Smoking hielten die gut gelaunten Gäste nicht davon ab, Astra aus der „Knolle“ zu trinken, beim Auftritt des Shanty-Chors „De Tampen-trekker“ mehr oder weniger schief mitzusingen und bis in die frühen Morgenstunden mit den DJs Tobias Schlegl und DJ MAD von den „Beginnern“ zu feiern.

Gemeinsam mit ZDF-Moderator Daniel Bröckerhoff hatte Lars Meier die Gäste zu Beginn des Events begrüßt und gleich das Motto für den Abend ausgegeben:

„Bei Ahoi stehen unendlich gute Laune, maßloser Genuss und wilde Tanzerei auf dem Programm. Heute denkt keiner an den Morgen danach. Kombiniert mit feinem Essen, kleinen Spielereien und ausgesprochen wenig Wichtigtuern ist das ein ziemlich gutes Rezept für eine sensationelle Party.“ Bürgermeister Dr. Peter Tschentscher, Finanzsenator Dr. Andreas Dressel, Sozialsenatorin Dr. Melanie Leonhard und Justizsenator Dr. Till Steffen nahmen sich die Worte zu Herzen, ebenso wie die Schauspieler Kostja Ullmann und Rhea Harder sowie zahlreiche weitere bekannte Gesichter aus Musik, Film, Sport und der Hamburger Wirtschaft.

Für ein Highlight sorgte die „Weltneuheit“ Fischtennisplatte, an der sich die Gäste schweißtreibende Duelle lieferten. „Das

01.



02.



03.



04.



Foto: Jan-Rasmus Lippels

05.

wird mit Sicherheit bald olympische Disziplin“, sagte Kostja Ullmann lachend. Ähnlich hoch her ging es am Pokertisch, an dem Elton mit ARD-Moderatorin Alina Stiegler, Polizeipräsident Ralf Martin Meyer, Sport-Moderator Oliver Schwesinger und Handballprofi Jogi Bitter für den guten Zweck zockte. Jogi Bitter setzte sich nach einem spannenden Zweikampf mit Elton durch und freute sich über eine Barkassenfahrt für 20 Personen, die er umgehend spendete.

Auch beim Eröffnungstanz schoben sich keine gelangweilten Paare zu Walzer im Kreis – mit „Killing in the name of“ von Rage Against The Machine füllte „Ahoi-DJ aus Leidenschaft“ und TV-Moderator Tobias Schlegl die Tanzfläche im Nullkommanichts. Beschaulicher wurde es dort erst wieder, als der 30-köpfige Shanty-Chor „De Tampentrekker“ einzog und „Auf der Reeperbahn nachts um halb eins“ sang, begeistert begleitet von den schunkelnden Gästen. Moderator Daniel Bröckerhoff brachte die Faszination des kontrastreichen Abends auf den Punkt: „Ahoi ist die einzige Party, bei der ich im Smoking zu Britney Spears auf dem DJ-Pult tanze und mich dafür hinterher nicht schäme.“

06.

Eine ungewöhnliche Aktion von Schuhkay sorgte auch um 2.30 Uhr noch für eine volle Tanzfläche, als DJ MAD das Pult übernahm: Die Gäste konnten ihre durchgetanzten Stilettos und drückenden Herrenschuhe für eine kleine Spende zugunsten von MenschHHamburg e. V. gegen bequeme Turnschuhe eintauschen. Durch den Schuhtausch und das Promi-Pokern kamen Spenden in Höhe von 7.700 Euro für den Verein zusammen.

von Marie Weiß ■

www.guteleudfabrik.de

- 01:** Die schwangere Ex-Prof-Boxerin Ina Menzer;
02: Musiker Ingo Pohlmann und Sozialsenatorin Melanie Leonhard;
03: Dirk Schumaier (Geschäftsführer Bäderland) und Referent Michael Dietel mit Freundin;
04: Schauspieler Kostja Ullmann und Moderator Felix Selbert-Dalke;
05: Die Ahoi-Gastgeber umrahmen Bürgermeister Peter Tschentscher und Gattin Eva-Maria;
06: Steffen Knies (Porsche Hamburg), Andrea Gerhard und Finanzsenator Dr. Andreas Dressen;
07: Gerrit Braun (Miniatur Wunderland) und Rhea Harder

07.

LebensHeldin!

Der gleichnamige Verein möchte sich für Frauen mit der Diagnose Brustkrebs stark machen und ihnen ganzheitliche Hilfe und neuen Lebensmut schenken. Allein in Deutschland bekommt jede siebte Frau diese Diagnose. Grund genug für die Hamburgerinnen Silke Linsenmaier und Isabella Ladines, LebensHeldin! zu gründen und für die gute Sache Spenden zu sammeln.

Eine sehr gute Gelegenheit dazu bot sich beim Charity-Event mit rund 120 geladenen Gästen Ende Februar bei Bornhold am Alsterufer, bei dem der Hausherr Wilko Schwitters die Anwesenden persönlich begrüßte: „Zusammen mit Ihnen wollen wir heute für an Brustkrebs erkrankte Frauen viel bewegen und dafür brauchen wir Sie als großzügige LebensHelden für die Initiative LebensHeldin!“ So eingestimmt auf den Abend, wollten alle Gäste sofort mit dem Kauf der Tombola-Lose starten, ließen sich aber von der charmanten Moderatorin Anna Leusch gerne überzeugen, zunächst mehr über den wichtigen Anlass zu erfahren.

Erst vor wenigen Monaten haben die Managerinnen Silke Linsenmaier und Isabella Ladines in Hamburg den gemeinnützigen Verein LebensHeldin e. V. gegründet, um an Brustkrebs erkrankte Frauen nach der Therapie zu unterstützen. Damit schließen sie das bestehende Beratungs- und Unterstützungsangebot und eine schmerzliche Lücke in der Nachsorge. Denn die betroffenen Frauen gelten als gesund, obwohl sie chronisch krank sind, und treffen oft auf Unverständnis im familiären und beruflichen Umfeld, wenn sie nicht wieder einfach „funktionieren“. „Wir denken mit LebensHeldin! Heilung neu. Im Mittelpunkt unserer gemeinnützigen Initiative stehen Schönheit, Lebensfreude und Selbstwert“, berichtete Silke Linsenmaier als 1. Vorsitzende des Vereins den sichtlich ergriffenen Gästen. „Wir schaffen sowohl digitale als auch reale Angebote, durch die die Frauen neben seelischer Beratung auch zu Themen wie Brustprothetik, Bewegung, unterstützenden Heilmethoden, Kopfbedeckung, Make-up, Mode und Dessous Hilfe bekommen. Und wir wünschen uns einen Ort ganz ohne klinische Sterilität, in dem alles darangesetzt wird, dass es den Betroffenen ganzheitlich wieder besser geht.“ Solch einen Ort bieten die beiden engagierten Frauen regelmäßig im Rahmen von Healing-Wochenenden, die sich über Spenden finanzieren. Und so freuten sich die LebensHeldin!-Initiatorinnen zusammen mit Schirmherrin Angelika Schindler-Obenhaus über einen 3.000-Euro-Scheck von der Hamburger Volksbank aus dem Online-Crowdfunding. Dadurch perfekt motiviert, wurden fleißig Lose gekauft. Zu gewinnen gab es u. a. ein individuelles Veuve-Clicquot-Champagner-Tasting, einen edlen Kaschmirschal von Barbara Lohmann sowie Hotelübernachtungen im Strandhotel Fontana in Timmendorf oder das Navigare NSBhotel. Für den musikalischen Höhepunkt sorgte die Frauen-Swing-Band Zimtschnecken.

von Martina Reckermann ■

www.lebensheldin.de



Sabina und Wilko Schwitters (Bornhold), Jette Joop (Designerin) und Alexander Kinzler (v. l. n. r.)



v. l. n. r.: Anna Leusch (Moderatorin), Marion Fedder (Immobilien) und Birgitt Nilsson (Freundeskreis Theater für Kinder)



Die Zimtschnecken mit Silke Linsenmaier (LebensHeldin) und Isabella Ladines (LebensHeldin)

Der Schmetterling, der das Fliegen lernte

Der Name TYO TYO ist natürlich japanisch und heißt übersetzt „Schmetterling“, und genau wie bei einem schönen Falter ist die ehemalige „White Lounge“ nun aus ihrem Kokon geschlüpft und präsentiert sich in einem völlig neuen Erscheinungsbild und mit anderer Küche.

Fernanda Brendao, Harry Schulz, Mr. Germany Sasha Sasse, Elton und Bernd Wehmeyer – insgesamt 250 VIPs schauten zum Opening des TYO TYO vorbei und waren auf Anhieb begeistert von dem stilvollen Ambiente mit vielen Design-Elementen, der gemütlichen Lounge-Bar mit eigenem Musik-Konzept, dem verglasten Küchen-Kubus, dem hervorragenden Sushi – und, natürlich, auch von den Toiletten für „Adults only“ u. a. mit

schwarzem Toilettenpapier ... Zwei Jahre Vorbereitungen, ein halbes Jahr Umbauzeit – und viele schlaflose Nächte seitens der Macher – hat es gebraucht, bevor aus der ehemaligen „White Lounge“ in der Barmbeker Str. 2 in Winterhude das wunderschöne „TYO TYO“ wurde, das am 27. Februar offiziell Eröffnung feierte. Die Gäste wurden dabei mit fabelhaften Signature-Drinks und köstlichem Sushi versorgt. Tolle Live Acts sorgten zudem

für ausgelassene Stimmung. „Eine geniale Location“, schwärmte nicht nur Harry Schulz. Der TV-Restaurantstester war genauso wie Xenia Prinzessin von Sachsen voll des Lobes: „Wie gut, dass ich gerade von Berlin nach Hamburg gezogen bin. Das TYO TYO wird mein Wohnzimmer.“

von Tina Feix ■

www.tyo-tyo.de

Fotos: Helke Ross



Fernanda Brendao



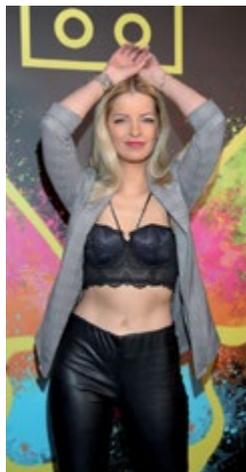
Elton



Sven Schömer und Jessica Blumenau



Harry Schulz und Freundin Melanie



Xenia Prinzessin von Sachsen

GEWICKELT UND GEKNOTET

Lederarmbänder von
Dsiho Mazing Jewelry
– handgearbeitet in Potsdam

online shoppen auf www.dsiho.de



FAIRY Lederarmband mit farbigen Bergkristallen,
Zuchtperlen und Sterling Silber

Mazing Jewelry
Dsiho®

Viva Cuba

Karibische Klänge brachten einen Hauch Urlaubsfeeling zum Ball der Hamburger Juristen. Mitten im Winter, am 16. Februar, hieß das Ballmotto Viva Cuba und sorgte für heiße Stimmung an der Alster. Beim „Tanz um die Welt“ durften neben Salsa natürlich auch Discofox und Walzer nicht fehlen.

Die im vergangenen Jahr ins Leben gerufene Reihe „Tanz um die Welt“ wurde in diesem Jahr im exotischen Kuba fortgesetzt. Also folgten nach Klängen aus Venedig im Auftaktjahr jetzt natürlich Salsa und Merengue, denn immerhin haben diese belebenden Rhythmen ihren Ursprung unter anderem auf dieser Insel. „Bailar es sonar con los pies!“ – „Tanzen heißt mit den Füßen träumen“. Dieses kubanische Lebensmotto prägte den 63. Ball der Hamburger Juristen im prachtvollen Hotel Atlantic Kempinski. Die Veranstalter – der Hamburgische Anwaltverein e. V., der Hamburgische Richterverein e. V. und der Hamburgische Notarverein e. V. – konnten sich wieder über „ein volles Haus“ freuen, denn alle Tickets waren schon lange im Vorfeld ausverkauft.

Ein Cuba Libre Aperitif und der glamouröse rote Teppich mit neuer Fotowand stimmten die 600 Gäste auf einen Abend voller Lebensfreude ein. Der Eingang erfolgte über den Festsaaeingang. Vor der langen Ballnacht gab es ein erstklassiges Menü an karibisch geschmückten Tafeln. Offiziell wurde der Ball von Schirmherr Dr. Till Steffen, Senator der Justiz der Freien und Hansestadt Hamburg, eröffnet. Danach ging es auf das Parkett, wo die 9-köpfige Band Hollywood Connection Ball-Klassiker, Salsa und Merengue spielte. Charts und Dancefloor-Hits legte DJ Mats zu später Stunde auf. Die tanzfesten Juristen feierten bis tief in die Nacht.

von Marie Weiß ■

www.hamburgerjuristenball.de



Dr. Pamela Linke, Dr. Wolfgang Rösing, Katrin und Andreas Schulte, Dr. Heike Hummelmeier mit Michael Kubicki (v. l. n. r.)



Stephanie und Dr. Christian Lemke



Dr. Till Steffen, Dr. Heike Opitz, Anna-Elisabeth von Treuenfels-Frowein und Robert Frowein (v. l. n. r.)



Fotos: Martina van Kann

Lifestyle für die Region

Top Magazin Hamburg
das auflagenstarke, regionale
Gesellschafts- u. Businessmagazin
in der Hansestadt

- top** Seit mehr als 30 Jahren erfolgreich
auf dem Hamburger Markt
- top** Hochqualitative
Aufmachung und Inhalte
- top** Dreimonatige Werbewirkung
- top** Exklusive Kundenveranstaltungen
- top** Attraktive Online-Präsenz

Ihr Leseexemplar finden Sie in ausgewählten
Restaurants und im exklusiven Einzelhandel

top METROPOLREGION
magazin
HAMBURG



Gut gelaunte Journalisten

Der Hamburger Presseball bewies zum 70. Mal, dass er das Top-Ereignis der Medienstadt Hamburg ist. Mehr als 700 Gäste feierten das glanzvolle Fest der Medienschaffenden im Hotel Atlantic Kempinski.

Im schönsten Ballsaal der Stadt begrüßten die Gastgeber Karsten Lüchow, Vorsitzender der Stiftung der Hamburger Presse, und Peter Ulrich Meyer, Chef der Landespressekonferenz, die Gäste aus der Medienwelt, Politik, Wirtschaft und Kultur, darunter Bürgerschaftspräsidentin Carola Veit, der Erste Bürgermeister Peter Tschentscher, Schleswig-Holsteins Wirtschaftsminister Bernd Buchholz und Reinhard Meyer, Chef der Senatskanzlei Mecklenburg-Vorpommerns. Die Hamburger Wirtschaft zeigte mit Pieter Wasimuth, Vattenfall, Cord Wöhlke, Budnikowsky, und Friedhelm Steinberg, Hanseatische Wertpapierbörse, Flagge. Neben den führenden Köpfen der Medienbranche nutzten auch die Schauspieler Oliver Warsitz, Anton Pleva und Andrea Lüdke den Ball zum Feiern und Netzwerken.

Die Gäste des Hamburger Presseballs wurden von Leuchtartisten auf Stelzen begrüßt. Entertainer Dennis Durant begeisterte Frank-Sinatra-Fans erst mit seiner Solo-Show und später mit Tanzmusik in der Lobby. Moderator Yared Dibaba bewies sein Multi-Talent als charmanter Moderator und plattdeutscher Frontmann seiner Band Yared und die Schlickrutscher. Die Dinnermusik spielte das Giorgi Kiknadze Trio, bevor der Ball durch die Debütanten der Tanzschule „Die Schrittmacher“ feierlich eröffnet wurde. Es spielten die Galaband Soulisten mit Ken Norris, Professor an der Hochschule für Musik & Theater Hamburg, sowie den stimmgewaltigen Ladys Jessica Mears und Bridget Fogle u. a. mit Soul-Klassikern von Gloria Gaynor. Nach dem Eröffnungstanz lobte Doris Petersen, die Gattin des Vorsitzenden der Stiftung Hamburger Presse, Karsten Lüchow, die tänzerischen Fähigkeiten des Ersten Bürgermeisters Peter Tschentscher und würde ihn auch 2020 zum Eröffnungstanz gern über das Parkett führen.

Der diesjährige Erich-Klabunde-Preis ging an Dimitri Ladischensky, Redakteur und Autor der Zeitschrift mare, für seine eindringliche und akribisch recherchierte Reportage „Was vom Leben übrigbleibt“. Ausgangspunkt dieser Geschichte ist eine Seekiste voller Gegenstände. Ladischensky sucht den Menschen hinter diesen Erinnerungsstücken und nimmt den Leser mit auf Spurensuche. Überreicht wurde die Auszeichnung durch Marina Friedt, Vorsitzende des DJV Hamburg. Die Tombola, deren Erlös die Stiftung der Hamburger Presse für in Not geratene Kollegen und journalistischen Nachwuchs verwendet, hatte 350 attraktive Preise im Gesamtwert von 43.000 Euro zu bieten. Darunter als Hauptpreise eine 14-tägige Aida-Kreuzfahrt nach Norwegen, ein kostbares Diamantcollier von Wempe und eine viertägige Budapest-Reise.

von Tina Feix ■

www.hamburger-presseball.de



Marina Friedt (Vorsitzende des DJV-Hamburg), Dimitri Ladischensky (Erich-Klabunde-Preisträger 2019), Dr. Peter Tschentscher (Erster Bürgermeister)



Doris Petersen und Dr. Peter Tschentscher



Gerit Kling und Andrea Lüdke



Galaorchester „Die Soulisten“ mit Jessica Mears



Michael Hartwig, Carola Veit (Bürgerschaftspräsidentin), Katja Suding (Vorsitzende der FDP Hamburg und Udo Ringlewski



Debütanten wirbeln auf der Tanzfläche

URBSCHAT

BERLIN • MALLORCA

ERLEBNIS-FOTOSHOOTING

Wir setzen Sie mit unserem ausschließlich weiblichen Team ins rechte Licht und fotografieren Sie mit liebenden Augen. Gönnen Sie sich doch einfach mal Zeit zu zweit mit Ihrer Mutter oder besten Freundin bei uns in Berlin oder auf Mallorca.

Eine schöne Geschenkidee zu Ostern oder zum Muttertag, auch als Geschenkgutschein erhältlich.



Gewinnen Sie ein Fotoshooting zu zweit.

So nehmen Sie an unserer Verlosung teil...

... und können ein Star-Portrait im Wert von 599,- Euro gewinnen. Senden Sie einfach eine E-Mail mit dem Stichwort „Top Magazin Hamburg - zu zweit“ an gewinnspiel@urbschat.de.

Einsendeschluss ist der 31.05.2019.

Es finden monatliche Auslosungen statt.

FOTO STUDIO URBSCHAT BERLIN GMBH
KURFÜRSTENDAMM 157 | 10709 BERLIN
Tel.: +49(0)30 880 9740 | www.urbschat.de

Für eine Zukunft ohne Kinderdemenz

NCL – auch Kinderdemenz genannt – ist eine seltene, genetisch bedingte, tödlich verlaufende Stoffwechselkrankheit. Bislang ist NCL nicht heilbar. Um dies zu ändern, gründete Dr. Frank Husemann 2002 die NCL-Stiftung und setzt sich seitdem für die Erforschung der Krankheit ein, um betroffenen Kindern eine Aussicht auf Therapie- und Heilungsansätze zu geben.

Wie der Name bereits erahnen lässt, sind die Patienten noch Kinder – Demenz gibt es somit nicht nur im hohen Alter. Alle bisher bekannten 13 Formen von NCL, die durch unterschiedliche Gendefekte verursacht werden, zeigen die gleichen Symptome: Erblindung, Gedächtnisverlust, Sprachverlust, Abbau motorischer Fähigkeiten und Epilepsie – bis hin zum frühzeitigen Tod. In Deutschland sind 700 kleine Patienten von der Krankheit betroffen. Eines dieser Kinder ist Tim. Als bei ihm mit sechs Jahren NCL diagnostiziert wurde, setzte sein Vater Dr. Frank Husemann alles daran, die aussichtslose Situation zu verbessern. Fehlende Forschungsprojekte und der mangelnde Einsatz der Pharmaindustrie sind Gründe, weshalb es für NCL noch keine Therapie gab. Ein Misstand, den Dr. Husemann durch die Gründung der NCL-Stiftung aus der Welt schaffen möchte. Seit 16 Jahren initiiert die Stiftung weltweit Forschungsprojekte, um NCL zu heilen. Rund vier Millionen Euro und über 60 Kooperationen wurden seither in der internationalen Forschung auf den Weg gebracht.

Co-finanzierte Doktorandenstipendien ermöglichen es, die Ursachen der Krankheit näher zu erforschen. Zusätzlich prämiert die Stiftung jedes Jahr eine vielversprechende Idee mit dem NCL-Forschungspreis. „Es geht darum Dynamik im Umfeld der Krankheit zu erzeugen. Forscher, Pharmakologen, Ärzte und Betroffene müssen zusammenrücken, um Kinderdemenz heilbar zu machen. Keine leichte Aufgabe. Aber die vergangenen Jahre haben gezeigt, auch so komplexe, seltene Krankheitsbilder wie das von NCL lassen sich in den Griff bekommen. Nicht so schnell, wie ich es mir wünschen würde, aber in absehbarer Zeit“, erklärt Dr. Frank Husemann.



Bundespräsident Joachim Gauck und Frank Husemann

Hierfür ist der Aufbau und Austausch von Know-how auf internationaler Ebene essenziell. Regelmäßig organisiert die NCL-Stiftung daher Kongresse. Sie helfen dabei, NCL-Experten und Spezialisten aus angrenzenden Fachgebieten aus aller Welt zu vernetzen. Ein weiterer Stiftungsschwerpunkt ist die gezielte Aufklärung relevanter Ärztegruppen, da immer noch Fehldiagnosen auftreten. NCL-Merkblätter, Online-Fortbildungen und Vorträge sollen NCL bekannter machen und so die Diagnosezeit reduzieren. Auch die junge Generation wird miteinbezogen: Über 5.000 SchülerInnen wurden im Rahmen des Projekts „NCL macht Schule“ in verschiedenen Städten

Deutschlands für seltene Krankheiten wie NCL sensibilisiert.

Das vielfältige Engagement der NCL-Stiftung und ihrer Unterstützer für eine Zukunft ohne Kinderdemenz zahlt sich aus. Erste vielversprechende therapeutische Ansätze haben ihren Weg in die präklinische Erforschung gefunden. „Keiner kann heute verbindlich sagen, wann es geschafft ist“, so Dr. Husemann, „Doch das ist nur eine Frage der Zeit. Je mehr Menschen sich einbringen, desto schneller können wir vorankommen.“

von Marie Weiß ■

www.ncl-stiftung.de

Foto: Thomas Meyer



Versteigerung von Udo Lindbergs „Ich mach mein Ding“

33.200 Euro für einen guten Zweck

Die NCL-Stiftung lud am 29. Januar 2019 wieder zur jährlichen Kunstauktion „LebensKünstler“ ein. Zum 16. Mal kamen dabei wieder gespendete Kunstwerke unter den Hammer, die bereits ab 18.00 Uhr in JENSENs Lagerhaus besichtigt werden konnten.

Um Punkt 19.00 Uhr begann die Versteigerung, die traditionelle Benefizveranstaltung, die unter der Schirmherrschaft von Cornelia Prüfer-Storcks, Senatorin für Gesundheit und Verbraucherschutz, stand. 37 Mal wurde der Auktionshammer gesenkt und Kunstwerke versteigert, die Künstler, Galerien und Unterstützer aus Hamburg und ganz Deutschland der NCL-Stiftung für die Veranstaltung gespendet hatten. Mit dabei waren Werke von bekannten Künstlern wie Anke Harnack, Udo Lindenberg, Werner Pawlok, Armin Sandig, Armin Mueller-Stahl und Kurt Will.

An die 200 Gäste konnte die Stiftung im schönen Lagerhaus der Peter Jensen GmbH begrüßen, darunter auch viele der Künstler. Außerdem war die Hamburger Sängerin Kat Wulff mit von der Partie. Auch Stiftungsgründer Dr. Frank Husemann mischte sich unter die Gäs-

te und begrüßte sie zu Beginn der Veranstaltung am Mikrofon. Durch die Veranstaltung führte die hanseatische Unternehmerin und Moderatorin Birgit Saatrübe-Möllers zusammen mit der Auktionatorin Eva-Maria Uebach-Kendzia, während das Hamburg Marriott Hotel die Gäste mit einem Flying Buffet verwöhnte.

Auch in diesem Jahr ging der gesamte Erlös der Kunstauktion „LebensKünstler“ in Höhe von stolzen 33.200 Euro an die NCL-Stiftung, um die Forschung an der tödlichen Kinderdemenz NCL (Neuronale Ceroid Lipofuszinose) weiter voranzutreiben, damit betroffene Kinder und Familien eine Aussicht auf bislang fehlende Therapie- und Heilungsansätze bekommen.

von Marie Weiß ■

www.ncl-stiftung.de



Auktionatorin Eva-Maria Uebach-Kendzia

Foto: ELBEFOTO



Stiftungsgründer Dr. Frank Husemann

Foto: Thomas Meyer

Leinen los für das Jubiläumsjahr



Gegründet im Jahr 1919, gehört Barkassen-Meyer heute zum festen Inventar St. Paulis. Touristen aus aller Welt, aber auch waschechte Hamburger und Quiddjes, halten dem Traditionsunternehmen an den Landungsbrücken seit vielen Jahren die Treue und genießen die Fahrten entlang der Elbe und der Speicherstadt in den gemütlichen Fahrgastschiffen und urigen Barkassen.

Grund genug für Inhaber Hubert Neubacher und seine Crew, dieses besondere Jubiläum gebührend zu feiern – und zwar mit einer großen Geburtstagssause, einem Jubiläumsmagazin und einem neugebauten Schiff. Mit Letzterem wird der Kapitänraum für Hubert Neubacher wahr: Pünktlich zum Jubiläum lässt er in der Feltz-Werft in Finkenwerder mit der MS ENNSTAL das insgesamt zehnte Schiff seiner Flotte bauen, das gleichzeitig auch der erste Neubau für ihn selbst ist. „Im österreichischen Ennstal bin ich aufgewachsen, dort fing alles an. Die Wahl des Namens stellt quasi die Brücke zwischen meinen beiden Welten dar – der meiner Kindheit in der Alpenregion

und der meiner Wahlheimat Hamburg“, erzählt Neubacher. Die neue Barkasse wird insgesamt 24,77 Meter lang und 6 Meter breit sein und Platz für 137 Personen bieten. Das Besondere: Mit ihr entsteht eine weitere Kunstbarkasse,

die sicherlich im Hafen für viel Aufsehen sorgen wird. Doch wer hinter der Gestaltung der Jubiläums-Barkasse steckt – dieses Geheimnis wird Neubacher erst pünktlich zur großen Feier am 28. März lüften.



Hubert Neubacher

Rauschende Geburtstagssause

Getreu dem Motto „keine Feier ohne Meyer“ wird anlässlich des 100-jährigen Jubiläums eine riesige Party in bester Barkassen-Meyer-Manier gefeiert: Nah am Wasser, mit viel Prominenz und Musik, der hauseigenen Flotte und Stargast Mary Roos wird in Entenwerder der Geburtstag zelebriert. Mit dabei ist die Live-Painting-Künstlerin Cäcilie Cichonski, deren Bild noch vor Ort



meneigene Magazin „Brücke 6“ veröffentlicht, ein weiteres Herzensprojekt von Hubert Neubacher. Auf 100 Seiten sind darin Geschichten rund um die Historie Barkassen-Meyers, wissenswerte Fakten zur Arbeit am Hamburger Hafen und natürlich viele faszinierende Aufnahmen der Flotte enthalten. Besonders toll: Viele Wegbegleiter des Unternehmens, Persönlichkeiten aus der Hansestadt und prominente Barkassen-Meyer-Fans kommen in dem Magazin ebenfalls zu Wort. Ob Hamburgs Erster Bürgermeister Dr. Peter Tschentscher, HSV-Legende Uwe Seeler oder Barkassen-Namenspatronin Sanna Englund – sie alle wollen zum Geburtstag gratulieren.

Inhaber, Vordenker, Jubilar

Für Hubert Neubacher ist das Jubiläumsjahr 2019 auch ein persönlicher Meilenstein. Denn er blickt selbst bereits auf ein Vierteljahrhundert Einsatz für Flotte, Crew und Kunden der Landungsbrücken 2 + 6 zurück. Als er am 16. Juni 1994 bei Barkassen-Meyer anheuerte, ahnte er wohl selber nicht, dass er hier eine neue Heimat finden würde und mit ihr einen Ort, an dem er beruflichen Eifer mit persönlichem Interesse für Kunst und sozialem Engagement verbinden kann. So wurde Neubacher neben seiner Tätigkeit als Flotten-Chef 2013 zunächst Präsident des Skål-Clubs Hamburg und im April 2018 Präsident von Skål International Deutschland, der landesweiten nationalen Sektion der weltweit führenden Vereinigung von Entscheidern der Reise- und Tourismusindustrie. Zudem ist er unermüdlich im Einsatz für die gute Sache:

Ob für Hamburg Leuchtfeuer oder die AIDS-Hilfe Hamburg, ob als Kuratoriumsmitglied der NCL-Stiftung, Fan und Unterstützer der Millerntor Gallery sowie Viva con Aqua oder als Vorsitzender des Freundeskreises „DAS SCHIFF e.V.“ – wann immer es geht, nutzt Hubert Neubacher sein Netzwerk und die knappe Freizeit, um Gutes zu tun.

von Martina Reckermann ■



Fotos: Stephan Bestmann, www.ste-be.com

für einen guten Zweck versteigert wird. Der Höhepunkt wird die Taufe der MS ENNSTAL durch Patin Anke Harnack sein. Ein weiteres Highlight ist der Start der großangelegten Tombola-Aktion. Wer Hubert Neubacher kennt, weiß, dass ihm Charity besonders am Herzen liegt. Daher möchte er das Jubiläumsjahr auch dafür nutzen, Spenden zu sammeln. „Ich bin so dankbar für alles, was ich mit und durch Barkassen-Meyer erleben darf, daher möchte ich gerne etwas davon zurückgeben“, sagt Neubacher. Die Idee: Als „Losfee“ wird er in den Wochen nach

den Feierlichkeiten Lose verkaufen, deren Erlös an gemeinnützige Organisationen geht: „Man kann mich jederzeit ansprechen – ob im Büro, bei einem Konzertbesuch oder einem Ausflug mit dem Skål-Club“, erklärt der Wahlhamburger. „Ich bin sehr dankbar, dass so viele namhafte Unternehmen diese Aktion unterstützen. Nur gemeinschaftlich lässt sich vieles bewegen.“

Wer 100 Jahre alt wird, der darf sich auch selbst beschenken. Gedacht, getan – am Abend der Jubiläumsfeier wird das fir-

www.barkassen-meyer.de

Teddy-Patenschaften zum 5. Jubiläum

2019 feiert das Ronald McDonald Haus mit Oase Hamburg-Altona seinen 5-jährigen Geburtstag und hat sich für das Jubiläumsjahr ein großes Ziel gesetzt.

Seit der Eröffnung des Ronald McDonald Hauses im Jahr 2014 haben über 700 Familien in einem der elf Apartments ein Zuhause auf Zeit am Altonaer Kinderkrankenhaus gefunden, während ihre kleinen Schützlinge auf der Station behandelt wurden. Die Länge der Aufenthalte variierte von einer Nacht bis zu zehn Monaten. In dieser Zeit wurde das Altonaer Elternhaus für viele Bewohner zum familiären Rückzugsort, einem Platz für Austausch und Miteinander. „Im 5-jährigen Jubiläumsjahr möchten wir jeder Familie, die 2019 ein Zuhause auf Zeit findet, einen

Teddybären schenken. Die kuscheligen Begleiter geben den kleinen Patientenkindern und ihren Geschwisterkindern das, was ihnen die Medizin nicht geben kann: Liebe, Kraft und Zuversicht. Damit jede Familie einen Jubiläums-Teddybären mit nach Hause nehmen kann, sucht jeder Teddybär einen Paten. Die Paten schenken Trost und dürfen ihren Bären eine aufmunternde Nachricht für die Familie mitgeben. Momentan haben wir 32 Patenschaften verspendet, freuen uns also über weitere Bären-Paten“, erklärt



Foto: Franziska Evers Fotografie

Die Zwillinge Emilie Soey und Liara Enni freuen sich über die Teddybären

Anne Spekter, Leiterin vom Ronald McDonald Haus mit Oase Hamburg-Altona.

Unter www.mdk.org/teddy können die Patenschaften für 50 Euro übernommen werden. Alternativ ist es möglich, die Spende auf das Spendenkonto zu überweisen: IBAN: DE92 2004 0000 0204 2000 00, Stichwort: Teddy-Patenschaft.

Nachhaltige Lebensmittelverwendung

Das Entsorgen von noch frischen, aber überzähligen Mahlzeiten spielt nicht nur in Privathaushalten, sondern vor allem in der Hotellerie eine große Rolle. Allein in Deutschland beläuft sich die Menge an Lebensmitteln, die „übrig bleiben“, auf 18 Millionen Tonnen pro Jahr.

Das Steigenberger Hotel Hamburg an der Heiligengeistbrücke 4 hat dieses Problem erkannt und nach einer nachhaltigen Lösung gesucht. „Im Rahmen

einer Kooperation mit der App ‚Too Good To Go‘ möchten wir dafür sorgen, dass keine Lebensmittel verschwendet werden. Alle App-Nutzer haben die Möglichkeit übrig gebliebene Speisen von unserem Lunchbuffet für einen vergünstigten Preis von 4,49 Euro zu erwerben. Die Qualität der einzelnen Speisen entspricht dabei dem Standard unseres Hauses und ist nur im Preis reduziert, um sie vor der Entsorgung zu bewahren“, erklärt Moritz Klein, General Manager Steigenberger Hotel Hamburg & Area General Manager, Region Nord der Steigenberger Hotels AG. Damit der Aspekt der Nachhaltig-

keit im Fokus bleibt, bringen die App-Nutzer das Verpackungsmaterial selbst mit. Der Startschuss für die Kooperation war Anfang Februar. Die App „Too Good To Go“ wurde 2015 in Dänemark gegründet und erfreut sich seither eines hohen Bekanntheits- und Beliebtheitsgrades. Nicht zuletzt durch die Teilnahme an der Gründershow „Die Höhle der Löwen“, bei der alle fünf Juroren überzeugt wurden, gewinnt die Lebensmittelrettung immer stärker an Bedeutung. Weltweit konnten so bereits über 10 Millionen Mahlzeiten gerettet werden. Mehr zu der App „Too Good To Go“ finden Sie auf Seite 62.

www.steigenberger.com/hamburg
www.toogoodto.go.de



Foto: Too Good To Go

Special Award für einen Hamburger

Einmal im Jahr werden im Rahmen einer festlichen Gala in Berlin herausragende Leistungen in der Hotellerie ausgezeichnet. 2019 ging zwar die Auszeichnung „Hotelier des Jahres“ nicht an die Elbe, sondern an das Favorite Parkhotel in Mainz, dafür wurde der Special Award aber an den Hotel-Visionär Jens U. Sroka, Gründer und Geschäftsführender Gesellschafter der Heimathafen® Hotels mit Sitz in Hamburg, verliehen.

Wer schon immer die perfekte Kombination aus Urlaubshotel und Lifestyle gesucht hat – von der preiswerten Unterkunft über praktische Familienzimmer oder eine zweigeschossige Meerblick-Suite bis hin zum 100 qm großen Beach Apartment für Selbstversorger – der wird das passende Angebot bei den Heimathafen® Hotels finden. Im Portfolio befinden sich aktuell die beiden Beach Motels St. Peter-Ording und Heiligenhafen, die Beach Apartments und die Bretterbude Heiligenhafen. Das Fliegerdeich Hotel & Restaurant in Wilhelmshaven soll im Mai eröffnet werden, das Lighthouse Hotel & Spa im August. 2020 kommt noch Das Friesland, ebenfalls in Wilhelmshaven, dazu. Alle Häuser zeichnen sich durch eine betont lockere Atmosphäre aus. Keiner trägt Krawatte, jeder T-

Shirt. Der Gast bekommt einen Willkommensdrink und wird mit „Schön, dass du da bist“ willkommen geheißen. Ein Konzept, das ankommt. Die Zimmerausstattung liegt seit Beginn bei rund 90 Prozent. Jens U. Sroka, der seine Ausbildung im Atlantic Hotel Kempinski in Hamburg absolvierte, möchte sein Unternehmen mit Sitz in der Hansestadt in den kommenden Jahren von 270 auf 500 Mitarbeiter wachsen lassen. „Sroka steht dafür, dass die Ferienhotellerie an der Nord- und Ostsee innovativ, konzeptionell erfrischend und sehr erfolgreich sein kann. Die Häuser Beach Motel und Bretterbude wirken lässig und authentisch. Das Design spielt mit maritimen Themen. Er interpretiert in seinen Häusern den Strandurlaub wegweisend neu“ – so die Begründung der Jury. Der Geehr-

te war sichtlich gerührt über seine Auszeichnung und erklärte anschließend: „Ich habe mich riesig gefreut und konnte mein Glück kaum fassen. Ich bin schon lange in der Hotellerie tätig und habe viele großartige und prägende Hoteliers dort oben stehen sehen – dass auch ich dort eines Tages stehen würde, hätte ich nicht gedacht. Der Special Award ist eine unglaubliche Anerkennung sowohl für mich als auch für meine Geschäftspartner, ohne die es nicht möglich gewesen wäre. Im großen Maße ist es aber auch eine Anerkennung für das gesamte Team – denn die beleben die Häuser und geben jedem Haus seine eigene Identität!“

von Martina Reckermann ■

www.heimathafenhotels.de
www.dfv.de



Foto: Christian Perl

Leuchtturm des Designs



Foto: Cajla Veitner

Der norddeutsche Flagshipstore der italienischen Möbelmarke

den. Der neue Store ist nicht nur der größte in Deutschland, sondern auch der eindrucksvollste. Das liegt zum einen an der historischen Location in den Stadthöfen, aber auch an der stimmigen Inszenierung der Produkte.

www.clic.de

www.poliform.it

Am 7. Februar war das Grand Opening Event des Flagshipstores der italienischen Möbelmarke Poliform. Alexander Raab von Clic Inneneinrichtung hatte gemeinsam mit dem Gründer von Poliform, Alberto Spinelli, auf die 380 qm große Fläche in den Stadthöfen eingela-



Foto: Deutsche Hospitality

Thomas Willms, Deutsche Hospitality, Martin Schaller, Union Investment Real Estate GmbH, Moritz Klein, Steigenberger Hotel Hamburg (v. l. n. r.)

Rundum-Erneuerung

Union Investment und die Steigenberger Hotels AG haben nicht nur ihren Pachtvertrag für das Hotel auf der Hamburger Fleetinsel um weitere 25 Jahre verlängert, sondern auch eine umfassende Modernisierung des 1992 errichteten Hauses beschlossen. Das Investitionsvolumen liegt bei rund 50 Millionen Euro, Start soll schon im Frühjahr sein, die Dauer wird rund zwei Jahre umfassen. Neben Umbau- und Renovierungsarbeiten für sämtliche Zimmer und öffentliche Bereiche sind zusätzlich der Neubau einer Präsidentensuite sowie einer Rooftop-Bar mit freiem Blick in Richtung Hamburger Michel und Elbphilharmonie geplant. Darüber hinaus soll ein neues Gastronomiekonzept im Erdgeschoss etabliert werden.

www.hamburg-steigenberger.de

Business-News

Höhengefühl des Surfens

Ab sofort können Gäste und Besucher des Radisson Blu Hotel Hamburg schnell und ohne Limit ins Internet – frei von Registrierung und Anmeldung. Die bisherige Geschwindigkeit der Internetanbindung ist auf 1 Gbit/s verdoppelt worden. „Die Ansprüche der Gäste an ein modernes Businesshotel sind gestiegen und dem wollen wir entsprechen. Aufgrund unserer exzellenten Infrastruktur-Vorbereitung konnten wir diesen technischen Schritt zügig realisieren“, sagt General Manager Oliver Staas.

www.radissonblu.com/hotel-hamburg



Foto: Radisson Blu Hotel, Hamburg

Auch in der Weinbar kann man schneller surfen

Neue Abfüllstation

Das Hamburger Unternehmen fritz-kulturgüter GmbH baut seine Nachhaltigkeitsstrategie weiter aus und eröffnet die erste Abfüllstation in Sachsen-Anhalt. Kürzere Transportwege, reduzierter CO₂-Ausstoß und regionale Produkte: Für fritz ist die umweltbewusste

Produktion seit jeher ein zentraler Punkt der Unternehmensstrategie. Zu dem ausgeklügelten Netz an Abfüllbetrieben in Deutschland kommt nun ein fünfter Standort hinzu – die neue Rampe in Gänsefurth/Hecklingen in Sachsen-Anhalt. fritz-kola wurde 2002 von zwei Studenten in Hamburg gegründet. Die erste Kola kam 2003 auf den Markt, zahlreiche safthaltige Limonaden und Schorlen folgten. Der Umwelt zuliebe setzt das Unternehmen der beiden Geschäftsführer Mirco Wolf Wiegert und Winfried Rübesam auf eine dezentrale und verbrauchernahe Abfüllung sowie Glasmehrwegflaschen und engagiert sich in zahlreichen sozialen Projekten.

www.fritz-kulturgueter.de



Foto: fritz-kulturgüter GmbH/Egbert Schmidt

Winfried Rübesam, Swen Hesse und Mirco Wolf Wiegert (v. l. n. r.)



Bernd Aufderheide, Vorsitzender der HMC-Geschäftsführung

Auszeichnung für HMC

Die Hamburg Messe und Congress GmbH (HMC) bekam im Wettbewerb „Hamburgs beste Ausbildungsbetriebe 2019“ zum dritten Mal das 5-Sterne-Siegel. Der Personaldiagnostiker Professor Werner Sarges hat den auf einer wissenschaftlichen Untersuchung basierten Wettbewerb entwickelt, bei dem jeweils die Auszubildenden sowie die Ausbildungsverantwortlichen der teilnehmenden Firmen befragt werden. „Aus- und Weiterbildung wird bei der Hamburg Messe und Congress GmbH großgeschrieben. Uns ist es wichtig, jungen Menschen durch eine qualifizierte Ausbildung einen gelungenen Einstieg ins Berufsleben zu ermöglichen“, so Bernd Aufderheide, Vorsitzender der HMC-Geschäftsführung. Ende 2018 wurde die HMC zudem erneut mit dem Hamburger Familiensiegel für ihre familienfreundliche Personalpolitik ausgezeichnet.

www.hamburg-messe.de



Foto: URW

So soll das südliche Überseequartier 2022 aussehen

Innovativer Hotspot

DC Developments übernimmt im südlichen Überseequartier die Entwicklung, Umsetzung und Vermarktung der rund 400 Wohnungen in den Gebäuden A und E3 östlich der San-

Francisco-Straße, nachdem Unibail-Rodamco-Westfield zuvor den Retailbereich entwickeln wird. Die beiden Gebäude verfügen über eine Wohnfläche von insgesamt rund 27.600 Quadratmetern. Die Fertigstellung ist für 2022 geplant. „Das südliche Überseequartier wird sich zu einem innovativen Spot mit enormer Strahlkraft entwickeln. Es macht uns sehr stolz, Partner von Unibail-Rodamco-Westfield zu sein und das Vertrauen der Stadt dafür zu haben“, sagt Lothar Schubert, geschäftsführender Gesellschafter bei DC Developments.

www.dcdevelopments.de

Beste Arbeitgeber Hamburgs

Drei Unternehmen der Block Gruppe mit fünf Sternen: Block House, Jim Block und das Grand Elysée Hamburg, sind erneut als „Hamburgs Beste Arbeitgeber 2019“ ausgezeichnet worden. Bereits zum neunten Mal erhielten die Block House Restaurantbetriebe die Auszeichnung. Das Grand Elysée Hamburg bekam zum vierten Mal über die Auszeichnung als Fünf-Sterne-Arbeitgeber. Stephan von Bülow, Vorsitzender der Geschäftsführung der Block Gruppe, freute sich angesichts der Auszeichnungen: „Die Zufriedenheit der Mitarbeiter und die Verfolgung gemeinsamer Ziele ist der Garant für betrieblichen Erfolg. Daher erfüllt es uns mit Stolz, dass wir erneut als 5-Sterne-Arbeitgeber ausgezeichnet wurden.“

www.block-gruppe.de

Foto: Guido Kollmeier



Kristin Putzke und Sascha Leckscheid (Jim Block), André Vedovelli (Hoteldirektor Grand Elysée Hamburg), Mareike Walther (Personalleiterin), Sarah Pesditschek und Björn Hiller (beide Betriebsleiter Block House) nehmen die Auszeichnungen entgegen

von Tina Feix ■



VEINLAND
one source - multiple solutions

Ihr kompetenter Partner für innovative Lösungen!

- Datenerfassung Schiffs-Performance
- UPS für ECDIS Installationen
- Wind und Wetter Systeme
- Netzwerk-Switch / Gateway
- Audio / Video Systeme
- NMEA Matrix
- Inclinometer



Sie haben Fragen oder Anregungen? Bitte nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

VEINLAND GmbH · E-Mail: info@veinland.net · Tel.: 033205 26 97-0 · Wir freuen uns auf Sie!

Weitere Informationen finden Sie unter www.veinland.net

top regional

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



1

1 Popcorn mit einem Mantel aus Karamellsauce und Pu Erh Tee ist nur eine der besonderen Delikatessen, die Mrs T, alias Maren Thobaben, in ihrer Hamburger Backstube kreiert. Durch die Verwendung von Tee als Gewürz zaubert die Konditormeisterin Leckerer mit einem unvergleichlichen Geschmack. www.mrs-t.de

2 Neben der Tonkabohne und natürlich Wacholder sind es insgesamt 23 Botanicals, die den Geschmack von Tonka Gin ausmachen. Er unterscheidet sich durch sein würziges Aroma deutlich von anderen Gin-Sorten und erfreut sich in Hamburg und mittlerweile ganz Europa großer Beliebtheit. www.tonka-gin.com

3 „Wir sind Teil des mobilen Wandels und gestalten ihn mit.“ Das schreibt sich der Fahrradhersteller Bergamont aus Hamburg, St. Pauli, auf die Fahnen. Das E-Horizon FS Elite bietet eine smarte und nachhaltige Alternative zum Auto und macht den täglichen Weg zur Arbeit zum Abenteuer. www.bergamont.com

4 Der Bio-Raclettekäse aus der Brandenburger Gläsernen Molkerei entsteht aus demeter-Heumilch und reift drei Monate, bis er seinen aromatischen bis angenehm kräftigen Geschmack erhält. Er schmeckt wunderbar pur auf dem Brot, zum Raclette und draußen beim Grillen. www.glaeserne-molkerei.de

5 Die Jahreszeit für luftige Kleider ist nicht mehr fern. An die nun freien Handgelenke gehören Schmuckstücke wie das Io von Dsiho Mazing Jewelry. Ein Wickelarmband aus weichem Veloursleder mit zwei Edelstein-Anhängern und einer Kugel aus vergoldetem Silber. Handgefertigt in Potsdam. www.dsiho.de

6 Seit über 500 Jahren wird in Fürstenwalde (Spree) Bier gebraut. Mit dieser bewährten handwerklichen Tradition entstand ein Bierlikör. Die Aromenwelt des Gerstensaftes liefert das Fürstenwalder Schwarzbier „Krüger Kersten“. www.rathausbraeu.de

7 Endlich sind sie da – Hemmy's Eigenmarken, komplett von Hand gerollte Premium-Zigarren: Hemmy's Robusto, Hemmy's Canonazo, Hemmy's Aba56 und Hemmy's Piramide. Jetzt im Fachgeschäft in Berlin-Frohnau zum Probieren und Kaufen – alles aus dem Humidor oder auch online bestellen. www.hemmysberlin.de

8 Handarbeit, Sorgfalt und Liebe – seit 1880. Berlins älteste Pralinenmanufaktur Sawade hat jetzt eine spezielle Hauptstadt-Süßigkeit kreiert: zehn alkoholfreie Sawade Pralinen, deren Schachtel von einem Bild des Berliner Fernsehturms geschmückt wird. www.sawade.berlin



8



7



Ein unvergessliches Teamerlebnis

Der B2Run feiert am 14. Mai 2019 in Hamburg das 10-jährige Jubiläum mit einem emotionalen Zieleinlauf im Volksparkstadion. Noch bis zum 25. April können sich Interessierte für die größte Laufserie Deutschlands anmelden.



flinkste Chef gekürt. B2Run gibt mit diesem Konzept dem Firmenlaufsport ein neues Gesicht. In mittlerweile siebzehn Städten qualifizieren sich Unternehmen und Institutionen für das große B2Run Finale der Deutschen Firmenlaufmeisterschaft in Köln am 5. September 2019 am Ende der Saison. Auch in neun Ländern Europas sorgt B2Run inzwischen für einzigartige Teamerlebnisse.

Gemeinsam feiern

Die rund 8.000 Teilnehmer aus rund 370 Unternehmen in Hamburg und der Umgebung werden am 14. Mai zusammen den einzigartigen Zieleinlauf in das Volksparkstadion erleben. Gemeinsam laufen – gemeinsam Ziele erreichen – gemeinsam feiern, dafür steht B2Run. Mit einem Fan-ticket für 4,20 Euro haben auch weitere Kollegen, Freunde und Verwandte die Möglichkeit, die Läufer beim Zieleinlauf anzufeuern und am gesamten Rahmenprogramm vor und nach dem Lauf wie der After-Run-Party teilzunehmen. Die Läufer bekommen als Erinnerung an diesen besonderen Event neben einer Medaille auch ein Lauffoto und ein Video des Zieleinlaufs mit Gänsehautfaktor ... und natürlich ein unvergessliches, gemeinsames Erlebnis!

von Christian Achmann ■

www.b2run.de/hamburg

Nach dem Motto „Runter vom Bürostuhl, rein in die Sportschuhe“ sind die Mitarbeiter Hamburger Unternehmen aufgefordert, mit ihren Kolleginnen und Kollegen ein motivierendes Team Building Event zu erleben. Im Vordergrund steht neben dem Teamspirit, einem emotionalen Erfolgserlebnis und der eigenen Gesundheit vor allem der gemeinsame Spaß! Auch Privatpersonen, Familien,

Vereine oder eine Gruppe von Freunden sind herzlich willkommen. Die Laufdistanz von rund fünf Kilometern ist dabei für jede/n machbar – egal ob Laufanfänger/in, Walker/in, Nordic Walker/in oder ambitionierte/r Läufer/in. Neben der klassischen Team- und Einzelwertung – unterteilt in weiblich, männlich bzw. mixed – wird auch die flotteste Azubine bzw. Azubi sowie die schnellste Chefin und der



Fotos: Stephan Schütze

Clevere Produkte mit viel Charakter

Der Hamburger Gewinner des 16. Pure Talents Contests der imm cologne überzeugte mit einer mobilen und smarten Wohnlösung.

Der erste Platz des Nachwuchs-Designer-Wettbewerbs im Rahmen der Kölner Möbelmesse ging an Ilja Huber. Mit seiner dreiteiligen Leuchte „Baschnja“, die durch die 360°-Drehfunktion der einzelnen Leuchtkörper die Umgebung mit direktem und indirektem Licht bespielt, begeisterte er die hochkarätige Fachjury. „Wir haben hier einen beeindruckenden Prototypen, dessen Präsentation uns alle überzeugt hat“, sagte Designer Sebastian Herkner. „Es ist eine tragbare, dreiteilige Lampe, sehr leicht und mit LED-Technik. Man kann sie in drei separate Leuchten aufteilen und an jeweils anderen Orten aufstellen oder zu einer einzigen, säulenförmigen Leuchte zusammenfügen, bei der jedoch jede einzelne Leuchte in eine andere Richtung gedreht werden kann.“ Aufgeladen wird sie über die Basislampe. „Funktional und einfach, dennoch integrierend. Für die heutigen Wohnanforderungen perfekt“, fügte Designer und Jury-Kollege Christian Zuzunaga hinzu.

www.koelnmesse.de



Foto: Koelnmesse

Ilja Huber



Foto: Ilja Huber; Koelnmesse

Licht geteilt durch drei: „Baschnja“ von Ilja Huber

MODE FÜRS FENSTER.

Seit 1990
33 Filialen
2,5 Mio. Kunden
5 Jahre Garantie
Aufmaß
Beratung
vor Ort!



z. B. PLISSEES

Über 33x in Deutschland und 3x in Hamburg!

22081 Barmbek-Süd
Dehnhaide 1
Ecke Barmbeker Markt
Tel. 040/20 97 66 80

22607 Flottbek
Osdorfer Landstraße
Ecke Flottbeker Drift 2
Tel. 040/30 30 96 71

22529 Lokstedt
Siemersplatz 4
Tel. 040/55 77 99 77

23569 Lübeck
LUV SHOPPING, Dänischburger Landstraße
Tel. 0451/4 99 86 56

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

JALOU CITY

www.jaloucity.de

Mit der Tendenz zu kleinen Lösungen

Wo zeigen sich die Einrichtungstrends von morgen als Erstes? Bei der internationalen Einrichtungsmesse imm cologne in Köln, wo Trendsetter und kreative Newcomer die Innovationen des Jahres präsentieren und neue Impulse für den Möbelmarkt und die Verbraucher geben.

Die wichtigste Erkenntnis vorab: Es gibt keine grundlegenden Veränderungen gegenüber 2018 – im Gegenteil. Die Trends „Wohnlichkeit“ und „Gemütlichkeit“ werden durch die neuen Produktangebote und die Trends bei Farben und Material noch verstärkt. Der Grund: Das Zuhause wird immer wichtiger und wird als Heim, Rückzugsort und Treffpunkt mit Friends & Family sogar weiter ausgebaut. Der skandinavische Wohnstil kommt in diesen Zeiten gerade darum so gut an, weil er trotz moderner Formen mit seinen vielen Farben, natürlichen Materialien und geschmackvollen Deko-Ideen dem Traum vom wohnlichen Heim sehr nahekommt. Daneben gibt es aber auch eine neue Lust an poppigen Farben und Formen.

Wohnlicher Minimalismus!

Wenn ein Trend – wie aktuell das Thema Wohnlichkeit – sehr dominant ist, zeigt sich an anderer Stelle häufig ein Gegenteil: Es wird langsam wieder minimalistisch in unseren

Wohnungen. Das bedeutet, dass wir die ganzen Deko- und Gebrauchsgegenstände außer Sicht räumen müssen. Dafür brauchen wir mehr Platz. Und weil wir es trotzdem „nett“ haben wollen, ist dieser Minimalismus nicht ganz konsequent. Die zunehmende Komplexität des Alltags weckt den Wunsch nach Überschaubarkeit und Ordnung in der Wohnung. Eine Kombination von pastelligen Grau-Tönen und Naturmaterialien (wie zum Beispiel Marmor), dazu ein Bauhaus-Klassiker, ergänzt durch ein altes Möbelstück von der Oma und haptisch ansprechende Wohntextilien, macht den wohnlichen Minimalismus zur überzeugenden Alternative. Cool und kuschelig: ein vielversprechendes Duo.

Möbel mit Sucht-Faktor

Wenn wir uns mit Freunden vermehrt zu Hause treffen, muss die Einrichtung entsprechend ausgelegt werden. Stühle haben deshalb Hochkonjunktur. Das Esszimmer kommt wieder



in Mode: mit vier oder sechs Stühlen an einem großen Tisch oder in Kombination mit einer schmalen, aber bequemen Sitzbank. Dabei wird der Tisch jedoch multifunktional genutzt: Hier werden Hausaufgaben gemacht, Spiele gespielt, E-Mails abgearbeitet, Familiengespräche geführt, hier wird gegessen und mit den Freunden das gemeinsam zubereitete Essen eingenommen. Ein anderer Lieblingsplatz, z. B. am Kaminofen, in der kleinen Privat-Bibliothek oder an der Terrassentür mit Blick auf den Garten, wird durch einen schönen Armlehnstuhl komplett. Entweder schlicht mit Holzlehnen, als samtiger Lounge-Sessel mit Gold-Applikationen oder als üppig gepolsterter Sessel mit viel Stoff: Das Solitär Möbel ist der Blickfang in jeder Wohnung und darf im Einrichtungs-ABC nicht fehlen. Generell sind bei allen Sitzmöbeln klassische Formen angesagt. Üppig gepolstert und modern gesteppt, in modernen Samt- oder Wollstoffen, wirkt Omas gute „Sofagarnitur“ auf einmal gediegen und frisch zugleich. Im Design erinnern Couches und Lounge-Sessel an die eleganten Möbel der klassischen Moderne genauso wie an die Cocktailformen der 50er- bis 60er-Jahre. In stylischen Wohnungen werden Sofas zunehmend „tiefergelegt“ oder für mehr Komfort und für ältere Bewohner hingegen „höher“ gesetzt. Noch nie waren Wohnlandschaften in so vielen Stilen zu haben und so individuell zu konfigurieren. Auch die modulare Sitzlandschaft kommt vereinzelt zurück. Ihr Vorteil ist die Kombinierbarkeit bzw. die Flexibilität durch unterschiedliche Elemente.

Das Comeback des Sideboards war schon im vergangenen Jahr abzusehen. 2019 legten zahlreiche Aussteller noch einen drauf: Hinter den aktuell gerne auch mal gemusterten (Schiebe-) Türen und Rolltüren aus edlen Hölzern kann so einiges verschwinden – und schon sieht es aufgeräumt aus. Zusätzlich bietet das Sideboard Flächen für Deko & mehr. Im Zuge dieser Entwicklung kommen nun auch wieder Vitrinen oder moderne Küchenschränke mit Glaseinsätzen zum Einsatz. Schließlich können wir dort Lieblingsstücke und Kultgegenstände besonders gut zur Schau stellen. Das Regal verliert ein wenig an Bedeutung – Bücher und CDs werden zunehmend digital konsumiert. Deshalb kommen die neuen Regale mit Türen, Boxen und Schubladen daher, damit es aufgeräumter aussieht.

Das Potenzial zum neuen Superstar hat in diesem Jahr das Schlafzimmer. Hier löst sich die Grenze zum Wohnbereich zunehmend auf, ohne dass irgendwelche Wände fallen. Vielmehr könnte das Schlafzimmer als intimer Wohnbereich eine große Zukunft als Ruhezone, Yoga-Tempel, Leseraum, kreativer Arbeitsplatz oder anderweitig genutzter, individueller Rückzugsort haben.

Ein wichtiges Thema 2019 sind auch praktische Lösungen für kleinere Wohnungen wie kompakte Sofas, Sessel oder intelligente Regalsysteme. Wie können wir das Wohnen auf kleinem Raum optimieren? Die Lösung: Der Raum wird platzsparend optimiert. Bei den Möbeln wird also geklappt, geschoben und überall mit Mehrfachfunktionen jongliert. Außerdem kommen Sofas, Sessel, Beistelltische und Konsolen zierlich daher.

von Marie Weiß ■

www.imm-cologne.de



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

M1
Dental

LÄCHELN WIE DIE STARS

UNSERE ÄSTHETISCHEN ZAHNBEHANDLUNGEN
JETZT AUCH IN HAMBURG

KERAMIK-VENEERS AB 249 €*
BLEACHING AB 129 €*
ALIGNER-BEHANDLUNG AB 1890 €*

M1 DENTAL HAMBURG

Jungfernstieg 14 | 20354 Hamburg
040 60 77 42 480 | www.m1-dental.de

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 Epikutantest 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

So leicht wechselt man vom
Sofa auf die Hantelbank.

Jetzt zur AOK Rheinland/Hamburg wechseln und
bis zu 500 €* bekommen, z. B. fürs Fitnessstudio.

*mit unserem Gesundheitskonto

+
MEHR
BEKOMMEN
WENIGER
ZAHLEN
+



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

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



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



Foto: Michaela Böger

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

ELASTEN – das Original für schöne Haut von innen

Anzeige

Das Trink-Kollagen ELASTEN (rezeptfrei in der Apotheke) ist das Original und die eindeutige Nr. 1 für schöne Haut von innen. Längst ist der Beauty-Drink vom Geheimtipp zum Must-Have avanciert.

Der Trend zur „Schönheit von innen“ wird immer größer – vielen reicht eine Pflege von außen nicht mehr aus, weil die Effekte nicht nachhaltig sind. Anders ist dies bei Trink-Kollagenen, die die Hautstrukturen von innen verbessern. Diese Beauty-Drinks sind im Trend – es gibt allerdings erhebliche Unterschiede, wie Dr. Jan-Christoph Kattenstroth, Leiter der ELASTEN-Forschung, weiß: „Kollagen-Peptid“ ist nur ein Oberbegriff, der nichts über die Zusammensetzung, Größe und Effektivität aussagt. Wichtig sind daher produktspezifische Studien, die das Produkt mit allen Inhaltsstoffen untersuchen und nicht nur die einzelnen Komponenten.“

Produkteigene Studien belegen die Wirksamkeit

ELASTEN ist das einzige Trink-Kollagen, das solche produkteigenen Studien vorweisen kann: Eine aktuelle Untersuchung zeigt, dass die Kollagen-Peptide des natürlichen [HC]-Kollagen Komplex® die Haut am ganzen Körper verbessert: Hierfür wurden nach einem Zeitraum von 12 Wochen Messungen an Gesicht, Dekolleté, Unterarm und Oberschenkel



vorgenommen. Alle Körperpartien profitierten von dem Beauty-Drink. Die Hautelastizität konnte im Gesicht um bis zu 55 Prozent und am Dekolleté um 49 Prozent erhöht werden.

ELASTEN, 28 Trinkampullen, exklusiv in Apotheken erhältlich
www.elasten.de

Liebesrausch im Weltnaturerbe Wattenmeer

Das Wattenmeer wird in diesem Jahr an der niedersächsischen Küste groß gefeiert, denn es gehört seit 10 Jahren zum UNESCO Weltnaturerbe. Um dieses Jubiläum gebührend zu würdigen, gibt es eine Vielzahl an unterschiedlichen Veranstaltungen und Programmen. Eine besondere Aktivität offenbart intime Details über das Liebesleben der Tiere im Watt.

Im Wattenmeer leben etwa 10.000 mit bloßem Auge sichtbare Tierarten. Ihre Welt ist voller spannender Phänomene, und einige davon sind wirklich skurril. Zum Beispiel die Fortpflanzung der Pantoffelschnecke: Die wechselt bei Bedarf ihr Geschlecht, für andere Schnecken und Muscheln ist Jungfernzeugung üblich. Im Mai können Paare und Singles an der niedersächsischen Nordseeküste mehr über das Liebesleben der Wattbewohner erfahren – und mit etwas Glück auch direkt beobachten, wie bei den Tieren die Frühlingsgefühle erwachen. Auch die Seehunde, die bekanntesten Säugetiere im Wattenmeer, sammeln sich von Mai bis September auf den Sandbänken, um Junge zu gebären. Der Mai steht ja generell für Fruchtbarkeit und Liebe, auch im Wattenmeer. Deshalb haben Wattführer an der niedersächsischen Nordseeküste diesen Monat für ihre Führungen über die Fortpflanzungsstrategien und das Liebesleben der Tiere ausgewählt.

Matthias Schulz ist bei Ebbe mit seinen Gästen auf dem Meeresboden vor der Halbinsel Butjadingen unterwegs. „Liebesrausch im Weltnaturerbe“ nennt er seine Führung, bei der es direkt zur Sache geht. „Alles zum Thema wird angesprochen und mit etwas Glück auch beobachtet“, verspricht er. Beispielsweise die Praktiken der Seepocken, die genau genommen kleine Krebse sind. Bereits als Larve müssen sie die Entscheidung treffen, wo sie sich ein Leben lang niederlassen. In den Gezeitenzonen können das Pfähle und Bühnen sein, wo schon Artgenossen wohnen. Und weil sich die Seepocken danach nicht mehr vom Fleck rühren können, erreicht der Penis zur Fortpflanzung immerhin doppelte Körperlänge. Damit die Vermehrung auf jeden Fall klappt, sind Seepocken Zwitter.



Frühlingsgefühle bei den Seehunden

Foto: Janina Beck, Die Nordsee GmbH



Die Schwimmkrabbe ist eine von 10.000 mit bloßem Auge sichtbaren Tierarten im Watt

Foto: Beate Ulich, Die Nordsee GmbH



Unter der Devise „Frühlingsgefühle im Wattenmeer“ bietet Wattführerin Jessica Supthut küstennahe Rundwanderungen für Paare und Singles an. Los geht's in Neßmersiel, dem kleinsten Badeort an der ostfriesischen Nordseeküste, von dort über die Salzwiesen und bis zu einem wassergefüllten Priel im Watt. See- und Meerringelwürmer legen im Frühjahr gut sichtbare Eiballen auf der Wattoberfläche ab. Die Wattführerin verrät augenzwinkernd die intimsten Geheimnisse der Meerringelwürmer, auch wenn die so romantisch gar nicht sind: Männchen wie Weibchen überantworten Eier und Spermien dem Wasser und paaren sich auf Distanz. „Andere Ringelwürmer haben da

schon mehr Spaß: Es gibt zwittrige und geschlechtliche Praktiken, je nach Lebensweise“, so Supthut.

Wer ein Fernglas dabei hat, kann auf einer nahegelegenen Salzwiese die unterschiedlichsten Vogelarten bei der Brut beobachten und dabei mehr über ihre Liebesgeschichten erfahren. So sind Austernfischer dem Brutplatz treu und meist monogam. Vögel, die sich dennoch trennen (meist die Weibchen), werden quasi belohnt: Sie haben größere Chancen auf einen besseren Nistplatz und bekommen sogar bis zu zwanzig Prozent mehr Nachkommen. ▶

Joke Pouliart erzählt über die Fortpflanzungspraktiken der Watt-Tiere



Foto: Andrea Ullius, www.ullia.ch

Wattführer Joke Pouliart vom Wattwanderzentrum Ostfriesland erzählt auf seiner Tour an verschiedenen Standorten ebenfalls ganz unverblümt von den Sexpraktiken der Watt-Tiere. „Watt ohne Tabus – über die Vielfalt von Lust und Liebe im Weltnaturerbe“ nennt er seine Führung. Bei Plattmuscheln findet beispielsweise die Befruchtung im Mai im freien Wasser statt, bereits nach wenigen Wochen wird aus der Larve dann eine kleine Muschel. „Muscheln und Schnecken sind nicht nur die Nahrungsgrundlage für Millionen von Vögeln im Nationalpark, sie bieten auch reichlich Stoff. Mit Jungferzeugung, Zwitterigkeit oder sogar Geschlechtsumwandlung gibt es ausgerechnet bei den unscheinbaren Schnecken fast nichts, was es nicht gibt“, erzählt Joke Pouliart. So brachte ein Vaterschaftstest bei Pantoffelschnecken das erstaunliche Ergebnis, dass ein Teil der Larven zwei Mütter hatte. Grund: Nach der

Befruchtung der weiblichen Tiere hatten sich die Vaterschnecken ebenfalls in Weibchen verwandelt.

Natürlich kann man nicht nur das Liebesleben der Tiere hautnah erleben, sondern auch das Frühlingserwachen der Pflanzen. So blühen im Mai beispielsweise Strand-Grasnelke und Gänsefingerkraut. Der Strandflieder zaubert dann etwas später wunderschöne violette Blütenteppiche.

Diese speziellen Wattführungen dauern 90 Minuten, es dürfen maximal 15 Interessierte teilnehmen – natürlich erst ab 16 Jahren. Weitere Termine und Angebote findet man auf der Website.

von Marie Weiß ■

www.die-nordsee.de/romantik



Foto: Florian Trykowski

Blütenpracht in den Salzwiesen

Übernachten für zwei:

Paare, die sich vom Liebesrausch im Wattenmeer haben anstecken lassen, buchen an der niedersächsischen Nordseeküste eine Auszeit inklusive romantischer Übernachtung: Ein Zirkuswagen ist perfekt für Romantiker. Im Dornumerland stehen auf dem Campingplatz sieben sogenannte Pipowagen mit Blick über die Salzwiesen und das Wattenmeer. Oder doch lieber ein Schäferwagen? In mehreren Küstenorten können Paare einen Nordseekarren in auffälligem Blau und Weiß mieten. Wenn es wärmer wird, ist Übernachten unter dem Sternenhimmel in Schlafstrandkörben möglich.

www.die-nordsee.de

ELASTEN®

If you want to be
ORIGINAL,
be prepared to be
COPIED.



Das sehr gut verträgliche
Trink-Kollagen **ELASTEN®** wirkt
von innen gegen die Hautalter-
rung. Mit dem einzigartigen
[HC]-Kollagen-Komplex® für

- weniger Falten
- straffe Haut am ganzen Körper
- mehr Hautfeuchtigkeit.

Exklusiv in Ihrer Apotheke.
www.elasten.de

Saubere Strände

Pünktlich zum Frühlingsbeginn startet die Flensburger Brauerei zum dritten Mal in Folge ihre „Flens StrandGut-Aktion“, um die Strände an Nord- und Ostsee noch sauberer zu machen. Die Idee dahinter: Bis Mai wird pro verkaufte Flasche ein Quadratmeter Strand gereinigt. Freiwillige Strandsäuberer/innen sind herzlich willkommen. Unterstützt wird die Aktion von BUND, NABU, regionalen Sportvereinen, Schulen und vielen Helfern aus der Region. Die Auftakt-Aktion ist am 21. März im Ostseebad Grömitz.

www.flens.de

Nordisch echt

Rauer Nordseecharme trifft nordisch-herzliche Gastfreundschaft: Das Hotel zur alten Post Büsum feiert in diesem Jahr sein 130-jähriges Jubiläum. An der romantischen Fischerkirche St. Clemens im ehemaligen Fischerörtchen Büsum, nur wenige Schritte von Hafen, Deich und Strand gelegen, begeistert das Traditionshaus die Gäste mit seinem unvergleichlichen Charme. Der Neubau im nordisch-klassischen Stil ist besonders für junge Paare und Familien ideal.

www.zur-alten-post-buesum.de



Foto: Hotel zur alten Post Büsum



Foto: Grand Hotel Heiligendamm

Ostern an der Ostsee

Der Winter ist vorbei – wenn die ersten Sonnenstrahlen im Gesicht kitzeln, die Luft wärmer wird und bunte Blumen blühen, ist der Frühling endlich da. Wo ließe sich der Startschuss für die warme Jahreszeit besser genießen als in der weißen Stadt am Meer beim Eier Suchen, Osterfeuer oder einem leckeren 4-Gang-Menü im Grand Hotel Heiligendamm. Wer Wellness liebt, wird sich nie wieder von hier losreißen wollen. Mit dem 3.000 Quadratmeter großen SPA-Bereich inklusive Schwimmbad, Whirlpool, Saunalandschaft und ausgiebigem Fitnessbereich ist Action und Entspannung gleichermaßen garantiert.

www.grandhotel-heiligendamm.de

Reise-News

Planwagen, Waldkorb oder Tipi?

Der Wind, der in den Blättern raschelt. Waldluft. Und Stille. Eine Nacht mitten in der Natur ist ein besonderes Erlebnis. Im Herzogtum Lauenburg gibt es aufregende Schlafplätze. In einem Planwagen zum Beispiel, im Schaalsee-Camp zwischen Pipersee und Schaalsee. Outdoor-Experte Lothar Krebs hält für seine Gäste fünf Planwagen mit je bis zu sechs Schlafplätzen bereit. Vor dem Schlafengehen noch ein Lagerfeuer und dann ab in den Planwagen oder alternativ auch in ein Tipi. Auch ein Waldkorb ist möglich, der eigentlich fast so aussieht wie ein Strandkorb. Im größten zusammenhängenden Waldgebiet Schleswig-Holsteins, dem Sachsenwald, steht er jedoch auf einem Hochsitz mitten auf einer kleinen Waldlichtung. Wer das Verdeck aufklappt, hat freie Sicht in die Sterne. Und das Nachtsichtgerät, das ebenfalls zur Verfügung steht, hilft, die tierischen Besucher zu erspähen. Prädikat: wildromantisch und einzigartig!

www.waldkorb.de; www.kanu-center.de/schaalsee-camp



Foto: Jens Beckmann / Kanu-Center Lothar Krebs

Einen Segelschein machen

Die weißen Segel auf dem Ratzeburger See gehören genauso zum Bild der Stadt wie der mächtige rote Backsteindom. Oder die gelben Ruderboote der Profisportler. Willkommen in einem der schönsten Binnensegelreviere! Wer hier Segeln lernen möchte, muss aber kein Profisportler sein. Das können nämlich schon die Jüngsten. Ihre Eltern natürlich auch. Kinderferienkurse, Wochenendkurse, Privatstunden, Segeltrainingskarte – die Angebote der beiden Ratzeburger Segelschulen sind vielfältig.

www.ratzeburger-segelschule.de



Foto: Carina Jahnke / HLWS GmbH



Foto: Nicole Franke / Stiftung Herzogtum Lauenburg

Mit dem Kanu ins Theater

Schwimmweste statt Abendkleid, Paddel statt Clutch – so geht Theaterbesuch im Herzogtum Lauenburg. Am 21. und 22. Juni findet das Kanu-Wandertheater statt – das wohl bekannteste Format des alljährlichen „KulturSommers am Kanal“. Bitte Platz nehmen in einem Großkanadier und dann alle zugleich: Nach wenigen Metern Paddelstrecke hebt sich der rote Vorhang für die diesjährige Inszenierung „Von Meerjungfrauen, Nixen und Wassermännern“. Auf insgesamt acht Kilometern geht es so von Szene zu Szene. Die heißbegehrten Karten sind ab Mai erhältlich.

www.kultursommer-am-kanal.de



Foto: Beate Ulich

Fahrrad-Sternfahrt

„Ein Wattenmeer. Zwei Räder. Drei Länder“, lautet das Motto einer grenzübergreifenden Radtour entlang der Wattenmeerküste. Sie ist einer der Höhepunkte zum 10-jährigen Jubiläum des Weltnaturerbes Wattenmeer. Die Tour beginnt Mitte Juni und endet am 30. Juni mit Eintreffen beider Radteams und einem Welterbe-Fest im Wattenmeer. Wer möchte, kann beide Gruppen auf Tagesetappen mit dem eigenen Fahrrad begleiten.

www.weltnaturerbe-wattenmeer.de

Whale-Watching

Wer Wale mal aus der Nähe sehen will und dafür nicht weit reisen möchte, hat gute Chancen während der Schweinswal-Tage vom 11. bis zum 18. April in Wilhelmshaven. Damit die Besucher wissen, wo sie hinschauen müssen, werden am Wilhelmshavener Südstrand und am Helgoland Kai sogenannte Walrufer im Einsatz sein. Whale Watching wird aber auch vom Schiff aus angeboten. Die Besatzung zweier historischer Segelschiffe nimmt seefeste Landratten mit hinaus auf die Nordsee, damit diese auch dort nach Walen Ausschau halten können.

www.schweinswaltage.de



Foto: Die Nordsee GmbH

von Tina Feix ■

Wohlfühloase am See

Es zählt zu Recht zu den schönsten in Brandenburg. Das 4* Hotel Döllnsee-Schorfheide punktet in jeder Kategorie und liegt nur drei Stunden von Hamburg entfernt, idyllisch eingebettet im Biosphärenreservat Schorfheide.

Hier erwacht der Gast mit Vogelgezwitscher aus den angrenzenden Wäldern und wird vom Rauschen der Baumwipfel sanft in den Schlaf getragen. In diesem Kleinod fällt jeglicher Großstadtstress ab, was die Gäste sehr zu schätzen wissen. Das von Direktor Christopher Haan geführte 4-Sterne-Hotel steht für Regionalität und Nachhaltigkeit bei größtmöglichem Wohlfühlfaktor, was überall spürbar ist. Es beginnt beim reichhaltigen Frühstücksbuffet im Restaurant „Cottage“ mit Blick auf den glitzernden Großdöllner See und reicht über regionale Produkte, die von Anbietern aus der Umgebung täglich frisch angeliefert werden. So stammen aus der Schorfheide die Fisch-, Fleisch-

und Wildspezialitäten, für die seit Kurzem der neue Küchenchef Max Krüger verantwortlich zeichnet. Der geborene Templiner, der seine kulinarische Karriere im Hotel Döllnsee begonnen hat, ist also wieder zurück zu seinen Wurzeln und verwöhnt die Gäste auf höchstem Niveau. Das Haus legt jedoch nicht nur großen Wert auf Spitzenleistungen und Regionalität, sondern auch auf Nachhaltigkeit. Eine energetische Sanierung ermöglicht es, eigenen Strom und warmes Wasser zu erzeugen, um z. B. ein schönes Bad in den geschmackvoll ausgestatteten Suiten und Komfortzimmern zu nehmen. Für den perfekten Tagesaus-

klang sorgen dann noch zusätzlich ein Glas Rotwein in der Hotelbar, ein Sprung in den Swimmingpool oder eine Verwöhnmassage für Körper, Geist und Seele.

Hotel Döllnsee-Schorfheide e.K.
Döllnkrug 2, 17268 Templin, OT Groß Dölln
Tel.: 039882/63-0, Fax: 039882/63-402
E-Mail: info@doellnsee.de
www.doellnsee.de



Anzeige

Auf Fontanes Spuren

Es wird Theodor Fontane nachgesagt, dass er sich bei seinen Wanderungen durch die Mark am liebsten in die Grafschaft Ruppın begeben hat. In seinem Jubiläumsjahr sind hier einige Stationen aus dem Jahr 1862 notiert. Die heutigen Quartiere würden dem Dichter sicherlich auch gefallen.



Foto: Resort Mark Brandenburg

Fontane-Menü mit Perlhuhn

Eine Wanderung durch die Mark kann eigentlich nur in der Geburtsstadt des Dichters Theodor Fontane, in Neuruppın, beginnen. Gar nicht weit von seinem Geburtshaus, der Löwenapotheke, entfernt, direkt am Neuruppiner See, liegt das im Jahr 2006 eröffnete 4-Sterne-Hotel Resort Mark Brandenburg. Ein Markenzeichen ist die Fontane-Therme, die mit Naturheilsole Außen- und Innenpools speist, acht Saunen und eine schwimmende Sauna bietet. Seit einigen Jahren agiert der Küchen-Teamchef der deutschen Nationalmannschaft Matthias Kleber als Chefkoch im Haus. Seine Spezialität sind Kochkurse, nachweislich regionale Küche und natürlich 2019 ein Fontane-Menü: Süßwasser Bouillabaisse, Perlhuhn und Mutter Fontanes Brotpudding. www.resort-mark-brandenburg.de

Das Fontane-Schloss Liebenberg



Foto: dkb-stiftung.de

Recht ausführlich beschrieb Fontane Schloss & Gut Liebenberg im Löwenberger Land, nur 60 Kilometer von Berlin entfernt, in seinem 1889 erschienenen Buch „Fünf Schlösser“. So ist es wenig verwun-

derlich, dass die heutigen Schlossherren von der dkb-Stiftung ihren attraktiven Kulturort besonders auf das Fontane-Jubiläum ausrichten. Das schick renovierte romantische Schloss, begehrt von Paaren, die die Idylle suchen, und beliebt als Ausrichter von Hochzeiten, hat ein spezielles Programm rund um den märkischen Erzähler aufgelegt. Den Auftakt gibt am 31. März ein Konzert mit Musik seiner Zeit. Es werden regelmäßig historische Führungen veranstaltet, SchülerInnen begeben sich in Fotografie und Text auf Fontanes Spuren und eine spezielle Ausstellung wird bis Jahresende seine Texte vorstellen.

www.schloss-liebenberg.de

Stille und Weite in Wustrau

Zu einer Station Fontanes auf den Wanderungen durch die Mark gehörte das Dorf Wustrau. Hier hatte der wohl berühmteste Reitergeneral der preußischen Geschichte und engster Vertrauter von Friedrich dem Großen, Hans-Joachim von Zieten, sein Gut und seinen Alterssitz. Fontane ehrte den Zieten-Husar in seiner Literatur. „Theodors“ nennt sich in Wustrau das Boutique-Hotel mit Panoramablick auf den Ruppiner See. Die meisten Zimmer, alle im klassischen Stil, verfügen über einen französischen Balkon. Das Restaurant mit 40 Plätzen und eine Seeterrasse für 30 Personen werben mit frischer und regionaler Küche. Wie bereits zu Fontanes Zeiten warten hier nicht die großen Attraktionen, sondern ein Fleckchen Erde mit Stille, Weite und Müßiggang. www.theodors.de



Foto: Katrin Ribbe



Foto: Hafendorf Rheinsberg; Axel Kull

Logis am Rheinsberger See

Das kleine Städtchen Rheinsberg ist nicht allein durch Tucholskys gleichnamige Sommergeschichte, sondern auch durch Fontanes Reiseberichte bekannt geworden, die sich ausführlich auch mit dem Schloss, dem Kronprinzen Friedrich und dem Prinzen Heinrich beschäftigten. Das attraktive Quartier der Stadt in der Gegenwart ist das 4 Sterne Superior Hotel Maritim Hafendorf Rheinsberg mit 176 modernen eingerichteten Zimmern und Suiten und wunderbarer Lage direkt am Rheinsberger See. Wer an dem Fontane-Wandermarathon, organisiert von den Tourismusverbänden, teilnehmen will, findet auch preiswerte Quartiere wie das moderne 4-Sterne-Apartmenthaus am Grienericksee. Es befindet sich mitten im Städtchen, besteht aus 10 Apartments und alle Zimmer haben einen Balkon mit Blick zum See.

www.hafendorf-rheinsberg.de; www.haus-am-grienericksee.de

Die stilvolle Villa am Stechlin

Theodor Fontane machte den Stechlinsee bekannt, indem er seinen letzten großen Roman nach dem See benannte, der inmitten endloser Wälder versteckt, im Norden Brandenburgs, nahe der Grenze zu Mecklenburg, liegt. Hier wurde auf dem Hirschberg, einer leichten Erhöhung zwischen dem Stechlin und dem Dagowsee, von einem reichen Bremer Kaufmann ein herrschaftlich eingerichtetes Gästehaus gebaut und von den heutigen Besitzern, dem Ehepaar Rothenberg, saniert und renoviert. Es entstand die Villa am Stechlin, ein Refugium mit drei exklusiven Gästesuiten. Edle Wandtäfelungen und offene Kamine, eine Wohnhalle mit englischem Frühstücksraum, ein Wintergarten und ein Park mit direktem Seezugang prägen das standesgemäße Bild. Die Namen der einzelnen Suiten wie Lady Hamilton oder Lord Byron sprechen für die elegante luxuriöse und stilvolle Ausstattung.

info@villa-am-stechlin.de

Schlosswirt Meseberg am Zauberschloss

Foto: Schlosswirt Meseberg



Der Name des Dorfes Meseberg nahe dem kleinen Ackerbaustädtchen Gransee leitet sich von einer alten sächsischen Adelsfamilie ab, dokumentiert durch eine Urkunde aus dem Jahr 1334. Das prachtvolle Schloss Meseberg entstand allerdings erst 400 Jahre später im Jahr 1738. Hier erhielt Fontane seine Anregung

für den Roman Effi Briest und bezeichnete Meseberg als „Zauberschloss“. Im Jahr 2006 machte Bundeskanzlerin Merkel daraus ein Gästehaus der Bundesregierung und in den anliegenden Gebäuden wurde am Ufer des Huwenowsees das familiengeführte Hotel „Schlosswirt Meseberg“ eröffnet. Die Lounge lädt rustikal gemütlich in die alte Schmiede ein. Es bietet 26 komfortable und großzügige Doppelzimmer im Maisonettestil und 17 Zimmer im Haupthaus und mitunter einen Blick auf politische Prominenz. Ein Markenzeichen sind geführte Jagden für die Hotelgäste.

www.schlosswirt-meseberg.de



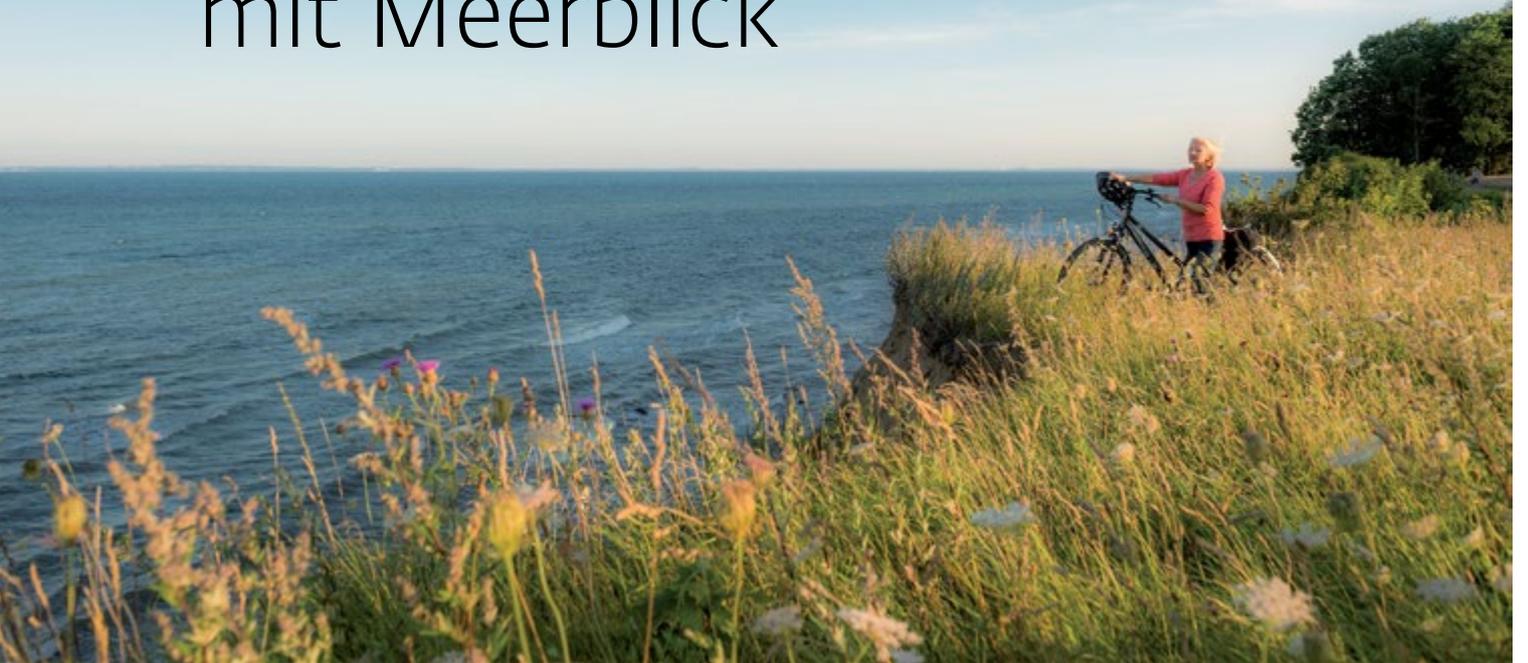
Foto: Petra Rothenberg

200 Jahre Theodor Fontane

Das Veranstaltungsprogramm zum Fontane-Jahr startete am 30. März in Fontanes Geburtsstadt Neuruppin und reicht bis zu seinem Geburtstag am 30. Dezember 2019. Unter der bewährten Projektleitung von Brigitte Faber-Schmidt von der Brandenburgischen Gesellschaft für Kultur und Geschichte und der Teilnahme vieler Partner warten 40 Projekt-Themen und mehr als 450 (!) Veranstaltungen auf die Besucher. Die meisten Veranstaltungsorte liegen im Ruppiner Land, aber auch in anderen Regionen Brandenburgs wie im Spreewald, im Havelland, in Cottbus sowie auch in Berlin. Hier wird Interessantes aus Leben und Werk des Schriftstellers und Journalisten Fontane präsentiert. Einen großen Anziehungspunkt verspricht die neu im Museum Neuruppin eröffnete Ausstellung über die Schreib- und Textwelten des großen Schriftstellers, die die digitale Edition von Fontanes Notizbüchern einschließt. Einen Höhepunkt versprechen die Fontane-Festspiele 2019 (31. Mai-10. Juni und 23.-25. August), die ein breites Spektrum von Musik, Theater, Literatur, Kunst und Film bieten.

Das komplette Programm unter: www-fontane-200.de

Frühlingserwachen mit Meerblick



HOTEL RESIDENZ
WALDKRÖNE

Ostseebad Kühlungsborn
„Luxus-Wohlfühlwoche an der Ostsee“

5 Tage Erholung inklusive Frühstücksbuffet,
Champagner und Wellnessanwendungen
ab 369,00 € pro Person




Last Minute-Angebote

Jetzt kostenlos im App-Store

1a Strandlage




DZ, Suiten und Familienappartements, Wellness & Saunalandschaft

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

Wenn auch noch etwas verhalten, aber unaufhaltsam nähert sich die wärmere Jahreszeit – perfekt, um Radtouren zu unternehmen oder ausgedehnte Spaziergänge an noch relativ leeren Stränden zu machen. Gerade die Ostseeküste lockt jetzt mit ihren Naturschönheiten, aber auch mit sportlichen Aktivitäten und Festen. Wir geben Ihnen einmal einen kleinen Vorgeschmack.

Voller Erlebnis und Abwechslung präsentiert sich die Ostseeküste in diesem Jahr. Einiges Neues, viel Bewährtes und durchweg interessant ist das bunte Potpourri etablierter Veranstaltungen und neuer Attraktionen wie die Erlebnisroute „ManufakTour“, die die Gäste neuerdings zu rund 20 Orten in Westmecklenburg führt, in denen traditionelles Handwerk, Kunst, Design, Mode und regionale Produkte entstehen. Das Ausflugsziel Karls Erlebnis-Dorf mit seinem Standort Rövershagen punktet ab April mit einer fest stationierten Achterbahn und zum 17. Mal locken die Wismarer Heringstage bis zum 31. März an die Kaikanten der Hansestadt. Mit Shanty-Gesängen, thematischen Stadtrundgängen und jeder Menge gewöhnlicher



Foto: Friederike Hegner/Touristik-Service-Kühlungsborn GmbH

Beachfeeling beim „Sea & Sand“-Festival in Kühlungsborn



- | 4-Sterne-Superior-Hotel mit Traumlage am feinsandigen, breiten Ostseestrand an der Ostseeallee
- | 169 elegante Zimmer und Suiten
- | 1300 m² großer BALTIC SPA
- | Genießer-Restaurant Brunshaupten mit eigener Fischtheke
- | Restaurant Fulgen mit einer für Kühlungsborn einzigartigen 800 m² großen Sonnenterrasse und täglichem Genießer-Frühstücksbuffet bis 13 Uhr
- | Wiener Café Arendsee mit einem täglich wechselnden Angebot an leckeren Kuchen und Torten
- | Bar Cubanze

SOMMERBONUS

- | 15 % Nachlass auf den Smartpreis
- | Täglich reichhaltiges Genießer-Frühstücksbuffet bis 13.00 Uhr
- | Ein Begrüßungsgetränk bei Anreise
- | Leihbademantel und Badeslipper
- | Nutzung des BALTIC SPA

Reisezeit: 01. Juni bis 30. September 2019

*Diese Aktion gilt nur auf Anfrage und nach Verfügbarkeit sowie für neue Direktbuchungen und ist nicht mit anderen Nachlässen, Arrangements und/oder Aktionen kombinierbar.

VERANSTALTUNGSTIPPS FÜR DEN SOMMER:

KÜHLUNGSBORNER SOMMER BBQ 13.07.2019

Kühlungsborn kocht! – Unser Hotelpark verwandelt sich wieder einmal in ein kulinarisches Entdeckerland rund um das Thema BBQ. Lassen Sie sich vom köstlichen Grillgeruch verzaubern und genießen Sie dazu entspannte Musik der Countryband „Ranch Busters“ und dem Musiker Claudius Voelker.

Vorverkaufspreis:

Pro Person € **25,-**



SAXOPHONE MEETS OPEN KITCHEN 14.06.2019

Diese Küchenparty ist ein absolutes Muss in diesem Sommer! Neben verschiedenen Food- & Getränkestationen in der Küche erwartet Sie Live-Saxophonmusik auf unserer wunderschönen Sonnenterrasse, die nicht nur zum gemütlichen Chillen sondern vielmehr zum Tanzen einlädt. Christian Gastl, Hamburgs angesagtester Event-Saxophonist, heizt an diesem Abend mit funkiger und grooviger Pop- und Lounge Musik ordentlich ein.

Pro Person € **39,-**

Ihr Vertragspartner: Hotel Kurhaus Kühlungsborn GmbH & Co. KG, Hohenzollernstraße 53, 30161 Hannover

Upstalsboom
Hotelresidenz & SPA Kühlungsborn

Ostseeallee 21
18225 Ostseebad Kühlungsborn

Tel.: 038293-4299-0
Fax: 038293-4299-999

hotelresidenz@upstalsboom.de
hotelresidenz-kuehlungsborn.de

Das Fürst Jaromar Hotel
Resort & Spa auf der Halbinsel
Mönchgut

und ungewöhnlicher Heringsgerichte feiern Köche, Fischer und Fischbegeisterte die silbernen Ostseefänge, welche in Wismar bereits im 11. Jahrhundert an Land gezogen wurden. In Kühlungsborn kann man zu Ostern direkte Tuchföhlung mit den Fischen im Wasser nehmen. Am 20. April wird nicht nur ein großes Osterfeuer, sondern auch erstmalig ein Anbadespektakel geboten. Da das traditionelle Neujahrsanbaden im Januar aufgrund schlechter Wetterbedingungen ausgefallen ist, können mutige Wasserratten sich um 16 Uhr am Strandaufgang 3 in die kalten Fluten stürzen. Tosender Applaus ist garantiert – auch beim „Sea & Sand“-Musikfestival zwei Monate später zwischen dem 18. und 21. Juni. Sanfte elektronische Beats, zahlreiche bekannte DJs, aber auch Newcomer, sorgen an Hafenterrassen und am Sandstrand mit ihren Rhythmen für echte Beachclub-Atmosphäre.

Schlemmen auf der Sonneninsel

Bis zum 13. April werden die „Usedomer Heringswochen“ gefeiert. In vielen Restaurants verwöhnen die Inselköche ihre Gäste mit dem einheimischen Fisch in den verschiedensten Variationen. Traditionell eröffnet die Heringsgala im Strandhotel Seerose in Kölpinsee die Heringswochen, zum Abschluss wird ein großes Fest auf dem Koserower Seebrückenvorplatz gefeiert. Eine Fotoausstellung, eine Filmpräsentation, Vorträge und Führungen widmen sich zudem der Fischertradition auf der Insel. Nach dem Schlemmen lässt es sich dann besonders gut auf dem Fahrrad von der Küste zum Achterwasser radeln oder ein Spaziergang auf der Promenade unternehmen, um einen Blick auf die herrlichen Villen im Bäderarchitekturstil zu werfen.

Die weißen Diven lassen auch auf Rügen einen Blick zu, im Rahmen des „Monats der Bäderarchitektur“ im Ostseebad Binz kann man sogar einige der mehr als 50 weißen Villen, verziert mit Türmchen, Erkern und aufwendig ornamentierten Veranden, die entlang der Strandpromenade residieren, besichtigen.



Foto: Pochta Burwitz

Immer donnerstags öffnen Villenbesitzer ihre Häuser. Jede ist einzigartig wie eine Diva. Die Grand Dame unter ihnen ist das Kurhaus, das heute ein Hotel beherbergt und dessen Terrasse vor 100 Jahren als der Balkon von Binz galt. Der Monat der Bäderarchitektur beginnt am 1. Mai mit einem Sprung in die Ostsee. Zum traditionellen Anbaden versammeln sich Tausende Zuschauer am Strand neben der Seebrücke: Um 14.30 Uhr wagen sich rund 100 Mutige in historisch inspirierten Badetrikots der Belle Epoque in die kalten Fluten. So vielfältig wie der Stilmix der Bäderarchitektur sind auch die weiteren Programmpunkte, beispielsweise eine Ausstellung mit historischen Postkarten und Tanzees im Freien, bei denen die Barkeeper alte Klassiker mixen: Old-Fashioned, Sazerac oder Brandy Julep. Ein Schmuckstück von Binz, die Seebrücke, die zwar bei einem Unwetter zerstört und 1994 wieder aufgebaut wurde, darf im „Monat der Bäderarchitektur“ mit einem dramatischen Lichterspektakel aus Musik, Laser und Pyrotechnik den weißen Diven am 31. Mai die Show stehlen.

Wer während oder nach all diesen vielen Eindrücken Ruhe und Entspannung sucht, findet sie auf der Halbinsel Mönchgut. Sie liegt mitten im Biosphärenreservat Südost-Rügen, und wo Sie auch sind – die Ostsee ist immer ganz nah. Unser Tipp für eine romantische Übernachtung, die Körper, Seele und Geist guttut, ist das „Fürst Jaromar“ Hotel Resort & Spa. Auf einer schmalen Landzunge zwischen Bodden und Meer gelegen, fügen sich die acht dazugehörigen Häuser in die Kulturlandschaft der Halbinsel harmonisch ein. Die Ferienwohnungen, Suiten und Studios sind mit viel Geschmack und komfortabel eingerichtet. Neben einer hervorragenden Gastronomie regt besonders der Spa mit einer Wellness-Weltreise der verschiedensten Anwendungen alle Sinne an. Die Anlage gehört zu den ausgezeichneten Wellness Hotels Deutschlands und ist Mitglied im Deutschen Wellnessverband e. V.

von Martina Reckermann ■



Foto: Christian Thele

Der Monat der Bäderarchitektur in Binz beginnt mit dem traditionellen Anbaden am 1. Mai

www.jaromar.de
www.binzer-bucht.de
www.ostseeferien.de
www.kuehlungsborn.de
www.sea-sand.de
www.heringstage-wismar.de
www.usedom.de



Fotos: China Tours

Von Berlin nach Peking ...

... dauert ein Flug rund 10 Stunden. 52 Tage plant eine Gruppe von Oldtimer-Enthusiasten für die Fahrt in die chinesische Hauptstadt. Anlass für dieses Abenteuer ist der 25. Geburtstag der Städtepartnerschaft Berlin-Peking.

Die Oldtimer bewältigen auf Ihrer Rallye über 13.000 km entlang der legendären Seidenstraße von Berlin bis Peking. Der Start erfolgt am 24. August auf dem Berliner Breitscheidplatz im Rahmen des Events „Summer In The City“. Die feierliche Ankunft auf der Pekinger Wangfujing Straße ist für den 11. Oktober geplant. Auf ihrer Tour durchqueren die Fahrerinnen und Fahrer acht Länder: Deutschland, Polen, Weißrussland, Russland, Kasachstan, Usbekistan, Kirgistan und China. Am Wegesrand der New Silk Road liegen großartige Landschaften, Sehenswürdigkeiten aus 1001 Nacht, spannende Begegnungen mit fremden Kulturen und natürlich das einmalige Fahrgefühl mit dem eigenen Fahrzeug. Ein kleiner Vorgeschmack: die

Weite der Wolga, die Grenze von Europa nach Asien, die Wüste Kyzyl Kum, das UNESCO-geschützte Buchar, die Städte Samarkand und Taschkent, die Seidenweberei in Margillan, das Pamirgebirge, die buddhistischen Mogao-Grotten in Dunhuang, die weltberühmte Terrakotta-Armee und natürlich die Große Mauer... Der Taldyk-Pass in Kirgistan ist mit 3.615 m über dem Meeresspiegel der höchste Ort auf der Reise. Und wie bereitet man eine so lange und außergewöhnliche Reise vor? Mit viel Vorlauf und Expertise. Der in Hamburg ansässige Reiseveranstalter China Tours führt unter der Marke ‚New Silk Road powered by China Tours‘ seit 2006 jährlich Langstreckenfahrten zwischen Europa und China durch. Begleitet und betreut wer-

den die Teilnehmer durch eine professionelle und erfahrene Rallyeleitung, lokale Reiseleiter in den einzelnen Ländern und – was angesichts der betagten Gefährte ganz wichtig ist: einen Rallyemechaniker.

Alle Informationen zur Rallye unter: www.NewSilkRoad.de

Bei Redaktionsschluss waren noch letzte Startplätze verfügbar. Anmeldung bis 30. April direkt bei Christoph Petsch, Tel.: 040 / 81 97 38 63.

Wir werden in unseren nächsten Ausgaben über die Tour berichten.

von Brigitte Menge ■





ADAC Landpartie Classic

Motor an und los geht's

Wenn sich langsam die ersten Krokusse und Schneeglöckchen zeigen, ist es auch für Oldtimer-Freunde an der Zeit, ihren Liebling für die erste Frühjahrsausfahrt fit zu machen. Mittlerweile sind das fast 500.000 Menschen in Deutschland, die einen Oldtimer mit H-Kennzeichen besitzen. Dazu kommt noch eine stetig wachsende Zahl von Youngtimer-Freunden. Dementsprechend groß ist das Angebot rund um das historische Automobil.

Vor allem das zweite Mai-Wochenende ist mit allerlei Veranstaltungen vollgepackt. So startet am 11. Mai eine gute Autostunde östlich von Berlin die **5. Saarov-Classics** am Scharmützelsee. Die Region am Märkischen Meer hat sogar eine Motorsportvergangenheit. Einst fanden hier auf dem Buckower Dreieck Automobil- und Motorradrennen statt. Die Oldtimer-Rallye führt die Teilnehmer durch die wunderschöne und einzigartige Landschaft rund um den zweitgrößten See Brandenburgs und die Märkische Schweiz. Und befährt auf ihrer 150 Kilometer langen Route eben auch jene historische Rennstrecke. Der hochkarätig besetzte Concours d'Elégance ist seit drei Jahren das Highlight der Veranstaltung und zeigt die schönsten Fahrzeuge aus über 100 Jahren Automobilgeschichte.

Eine Jury bewertet die vorgestellten Fahrzeuge, wobei solche Punkte wie Original-Lackierung, Technikzustand oder die historische Relevanz bewertet werden. Sieger des vergangenen Jahres war ein Rolls Royce Silver Cloud II Cabrio aus dem Jahr 1961.

Nicht nur der Raum Berlin scheint gerade dieses Wochenende im Mai für Oldtimerveranstaltungen reserviert zu haben. So wird am 11. Mai auch die **Oldtimer Rallye Hamburg** ausgetragen, die sich an Besitzer von Old- und Youngtimern richtet. Diese müssen mindestens 25 Jahre alt sein. Die Anzahl der Startplätze ist limitiert, sodass es sogar eine Warteliste für die Veranstaltung gibt. Vom seltenen Klassiker bis hin zum typischen Alltagsauto – die Palette der teilnehmenden

Fahrzeuge reicht weit. Gefahren wird zum einen ganz klassisch nach Roadbook, aber auch frei, wobei hier bestimmte Aufgaben in und um Hamburg zu lösen sind. Hier ist zum einen Wissen, zum anderen aber auch der richtige Spürsinn der Teilnehmer gefragt. Zuschauer sind natürlich willkommen, wobei sowohl beim Start als auch beim Mittagshalt und Ziel für das leibliche Wohl gesorgt wird.

Am Sonnabend, dem 25. Mai 2019, startet zum fünften Mal eine der schönsten Oldtimer-Rallyes im Norden: Die **Auto Wichert Classic Car**. Nach dem Startschuss um 8 Uhr in der Wendenstraße erwartet die Teilnehmer auf über 230 Kilometern eine landschaftlich reizvolle Streckenführung mit Stopps und Rast an

interessanten Orten, spannenden Wertungsprüfungen und Aufgaben, u. a. mit Kaffee-Pausen auf Gut Wotersen und Halt auf dem Heidbergring in Geesthacht. Dort kann man mit seinem Oldie auf die Rennstrecke oder auch Geschicklichkeitsübungen absolvieren. An den Start geht zum Beispiel erneut Claus Hagenbeck im Jaguar XK 14 DHC (Bj 1954). Den Termin im Kalender markiert haben sich auch wieder prominente Gäste und Oldtimer-Fans wie Schauspielerin Sandra Quadflieg und Rallye-Legende, Röhrls-Co-Pilot und Fahrer-As Christian Geisdörfer. Gefahren wird nach Roadbook. Zugelassen sind Oldtimer und Youngtimer aller Fabrikate bis Baujahr 1989. Die Erlöse aus den Startgeldern kommen in diesem Jahr wieder einem guten Zweck zugute. Anmelden kann man sich bis zum 15. Mai. Nennformulare und Anmeldung bitte über Norbert.Gerlach@auto-wichert.de.

Ende Mai findet Deutschlands schönste und größte Inselrallye statt. Vom 30. Mai bis zum 1. Juni stehen auf der größ-



Foto: Britta Mirbach

Rügenclassics

ten deutschen Insel die **Rügenclassics** mit um die 400 Streckenkilometer auf dem Programm. Zugelassen sind Autos bis Baujahr 1988, die in vier Klassen eingeteilt werden. Nach Absprache dürfen auch neuere Fahrzeuge und Motorräder

an der dreitägigen Veranstaltung teilnehmen. Die Teilnehmerzahl ist auf 80 Fahrzeuge begrenzt. Während der Rallye warten auf die Teilnehmer spannende Aufgaben, zudem gilt es an den Prüfstellen eine vorgegebene Geschwindigkeit einzuhalten. Abweichungen werden bestraft. Für Zuschauer besonders interessant sind die jeweiligen Start- und Zielorte. Während die Fahrzeuge über die Rampe rollen, versorgt ein Moderator die Besucher mit interessanten Informationen.

Am Pfingst-Wochenende lockt die **Oldtimer-Show** die Besucher in den 22 Hektar großen Erlebnispark Paaren/Glien. Das 300.000 m² große Gelände wartet vom 8. bis zum 10. Juni mit mehr als 7.000 klassischen Fahrzeugen, 1.800 Motorrädern und über 200 Ausstellern auf. Auf dem alljährlich wachsenden Teilemarkt kann nach Herzenslust gestöbert werden. Auf der großen Bühne werden zudem dem Publikum ausgesuchte Automobile und Motorräder mit fachkundiger Moderati-

Foto: Auto Wichert Classic Car 2018



Die Auto Wichert Classic Car im vergangenen Jahr



on präsentiert. Tägliche Pokalvergaben in verschiedenen Kategorien runden das Programm ab. Für Gaumenfreuden sorgt eine abwechslungsreiche Schlemmergastronomie. Das Tagesticket kostet 12,50 Euro. Kinder zahlen fünf Euro.

Motorengrummeln und Meeresrauschen: Wenn zwei der vielleicht schönsten Geräusche der Welt zusammenkommen, bedeutet es, dass der OCC, der Lübecker Liebhaberfahrzeug-Versicherer, zur gleichnamigen Küstentrophy tritt. In diesem Jahr vom 20. bis zum 23. Juni wird mit den Teilnehmern in Travemünde das 10. Jubiläum gebührend gefeiert. Damit erkunden nun bereits zum 10. Mal rund 100 Teams auf etwa 400 Kilometern Strecke an zwei Fahrtagen die schönsten Regionen der norddeutschen Ostseeküste. Von der Rallyebasis Trave-

münde wird die Wertungsfahrt gestartet, die mit verschiedenen Prüfungen gespickt und sowohl für Anfänger als auch für sportlich-engagierte Fahrer geeignet ist. Neben der Strecke gibt es ein Rahmenprogramm, bei dem Geselligkeit und Kulinarik oberste Priorität haben.

Wenn langsam der Spätsommer beginnt, bricht auch für Oldtimerfreunde eine besonders schöne Zeit an. Bei der vierten Auflage der **ADAC Landpartie Classics** vom 30. bis zum 31. August lassen sich diese Tage voll und ganz genießen. Bei der zweitägigen Tour für Oldtimerliebhaber steht ganz der Genuss und Entschleunigung, abseits vom Alltagsstress, im Vordergrund. Unter dem Begriff Oldtimerwandern geht es durch die reizvolle Landschaft Brandenburgs. Sollzeiten oder Prüfungen gibt es hier nicht. In diesem Jahr

nehmen die Oldtimer die Straßen in Richtung Havelland unter die Räder. Große und kleine Seen, aber auch prächtige Schlösser und Gärten sowie historische Dörfer, machen die Region zu einer einzigartigen Kulturlandschaft. Neben Vorkriegsfahrzeugen dürfen auch jüngere Automobile bis einschließlich Baujahr 1989 teilnehmen.

Rasant wird es Anfang September in Hamburg. Die Veranstaltung ist eine Hommage an vergangene Tage, als zwischen 1934 und 1952 das **Hamburger Stadtpark-Rennen** ausgetragen wurde. An die 80.000 Zuschauer strömten einst in den Stadtpark, um vor allem die Motorradstars der 30er-Jahre zu bewundern. Seit 1999 wird nun das Revival ausgefahren, welches mittlerweile auf einem 1,6 Kilometer langen Rundkurs in der City Nord stattfindet. Hierbei dürfen alle Automobile, Motorräder und Gespanne bis Baujahr 1980 sowie Rennfahrzeuge bis Baujahr 1986 teilnehmen. Neben Demoläufen werden übrigens auch Gleichmäßigkeitsprüfungen stattfinden. Außerdem gibt es wieder einen Zubehör- und Teilemarkt. Die Veranstaltung geht vom 7. bis zum 8. September und kostet für Erwachsene 18 Euro Eintritt.

von Patrick Holzer und Martina Reckermann ■

- www.saarow-classics.com
- www.classic-rallye-club.de
- www.ruegenclassics.de
- www.adac-landpartieclassic.de
- www.oldtimer-rallye-hamburg.de
- www.motorevival.de
- www.auto-wichert.de
- www.occ.eu

Foto: Gregor Bonwig / Hamburger-Stadtpark-Revival



Hamburger Stadtpark-Revival

Mit dem Auto baden gehen

Ja, das Kultobjekt Amphicar schwimmt tatsächlich, dieses hochbeinige Auto mit vier Rädern und zwei dreiblättrigen Kunststoffschrauben am Heck. Die Verwandlung vom Auto zum Boot geht schnell: Kurz vor dem Eintauchen ins Wasser wird das Getriebe der Hinterräder ausgekuppelt und es wird auf das Wendegetriebe der beiden Schrauben geschaltet – fertig!



Fotos: privat

Entworfen hat das Amphicar Hans Trippel – er hatte schon vor dem 2. Weltkrieg Schwimmwagen gebaut. Nach Kriegsende nahm er die Idee wieder auf und wollte mit dem Industriellen Harald Quandt die Serienproduktion in den USA starten, aber das Geschäft war ein Flop – zu aufwändig war die Produktion und so war der Traum vom US-Markt schnell ausgeträumt: zu klein für die dortigen Ansprüche und zu langsam mit seinen 38 PS.

Damit schafft das Amphicar auf der Straße 120 km/h und im Wasser umgerechnet so um die 12 km/h. Aber dorthin muss man erst mal gelangen – die Einfahrtmöglichkeiten von der Straße ins Wasser waren und sind nicht üppig gesät. Und das Amphicar galt schnell als unzuverlässig, weil auf Probefahrten einige untergingen. Trotz doppeltem Boden, handgeschweißten Nähten und dicken Türdichtungen gehört eine Lenzpumpe zur Serienausstattung, man weiß ja nie ... Und nach jedem Wasserkontakt folgen arbeitsintensive Stunden: Die unzähligen Schmiernippel müssen versorgt werden, sonst verrottet das Gefährt unter den Augen seines Besitzers. Und: Salzwasser ist ein absolutes No-Go.

Auch auf dem europäischen Markt kam das Geschäft nicht so richtig in Fahrt, und so war 1963 Schluss mit den Wasserautos. Die letzten wurden für den halben Preis, also für rund 5.600 Mark, verscherbelt. Wenn mal jetzt eins auf dem Oldtimermarkt finden sollte, muss man bis zu 50.000 Euro für dieses Schwimmauto hinblättern, je nach Erhaltungszustand. Denn regelmäßige Pflege ist ein absolutes Muss. Die Amphicars, die heute noch in den Händen von Liebhabern sind, werden gehegt und gepflegt. Ihre stolzen Besitzer sind in verschiedenen Clubs organisiert. In Berlin gibt es den größten Amphi Cars Club, der in ganz Deutschland Treffen und Events organisiert.

Weltweit soll es nur noch ca. 200–500 Amphibien-Autos geben, dem Kultstatus kommt das nur zugute. Vielleicht sehen Sie ja mal so ein kultig-knuffiges Gefährt – bitte sofort fotografieren, wer weiß, wie lange es sie noch gibt, die Amphicars ...

von Götz Gerson ■

www.amphicars.com

Alle Jahre wieder ...

... taucht das Wort „Tempolimit“ in der öffentlichen Diskussion auf.

Ob das nur an irgend einem saisonal bedingten Nachrichtenloch (eigentlich kaum denkbar ...), an den universellen Bemühungen um mehr Umweltschutz und Verkehrssicherheit (na klar!) oder ideologisch aufgeladener Regulations- und Kontrollwut interessierter Kreise liegt, blieb bisher regelmäßig offen. Ganz deutlich hingegen war immer die einhellige Ablehnung dieses limitierenden Ansinnens, und zwar im Schulterschluss von Autofahrern und den Entscheidern in der Politik.

Neuere Befragungen zeigen hier allerdings ein Abbröckeln der „Bleifuß-Front“, was zum einen an geschickt gewählten Zielgruppen, zum anderen aber auch an einem geringeren Interesse am (schnellen) Autofahren generell liegen mag. Standhaft blieb auch diesmal die Bundesregierung, allerdings nach internen Diskussionen. Immerhin ist in der großen Koalition der Verkehrsminister ein CSU-Mann aus dem Auto-Land Bayern, dessen Standpunkt nicht unwidersprochen durchgewinkt werden konnte.

Diesmal ging es also mal wieder aus wie das Horneberger Schießen, aber was ist beim nächsten oder übernächsten Mal? Wird sich die verkehrs- und gesellschaftspolitische Gemengelage dann womöglich so weit verschoben haben, dass ein generelles Tempolimit in den Bereich der Realität rückt?

In der Tat gibt es Argumente, die ein Tempolimit (auf Autobahnen! Alle anderen Straßen in Deutschland sind bereits Tempo-limitiert ...) sinnvoll erscheinen lassen. Gemeint sind damit nicht die ewig gleichen Umweltschutz- und Verkehrssicherheitsgründe (gegen die man nur schwer an argumentieren kann. Argumente nützen nämlich bei quasi-religiösen Eiferern selten ...), sondern z. B. eine Verkleinerung von den auf manchen Autobahnen enormen Geschwindigkeitsdifferenzen zwischen langsamen und schnellen Fahrzeugen. Wie angenehm so etwas sein kann, sieht man an Wochenenden, an denen keine LKW

mit 85 km/h auf der Autobahn unterwegs sind, sondern nur PKW mit (annähernd gleicher) mäßiger Geschwindigkeit. Alles fließt.

Stress und gefährliche Situationen entstehen, wenn langsame Fahrzeuge schnellere Fahrzeuge zu Manövern veranlassen, die noch schnellere zu starkem Bremsen nötigen. Um hier eine wirkliche Verbesserung zu erzielen, müsste man entweder wie in den USA den ganzen Verkehr auf LKW-Tempo herunterbremsen oder den Kapitänen der Landstraße freie Fahrt geben. Beides wird nicht geschehen, weshalb weiter mit dem schlechten Kompromiss „130 km/h“ Politik gemacht wird. Und da bekanntlich ein steter Tropfen den Stein höhlt, wird es Realität werden, das Tempolimit. Irgendwann ...

von Andreas Keßler ■

„Autopapst“, Autojournalist
und Maschinenbau-Ingenieur
Andreas Keßler



Foto: privat

Foto:



Ein Hamburger Kopf

Joachim Meesch,
ein Hamburger, der sein 50-jähriges Dienstjubiläum feierte

Mittlerweile sind die Mitarbeiter, die ihr ganzes Leben bei einem Arbeitgeber bleiben, eine vom Aussterben bedrohte besondere Spezies. Denn kaum einer verweilt meist länger als ein paar Jahre im gleichen Job, die Fluktuation ist groß. Auch in der Hamburger Automobilbranche sind Weggang oder Insolvenzen ständige Themen, so wie vor Kurzem beim Traditionshaus Willy Tiedtke. Ein Großteil dieser Belegschaft fand bei der Auto Wichert GmbH ein neues Zuhause und traf hier auch auf einen ganz besonderen Mitarbeiter: Joachim Meesch, der die „Neuen“ dann auch gleich unter seine altgedienten und erfahrenen Fittiche nahm. Im Februar feierte der Teiledienstmitarbeiter 50 Jahre Berufsleben im Autohaus am Standort Bornkampsweg 4. Er begann am 1.2.1969 mit der Ausbildung zum KFZ-Mechaniker bei Köster Altona und wechselte 1989 zum Standort Bornkampsweg, der 2008 von Auto Wichert übernommen wurde. Seinen Platz und seine Berufung fand er

im Teiledienst, hauptsächlich am Barverkaufstresen. Der Slogan „Service mit Leidenschaft“ ist für ihn eine Lebensphilosophie. 720.812 Ersatzteile gingen bei ihm schon über den Tresen. Auf die Frage, was denn der Verkaufstresen sei, antwortet der 68-Jährige prompt und lacht: „Die H7-Glühlampen.“ Zwar werde heute weniger geschraubt und das Auto habe nicht mehr den gleichen Stellenwert wie früher besitzen würde, habe für Joachim Meesch die Automobilbranche noch Zukunft – so der überzeugte Autonarr. Seinem Enkelkind, das, wie er sagt, sein liebstes Hobby sei, würde er den Berufsweg trotzdem auch heute noch mit gutem Gewissen empfehlen. Auch wenn „E-Mobilität“ für ihn kein Thema mehr ist, schlägt sein Herz weiterhin für den Teilverkauf. „Mitarbeiter wie Joachim Meesch sind ein Glücksfall für uns“, sagt Bernd Glathe, Geschäftsführer Auto Wichert GmbH, „wir sind trotz vieler Mitarbeiter sehr familiär, auch für unsere Kunden. Und unser Motto ‚Service mit

Leidenschaft‘ wird von ihm gelebt, was toll ist. Ein 50-jähriges Betriebsjubiläum ist in der aktuellen Zeit eine Seltenheit – bei uns aber nicht. Wir haben viele Mitarbeiter, die schon über viele Jahre bei uns beschäftigt sind.“ Die goldenen 50 Jahre schlägt aber keiner, da ist Joachim Meesch der Spitzenreiter, der noch lange nicht an den Ruhestand denkt. Obwohl er mit 68 Jahren eigentlich schon im verdienten Rentenalter ist, hat er gerade wieder einen Ein-Jahres-Vertrag unterschrieben, weil er noch längst nicht aufhören möchte. „Ich bin gerne ein Teil der Wichert-Familie und es gibt ja noch immer Bedarf an Ersatzteilen“, erklärt Joachim Meesch, der zu seinem Firmenjubiläum von seinen Kollegen und Chefs erst zum HSV-Heimspiel entführt wurde und im Betrieb mit einer Goldenen Brems Scheibe für sein Lebenswerk geehrt wurde.

von Tina Feix ■

www.auto-wichert.de

Färöer Lachs

mit geräucherter Buttermilch und Dill

Zutaten für 4 Personen:

240 g	Färöer Lachsfilet-Medaillons (ohne Haut)
12 EL	Geräucherte Buttermilch
2 TL	Dillöl
12 Scheiben	Rettich
12 Scheiben	Radieschen
2 Prisen	feines Salz, evtl. dänisches Rauchsatz
	Kapuzinerkresseblätter
	Dill
	Butter

Zubereitung:

Den Lachs auf leicht gebutterte tiefe Teller setzen, diese mit Folie straff abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 50 °C Dampf für ca. 9 min im Ofen garen.

Die Buttermilch in einem Räucherofen kalt räuchern, d. h. erst die Rauchspäne entzünden und dann die Buttermilch hineinstellen; alternativ könnte man die Buttermilch mit Räucheröl und Rauchsatz abschmecken.

Das Dillöl aus 1 Bd. Dill und ca. 200 ml Traubenkernöl herstellen, dabei das Öl auf 70 °C erhitzen und dann mit dem abgezupften Dill mixen. Danach sofort durch ein feines Sieb passieren und kühl stellen.

Rettich schälen und mit den Radieschen dünn aufschneiden. Den Lachs dann auf den tiefen Teller setzen und mit der Buttermilch umgießen.

Rettich, Radieschen, Kresseblätter und Dill auf den Lachs setzen und mit dem Dillöl den Teller vollenden.



Foto: Götz Wäge - Fotograf

Rezept des Sternekochs Jens Rittmeyer aus dem Gourmetrestaurant N°4 im Navigare NSBhotel Buxtehude





Wenig Chichi, viel Geschmack

Neue Drinks, neues Design, neues Barfood: Nach drei Wochen Renovierung feierte die BRICKS Bar im Renaissance Hamburg Hotel Anfang Februar ein Re-Opening. Der Fokus der Lifestyle-Location im Industrial Style liegt dabei auf einheimischen Cocktails und Longdrinks.

Wenn man sich in einen der gemütlichen Sessel gekuschelt hat und einen Blick in die Barkarte wirft, fallen die neuen Namen der Drinks sofort ins Auge.

PLANTEN UN BLOMEN, SAFE HARBOR oder SAILOR'S NECK erinnern an Hamburg sowie die Nähe zu Hafen und Meer. „Unser neues Konzept basiert auf überwiegend deutschen Spirituosen“, erklärt Barchef Kevin Ruffing, verantwortlich für die neue Getränkekarte. „In Deutschland haben wir mittlerweile eine sehr große Vielfalt an Herstellern von Gin, Rum, Wodka, Likören & Co.

Wir haben regionale und lokale Produkte in unser Sortiment aufgenommen, um sie unseren Gästen näherzubringen.“ Bei der Kreation der Signature Drinks hat der





Fotos: Renaissance Hamburg Hotel

Saarländer viel ausprobiert, um das optimale Erlebnis zu bekommen – sowohl mit Blick auf den Geschmack als auch in Bezug auf die visuelle Aufmachung. Die Priorität liege jedoch eindeutig auf dem Inhalt: „Ich glaube nicht an viel Chichi. Unsere Drinks sollen geschmacklich überzeugen – und überraschen. Auch ohne ein Dutzend Zutaten.“ Dafür greift Ruffing auf klassische und moderne Spirituosen gleichermaßen zurück und zaubert daraus ganz neue Erlebnisse: „Helbing Kümmel ist ein Hamburger Klassiker, den viele nur pur kennen. Wir kombinieren ihn für unseren HAFENCITY HIGHBALL mit Apfel und Rosmarin, wodurch der Kümmelgeschmack angenehm eingebunden wird und die fruchtige Note im Vorder-

grund steht.“ Ähnlich überrascht FRAU ANNA, namentlich angelehnt an die Ehefrau des Asbach-Erfinders, auf Asbach-Basis: „Viele kennen den Weinbrand von ihren Großeltern. Tatsächlich erlebt Asbach seit Kurzem gerade bei jüngeren Konsumenten einen Aufschwung. Wir mixen die Spirituose u. a. mit Minze und Mango-Limonade, was zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis führt.“

Zuckerwatte, Pfefferkörner und hausgemachte Chips

Auch auf die nötigsten Zutaten reduziert und optisch ein absoluter Hingucker: ST. PAULI NIGHTS aus Veilchenlikör, Prosecco und Holunder. Ruffing serviert den

violetten Drink in einem großen Wein-
glas mit Papierstrohalm – garniert mit
Zuckerwatte, die „mit ihrer Süße perfekt
zur Säure des Drinks passt“. Und: „Gäste,
die diesen Drink am Nachbartisch sehen,
wollen ihn auch sofort probieren.“

Darüber hinaus präsentiert die BRICKS
Bar zukünftig eine neue Gin & Tonic-
Karte. Neben den bekannten Hamburger
Gin-Sorten wie Tonka Gin oder Gin Sul
gibt es beispielsweise auch Ferdinands
Saar Dry Gin aus dem Saarland oder
Boar Gin aus dem Schwarzwald. „Bei uns
schaffen es nur Gins auf die Karte, die
mich wirklich überzeugen. Statt der üb-
lichen Gin Tonics wollte ich Getränke
kreieren, die mit wenigen Zusätzen wie
Gewürzen, Kräutern und Früchten zu ei-
ner Entdeckung werden. Um die beste
Kombination zu finden, habe ich mich
durch zahlreiche Tonics probiert und
mit roten Pfefferkörnern, Zimt, Grape-
fruit, Muskatnuss oder Ingwer und Min-
ze experimentiert“, erklärt Ruffing die
Entstehungsgeschichte der acht Gin-
Kreationen. Dabei sei ihm wichtig ge-
wesen, dass die Gäste sich wiederfinden
und nicht vor „völlig abgefahrenen Neu-
heiten“ sitzen.

Ähnlich ist Küchenchef Steffen Arndt
bei der Barfood-Karte vorgegangen. Ne-
ben dem klassischen BRICKS Burger mit
Rindfleisch oder Süßkartoffel-Pommes
mit verschiedenen Toppings gibt es ab
sofort auch gesunde Snacks wie eine Qui-
noa Bowl, den Superfood-Salat oder ein
Dreierlei an Tacos. Ein Snack, der immer
geht, ist die Tüte hausgemachter Kartof-
felchips mit Dip für zwei Euro.

Übrigens gibt es von Montag bis Frei- tag eine Happy Hour von 18 bis 19 Uhr.

Neben all den Neuheiten bleibt eine Sa-
che auch in Zukunft gleich: das For-
mat BRICKS BEAT, bei dem talentierte,
meist noch unbekanntere Künstler aus
Deutschland jeden Donnerstagabend ab
18 Uhr Live-Musik präsentieren.

von Christian Achmann ■

www.renaissancehotels.com

5. Hamburger Jahreszeit eingeläutet

Am letzten Wochenende im Januar fand der feierliche Anstich des diesjährigen Senatsbocks statt. Dieser Einlass wurde gleich zweimal zünftig gefeiert: zum einem im Museum für Hamburgische Geschichte, zum anderen im BLOCKBRÄU an den St. Pauli Landungsbrücken.

Am Freitag übernahm diese ehrenvolle Aufgabe Andreas Dressel, Finanzsenator der Freien und Hansestadt Hamburg. Als das erste Fass des Ratsherrn Senatsbocks für den Verzehr freigegeben wurde, waren rund 600 Gäste mit dabei. Vor rund 70 Jahren gab es in Hamburg neben Frühling, Sommer, Herbst und Winter eine fünfte Jahreszeit – die Bockbierzeit. Diese Tradition wurde 20 Jahre später eingestellt und erst 2014 wieder aus dem Dornröschenschlaf geholt. Um den Brauch wiederzuerwecken, aber gleichzeitig ein zeitgemäßes Ge-

schmackserlebnis zu schaffen, haben sich acht Braumeister im Senatsbock Verein zusammengeschlossen. Neben dem BLOCKBRÄU, der Ratsherrn Brauerei, dem Brauhaus Joh. Albrecht, der Gröninger Privatbrauerei und der Kehr wieder Kreativbrauerei sind in diesem Jahr erstmalig die Landgang Brauerei, die ÜberQuell Brauwerkstätten und das Wildwuchs Brauwerk dabei. Seither gibt es von jeder Brauerei eine eigene Interpretation der starken, schwarzen, norddeutschen Spezialität, die die Herzen von Bierliebhabern höher schlagen lässt.



Thomas Kunst (Braumeister der Ratsherrn Brauerei) und Finanzsenator Andreas Dressel

Foto: Andreas Lorenz



NDR-Moderator Hinnerk Baumgarten und Schauspielerin Caroline Kiewewetter



Thorsten Lausch, Miss Hamburg Pricilla Klein und Mister Bremen Adriaan van Veen



Christine Deck und Ella Deck



Moderatorin Sabine Stamm

Traditioneller Anstich im BLOCKBRÄU

Am Samstag stach dann Fernsehmoderator Karl Dall unter Anleitung des Brauers Thomas Hundt das Fass des traditionellen Senatsbocks in der Gasthausbrauerei BLOCKBRÄU an den St. Pauli Landungsbrücken an. Mit den Worten „Die Krüge hoch, die Kehlen weit, es ist wieder Senatsbockzeit!“ wurde der Senatsbock freigegeben. Gemeinsam stießen dann 400 Bierhumpen, voll mit Senatsbock, an. „Das Bier ist eng mit der Geschichte unserer Hansestadt verbandelt“, erklärte Karl Dall. Auch Ralf Hansen, Geschäftsführer des BLOCKBRÄU, schwärmte vom Senatsbock: „Wir haben die Bierrezeptur in den letzten Jahren immer weiter verfeinert und einen kräftigen, aromatischen Senatsbock 2019 gebraut. Dass das Bier schmeckt und Anklang findet, zeigen uns die vielen Senatsbockfans, die bereits seit dem ersten Anstich vor vier Jahren dabei sind.“

von Christian Achmann ■

www.senatsbock.de



Die Hamburger Bierkönigin Sarah Henningsen und Karl Dall beim Senatsbockanstich

Hamburger
**BIER
KÖNIGIN**
★ 2019 ★

13. April 2019, um 19:00 Uhr

Jede Stimme zählt. Sie entscheiden an diesem Abend mit, wer dieses Jahr Hamburgs neue Bierkönigin wird. Jetzt einen Tisch reservieren!

BLOCKBRÄU

Das Brauhaus an den Landungsbrücken.

Bei den St. Pauli-Landungsbrücken 3 | Jetzt reservieren: Tel. 040 44 40 500 - 0 | www.block-braeu.de

Zu gut für die Tonne

Das Mindesthaltbarkeitsdatum des Quarks ist abgelaufen, der Apfel hat braune Stellen und in einer Ecke des Kühlschranks träumt ein vergessener Käse vor sich hin. Ab in die Tonne? Ein Drittel der gesamten Nahrungsmittelproduktion wird weggeschmissen. Verschwendung findet in allen Etappen eines Produktes statt: beim Anbau, in der Industrie, im Handel und beim Verbraucher. Grund genug, Anregungen zu geben und Impulse zu setzen.

Jedes Jahr landen allein in Deutschland 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in der Mülltonne. Nicht nur private Haushalte, sondern vor allem Restaurants und Hotels mit All-you-can-eat-Buffets zählen zu den großen Wegwerf-Sündern.

Aus Dänemark kommt eine Idee der digitalen Lebensmittelrettung, die inzwischen in ganz Deutschland Mitmacher findet. Allein in Hamburg beteiligen sich gegenwärtig über 350 Hotels und Restaurants, Tendenz steigend. Das Prinzip ist

simpel: Über die Plattform <https://toogoodtogo.de> können gastronomische Betriebe jeder Art vergünstigt das Essen anbieten, das im Tagesgeschäft nicht verkauft werden konnte. Die Kunden laden die App kostenlos herunter, sehen, welche Geschäfte in ihrer Nähe Portionen anbieten, und kaufen gemütlich über die App. In der Hansestadt nutzen dieses Konzept mittlerweile schon 25.000 Hamburgerinnen und Hamburger.

Erfreulich populär in der Hansestadt ist Foodsharing, eine Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert. Sie rettet ungewollte und überproduzierte Lebensmittel in privaten Haushalten sowie von kleinen und großen Betrieben. Über lokale Foodsharing-Communities werden die Lebensmittel angeboten, die andere Community-Mitgliedern abholen. Die Kontaktvermittlung erfolgt über die Foodsharing-Plattform, hier vernetzen und koordinieren sich die Lebensmittelretter. Mittlerweile ist die Initiative zu einer internationalen Bewegung mit über 200.000 registrierten Nutzern in Deutschland, Österreich, der Schweiz und weiteren europäischen Ländern herangewachsen.

Jeder Deutsche wirft jeder jährlich 82 Kilo Essen weg. Laut einer Studie des Instituts der deutschen Wirtschaft sind fehlende Wertschätzung von Lebensmitteln, mangelndes Wissen über Lagerung, Einkaufsverhalten und mögliche Verwendbarkeit abgelaufener Lebensmittel die Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln. Doch hier steckt eine gute Nachricht drin, denn wir haben es selbst in der Hand, dieser Art Vernichtungswahn ein Ende zu setzen.



Foto: WWF



Und hierfür ein paar Anregungen und Tipps:

- Zu gut für die Tonne – unter diesem Slogan informiert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) darüber, wie sich Lebensmittelabfälle vermeiden lassen. Serviert werden kreative Kochideen für Übriggebliebenes, bereitgestellt unter anderem von Sterneköchen und anderen prominenten Kochpaten wie Sarah Wiener, Johann Lafer, Daniel Brühl sowie vielen Hobbyköchen. Das Ganze gibt es auch als kostenlose App. Die Recherche ist denkbar einfach. Es reicht, eine Zutat einzugeben, und ab geht die Suche. Die ist appetitanregend und kreativ, so beispielsweise: aus Bratresten ein Drei-Sterne-Menü kochen. www.zugutfuerdietonne.de
- Einkaufszettel schreiben: Er ist ein verlässlicher Begleiter im Angebotsdschungel, damit man den Überblick behält. Funktioniert auch auf dem Smartphone. Vorsicht vor Großpackungen und verlockenden Vorteilsangeboten.
- Tatort Kühlschrank: Ältere Lebensmittel gehören nach vorn und damit in den Blickpunkt. Vermeiden Sie UFOs im Tiefkühlschrank (Unidentified Frozen Objects). Dagegen hilft Beschriftung.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist kein Wegwerfdatum, sondern eine Empfehlung des Herstellers. Bis zum angegebenen Datum garantiert er die spezifischen Eigenschaften des Pro-

dukts wie Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert. Mit Ablauf des MHD ist ein Lebensmittel also nicht automatisch schlecht. Vertrauen Sie Ihren Augen, Ihrer Nase und Ihrem Mund. Achtung bei Produkten wie Hackfleisch, frischem Geflügel und Fisch: Ist hier das Verbrauchsdatum überschritten, gibt es leider nur noch eines: ab in die Tonne.

Die Verbraucherzentrale Hamburg hat eine Checkliste herausgegeben, mit deren Hilfe jeder schnell erkennt, ob Lebensmittel „noch gut sind“. Zu jedem Lebensmittel gibt es zusätzlich auch Frischhalte- und Lagertipps. In der Checkliste werden rund 30 Lebensmittel von A bis Z aufgeführt, bei denen ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum nicht automatisch zur Entsorgung führen muss. Weitere Informationen zu Anzeichen, ab wann ein Lebensmittel ungenießbar ist, werden genannt.

Das ABC Plakat zur Lebensmittelrettung passt gut in die Kantine oder in die Küche.

Die Checkliste „So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind“ kann unter www.vzhh.de/media/1776 kostenlos heruntergeladen werden. Die Liste ist auch als handlicher Flyer zum Ausklappen für 1,00 Euro, zuzüglich Porto und Versandkosten, im Online-Shop der Verbraucherzentrale Hamburg erhältlich.

- Schöne Feste ohne Reste: Lebensmittelrettung beginnt bei der Planung. Steht die Menüplanung der Party, kann man die exakten Mengen des Einzukaufenden ermitteln. Dabei muss nicht jeder Gast von jeder Speise satt werden können. Es kommt auf die richtige Gesamtmenge an. Dafür gibt's den Partyplaner, der für's Schulfest, die Familienfeier oder die Einweihungsparty in wenigen Schritten die ideale Menge an Speisen errechnet: www.zugutfuerdietonne.de/praktischehelfer/partyplaner
- Lebensmittel-Retter-Neueinsteigern empfiehlt sich ein Abfall-Tagebuch, das hilft, eigenes Einkaufs- und Verbrauchsverhalten zu analysieren.
- Selbst wenn es paradox klingt: Wer saisonale und regionale Produkte häufig auf Märkten oder direkt beim Erzeuger kauft, bezahlt am Ende nicht mehr als beim Discounter. Bewusst eingekaufte kleine Mengen und gut verwertete Reste sparen. Hinzu kommen kürzere Transportwege, weniger Verpackung und etwas Unbezahlbare: ein gutes Gewissen.

von Brigitte Menge ■

www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/das-grosse-wegschmeissen/
www.toogoodtogo.de
www.foodsharing.de
www.zugutfuerdietonne.de

Erstes 25hours im neuen Look

Vor rund 15 Jahren eröffnete das Number One in einem ehemaligen Kontorhaus in Hamburg-Bahrenfeld – jetzt bekam es eine Grundsanierung verpasst und erstrahlt im neuen Glanz. Alle öffentlichen Bereiche im Erdgeschoss mit Restaurant, Lobby und Shop sowie dem Tagungs- und Eventbereich wurden umgebaut bzw. modernisiert. Das Herzstück des Hotels ist das Restaurant speisebar, das jetzt mit einem Design aus warmen, erdigen Tönen mit Goldakzenten, schwungvollen Formen und eleganten Vintage-Möbelstücken aus hochwertigem Leder zu klassischen Drinks und hausgemachter Number One Currywurst einlädt. „Die Idee ist es, in der Nachbarschaft von morgens bis in die Abendstunden kleine Speisen und Getränke zu einem fairen Preis zu bieten, nicht nur für Hotelgäste, sondern auch insbesondere für das Umfeld des Otto-von-Bahren-



Das neue Restaurant speisebar

park. Täglich gibt es ein Tagesgericht für unter 10 Euro, ganz bewusst, um auch die vielen Menschen im Quartier zu erreichen“, so 25hours-Mitbegründer Kai Hollmann. Übrigens sollte man unbedingt die hausgemachten Saucen mit Malzbier und Curry oder Trüffel-Mayonnaise kosten.

www.25hours-hotels.com/hotels/hamburg/number-one

Gastro-News

Koch der Deutschen Nationalmannschaft jetzt im Hyatt

Felix Markwardt ist neuer Küchendirektor im Park Hyatt Hamburg und verantwortlich für alle gastronomischen Bereiche des Hotels. Dazu zählen das Apples Restaurant & Bar, die Park Lounge sowie der Veranstaltungs- und Cateringbereich des Luxushotels. Zu seinem Team gehören ca. 30 Köche, die sich um das leibliche Wohl der Gäste im Park Hyatt Hamburg kümmern. Wenn es seine Zeit erlaubt, begleitet Markwardt als Leitender Koch die Deutsche Nationalmannschaft auf wichtigen Turnieren weltweit. Der 33-Jährige legt weiterhin Wert auf die Verarbeitung einheimischer



Felix Markwardt

Produkte und die gute Zusammenarbeit mit Bauern und Produzenten aus der Region, freut sich aber auch darauf, neue Ideen einzubringen und persönliche Akzente zu setzen.

www.parkhyatthamburg.com

Lakeside jetzt mit einem Stern

Der Guide Michelin, einer der wichtigsten Restaurantführer der Gastronomie-Szene, hat bei seinen neuesten Bewertungen der besten Adressen Deutschlands das Lakeside bewertet. Das Fine Dining Restaurant im Fünf-Sterne-Superior-Hotel The Fontenay wurde nach nicht einmal einem Jahr seit der Eröffnung im März 2018 mit einem Stern ausgezeichnet. „Die Auszeichnung ist eine wunderbare Bestätigung, dass wir das Restaurant als kulinarisches Gesamtkonzept auf einen guten Weg gebracht haben – und zugleich bedeutet er natürlich für alle Beteiligten einen Ansporn für die Zukunft“, so Chefkoch Cornelius Speinle. „Die gesamte Crew freut sich über diese Anerkennung nach so kurzer Zeit“, ergänzt Thies Sponholz, Geschäftsführer der Direktor im The Fontenay.

www.thefontenay.de



Das Team vom Lakeside Restaurant im The Fontenay: Chef-Pâtissier Marco D'Andrea, Chef-Sommelière Stefanie Hehn, Chefkoch Cornelius Speinle und Restaurantleiter Michel Buder (v. l. n. r.)

Betty Rosé von
Rockabilly Weinkult

Lieblingswein

Lässiger Look, köstlicher Inhalt mit einem Duft nach Erdbeere, Himbeere und einem frischen Hauch von Minze. Beeren und Birne am Gaumen mit toller Struktur. Perfekt für die ersten warmen Tage: Betty Rosé von Rockabilly Weinkult. Diesen leckeren Tropfen im ungewöhnlichen Gewand gibt es exklusiv in Hamburg bei Lieblingswein in Alsterdorf, den Spezialisten für richtig gute Weine. In dem gemütlichen Ladengeschäft an der Alsterdorfer Straße 192b sind unter einem Dach das Büro von Deutschmann Kommunikation und ein kleiner Eventbereich, wo man praktischerweise direkt vor dem großen Weinregal sitzt und, ehe man sie kauft, gleich noch vorher die Rebensäfte verkosten kann. Viele der Lieblingsweine kommen aus der Südpfalz, aber eben nicht nur. Das Team um Nina Deutschmann, Matthias Kühn und Hund Loki hält Augen und Ohren offen, um Leckerer und Spannendes zu entdecken. Darüber hinaus präsentieren auch andere interessante Menschen ihre Lieblingsweine wie Winzer und Köche, Schauspieler und Künstler, Weitgereiste und Lokalhelden. Den Wein kann man auch bestellen oder als Care-Paket abonnieren, sodass jeder Monat eine schöne Überraschung bringt.

www.lieblings-wein.com



Frischer Wind im waterkant

Niko Hoffeins ist seit Anfang des Jahres neuer Küchenchef des Restaurants waterkant im Empire Riverside Hotel. Dort sorgt der gebürtige Hamburger zusammen mit dem ebenfalls neuen Souschef Stephan Seele für ein vielfältiges, kulinarisches Angebot. „Ich freue mich sehr, dieses junge, motivierte Team zu leiten, und bin begeistert von dem Konzept des Restaurants – ehrliche Küche mit hochwertigen, saisonalen Zutaten, die in der offenen Showküche frisch vor den Augen der Gäste zubereitet werden“, sagt Niko Hoffeins. „Dabei werde ich meinen eigenen Kochstil – nachhaltige, saisonale Gerichte, frisch, aromatisch und ohne viele Spielereien – mit einfließen lassen. Auch den Gedanken des Meal-Sharings möchte ich zukünftig noch ausbauen und weiterentwickeln.“

www.empire-riverside.de

Foto: Empire Riverside Hotel



Niko Hoffeins

Mehr Geld für Hamburger

Die Angestellten in den Hamburger Hotels und Gaststätten erhalten ab April mehr Geld. Wie der Dehoga und die Gewerkschaft NGG mitteilten, sollen die Entgelte um 4,5 Prozent im Durchschnitt steigen. Der Tarifabschluss ermöglicht es u. a. den Fachkräften schneller in eine höhere Vergütungsgruppe eingestuft zu werden. Doch auch der Nachwuchs soll profitieren, die Vergütung wird voraussichtlich im ersten Lehrjahr um 30 Euro steigen, im zweiten und im dritten Lehrjahr dann sogar um 50 Euro.

www.dehoga-hamburg.de

Co-Brew der Hamburger Art

Wer schon einmal in den Hamburger Schanzenhöfen war und tief eingatmet hat, der weiß, dass geröstete Kaffeebohnen und Malzduft aus dem Sudhaus einfach richtig gut zusammenpassen. Dieses Dream-Team gibt's jetzt auch aus der Flasche. Die äthiopischen Bohnen aus Kochere von elbgold sorgen für Noten von Bergamotte und Jasmin. Sanft verschmelzen diese mit Nuancen von Pflaume, Nelke, Banane und Karamell im belgischen Quadrupel von Ratsherrn. Ein Co-Brew mit kräftigen 9,5 Vol.-%, das exklusiv in der Lagerstraße im Craft Beer Store und bei elbgold erhältlich ist – aber nur solange der Vorrat reicht!

www.elbgold.com

www.ratsherrn.de



Genuss auf hoher See

Der Drei-Sterne-Koch Kevin Fehling vom „The Table“ in Hamburg wird künftig auch auf hoher See für kulinarische Genüsse sorgen. Auf der „MS Europa“ soll er im Gourmet-Restaurant „The Globe“ Klassiker modern interpretieren. „Ich freue mich auf eine Ära neuer Entdeckungen“, sagt Kevin Fehling, der ab jetzt 20 Tage im Jahr selbst an Bord des Luxusliners sein wird. Die restliche Zeit soll ein Vertreter aus Fehlings Team die Kochmütze aufhaben. Darüber hinaus entsteht ein zusätzliches Restaurant: das „Pearls“ auf Deck 7 mit einer Außenterrasse, das Variationen von Seafood und Tapas anbieten soll.

www.hl-cruises.de; www.thetable-hamburg.de

Foto: Hapag-Lloyd Cruises



Kevin Fehling

von Marie Weiß ■



Fotos: Stefan Groenewald

Wie schmeckt die Zukunft?

Eindeutig nachhaltig, oft vegan und regional, und manchmal exotisch. Pasta aus Erbsen und Bohnen, Energieriegel aus Insektenmehl oder Marmelade in der Tube waren einige der Highlights im vergangenen Jahr. Und auch am 20. Mai wird es garantiert spannend, wenn sich rund 70 Startups in der Hamburger Handelskammer beim Food Innovation Camp 2019 versammeln.

Zum dritten Mal veranstaltet Hamburg Startups in Kooperation mit dem Startup Spot das Food Innovation Camp (FIC) und präsentiert Hamburg als deutschen Hotspot der Food- und Gastro-Szene mit Innovations-Charakter. Als prominente Experten sind die zweite Bürgermeisterin der Hansestadt, Katharina Fegebank, TV-Koch Christian Rach und Höhle der Löwen-Investor Ralf Dümmel mit an Bord. Neu ist in diesem Jahr das After-Work-Ticket als perfekter Einblick für Foodies.

Die ersten beiden Food Innovation Camps 2017 und 2018 feierten bereits große Erfolge: Mit insgesamt über 2.500 Besuchern, rund 170 Ausstellern, über 1.000 Matchmaking-Gesprächen zwischen Startups und Investoren haben gezeigt, welchen wichtigen Stellenwert das Thema in Hamburg und ganz Deutschland besitzt. Auch 2019 setzt das Camp neue Trends rund um das Thema Food. Der Messeteil bietet bis zu 80 innovativen Ausstellern

Platz, um ihre neuartigen Produkte vorzustellen. Von Neuheiten aus dem Food und Beverages Segment bis hin zu Food-Tech, Logistik und Hospitality wird das Fachpublikum fündig. In der neuen Beauty-Lounge werden das erste Mal nachhaltige Beauty- und Health-Produkte zu sehen sein. Das Rahmenprogramm bietet Talks zu innovativen Food-Themen und Workshops zu Themen wie Finanzierung, Patente, Legal-Themen, Marketing etc. sorgen für ausgiebigen Know-how-Transfer.

Für ein zielgerichtetes Networking sorgen Speeddatings und Matchmakings zwischen innovativen Startups und Vertretern des Groß- und Einzelhandels, Investoren, Kooperationspartnern und der Gastronomie. Eine Pitch-Bühne bietet Startups die Möglichkeit, sich vor Entscheidern des Lebensmitteleinzel- und Großhandels, der Gastronomie und potenziellen Investoren zu präsentieren. Zum Abschluss des Tages werden zwei „Food-Startups des Jahres“ in den Kategorien NEWCOMER und BESTES PRODUKT gekürt.

von Tina Feix ■

www.hamburg-startups.net/food-innovation-camp-2019



Hans-Jürgen Moog, Jeanette Lenski, Sanja Stankovic und Ralf Dümmel (v. l. n. r.)

Hamburg Startups ist die führende unabhängige Startup-Plattform im Norden und setzt sich für eine effektive Vernetzung und Darstellung der Szene ein. Neben verschiedenen Event-Formaten, wie dem Startups@Reeperbahn Pitch und dem Hamburg Startups Mixer, hat das Team um die Gründerinnen Sina Gritzuhn und Sanja Stankovic eine Plattform ins Leben gerufen, die eine transparente Darstellung aller Hamburger Startups bietet.

KÖNIGLICH - FESTLICH - KÖSTLICH

PRESSE *Ball* BERLIN

SOMMERGALA

17. AUGUST 2019

Große Orangerie

SCHLOSS CHARLOTTENBURG

BAROCKFEUERWERK TROPICANASHOW
LED AKROBATIK GAUKLER, AKROBATEN & FABELWESEN
FEUERSHOW WASSERSPIELE DISKOTHEK
GRILL-SPEZIALITÄTEN
KÜHLE DRINKS & FRUCHTIGE COCKTAILS



GALADINNER



KATE RYAN



BAROCKFEUERWERK

ILLUMINATION VON BOEHLKE LICHTDESIGN

KARTEN HOTLINE

030 351 03 446

INFOS & TICKETS

WWW.SOMMERGALA.COM

Ausschreibung für Auszeichnung

Der Holger-Cassens-Preis wird 2019 zum elften Mal von der Mara und Holger Cassens-Stiftung in Kooperation mit der Patriotischen Gesellschaft von 1765 verliehen. Der mit 10.000 Euro dotierte Preis zeichnet Projekte in Hamburg aus, die jungen Menschen in benachteiligten Lebenslagen Bildungs- und Kulturangebote machen. In den Projekten sollen in beispielhafter Weise mehrere Beteiligte zusammenarbeiten. Bewerbungsfrist ist der 31.05.2019.

www.patriotische-gesellschaft.de

100 Jahre Volksbühne Hamburg

2019 ist ein bedeutendes Jubiläumsjahr in Hamburg – nicht nur die Universität, die Bücherhallen, die Volkshochschule und Elbkinder gründeten sich vor 100 Jahren, auch die Volksbühne Hamburg e. V., die für „Kultur für alle!“ stand. Nicht länger sollte ein Theaterbesuch ein Privileg des Bürgertums sein. Mittlerweile ist sie mit über 23.000 Mitgliedern die größte Besucherorganisation Deutschlands, hat über 40 Hamburger Theater im Angebot und kann nicht nur auf die Mitgliederstärke stolz sein, sondern ebenso auf die oft Jahrzehnte lange Zugehörigkeit. Das ganze Jahr wird das Jubiläum mit verschiedenen Events gefeiert, wie z. B. am 23.03. mit der Jubiläumsfeier und der Aufführung „Wer hat Angst vor Virginia Woolf“ im Deutschen Schauspielhaus.

www.inkultur.de

Kultur-Zeit



Foto: Jens Schlenker

ELBJAZZ mit Staraufgebot

Neben beliebten Künstlern wie die NDR Bigband & Randy Brecker sowie Joja Wendt sollten sich alle Fans von Jamie Cullum für den 31. Mai ein dickes Kreuz in ihren Kalender machen.

Dann wird der britische Künstler eines seiner wenigen diesjährigen Konzerte in Deutschland geben – und das vor der einmaligen Kulisse des Hamburger Hafens, auf der Hauptbühne inmitten des Werftgeländes von Blohm+Voss. Mit 10 Millionen verkaufter Alben ist Cullum der erfolgreichste Jazzmusiker Großbritanniens. Neben seinem musikalischen Talent wird

er dem Publikum auch als Entertainer eine großartige Show bieten. Darüber hinaus locken im diesjährigen ELBJAZZ-Programm viele weitere, internationale Acts – Newcomer wie große Namen. Die genaue Übersicht findet man auf der Website.

www.elbjazz.de



Foto: MicVim Etienne Photography

Jamie Cullum

Wanderausstellung im stilwerk

Re:Form – eine stilwerk Hommage an 100 Jahre Bauhaus – tourt zum Bauhaus-Jubiläum durch stilwerk Designhäuser in Hamburg, Berlin und Düsseldorf. Das Bauhaus – eine der wichtigsten Schulen der Moderne – wird 100. Zum Jubiläum feiert das stilwerk die Gestaltungssikone mit dieser Wanderausstellung, entwickelt vom Künstler-Trio Olff Appold, Kai Brüninghaus und Jürgen Sandfort. Das Ziel: die Historie des Bauhauses mit zeitgenössischen Bildwelten und Techniken neu zu formulieren und visuell mitreißend darzustellen. Ab dem 8. Mai können die Besucher im Rahmen des Hamburger Architektur Sommers die rund 80 Kunstwerke zum Thema Bauhaus-Design einen Monat lang bis zum 8. Mai, im stilwerk Hamburg erleben – flankiert von Originalmöbeln, Formzitatn und heutigen Produktinnovationen von Bauhaus-inspirierten Möbel- und Lifestyle-Marken.

www.stilwerk.com



Fotos: Appold Brüninghaus Sandfort

Künstlerisch reformierte Bauhaus-Objekte wie die L61 Saturn Tischleuchte von TECTA (links) und der B40E Breuer Stuhl von TECTA und die Bauhaus-Tapete von Rasch und Sikkens (rechts) gibt es ab Mai im stilwerk zu sehen.



Christian Schad, Halbakt, 1929

Kunst der 20er Jahre

Das Bucerius Kunst Forum widmet sich bis zum 19.05. mit „Welt im Umbruch. Kunst der 20er Jahre“ der kurzen Epoche zwischen den Weltkriegen. Die Ausstellung beleuchtet diese Zeit der Extreme anhand von rund 60 Gemälden und 180 Fotografien der Neuen Sachlichkeit bzw. des Neuen Sehens, die hier erstmals in direkte Beziehung zueinander gesetzt werden. In der Gegenüberstellung spürt die Ausstellung den Wechselbeziehungen zwischen den Medien nach und rückt zugleich einen Stil in den Mittelpunkt, der zur führenden Kunstrichtung der Weimarer Republik wurde. Gezeigt werden Werke von Künstlern wie Otto Dix, Hannah Höch, László Moholy-Nagy, Albert Renger-Patzsch, Christian Schad und August Sander. Die Ausstellung findet im Rahmen des Jubiläumsjahres „100 Jahre bauhaus“ statt.

www.buceriuskunstforum.de

Feinster Indie-Rock

Für ein Land, das so abgeschieden liegt wie Australien, ist es beeindruckend, wie bekannt „Down Under“ für seine musikalische Progressivität und Vielfalt ist. Von Karnivool über Tame Impala und Hiatus Kaiyote bis zu Twelve Foot Ninja, Kimbra, Closure in Moscow und mehr. Instrumentaler Post-Rock ist dabei das Markenzeichen von sleepmakeswaves. Sie sind bekannt für ihre donnernden, klingenden Sequenzen, einprägsamen Melodien und das elektronische Flair auf der Bühne. Mit COG & sleepmakeswaves gehen nun im März zwei der einflussreichsten Alternative-Bands Australiens erstmals gemeinsam auf eine Headliner-Tour durch Europa. Bei uns sind sie am 26.03. im headCRASH am Hamburger Berg 13 zu sehen.

www.headcrash-hamburg.com

Skiffle Track Jazz-Abend

Ein schleifender Rhythmus von Banjo, Gitarre, Bass, Mundharmonika und Waschbrett. Hier geht's um Skiffle. Die oftmals auf unkonventionellen Instrumenten gespielte Musik entstand in den 1920er-Jahren und greift auf Folk-, Country-, Blues- und Jazzelemente zurück. Seit 1974 hat sich Skiffle Track diesem Genre verschrieben. Die Band erinnert an charismatische Größen wie Ken Colyer oder Lonnie Donegan, den „King of Skiffle“. Kern dieser Musik ist nach wie vor der ursprüngliche Skiffle, den die Band anreichert mit Jazz- und Folksongs, ab und zu auch etwas rockig interpretiert. Im Rahmen der Jazz-Abende, die in Zusammenarbeit mit der Gesellschaft Swinging Hamburg e. V. gestaltet werden, lädt die Handwerkskammer Hamburg in den Bauhüttenaal am Holstenwall 12 zum Konzert von Skiffle Track. Die Karten kosten 12 Euro und können nur an der Abendkasse gekauft werden.

www.hwk-hamburg.de

Schleswig-Holstein Musikfestival

Das SHMF vom 6. Juli bis zum 1. September ist in jeder Hinsicht das internationale Kulturereignis Deutschlands und stellt in diesem Jahr die Stargeigerin Janine Jansen und den Komponisten Johann Sebastian Bach in das Zentrum seines Programms. Große Dirigenten wie Sir Simon Rattle kehren zurück. Nach 25 Jahren ist außerdem Evgeny Kissin, einer der bedeutendsten Pianisten der Gegenwart, wieder dabei. Zu Gast sind Solistinnen und Solisten wie Nigel Kennedy oder Renaud Capuçon. Das SHMF begrüßt darüber hinaus Ensembles wie Die Deutsche Kammerphilharmonie Bremen und das NDR Elbphilharmonie Orchester. Erfolgreiche SHMF-Formate wie das Strandkorbkonzert, Zoom und Backstage ermöglichen neue Perspektiven auf Musik. Besonderes Highlight ist das Abschlusskonzert, bei dem der Disney-Filmklassiker „Fantasia“ von 1940 mit Live-Musik in der Sparkassen-Arena-Kiel gezeigt wird.

www.shmf.de/de/Festival

Werner Rennen 2019

Nach der erfolgreichen Neuauflage kehrt Europas größtes Motorsportfestival im kommenden Jahr zurück. Vom 29. August bis zum 1. September 2019 verwandelt sich der Flugplatz in Harthenholm wieder in eine große Party mit viel Gummi, Bier und Musik! Der offizielle Vorverkauf der heißbegehrten Blitzbucher-Karten läuft bereits – nur solange der Vorrat reicht.

www.werner-rennen.de

Foto: Nicolai Brumm / CS



von Christian Achmann ■

Umjubelte Premiere in Hamburg

Anfang März feierte die einzige von Tina Turner autorisierte und von Stage Entertainment entwickelte Produktion TINA – DAS TINA TURNER MUSICAL Deutschlandpremiere im Hamburger Stage Operettenhaus. Schon während der Vorstellung gab es immer wieder minutenlange Begeisterungstürme.

Als Tina Turner nach der umjubelten Premierenvorstellung die Bühne betrat, gab es kein Halten mehr: „Ich bin restlos begeistert! Diese Show bedeutet mir sehr viel, und ich freue mich, dass sie auch vom deutschen Publikum so gefeiert wird. Es war mir von Anfang an sehr wichtig, meine ganze Geschichte authentisch auf die Bühne zu bringen. Kristina hat ihre eigene Version von Tina gefunden, was perfekt zur Hamburger Produktion passt. Sie hat definitiv Talent und Hingabe, und ich habe ihr sehr gerne auf der Bühne zugesehen. Ich wünsche TINA eine richtig tolle Zeit in Hamburg auf der Reeperbahn!“

Erzählt wird die bislang noch nie erzählte Geschichte der Frau, die es wie keine zweite Künstlerin wagte, die Grenzen von Alter, Geschlecht und Hautfarbe zu sprengen. Von ihren bescheiden Anfängen in Nutbush, Tennessee, über ihre Verwandlung bis zu ihrem Aufstieg zur international gefeierten und geliebten Rock-Ikone. Die Zuschauer erlebten Einblicke in den Menschen hinter der öffentlichen Tina Turner, verwoben mit den persönlichsten Songs und größten Hits aus unterschiedlichen Lebensphasen. Mit der Deutschlandpremiere hat die stimmungswalige Show vom Londoner Westend nun auch Einzug in die Musicalmetropole Hamburg gehalten und ließ die mehr als 1.200 Gäste nach der Premiere sich förmlich mit Lobeshymnen überschlagen, wie beispielsweise Peter Lohmeyer: „Es hat mir sehr gut gefallen! Es war ein Einblick in das Leben einer Frau, die Generationen begleitet hat. Was diese Hauptdarstellerin und dieses ganze Musical geschafft haben, ist wahnsinnig. Man hat Spaß und es war gleichzeitig berührend. Mehr will ich nicht vom Theater!“ Auch Laith Al-Deen sagte begeistert: „Es hat mir sehr gut gefallen! Die Geschichte ist wirklich schön erzählt. Die Dramaturgie funktioniert wirklich gut und es gibt dieses unfassbare Finale, an dem man wirklich nicht vorbei kommt, sodass ich allen raten würde, es sich anzuschauen!“ Heinz Hoenig pflichtete dem bei und sagte: „Wer Tina kennenlernen möchte und den Hintergrund, warum sie auch heute noch so groß ist, der geht einfach in die Show ‘rein!“ Besonders hervorgehoben wurde bei den meisten Gästen die Hauptdarstellerin Kristina Love. Daniela Ziegler schwärmte: „Ich bin begeistert von dem Abend. Es ist immer schwer eine biografische Geschichte nachzuerzählen, aber Kris-



Tina Turner



Jannick Schümann



Daniela Ziegler

Fotos: Stage Entertainment

tina Love war eine Bombe!“ Auch Susan Sideropoulos und Peter Illmann waren besonders von der Hauptdarstellerin sehr angezogen: „Ich fand die Darstellung und vor allem die Hauptdarstellerin absolut fantastisch“ und „es war grandios. Die Hauptdarstellerin ist gigantisch!“ Jungschauspieler Jannick Schümann nahm sich sofort vor, bald wiederzukommen. „Ich fand das Musical großartig! Vor allem die Hauptdarstellerin war fantastisch! Sie ist Tina Turner und hat uns Tränen und Gänsehaut beschert. Ich freue mich schon jetzt darauf, die Show viele Male zu sehen! Ich bin jetzt schon ein großer Fan.“

von Tina Feix ■

www.stage-entertainment.de

Tosca 2018



Fotos: Silke Winkler

Anatevka und Cyrano de Bergerac

Open Air mit Schlossblick - die Schlossfestspiele Schwerin sind von der deutschen Festspielkarte nicht mehr wegzudenken.

Das Schweriner Residenzensemble, direkt am Schweriner See gelegen, entwickelt während der Festspielzeit einen ganz besonderen Charme: Inmitten der Traumkulisse des schönsten Märchenschlosses Norddeutschlands reißen bekannte Musicalhits, große Opernmelodien und rasantes Schauspiel die Festspielgäste immer wieder zu verzückter Begeisterung hin – ein Muss für Open Air Fans.

Nach dem sensationellen Erfolg der WEST SIDE STORY 2017, der umjubelten TOSCA und einem restlos ausverkauften DRACULA 2018 präsentieren die Schlossfestspiele Schwerin ab dem 21.06.2019 das Hitmusical ANATEVKA auf dem Alten Garten. Malerisch eingebettet zwischen dem romantischen Residenzschloss und verwinkelter historischer Altstadt wird der berührende Musicalklassiker mit seinen zündenden Melodien und seinem unerschütterlichen Humor wie überall auf der Welt die Herzen im Sturm erobern – da bleibt kein Auge trocken! „Special guests“ für die berühmte Rolle des Milchmann Tevje sind die beiden bekannten Schauspieler Gustav Peter Wöhler und Ansgar Schäfer.

Im frisch renovierten Schlossinnenhof lädt die romantische Schauspielkomödie CYRANO DE BERGERAC ab dem 27.06.2019 zu einem unvergesslichen Sommertheater-Erlebnis ein. Haudagen und Wortakrobat Cyrano de Bergerac macht sich vor der imposanten Fassade des Schweriner Schlosses dazu auf, das



Dracula 2018

Herz der angebeteten Roxane zu erobern. Allerdings schreibt er seine Liebesbriefe im Namen eines anderen Verliebten. Denn Cyrano hat zwar Mut, Witz und Charme – aber auch eine monströs große Nase – inszeniert mit Wortwitz und Situationskomik!

KARTEN/RESERVIERUNGEN:

Telefon: 0385 / 53 00-123

www.schlossfestspiele-schwerin.de

Reisegruppen/Busunternehmen:

E-Mail: keller@mecklenburgisches-staatstheater.de

top events

20.–
21.03.

„Jason oder die Eroberung des goldenen Vließes“

Diese Barockoper ist nicht verstaubt, sondern entstaubt! Die Zuhörer erwartet Liebe und Lebensgefahr, Zauber und Komik, Mystik und göttliche Einmischung, alles musikalisch vom Komponisten Georg Caspar Schürmann ergreifend untermalt. Mit der Ausgrabung der Oper bringt barockwerk hamburg dieses originelle Werk, das allein in den Jahren 1720–1722 an der Gänsemarkt-Oper in Hamburg 31 Mal aufgeführt wurde, wieder ans Tageslicht und setzt seine Reihe von außergewöhnlichen Opernproduktionen im Rahmen der Musikreihe im Lichthof der Staatsbibliothek fort. Der Eintritt kostet 28 Euro, 14 Euro ermäßigt. Entweder an der Konzertkasse Gerdes oder an der Abendkasse im Lichthof (Eingang Grindelallee/Ecke Edmund-Siemers-Allee)

www.sub.uni-hamburg.de

Foto: barockwerk hamburg



durch den Spagat zwischen Kitsch und Tradition das Genre neu aufblühen zu lassen, beschäftigt sich ihr Kollege mit zwei Landschaften, wie sie wohl kaum weiter auseinander liegen können: der hesischen Naturregion der Schwalm sowie der Wüste Nevadas und der Glitzerwelt von „Sin City“ Las Vegas.

www.evelyndrewes.de



12.04.

Subway To Sally

Die Band Subway To Sally präsentiert in der Hamburger Markthalle ihr Konzert zum 13. Album „HEY!“. Nach fünf Jahren erklingen von den Rockbarden endlich neue Alburntöne, die den Anbruch einer neuen Schaffensphase markieren. Die Songs spiegeln den Zustand der ins Wanken geratenen Welt zwischen Konsumterror und Fanatismus, Wachstumsprogno-

sen und Untergangsszenarien bissig und direkt wider. „HEY!“ ist ein Weckruf, aber auch eine Aufforderung zum Tanz.

www.markthalle-hamburg.de



Foto: Alexander Schliesier

01.05.–
03.10.

Wasserlichtkonzerte

Alle Jahre wieder im Mai ist der Parksee bei Planten un Blumen der Schauplatz für die berühmten Wasserlichtkonzerte – aufwendig arrangierte Kunstwerke aus Wasser, Licht und Musik. Jeden Abend ab 22 Uhr, ab September um 21 Uhr, können sich Besucher dem bunten Spektakel hingeben. Ein perfekter Ort, mit einem Picknickkorb und einem lieben Menschen dem stressigen Alltag zu entfliehen. Jedes Wochenende stehen außerdem Konzerte sowie Tanzaufführungen, Kultur und Kinderfeste auf dem Programm: Vom Polizeiorchester über Klassik und Jazz bis hin zu Newcomern ist für jeden etwas dabei.

www.plantenunblumen.hamburg.de/wasserlichtkonzerte



Foto: Bernd Andresen

Bis zum
29.03.

„Hinterm Horizont“ und „Watchlist I/2019“

Die Evelyn Drewes Galerie in der Burchardstraße 14 zeigt zwei interessante Ausstellungen gleichzeitig: „Hinterm Horizont“ von Robert Sturmhoevel und „Watchlist I/2019“ von Nicole Baumfalk. Während die Künstlerin mit Ihren Stilleben es schafft,

10.05.–
12.05.

Hafengeburtstag Hamburg

Vor dem beeindruckenden Hintergrund der Hafenkulisse lockt das größte Fest der Welt rund eine Million Besucher an, die auf einer sechs Kilometer langen Strecke entlang der Elbe flanieren und feiern. Ein

stimmungsvoller Höhepunkt ist immer das AIDA Feuerwerk am Samstagabend, das den Himmel über der Elbe in ein schillerndes Farbenmeer verwandelt. Mehr als 200 maritime, kulturelle und kulinarische Programmpunkte an Land bieten für Groß und Klein abwechslungsreiches Vergnügen. Ausstellungen, Führungen und besondere Angebote der Museen der Speicherstadt rund um das Festivalprogramm ab.

www.hamburg.de/hafengeburtstag



Foto: Nicolas Maack

21.06.–
24.06.

Home and Garden

Bereits zum 23. Mal öffnet die HOME & GARDEN vom 27. bis zum 30. Juni 2019 ihre Tore auf dem Traditionsgrund des Hamburger Derby-Parks. Sie ist eine der bekanntesten Garten- und Lifestyle-Ausstellungen Europas. Eine Vielzahl renommierter Aussteller bietet den Besuchern Anregungen für außergewöhnliche Einrichtungslösungen sowie erlesene Möbel, Textilien, Teppiche, edle Wohn- und Gartenaccessoires, Keramik und vieles mehr. Entfliehen Sie für einige Stunden der Hektik des Alltags und begeben Sie sich auf eine sinnliche und kulinarische Entdeckungsreise, gekrönt von einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm mit Sonderschauen und Livemusik.

www.homeandgarden-net.de



Foto: HOME & GARDEN EVENT GmbH

19.07.–
28.07

Travemünder Woche

Im Frühsommer findet wieder eines der größten Kulturfestivals im norddeutschen Raum statt. Siebzehn Tage lang werden alltägliche und besondere Orte in Hamburg-Altona durch bildende Kunst, Literatur, Theater, Film, Tanz und Musik bespielt und in den Fokus der Öffentlichkeit gerückt. Im Mittelpunkt der künstlerischen und diskursiven Auseinandersetzungen der nächsten altonale steht der Begriff REICHTUM.

Er lässt sich aus vielen Perspektiven betrachten und findet sich in den unterschiedlichsten Facetten des umfassenden Rahmenprogramms mit mehr als 200 Einzelveranstaltungen aus den Bereichen Theater, Musik, Tanz, Literatur und Film wieder. Natürlich wird es auch wieder das traditionelle Straßenfest geben. Das Internationale Festival der Straßenkünste STAMP findet in diesem Jahr erstmals am altonale Abschlusswochenende statt.

www.altonale.de



Foto: Thomas Panzau

Gegründet im Jahre 1889, wird die Travemünder Woche nun zum 130. Mal veranstaltet. Jedes Jahr ist sie der Anziehungspunkt für Tausende aktive Segler und rund eine Million begeisterte Zuschauer und Besucher, die sowohl das sportliche Großereignis als auch das feine Festival an Land genießen. Nirgends auf der Welt wird der Segelsport so eng mit einem abwechslungsreichen Landprogramm verknüpft wie in Travemünde. Familiäre Stimmung, Spitzensport, Sommer, Strandfeeling und Show sind die Schlaglichter, die die Travemünder Woche Jahr für Jahr auszeichnen.

www.travemuender-woche.com



Foto: www.segel-bilder.de/TW

Ausgabe 1/2019

Herausgeber

TMM Magazine GmbH, Franklinstraße 11, 10587 Berlin
Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, (V.i.S.d.P.)
Tel.030 / 235 99 51 71, Fax 030 / 235 99 51 88, www.tmm.de

Redaktionsleitung

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

Repräsentanz Hamburg:

Bernd-Peter Holst
E-Mail: bernd.p.holst@ags-hamburg-mitte.de

Redaktion

Christian Achmann, Tina Feix, Götz Gerson, Patrick Holzer, Andreas Keßler, Ronald Keusch, Brigitte Menge, Marie Weiß u. a.
Redaktionelle Mitarbeit: Kristian Kleber u. a.

Lektorat

Marlies Rother

Fotos

www.pixelio.de u. a.

Anzeigen

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

Layout

Dietmar Stielau

Redaktionsschluss für diese Ausgabe: 04.03.2019

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 Juni 2019.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom Dezember 2018.
(www.top-magazin-hamburg.de)

Top10

verantwortlich für die Seiten 67-82:

kernfriends 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 Kasperek, info@kasperekmedien.de
Layout/Grafik: Niels Tappe, www.kundn-werbung.de
Druck: Silber Druck oHG, www.silberdruck.de

Top10 Anzeigen/PRs 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: Ralf Kern
Assistenz der GF: Susanne Hoefler-Janker s.hoefler-janker@top-magazin.de
Projektleitung: Andrea Volkheimer a.volkheimer@top-magazin.de
Titel/Grafik: Top Magazin Frankfurt, Top of The Tops Stephan Förster s.foerster@top-magazin.de
Webdesign: Top Magazin online UG (haftungsbeschränkt)
Titelbild: TVNOW / Arya Shirazi

In Lizenz erscheint Top Magazin mit der Frühjahrsausgabe 1-2019 in 33 Städten/Regionen mit einer Gesamtauflage von 389.000 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, Ruhr (Essen), Saarland, Sauerland, Siegen/Wittgenstein, Stuttgart, Südwestsachsen, Thüringen, Trier/Luxembourg, Ulm/Neu-Ulm, Würzburg, Wuppertal.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2019 - Stand 1/2019

WIR SUCHEN FÜR DIE
METROPOLREGION **HAMBURG** AB SOFORT:

KUNDENBETREUER

ANZEIGENVERKAUF & VERTRIEB

Werden Sie ein
Teil unserer
Top Familie

WIR BIETEN

ein attraktives Einkommen (Grundgehalt+
Provision+Bonus) sowie firmen-
spezifische Einarbeitung

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





Lars Tammme

Frischemarkt
Wandelhalle

Frischemarkt
in der Airport-Plaza

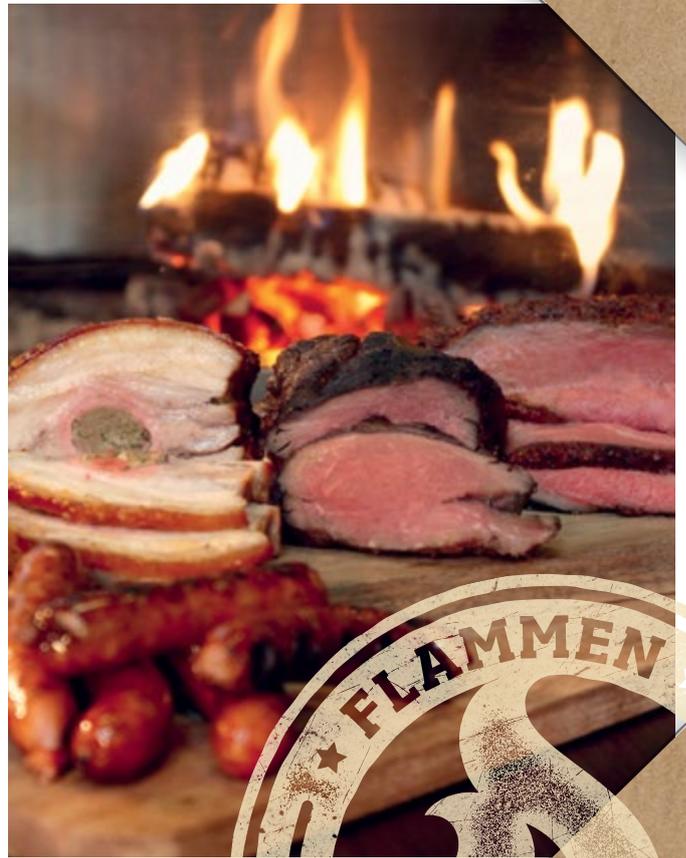
Frischemarkt
im Bahnhof-Altona

Ab Jetzt 3 x in Hamburg



365 Tage im Jahr für Sie geöffnet!





Feuer und Flamme für Flammen!

Das neue dänische Restaurant mit dem Extra in Eppendorf

Bei uns dreht sich alles um das große Grillbuffet mit 15 Sorten Fleisch - ganz nach Wunsch zubereitet - und mit frischen Salaten, leckeren Vorspeisen und vielfältigen Beilagen.

Straßenbahnring 15
20251 Hamburg-Eppendorf
040-42 10 84 35

www.restaurant-flammen.de

RESTAURANT
FLAMMEN

