

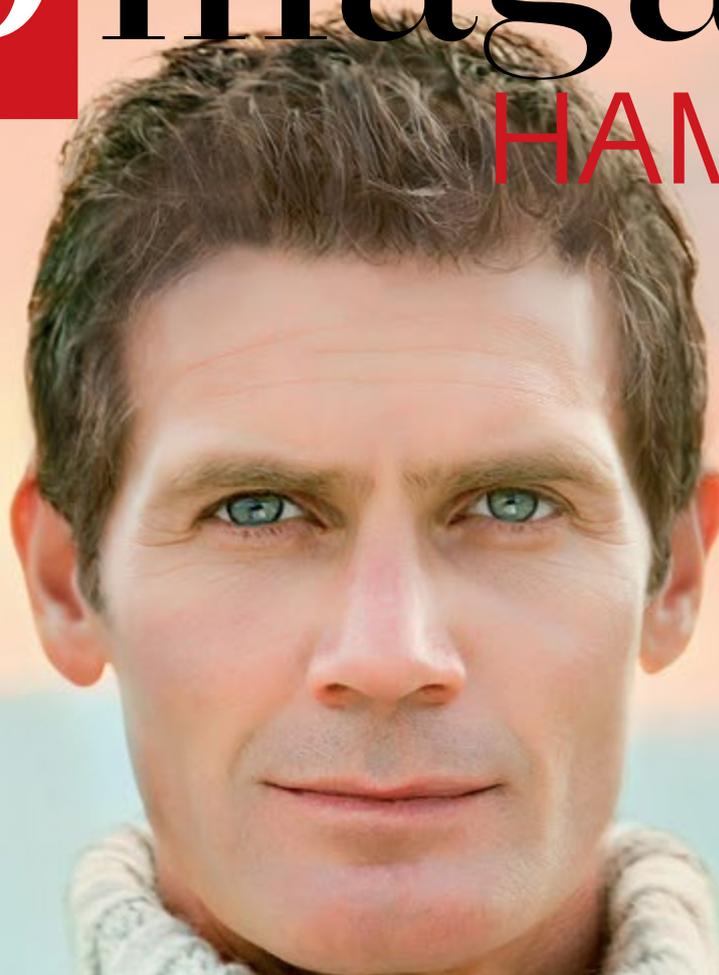
Ausgabe 2 | 35. Jahrgang
Herbst 2020 | 7,- €

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

top

magazin

HAMBURG



menschen

Im Dienst
der Bedürftigen

Der Verein MenschHHamburg

wirtschaft

Corona-
Auswirkungen

Kommentare
Hamburger Institutionen

genuss

Restaurants & Co.
Neues aus der Gastro-Szene

reisen

*Urlaub
im eigenen
Land*

*Nord- und Ostsee
beliebter denn je*



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,

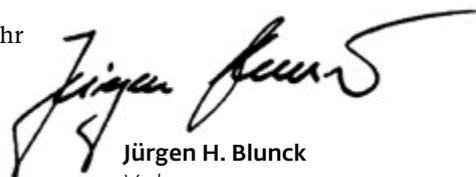
ein Sommer der besonderen Art liegt hinter uns. Wer hätte gedacht, dass ein Virus wie aus einem Hollywoodfilm einmal die ganze Welt lähmt und unser ganzes Leben bestimmt. Plötzlich ist nicht eine ausgefallene Sonnenbrille das Accessoire des Sommers, sondern eine Maske, die es in den verschiedensten Ausführungen gibt. Man kann sie lässig am Arm tragen oder an einer Kette baumelnd. Ja, die Händler haben sich auf die neue Situation eingestellt und wir wohl auch. Denn am Anfang trug man nur das hässliche Wegwerf-Modell und jetzt, da wir ahnen, dass uns die Maske wohl noch Monate begleiten wird, wollen wir auch etwas Schickes. Auch war Urlaub im eigenen Land in diesem Sommer fast ein Muss. Aber eins, was wir gerne akzeptiert haben. Denn mal ehrlich, kennen Sie alle schönen Flecken Deutschlands oder jedes Eckchen in Hamburg? Ich nicht. Und so ging es mit Kind und Kegel nicht in den Flieger nach Spanien, sondern im Auto an die See – fast ein bisschen eine nostalgische Reise, wo man als Kind nach einer Viertelstunde schon danach gefragt hat, wann man denn endlich da ist. Und auch der erste Blick auf das glitzernde Wasser war wie früher und genauso schön. Also schnell die Sachen aufs Zimmer gebracht und in die Fluten gestürzt. Herrlich! Der Tourismus in den Urlaubsdestinationen hat sich über viele Touristen gefreut, auch wenn diese Nachfrage nicht die Verluste des Lockdowns ausgleichen konnte.

Eine Tatsache, von der die Hamburger Hotels und Restaurants ein trauriges Lied singen können, denn hier waren die Buchungszahlen längst nicht so gut. Wie es generell um die Hamburg er Wirtschaft bestellt ist – dazu haben wir einige Vertreter wichtiger Institutionen befragt. Ihre Statements können Sie unter der Rubrik Wirtschaft lesen. Dass es auch den kulturellen Einrichtungen und Veranstaltern nicht gut geht, haben wir gewusst, aber welche Auswirkungen es wirklich hat, wurde uns erst klar, als wir versuchten, unseren Veranstaltungskalender zusammenzustellen und eher mehrere Seiten mit Absagen von Konzerten, Events und Festen hätten füllen können.

Natürlich haben wir trotzdem viele schöne Themen für Sie im Magazin: Menschen, die anderen helfen, Restaurant-Eröffnungen, Firmenjubiläen, zwei Oldtimer Rallyes, die stattgefunden haben, Aktionstage und Geschichten über kreative Hamburger, die der Krise trotzen. Und glücklicherweise haben wir auch viele Galerien und Museen gefunden, die auf Besucher warten. Zum Träumen, und um vielleicht den kommenden Herbsturlaub zu planen, finden Sie in unserer Rubrik Reisen auch noch eine Fülle an Anregungen.

Genießen Sie also den goldenen Herbst und versuchen Sie, das Beste aus der Situation zu machen. In diesem Sinne, bleiben Sie gesund und optimistisch.

Ihr



Jürgen H. Blunck
Verleger



MEZZALUNA KOLLEKTION



AL CORO

alcoro.com



Inhalt

Menschen

06 Golden things meet pink carpet

Wirtschaft

15 Spannend und inspirierend: Hamburger Startups
21 Generationswechsel bei Ratsherrn

Wohnen

23 Abenteuer Hausbau – ein Erlebnisbericht

Gesundheit

30 Mit gesunder Seeluft das Immunsystem stärken

Reisen

33 Nahe Sehnsuchtsorte
40 Mehr als nur Punkte: die Fördestadt Flensburg

Mobilität

50 Oldtimer-Rallies durch Hamburg und das Umland

Hamburger Kopf

55 Ein Bartender mit innovativen Ideen: Ashley Wick

Genuss

62 GINspiration – Varianten des Kultgetränkes

Kultur

86 Norwegisch inspiriertes Usedomer Musikfestival

Rubriken

03 Editorial
10 Stiftungen im Portrait
49 Kolumne – Autopapst Andreas Keßler
52 top regional – Produkte aus der Region
90 Impressum

Vielfalt in Aussicht



Partner

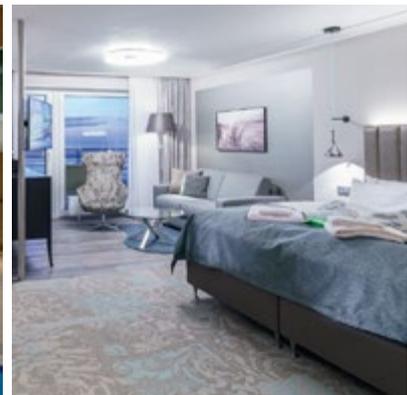
Nationalpark
Wattenmeer



STRANDHOTEL DUHNEN



APARTHOTEL KAMP



„Allein durch das endlose Wattenmeer streifen. Zu zweit am Sandstrand spazieren. Vergnügt mit den Kindern Sandburgen bauen. Ausgelassen im Watt mit dem Hund toben. Mit Rückenwind entlang der Elbe radeln. Fasziniert die riesigen Schiffe bestaunen. **Alles tun.** ...und dann zurück „nach Hause“,

in mein Strandhotel, in mein Aparthotel!

First-Class-Ambiente genießen. In Freundlichkeit umsorgt werden. Qualität und Genuss zu mir nehmen. Mich an der Aussicht satt sehen. Meinen Körper der Wellness widmen. Ein spannendes Buch lesen. Nette Menschen treffen. **Nichts tun.** ...und dann wieder raus und alles von vorn.“

Herrlich!“

...so können sich Ihre Tage bei uns gestalten. Oder noch viel spannender – oder noch viel ruhiger. Ob Ferien-, Wellness- oder Tagungsgast, ob Kurztrip oder Jahresurlaub, ob Ruhe oder Erlebnis – mit unserer Art, unserem Stil und dem „bisschen Mehr“ möchten wir Sie begeistern.

Annette und Lorian Kamp
sowie alle fleißigen Mitarbeiter

Entdecke uns, den Strand und das Wattenmeer
unter www.kamp-hotels.de



GOLDEN THINGS meet PINK CARPET

Blitzlichtgewitter im historischen Innenhof vom Studio 28 Milchstraße in Pöseldorf. Im Mittelpunkt des Promi-Trubels: Künstlerin Juliane Golbs, die zur Pre-Finissage ihrer Ausstellung „Golden Things“ geladen hatte und dabei Spenden für die NCL-Stiftung sammelte.

Die Gastgeberin, bekannt für ihre expressionistisch-romantischen Werke, begrüßte die rund 70 Kunstinteressierten in einem atemberaubenden roten Kleid. Gesichtet wurden Jenny Elvers mit Sohn Paul, Claudia Obert, Nina Bott mit ihrem Lebensgefährten Benjamin Baarz sowie zahlreiche Hamburger Persönlichkeiten. In der Galerie, in der schon Fotografen-Legende Gunter Sachs einst seine Fotos zeigte, genossen die Gäste den Abend, der unter dem Motto GOLDEN THINGS meet PINK CARPET stand, in entspannter Atmosphäre – trotz Corona-bedingtem Abstand und teils mit Maske. Man hatte den Eindruck, dass alle froh waren, endlich einmal mal wieder auf ein Event gehen zu dürfen. TV-Star Nina Bott sagte: „Da ich schwanger bin, überlege

ich gerade zweimal, wohin ich gehe. Aber ich finde es wichtig, auf die NCL-Stiftung aufmerksam zu machen. Und mir gefällt die Kunst von Juliane Golbs.“ Dass sie auf Abstand und entsprechende Hygienemaßnahmen achtete, war selbstverständlich. Jenny Elvers schwärmte: „Wunderschöner Abend in einer tollen Location. Der Verkauf der Bilder von Juliane Golbs kommt einem ganz besonderen Spendenzweck zugute, nämlich der NCL Stiftung, die auf jeden Fall mehr Aufmerksamkeit verdient.“ Paul Elvers lobte: „Fantastische und inspirierende Bilder - Ich bin begeistert.“

Für die NCL-Stiftung, die sich für Kinder und Jugendliche mit Demenz einsetzt, war es ein dementsprechend wichtiges

Ereignis. Nicht nur, weil die Gastgeberin einen Teil der Erlöse aus den Verkäufen ihrer Kunstwerke spendete – es gab zudem eine Charity-Tombala, bei der eins ihrer fantastischen Bilder eine neue Besitzerin fand. Die Einnahmen der Tombola, immerhin 1.200 Euro, wurden komplett dem guten Zweck zugeführt. „Menschen, denen es nicht so gut geht, zu helfen, ist für mich eine Selbstverständlichkeit. Wir sollten doch alle aufeinander Acht geben und füreinander da sein“, sagte Juliane Golbs, die neben ihrem großen Talent auch ein großes Herz für andere zeigte.

von Martina Reckermann ■

www.wondart.de
www.ncl-stiftung.de

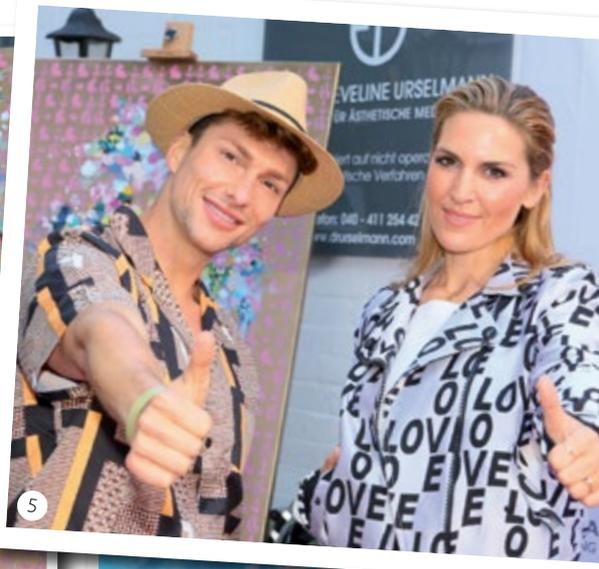




3



4



5



7



6

Fotos: Petersen Relations

1: Begrüßung mit Abstand Jo Groebel und Jenny Elvers; **2:** Phong Lan Hofer; **3:** Olaf Schmidt mit Herzogin Rixa von Oldenburg; **4:** Benjamin Baar und Nina Bott; **5:** Sänger und Model Sebastian Kempin aus Berlin und Hair & Make-Up Artist Alicja Lisiak (Lets Glow, Vox); **6:** Dieter und Lilian Schmidt, Birgit Saatrübe (NCL) und Dr. Ulrich Möllers; **7:** Künstlerin Juliane Golbs vor ihren Kunstwerken; **8:** Claudia Obert und Monika Landsky; **9:** Influencer Paare: Janis Danner und Jessica Wessel, Lilly Roberts und Chris Curtis (v. l. n. r.)



8



9

Mit Abstand die beste Jubiläumssause

Seit 2005 können die Hamburger bayrische Kultur und zünftige Kulinarik direkt vor der eigenen Tür genießen. Längst hat sich das Hofbräu Wirtshaus Esplanade in der Gastroszene der Hansestadt seinen festen Platz erobert. Wo sonst kann man so gepflegt Schweinshaxe, Würstel oder Schnitzel genießen?

Ein bayrisches Platzl mitten in Hamburg ist das Hofbräu Wirtshaus Esplanade. Anfang September feierte diese Institution ihr 15-jähriges Bestehen – ein Jubiläum, das natürlich gefeiert werden musste. Allerdings erforderten die gerade besonderen Zeiten ein besonderes Programm. „Damit alle unser Jubiläum in vollen Zügen genießen konnten, haben wir gleich drei Tage lang gefeiert – selbstverständlich unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften. Schließlich liegt uns das Wohl unserer Gäste in jeder Hinsicht am Herzen, so dass wir am Samstag mit maximal 300 Gästen statt den üblichen 800 gefeiert haben“, erklärte Geschäftsführer Dietmar Poszwa. Am 3.

September ging es los. Dann startete die große Jubiläumssause und endete mit einer fulminanten Abendveranstaltung am darauffolgenden Samstag. Zu der Modenschau der Hamburger Designerin Tina Hintze mit ihrem Label „Elbdirndl“ kamen prominente Gesichter wie Sängerin Chiara D’Amico (2. Platz bei DSDS 2020), Schauspieler und Reality-TV-Darsteller Filip Pavlović (Das große Sat.1 Promiboxen 2020), Bruce Lacy von Captain Jack und die deutsche Band Paso Doble („Herz an Herz“).

Die Hot Banditox sorgten für jede Menge Gute-Laune-Musik sowie heiße Rhythmen und hatten noch zusätzlich eine

echte Überraschung auf Lager. Sänger Silva Gonzalez machte seiner Bühnenpartnerin Stefanie Schanzleh einen Heiratsantrag, den sie gerührt annahm und nun einen goldenen Verlobungsring mit Brillant am Finger trägt. Auch die Musiker Daniel und Oliver Lopes („Lopes Duo“) hauchten dem Saal ordentlich Stimmung ein. Als dritter Live-Act trat der u. a. aus dem ZDF-Fernsehgarten bekannt gewordene Ziehharmonikaspieler Markus Grill auf. Für ein unterhaltsames Rahmenprogramm sorgte Moderator Daniel Bock.

von Tina Feix ■

www.hofbraeu-wirtshaus.de



Ein Wiedersehen, ein Abschied und ein Begrüßen

Bei noch schönstem Hamburger Sommerwetter folgten Anfang August 80 Gäste der Einladung der Gute Leude Fabrik, genossen das Zusammensein (natürlich mit Abstand) und führten gepflegte Gespräche auf der Terrasse des Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg.



Lars Meier und Michael Fritz begrüßen die Gäste



Christina Rann und Maike Sidka



Dr. Andreas Dressel und Thomas W. Kraupe

Unter strengen Hygienevorschriften nahm die ausgewählte Gästeschar aus Medien, Politik, Wirtschaft und Gesellschaft auch das frisch sanierte Landhaus des Hotels in Augenschein. Die Wiedereröffnung fand ja kurz vor dem Corona Lockdown statt und so konnten viele das schöne „neue“ Treudelberg, das für 16 Millionen Euro saniert wurde, noch gar nicht sehen. Neben der Freude über die Zusammenkunft und den gelungenen Neubau mischte sich auch Trauer mit ein. Der Grund war der Abschied von Michael Fritz, der als General Manager rund vier Jahre lang das Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg leitete. Seit Anfang September stellt er sich im schönen Wien einer neuen Aufgabe und übernimmt das Pre-Opening im Jaz in the City Vienna, das im Sommer 2021 öffnen soll. Am Abend übergab Michael Fritz das Zepter des Landhauses im grünen Alstertal offiziell an seinen Nachfolger Eckart Pfannkuchen. Der 47-Jährige Familienvater war zuvor Hoteldirektor im Grand Spa Resort A-Rosa Sylt.

Neben diesen emotionalen Momenten freuten sich alle Anwesenden unter diesen besonderen Umständen nach vielen Monaten der Abstinenz alte Bekannte und das eine oder andere neue Gesicht wieder zu sehen. Während des regen Austausches genossen die Gäste einen oder auch mehrere kühle Drinks und die leckere Auswahl an Speisen, die das Team des Hotels an den verschiedenen Food-Stationen frisch servierte.

Eine Veranstaltung während der Corona-Zeit? Die Gäste, darunter u.a. Polizeipräsident Ralf-Martin Meyer, Finanzsenator Dr. Andreas Dressel sowie der Direktor des Planetarium Hamburg, Thomas W. Kraupe, und Helge Albers von der Filmförderung Hamburg waren sich einig, dass Mut dazu gehört, aber eine durchdachte Planung mit einem entsprechend professionellen Hygienekonzept das A und O ist. Zur Musik von Markus Baltensperger, der mit Sängerin und Percussion-Begleitung für sommerliche Untermalung sorgte, konnte man sich bei den Experten für Elektromobilität des Porsche Zentrum Hamburg über den neuen Taycan informieren und beim Entenraten mitmachen.

Kurzum: Es war ein gelungenes Willkommen und ein schöner Abschied: Auf Wiedersehen, Michael Fritz – Hallo, Eckart Pfannkuchen.

von Martina Reckermann ■

www.treudelberg.com

Mit schönen Momenten, schöne Momente schaffen

Der gemeinnützige Verein MenschHHamburg e. V. leistet seit 2011 Hilfsangebote für Kinder und Erwachsene, für Alte und Obdachlose in Hamburg – immer mit dem Ziel, bestehenden Missständen schnell Abhilfe zu verschaffen.

Dabei versucht MenschHHamburg positiven Aktionismus zu verfolgen, also innovative Aktionen umzusetzen, die Menschen erfreuen und ihre Bereitschaft schüren, Engagement für hilfsbedürftige Personen in ihrem Umfeld zu entwickeln. Der Verein setzt mit Hilfe von Sponsoren innerhalb Hamburgs unterschiedliche Aktionen und Veranstaltungen um, die das Ziel verfolgen, Spendengelder für bedürftige Personen einzunehmen, die Gelder gehen dann vollständig und ohne Umwege dorthin, wo sie wirklich benötigt werden. Dabei hat der Verein die Zustände in der Stadt immer im Blick, um spontan und gezielt in den verschiedensten Lebenssituationen finanziell unterstützend zur Seite stehen. Die außergewöhnlich gute Vernetzung der Aktiven des Vereins eröffnet stets neue interessante Möglichkeiten, um kleine und große Projekte und Aktionen ins Leben zu rufen, die den Menschen der Hansestadt zugute kommen.

Die sieben aktiven Mitglieder entwickeln mit Leidenschaft kreative Ideen und setzen diese um. Dabei geht es darum, mit schönen Momenten, schöne Momente zu



Fotos: MenschHHamburg e. V.
Vorstandsmittglied und Initiator Lars Meier

schaffen. Der Verein möchte innovative Aktionen umzusetzen, die Menschen erfreuen und ihre Bereitschaft schüren, Engagement für hilfsbedürftige Personen in ihrem Umfeld zu entwickeln.

Jüngst hat MenschHHamburg mit dem Solidaritäts-Nicht-Festival „Keiner kommt, alle machen mit“ zugunsten der Hamburger Kulturszene für große Aufmerksamkeit gesorgt. Damit wurde auf ungewöhnliche, überraschende und äußerst erfolgreiche Art und Weise die von der Corona-Situation sehr betroffenen privaten Hamburger Theater- und Musikbühnen, die Hamburger Filmwirtschaft und Clubkultur, unterstützt. Bei dem Solidaritäts-Festival traten zwar keine großartigen Bands und Künstler auf, aber viele Hamburgerinnen und Hamburger, Menschen aus anderen Teilen Deutschlands und sogar aus Hongkong und Brasilien zahlten 22 Euro Eintritt in Form einer Spende. Durch weitere Aktionen wie dem Verkauf von Merchandise-



Rolf Zuckowski bei der Spendengala „Keiner kommt, alle machen mit“ zugunsten der Hamburger PflegerInnen aus der Elbphilharmonie

Artikeln, VIP-Tickets und einem „Keiner kommt, alle machen mit“-Kunstdruck von Otto Waalkes kamen schlussendlich über eine halbe Millionen Euro für die Hamburger Kulturszene zusammen. Eine großartige Summe, freute sich Vorstandsmitglied Lars Meier: „Die gesamte Aktion ist in zwei Werktagen entstanden. In Lichtgeschwindigkeit waren alle Partnerinnen und Partner dabei. Alle Hamburger Künstler haben, ohne zu zögern, zugesagt und unterstützten die Aktion mit all ihrer Präsenz und ihrem Einfallsreichtum.“

Nach diesem großartigen Erfolg des Solidaritäts-Nicht-Festivals #KeinerKommt bedankte sich Hamburgs Kultur schließlich mit einer von MenschHHamburg initiierten, einzigartigen, bunten Streaming-Spendengala bei den Heldinnen und Helden der Krise und unterstützte somit gleichermaßen Pflegekräfte und Kulturinstitutionen. Die im Rahmen der Sendung generierten Spendengelder flossen in ein Kulturförderprogramm der besonderen Art: Allen 2.500 Hamburger PflegerInnen in Ausbildung konnten so ein Kultur-Gutschein finanziert werden, den sie innerhalb eines Jahres für Konzerte, Theatervorführungen, Kinobesuche oder Buchkäufe ihrer Wahl nutzen können.

Und auch der Annemarie Dose Preis, der im August diesen Jahres zum zweiten Mal vergeben wurde, ist von Mensch-



Kay Schneider (li) und Marius Mees (re) haben die A(u)ktion mit Bäderland für MenschHHamburg betreut und umgesetzt, bei der alte Schätze aus der Alsterschwimmhalle versteigert wurden und stolze 8.777 Euro für den guten Zweck zusammen kamen

Hamburg mitinitiiert. Mit dem nach der Gründerin der Hamburger Tafel benannten Preis ehrt der Senat besonders innovatives, soziales Engagement in zwei Kategorien. 2020 wurde unter anderem Niklas Migut geehrt. Im Januar 2019 startete er mit seinem Verein StrassenBLUES das Projekt Straßengeburtstag, bei dem der Verein mit obdachlosen Menschen ihren Geburtstag feiert.

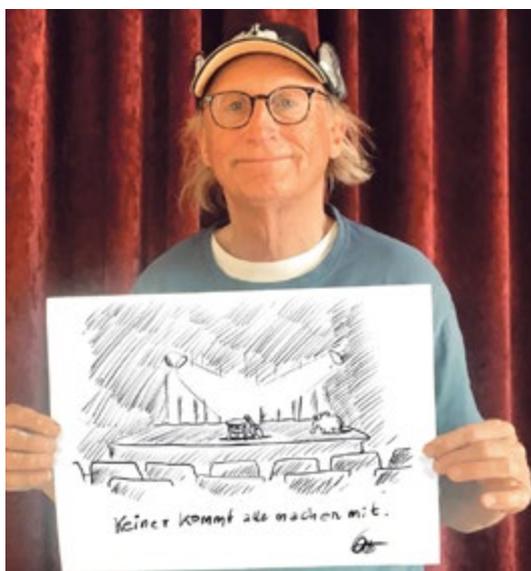
Einfach und genial

Neben spontanen und situationsbezogenen Aktionen wie diesen, gehören eine Reihe regelmäßiger Events zum Repertoire von MenschHHamburg – darunter die MauMau Masters in der Spielbank

Hamburg, das Kamelrennenderby auf dem Hamburger Dom, der Welttrinkgeldtag oder der Verkauf von Meierlikör, z. B. bei Konzerten im Hamburger Stadtpark. Von den so erzielten Erlösen konnten in den vergangenen Jahren viele Hamburger Einrichtungen wie beispielsweise das Treppencafe auf St. Pauli, die MUT Academy sowie das internationale Catering Projekt Chickpeace oder das Flüchtlingsmagazin unterstützt werden.

Die Veranstaltungen sind dabei so genial wie einfach. So messen sich beispielsweise bei den MauMau Masters Hamburger Persönlichkeiten, Unternehmen und Medienschaffende in der Hamburger Spielbank bei dem beliebten, wie kinderleichten Kartenspiel, das jeder kennt, beherrscht und mag. Die Sieger der jeweiligen Runde spenden bis zu 3.333 Euro an eine gemeinnützige Hamburger Organisation ihrer Wahl. Der amtierende MauMau Master ist der ehemalige FC St. Pauli-Kicker Andre Trulsen. Der derzeit letzte „Streich“ des Vereins war eine gemeinsame A(u)ktion mit Bäderland, die alte Schätze aus der Alsterschwimmhalle unter den virtuellen Hammer brachte – natürlich für einen guten Zweck. Die Resonanz war sehr positiv, mehr als 100 Stücke - von Saunainventar bis zum Bademeisterstuhl - wurden verkauft, der Erlös von stolzen 8.777 Euro fließt in die Förderung von Schwimmkursen für benachteiligte Hamburger Kinder.

von Marie Weiß ■



„Keiner kommt, alle machen mit“-Kunstdruck von Otto Waalkes



Moderator Oliver Schwesinger mit dem amtierenden MauMau Master André Trulsen

www.mensch.hamburg

Italienisches Flair

Nach vier Monaten Bauzeit eröffnete Ende August die L'Osteria Bleichenbrücke – zentral zwischen Neuer Wall und Große Bleichen gelegen. Der Gastraum mit maritim-lässigem Interieur, Mint und kräftigem Orange erinnert an einen Sommer in Rimini und ist das vierte Restaurant der erfolgreichen Marken-Gastronomie in der Elb-Metropole. „Wir freuen uns riesig, unsere Gäste nach vier Monaten Bauzeit in unserem neu gestalteten Schmuckstück am Bleichenfleet willkommen zu heißen: Idyllisch am ruhigen Wasser gelegen und dennoch direkt mittendrin im Trubel der Hamburger Innenstadt – der perfekte Ort für eine italienische Auszeit mit Dolce Vita Feeling“, schwärmt Dirk Block, Joint-Venture-Partner der L'Osteria in Norddeutschland. Zur Eröffnung ruderten die Mitarbeiter der L'Osteria Bleichenbrücke virtuell die Amalfiküste entlang und sammelten so insgesamt 1.000 Euro für die Deutsche Muskelschwund-Hilfe e.V.

www.losteria.net



Dirk Block mit Betriebsleiter Madjid Dadwar

Foto: Jerzy Pruski

Business-News



Foto: Beiersdorf AG

Beste Perspektiven für junge Menschen

Insgesamt 39 Nachwuchskräfte starteten ab 1.9. beim einzigen DAX-notierten Unternehmen der Hansestadt – die Beiersdorf AG – ihre duale Berufsausbildung. Der NIVEA-Hersteller hat sein Ausbildungsangebot in diesem Sommer noch facettenreicher gestaltet und auf acht Berufsbilder erweitert. Mit den Kaufleuten für E-Commerce und für Digitalisierungsmanagement kommen zwei Ausbildungsgänge zu klassischen Job-Profilen wie Industriekaufrau/-mann, Chemikant*in oder Chemielaborant*in hinzu. In den beiden neuen Berufsbildern gibt es im Unternehmen zunächst sechs Ausbildungsplätze. Wie attraktiv das Unternehmen für junge Nachwuchstalente ist, belegt die Tatsache, dass sämtliche Ausbildungsstellen bereits Ende März 2020 vergeben waren. Parallel zum Start der Neuen hat bereits die Rekrutierungsphase der Kandidat*innen für den Sommer 2021 begonnen.

www.beiersdorf.de

Vom Bademeisterstuhl bis hin zu Saunabänken

Im August versteigerten Bäderland und MenschHHamburg e.V. gemeinsam Erinnerungsstücke aus der Alster-Schwimmhalle über Ebay. Dabei sind über 100 Stücke unter den Hammer gekommen, mehr als 1.000 Gebote aus ganz Deutschland wurden abgegeben, für Einzelstücke mehrere hundert Euro geboten. Am Ende der Aktion kamen 8.777 Euro für Kinder-Schwimmkurse in Hamburg zusammen. „Wir sind begeistert“, resümiert Bäderland-Sprecher Michael Dietel. „Das tolle Ergebnis spiegelt unsere Einschätzung wieder, dass viele Menschen eine emotionale Bindung an die Alster-Schwimmhalle haben. Dass das Interesse so groß ist und weit über Hamburgs Grenzen hinaus reicht, hätten wir jedoch nicht gedacht.“ Besonders die Startblöcke haben einen hohen Erinnerungswert und werden zukünftig Wohnzimmer in ganz Deutschland schmücken. Aber auch Schilder, wie „Ruhezone“, „Bitte nicht springen“ oder „Keine Liegen reservieren“ erzielten jeweils eine dreistellige Summe.

www.baederland.de

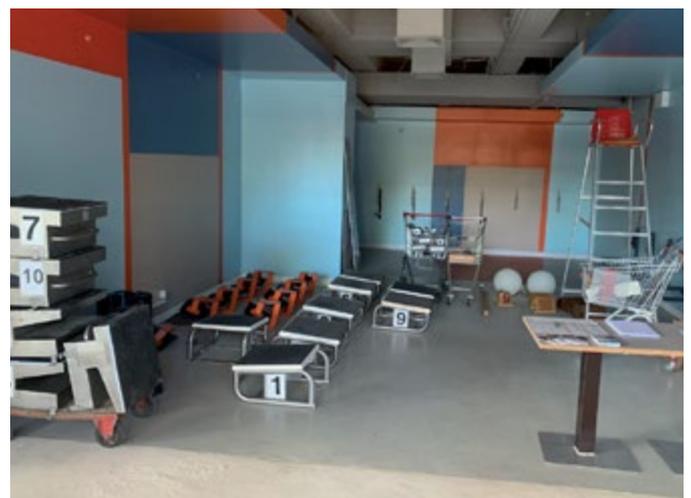


Foto: MenschHHamburg e.V.

Darf stattfinden

Am 26. August hat das Verwaltungsgericht Hamburg im Eilverfahren entschieden, dass Hamburgs größte Job-, Aus- & Weiterbildungsmesse von JOBWOCHE am 30. September 2020 in der Barclaycard Arena stattfinden darf. Hamburgs Erster Bürgermeister Dr. Peter Tschentscher ließ durch eine Sprecherin ausrichten: „Auch wir halten Job- und Ausbildungsmessen - gerade auch in dieser Zeit - für besonders wichtig. Viel Erfolg für die Messe am 30. September“, erklärte Hamburgs Erster Bürgermeister Dr. Peter Tschentscher. Auch Veranstalter Sven Wolter-Rousseaux freute sich über die Entscheidung: „Job- & Ausbildungsmessen sind gerade in Zeiten steigender Arbeitslosenzahlen unverzichtbar. Wir werden mit unserem Schutzkonzept beweisen, dass Veranstaltungen dieser Art auch zu Pandemiezeiten möglich sind.“ Besucher können ab sofort eine kostenlose Eintrittskarte abrufen.

www.jobwoche.de/jobmesse-hamburg

Neuer Betreiber der Elbfähre

Die im schleswig-holsteinischen Flensburg beheimatete FRS übernimmt die Elbfähre Glückstadt Wischhafen. Damit tritt FRS als familiengeführtes Unternehmen mit über 150-jähriger Firmengeschichte die Altersnachfolge der norddeutschen Fährlinie an. Zu FRS gehören u.a. auch die in Norddeutschland bekannten Reedereien FRS Helgoline mit ihrer Katamaran-Verbindung von Hamburg über Cuxhaven nach Helgoland sowie die FRS Syltfähre. Die Elbfähre verbindet seit 101 Jahren Schleswig-Holstein und Niedersachsen miteinander. Über 500 internationale Expeditionen nutzen sie als Alternative zum Elbtunnel. Auch Urlauber, Tagesausflügler und örtliches Gewerbe, sehen die beliebte Fährlinie als short-cut zwischen den beiden nördlichen Bundesländern an.

www.frs.world



Foto: FRS

VEINLAND

Entwicklung & Herstellung
von Hard- und Software für
industrielle Anwendungen

Produktentwicklung (Prototypen/Musterbau)

Schaltschrankbau / Sonderschaltschrankbau

CNC Fräsarbeiten / Einzelfräsungen

Leiterplatten Prototypenbau

Beratung zu Umweltprüfungen und Zulassungen

Wir freuen uns über Ihren Kontakt
und kümmern uns gern um Ihr Anliegen.

Technische Fachplanung, Entwicklung und Produktion aus einer Hand.

VEINLAND GmbH 📍 Pappelallee 19 | 14554 Seddiner See 📞 +49 (33205) 26 97-0 🌐 www.veinland.net

Frischer Wind bei Porsche



Foto: Malte Dibbern

Michael Kaulfuß (li.) und Christoph Gerlach (re.)

In diesem Jahr gibt es gleich zwei neue Personalien in der Hamburger Niederlassung des Stuttgarter Automobilherstellers zu vermelden. Seit Beginn dieses Jahres ist Christoph Gerlach der neue Verkaufsleiter in der Holsteiner Chaussee 151. Als Leiter des Verkaufs im Porsche Zentrum Hamburg Nord-West besticht Gerlach vor allem durch seine

jahrelange Markenexpertise sowie durch erstklassige und freundliche Beratung. Seit dem ersten Juli hat auch das Porsche Zentrum Hamburg in der Lübecker Straße einen neuen Verkaufsleiter: Michael Kaulfuß. Dieser verantwortete die letzten 20 Jahre den Verkauf von Mercedes-Benz in Hannover und Freiburg. Aufgrund seiner Erfahrung mit verschiedenen Automobilherstellern hat Kaulfuß ein fundiertes Know-How, vor allem im Umgang mit den Kunden.

www.porsche-hamburg.de
www.porsche-hamburgnordwest.de

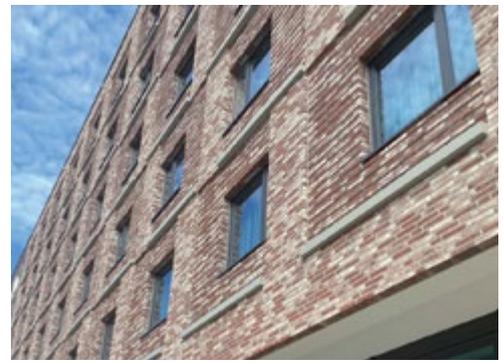


Foto: GBI Holding AG

Das Moxy Hotel an der Anckelmannstraße

Moxy Hotel ist fertig

Der Hotel-Neubau in der Anckelmannstraße empfängt seine Gäste im stylischen Ambiente, das die Vielfalt Hamburgs widerspiegelt. Das Moxy Hotel verfügt über 291 Zimmer und wird von SV Hotel betrieben. Die Projektentwicklung der gemeinsamen Gesellschaft der GBI und ihres Hamburger Beteiligungsunternehmen Nord Project ist das erste Moxy Hotel in Hamburg. Ein weiteres Haus der Marke soll 2021 folgen. „Trotz der besonderen Umstände der Fertigstellung in der Corona-Pandemie wird Hamburg als eines der Top-Reiseziele in Deutschland am besten durch die Krise kommen“, erwartet Jürgen Paul, Geschäftsführer der Nord Project. Denn gerade inländische Städtetrips zu touristisch interessanten Zielen seien ein gefragter Ersatz zu Auslandsreisen, die aktuell kaum stattfinden.

www.marriott.de

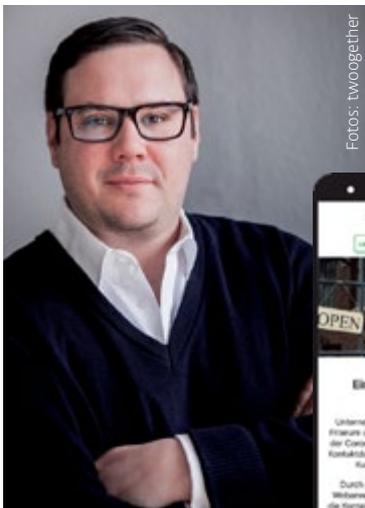
Die Gastroretter

Die Corona-Pandemie hat viele Branchen hart getroffen und mit den Lockerungen kamen auf die Betreiber von Restaurants, Hotels, Bars und Friseure neue Herausforderungen zu: Sie sind verpflichtet, für eine lückenlose Dokumentation der Kontaktdaten und Aufenthaltszeiten der Gäste zu sorgen. Dieser analoge Vorgang hat jetzt Konkurrenz bekommen, die zudem nicht nur praktisch, sondern auch noch kostenfrei ist: Mit twoogether können Nutzer seit

September die Registrierung ihrer Gäste ganz einfach digital und kostenfrei erledigen. Die „Gastroretter“ kommen aus Hamburg und möchten so den betroffenen Branchen schnell und unbürokratisch helfen:

„Uns war klar, dass die Gastronomen schnellstmöglich ihrer wahren Berufung als Gastgeber nachgehen müssen und nicht als Türsteher und Bürokraten fungieren sollen“, sagt Matthias Müller, twoogether-Gründer und Geschäftsführer der Muttergesellschaft uniteverse.

www.twoogether.com



Fotos: twoogether

twoogether-Gründer Matthias Müller



Attraktive HVV-Vergünstigungen

Der Hamburger Verkehrsverbund (HVV), durch Corona unverschuldet in Not, zeigt sich spendabel und gibt im November einen aus: Nutzer von S- und U-Bahn sowie Bussen dürfen in Hamburg an allen vier Sonnabenden im November kostenlos mitfahren. Zudem können Zeitkarteninhaber ab September bis Ende des Jahres täglich ab 11 Uhr einen Erwachsenen und drei Kinder mitnehmen. Mit dem Vergünstigungs-Paket gibt der Verkehrsverbund die bis zum Ende des Jahres reduzierte Mehrwertsteuer von sieben auf fünf Prozent indirekt an seine Kunden weiter. Das Paket sieht außerdem vor, dass es auf Tickets, die per App, HVV-Card oder im Online-Shop gekauft wurden, sieben statt wie bisher drei Prozent Rabatt gibt.

www.hvv.de

von Christian Achmann ■

Kreativ, inspirierend und innovativ

Während viele Menschen in der jetzigen Krise mutlos sind, haben einige kluge Köpfe aus der Not eine Tugend gemacht und neue Ideen entwickelt und Startups gegründet. Wir stellen Ihnen ein paar der interessantesten vor.

Die kostenlose **Dating-App only one** will mit einem völlig neuen Konzept, Menschen mit ernsthaftem Interesse und nicht nur für eine Nacht zusammen bringen. Die App funktioniert nach dem gängigen Swipe-Prinzip, jedoch kann man sich gleichzeitig nur mit einem Nutzer verbinden. Die Bilder werden manuell angenommen, daher ist man vor unerwünschten Inhalten (Stichwort Dckpics) geschützt.

www.apps.apple.com/de/app/only-one-partnersuche



Das innovative **Travel-Startup JoinMyTrip** verbindet Reisende miteinander. Man kann sich als TripMates oder TripLeader anmelden und je nachdem eine eigene Reise planen und für diese Mitreisende suchen oder sich eine bereits geplante Reise aussuchen – auch für regionale Trips.

www.joinmytrip.de



Valentin Funk (li.) und JoinMyTrip-Gründer Dr. Niels Müller-Wickop (re.)

Das **Medizin Startup Cardisio** hat nach vierjähriger Zusammenarbeit mit Kardiologen ein modernes, effektives Verfahren entwickelt, das innerhalb weniger Minuten und mit einer Genauigkeit von 95 Prozent angibt, ob das Herz gesund ist. Interessierte können die Cardisiographie im medneo Diagnostikzentrum durchführen lassen.

www.cardis.io/de
www.medneo.com

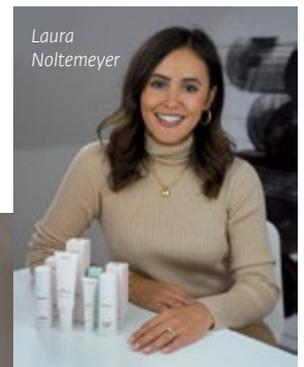


Foto: Cardisio GmbH

Meik Baumeister, Inhaber,
CEO & Co-Founder Cardisio GmbH

Schon seit über zwei Jahren beschäftigt sich Laura Noltemeyer mit der Gründung ihres eigenen Beauty Labels. Am 13.9. war es soweit: die ersten vier Produkte von **BAYAGE BEAUTY** sind online erhältlich. Lip Balm, Handcreme, Glow-Spray sowie ein Hand-Hygiene-Spray werden nach höchsten Qualitätsstandards hergestellt und sind für jeden Hauttyp geeignet.

www.bayagebeauty.com



Laura
Noltemeyer



FOTO: BAYAGE BEAUTY

von Marie Weiß ■

Kein Zurück zur alten Normalität

Die Einzelhandelsbranche ist mit einem leichten Plus durch das erste Halbjahr 2020 gekommen. So zeigt es die amtliche Statistik. Wie erklärt sich das, angesichts der enormen Umsatzeinbußen in den vergangenen Monaten?

Durch die Corona-Krise haben sich die Konsumgewohnheiten stark verschoben. Der Lebensmitteleinzelhandel sah sich unerwarteter Umsatzzuwächse gegenüber, während der Modehandel mit 30 Prozent Umsatzverlust im ersten Halbjahr zurechtkommen muss. Auch die Absatzwege haben sich verändert. Der Online-Handel konnte zweistellige Wachstumsraten verzeichnen. Die auf Shopping ausgerichtete Innenstadt hat lange auf Besucher gewartet, während so manche wohnortnahen Einkaufszentren vergleichsweise hohe Frequenzen erlebten.

In den zurückliegenden Sommerwochen war vielfach von Normalisierung der Frequenzen in den Einkaufsstraßen die Rede. Damit ist freilich noch nichts über die Umsätze in den Geschäften gesagt. Zwar sind manche Unternehmen, etwa der Branchen Möbel/Einrichten oder Technik insgesamt recht zufrieden, andere aber bangen um ihre Existenz. Der weitere Verlauf des Jahres und damit des Weihnachtsgeschäfts ist mit großen Unsicherheiten behaftet.

Unabhängig davon werden zwei grundsätzliche Entwicklungen recht sicher und langwierig sein: Erstens sind die Umsätze im Einzelhandel stark von der konjunkturellen Entwicklung abhängig. Angesichts der globalen Krise wird eine Erholung mit einer guten Einkommensentwicklung der privaten Haushalte noch lange auf sich warten lassen.

Zweitens löst die stark gesunkene Rentabilität der Einzelhandelsflächen in der Innenstadt und den Zentren schon jetzt einen enormen Druck auf die Mieten aus. Die Immobilienwirtschaft muss hierauf reagieren, wenn sie keinen Leerstand erleiden will. Da eine Einigung auf dem



Foto: privat

Brigitte Nolte, Handelsverband Nord, Geschäftsführung Hamburg

Verhandlungsweg in zahlreichen Fällen nicht möglich ist, ist der Gesetzgeber aufgefordert, die Ansprüche auf Mietminderung im Zusammenhang mit der Pandemie festzuschreiben. Für die Zukunft ist zu erwarten, dass Mieten stärker umsatzabhängig sein werden. Eine Rückkehr zu alten Verhältnissen wird es nicht geben.

In Hamburg haben die Koalitionsparteien längst erkannt, dass aus wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Gründen

in attraktive Zentren und eine attraktive Innenstadt investiert werden muss. Bauliche Aufwertung von Straßen und Plätzen, eine leistungsfähige Verkehrsinfrastruktur und ein guter Branchenmix aus Handel, Gastronomie und Kultur bieten gute Rahmenbedingungen für die auf Besucher ausgerichteten Branchen. Die Stadt muss jetzt investieren für die Zeit nach der Krise.

von Brigitte Nolte ■

www.hvnord.de

Stimmung verbessert sich

Das Hamburger Handwerk ist zuversichtlich – Kammer betont Leistungen der Handwerker für den Klimaschutz und warnt vor Verkehrseinschränkungen in den Quartieren.

Im Handwerk gibt es mehr als 130 verschiedene Gewerke. Sie sind und waren ganz unterschiedlich von der Pandemie betroffen. Besonders litten Friseur*innen und Kosmetiker*innen, deren Betriebe zu den letzten gehörten, die wieder öffnen durften. Auch Betriebe des Bäcker- und Fleischerhandwerks mit einem hohen Anteil an Catering-Geschäft für Schulen, Hotels und Veranstaltungen mussten starke Einbußen verzeichnen und tun dies teilweise immer noch. Oder denken Sie an Reinigungen und Wäschereien, denen Aufträge aus der Gastronomie und Hotellerie während des Lockdowns komplett weggebrochen sind. Zumeist weniger betroffen war etwa das Bau- und Ausbaugewerbe, das auf Baustellen oder bei Renovierungen weiterarbeiten konnte. Auch manche Gebäudereiniger, die nun vermehrt Aufträge für Reinigung und Desinfektion erhalten, traf die Krise weniger hart als andere. Jene Gebäudereiniger hingegen, die schwerpunktmäßig Büros und Einzelhandels-Objekte reinigen, die von den Schließungen betroffen waren, mussten ebenfalls erhebliche Einbußen hinnehmen.

Aus unserer Betriebsberatung und eigenen Umfragen, die wir im Rahmen unserer Bezirksarbeit regelmäßig durchführen, vernehmen wir, dass sich die Stimmung in den Betrieben bessert. Die



Hjalmar Stemmman, Präsident der Handwerkskammer Hamburg

Angst vor existenzieller Bedrohung ist weniger geworden. Erfreulich ist, dass die meisten Betriebe ihren Mitarbeiterstamm dank Kurzarbeit und finanzieller Unterstützung halten können. Gleiches gilt für die Ausbildungsbereitschaft, die im Hamburger Handwerk weiterhin sehr hoch ist. Aber leider gehen weniger Bewerbungen ein, was sicher der Verunsicherung vieler junger Menschen aufgrund ausgefal-

lener Berufsorientierungsmaßnahmen in den Schulen, fehlenden Berufseinstiegsmessungen und auch dem Ausfall von Präsenzformaten in der Handwerkskammer geschuldet ist. Wir haben zahlreiche digitale Formate und Angebote aufgelegt, die das Informations- und Vorbereitungsdefizit aber leider nicht komplett ausgleichen konnten. Um dennoch möglichst viele junger Hamburger*innen in Ausbildung zu bringen, ist dieses Jahr ein Ausbildungsstart noch bis in den November hinein möglich.

Das Hamburger Handwerk begrüßt, dass der Senat in seinem Koalitionsvertrag eine Fachkräfte-Initiative für Klimaschutzberufe in den Blick nimmt. Unsere Handwerker*innen, die etwa Maßnahmen zur energetischen Gebäudesanierung vor Ort umsetzen, sind die Techniker der Klimawende. Aber dafür und für viele weitere für die Versorgung der Bevölkerung notwendige Handwerksleistungen muss gewährleistet sein, dass

Handwerker*innen störungsfrei zu ihren Kunden kommen und dort auch parken können. Gerade in autoarmen Quartieren müssen die Belange des Liefer- und Wirtschaftsverkehrs stärker berücksichtigt werden.

von Hjalmar Stemmman ■

www.hwk-hamburg.de

Gastgewerbe in Not

Das Corona-Virus hat die Welt vor nie gekannte Herausforderungen gestellt. Nach zehn Wachstumsjahren verzeichnet unsere Branche seit Anfang März Umsatzverluste historischen Ausmaßes. Bis Ende April wurde für eine Million Beschäftigte, das heißt über 90 Prozent, Kurzarbeit angezeigt.

Der Shutdown stürzte das Gastgewerbe in seine tiefste Krise der Nachkriegszeit. Und die Krise ist noch lange nicht vorbei – trotz mancherorts gut gefüllter Biergärten und Ferienhotels. Dies verdeutlichen die Ergebnisse der aktuellen DEHOGA-Umfrage, an der sich 5.600 Gastronomen und Hoteliers beteiligt haben. 61,6 Prozent der gastgewerblichen Betriebe bangen um ihre Existenz. Dabei gibt es einen gravierenden Unterschied zwischen den Betrieben in touristischen Regionen und in den Städten. Urlaubshotels und Ausflugsrestaurants insbesondere mit Terrassen und Biergärten meldeten eine gute Nachfrage. Ganz anders die Lage in den Städten wie Hamburg. Messen, Kongresse, Tagungen sowie Kultur- und Sportveranstaltungen finden immer noch nicht statt. Bezogen auf das Gesamtjahr rechnen die Betriebe mit Umsatzverlusten von knapp 50 Prozent.

Als wertvolles arbeitsmarktpolitisches Instrument, um Mitarbeiter nicht entlassen zu müssen, erweist sich in dieser Krise die Kurzarbeit. Keine Frage, die Politik hat schnell Rettungspakete auf den Weg gebracht. Aber es bedarf weiterer Hilfen, um die existenziell betroffenen Unternehmen sicher durch diese dramatische Krise zu führen. 64,9 Prozent der Betriebe geben in unserer Umfrage an, dass die bisher von Bund und Ländern angebotenen Liquiditätshilfen und Kreditprogramme nicht ausreichen. Ohne weitere Unterstützung droht im Gastgewerbe eine Pleitewelle nie gekannten Ausmaßes. Es war jetzt richtig und wichtig, dass die Große Koali-



Foto: Svea Pleischmann
Guido Zöllick, DEHOGA-Präsident

tion das Programm „Überbrückungshilfen“ bis zum Jahresende verlängert hat. Eine alleinige Verlängerung dieser Hilfen reicht indes nicht. Damit die Hilfe dort ankommt, wo sie dringend benötigt wird, müssen die Kriterien des Programms korrigiert werden.

Wir plädieren zweitens für die Entfristung der Mehrwertsteuererhöhung mit Einbeziehung der Getränke, zumindest der alkoholfreien. Denn Kneipen, Bars, Clubs und Diskotheken, die ausschließlich Getränke anbieten, profitieren bisher nicht von dieser Steuersenkung. Handlungsbedarf seitens des Gesetzgebers sehen wir darüber hinaus im Miet- und Pachtrecht.

Jetzt kommt es darauf an, die Betriebe zu stärken und alles dafür zu tun, um ihnen eine Zukunftsperspektive zu geben.

von Guido Zöllick ■

www.dehoga.de



Hubert Kluske, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing von TUI Deutschland

Die Reiselust ist ungebrochen

Reisen bleibt für die Deutschen auch in Zeiten von Corona eine Herzensangelegenheit. Die Nachfrage nach Urlaub ist weiterhin groß. Insbesondere im Juni und Juli, als Reisen innerhalb Europas wieder möglich wurden, konnten wir einen klaren „Nachholbedarf“ verzeichnen.

Wir sehen ein großes Interesse an Reisen zu den beliebten Urlaubsziele wie den Balearen, Kanaren, Griechenland, Zypern Portugal oder Kroatien. Auch Reisen innerhalb Deutschlands sind sehr gefragt, insbesondere an Nord- und Ostsee und in die Berge. Allein im Juli reisten europaweit mehr als eine halbe Million Kunden mit der TUI in den Sommerurlaub.

Es gibt aktuell natürlich höhere Hürden, etwa durch wechselnde Reiseverwarnungen. Wir wünschen uns – wie die gesamte Touristikbranche – dass Risikogebiete möglichst genau und differenziert ausgewiesen werden. Es darf nicht pauschal vor ganzen Regionen oder Ländern gewarnt werden, wenn sich die Infektionszahlen nur auf einige wenige Gebiete beschränken. Gerade die Pau-

schaltouristen verhalten sich vorbildlich und bleiben meist den gesamten Urlaub in ihren Resorts oder den nahegelegenen Stränden. Zusammen mit den Hotels und Fluggesellschaften hat TUI hohe Hygienestandards etabliert, damit ein sicheres Urlaubserlebnis auch in Zeiten von Covid-19 möglich ist. Das Feedback der Gäste zu den Maßnahmen ist durchweg positiv.

Aktuell buchen viele Deutsche ihre Reisen wesentlich kurzfristiger als in der Zeit vor der Pandemie. Für eine rasche Erholung des Reisegeschäfts spricht jedoch das Buchungsverhalten der Urlauber in der Krise. Der Wunsch der Kunden nach einer Auslandsreise ist ungebrochen. Auch die Vorausbuchungen für den Sommer 2021 sind vielversprechend und liegen aktuell hoch über den ver-

gleichbaren Vorjahreswerten. TUI rechnet nach dem Ende der Pandemie mit einer raschen Erholung des Geschäfts.

Generell wird es bei den Kundenwünschen auch in Zukunft einige Veränderungen geben. Beispielsweise wird das Sicherheitsbedürfnis zunehmen. Urlauber werden daher Reiseanbieter bevorzugen, die auch im Urlaub größtmögliche Sicherheit bieten. Dazu zählt das „Rundum-Sorglos-Paket“ (Reiseveranstalter kümmern sich vor Ort und organisieren beispielsweise bei einer Reiseverwarnung Rückflüge für ihre Gäste) genauso, wie ein zusätzlicher Covid-19-Versicherungsschutz, der bei TUI inklusive ist.

von Hubert Kluske ■

www.tuigroup.com

Die Zukunft des Tourismus in Hamburg

Mit seinen rund 1.100 Mitgliedern ist der Tourismusverband Hamburg e. V. (TVH) ein Interessenverband der Hamburger Tourismuswirtschaft und größter privater Gesellschafter der Hamburg Tourismus GmbH. Auf Initiative des Verbandes findet regelmäßig das Tourismuspolitische Frühstück statt, das aktuelle Branchenthemen aufgreift. Vor den rund 40 Honoratioren sprachen in den vergangenen Jahren schon mehrere Bürgermeister, Minister und Senatoren.

Beim 19. Mal, Ende August, war die Zweite Bürgermeisterin der Freien und Hansestadt Hamburg, Katharina Fegebank zu Gast im Grand Elysee Hotel. Eins der Hauptthemen war natürlich die Auswirkung der Pandemie auf den Tourismus. „Die Corona-Pandemie hat uns mit voller Wucht gezeigt, wie wichtig der Tourismus für den Wirtschaftsstandort Hamburg und für die Vielfalt des kulturellen Angebotes ist“, unterstrich Katharina Fegebank und ergänzte: „Wir stehen jetzt am Anfang eines Marathons, für den wir einen langen Atem, viel Kreativität und Solidarität mit der Branche brauchen. Die Pandemie hat das Reiseverhalten verändert, Menschen planen ihren Urlaub spontaner und regionaler, Geschäftsreisen finden kaum mehr statt, weil Business-Meetings nun eher als Video- oder Telefonkonferenzen abgehalten werden. Zudem wird der Tagestourismus weiter zunehmen. Wir müssen jetzt schnell gemeinsame Lösungen finden, wie wir auf diese Veränderungen reagieren, neue Pfade im Tourismus gehen und gleichzeitig zu Besucherzahlen auf dem Niveau der letzten Jahre zurückkehren können. Damit einher geht auch die Frage, wie wir die Hamburger Innenstadt zu einem lebendigeren und attraktiveren Ort machen, der Menschen aus Nah und Fern anzieht – sei es zum

Einkaufen, Freunde treffen oder zum Flanieren.“ Weitere wichtige Gesichtspunkte griff der Vorstandsvorsitzende des TVH, Wolfgang Raike, im Anschluss auf. Er betonte: „Nachhaltigkeit und Klimaschutz werden auch für die Tourismuswirtschaft in den kommenden Jahren bestimmende Themen sein. Grüne Politik kann hier wichtige Impulse setzen und den Tourismus in Hamburg neu definieren. Dabei darf es aber keine Aneinanderreihung von Einzelmaßnahmen geben. Grundlage muss ein touristischer Masterplan sein, der vor allem auch die Veränderungen nach Corona berücksichtigt.“ Christina Block, die stellvertretende Vorsitzende des TVH, erklärte zum Abschluss des Tourismuspolitischen Frühstücks: „Die Corona-Pandemie und das Einschränken des öffentlichen Lebens der letzten Monate haben gezeigt, dass das Angebot der touristischen Leistungsträger stark zur Lebensqualität der Bewohner beiträgt. Innovative und nachhaltig wirkende Konzepte stellen gleichermaßen sicher, dass die Stadt auch weiterhin ein Anziehungspunkt für auswärtige Gäste bleibt.“

von Marie Weiß ■

www.tourismusverband-hamburg.de



Christina Block, Katharina Fegebank, Wolfgang Raike (v. l. n. r.)

Foto: Anja-Catrin Eichinger

Generationen- wechsel für die Zukunft

Es gibt wohl kaum einen Hamburger, der die Ratsherrn Brauerei nicht kennt. Das familiengeführte Unternehmen ist seit 2012 in den denkmalgeschützten Schanzenhöfen ansässig. Seit der Eröffnung wird das Ziel verfolgt, die beliebteste Brauerei der Stadt zu werden – mit Erfolg. Denn 2019 wurde die Marke 50.000 Hektoliter Bier erstmals übertroffen. Um auch für die Zukunft personell gut aufgestellt zu sein, hat die Brauerei jetzt die Firmenspitze umstrukturiert.

Für eine neue Weichenstellung hat sich das Unternehmen mit Florian Weins externes Know-How und langjährige Expertise an Bord geholt. Der national als auch international erfahrene Manager (zuletzt ABInBev) fungiert seit Anfang August neben Oliver Nordmann als neuer Geschäftsführer. Weins soll das Unternehmen insbesondere organisatorisch und prozessual für die Zukunft neu aufstellen. Volker Schnocks, bis dato Geschäftsführer, übernimmt ab 1. Oktober 2020 auf der Ebene der Nordmann Unternehmensgruppe die Verantwortung für die strategische Ausrichtung und Durchsetzung des Eigen-, Exklusiv- und Kooperationsmarkengeschäftes. Als Mann

der ersten Stunde bei Ratsherrn ist er maßgeblich am Aufstieg der Marke zur größten inhabergeführten Brauerei in Hamburg mit mehr als 50.000 hl im Jahre 2019 beteiligt.

Parallel tritt mit dem 27-jährigen Niklas Nordmann ab 1. Oktober 2020 die 5. Generation aktiv in die Geschäftsleitung ein. Im ersten Schritt soll Niklas Nordmann, der seinen Master in Marketing & Entrepreneurship in Köln und Boston absolviert hat, die Markenführung sowie den Aufbau der Ratsherrn-Eigen gastronomie übernehmen. Gemeinsam mit Weins wird er die strategischen Eckpfeiler der Zukunft definieren. Nordmann, weiterhin geschäftsführender

Gesellschafter der Ratsherrn Brauerei, wird sich künftig innerhalb der Nordmann Unternehmensgruppe verstärkt um den Aufbau des noch jungen digitalen Geschäftsfeldes „Echt Gastro Partner“ sowie um die Aufstellung der Gruppe nach Corona kümmern: „Ich freue mich sehr das Ruder in verantwortungsvolle Hände übergeben zu können und auf Alles, was Ratsherrn als fantastische Hamburger Marke nun vor sich hat“ – so Oliver Nordmann. Darüber hinaus konnte Jens Hoffmann als erfahrener Produktions- und Supply Chain-Spezialist (ebenfalls ehemals ABInBev) seit 1. September im Bereich Produktion und Logistik als Berater gewonnen werden.



Foto: Ratsherrn

Jens Hoffmann, Florian Weins und Niklas Nordmann (v. l. n. r.)

Breite Produktpalette

Neben der Klassik-Linie mit dem beliebten Pilsener, dem Dry Hopped Pilsener sowie dem Zwickel gibt es die jüngst preisgekrönten Biere Matrosenschluck – Weizen-IPA und Moby Wit – Belgisches Witbier. Im vergangenen Jahr wurde das Klassik-Sortiment um die Naturland zertifizierte Organic Range erweitert. Darüber hinaus entstehen immer wieder überraschende, teils saisonale Kreativbiere in der Mikrobrauerei. Seit diesem Jahr ist Ratsherrn zudem das erste norddeutsche Mitglied der Slow Brewing Vereinigung.

von Christian Achmann ■

www.ratsherrn.de

Ein weitgereister Neu-Hamburger

Seit 1. September hat er das Zepter des renommierten Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg in der Hand: Eckart Pfannkuchen. Wir fragten den dreifachen Familienvater nach seinen Wünschen, Plänen und Zielen für seine neue Wirkungsstätte.

Herr Pfannkuchen, Asien, Afrika, Europa – die Liste Ihrer Erfahrungen ist sehr lang und abwechslungsreich, warum jetzt ausgerechnet Hamburg?

Zum einen sehe ich in keiner anderen deutschen Stadt die weltweiten Einflüsse und Verbindungen so deutlich wie in Hamburg. Zum anderen entspricht Hamburg meiner Lebensphilosophie, da ich an der Elbe aufgewachsen bin und umfangreiche internationale Erfahrungen sammeln wollte, bevor ich diese wieder in Deutschland nutzen kann und werde. Dass es tatsächlich Hamburg geworden ist, sehe ich als Wink des Schicksals.

Was reizt Sie nun besonders an dieser neuen Aufgabe?

Das Treudelberg ist sehr bekannt und etabliert weit über Hamburgs Grenzen hinaus und hat mit Steigenberger (Deutsche Hospitality) einen starken Partner mit großen Expansionsplänen. Aus der Summe dieser Faktoren ergibt sich ein großes Potential, das ich noch weiter ausschöpfen möchte. Bleiben Sie neugierig.

Welche Möglichkeiten sehen Sie jetzt hier, die sie bei ihren bisherigen Stationen nicht hatten?

Das Treudelberg bietet fast alles, was ein Urlaubsresort in relativer Großstadtnähe zu bieten hat. Das ist in seiner Art nicht oft zu finden und kann noch stärker herausgestellt werden. Dies trifft für Urlaubssuchende, als auch Konferenz- und Seminarteilnehmer zu.

Das Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg wurde kürzlich für 16 Millionen Euro saniert, direkt nach der Eröffnung der Lockdown, sehen Sie in der aktuellen Situation eher Herausforderungen oder Chancen?

Die Corona-Zeit mischt die Karten neu, alte Gewohnheiten und Statistiken haben keinen Bestand mehr. Es ist eine tolle Chance, seine Möglichkeiten unter



Eckart Pfannkuchen

völlig neuen Gesichtspunkten zu nutzen, und gerade nach einer sehr gelungenen Renovierung den Neuanfang zu wagen.

Welche konkreten Pläne haben Sie für das Treudelberg in den kommenden Jahren?

Ich möchte gerne die Sonderstellung des Hotels noch weiter etablieren und ausbauen, auch wenn ich für die konkreten Ansätze sicherlich noch etwas Zeit und Erfahrung vor Ort benötige. Die tolle Renovierung ist uns da eine große Hilfe.

Gibt es einen persönlichen Wunsch, den Sie gerne umsetzen möchten?

Mein Wunsch ist es, meine Ideen und

meine Erfahrungen möglichst lange ins Treudelberg einzubringen. Das Haus und meine Lebenssituation streben nach einer gewissen Langfristigkeit und Langlebigkeit.

Was gefällt Ihnen an der Hamburger Lebensart, an den Menschen?

Der/die Hamburger/in ist weltoffen und etwas (hanseatisch) reserviert. Sobald man sich (besser) kennengelernt hat, sprüht eine generelle Lebensfreude und Sympathie aus ihnen.

von s.b. ■

www.steigenberger.com

Foto: Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg

Abenteuer Hausbau

Ein Leben in den eigenen vier Wänden – das erscheint nach wie vor den meisten Deutschen die attraktivste Wohnform.

Worauf man auf dem Weg dorthin gefasst sein sollte, und welche Fallstricke es zu vermeiden gilt, darüber hat die Journalistin Alexandra Peiper ein gleichermaßen lehrreiches und humorvolles Buch geschrieben - und zwar aus eigener Erfahrung. Ihr wichtigster Tipp: „Nicht die Nerven verlieren!“

Was ist Ihr schlimmster Fehler bei Ihrem Hausbau gewesen?

Schlechte Vorbereitung der Bauherren (lacht). Gefühlt kamen wir zu unserem Bauprojekt wie die Jungfrau zum Kind, und das ist schon mal schlecht. Ein Hausbau ist ein Mammutprojekt - darauf sollte man wirklich gut vorbereitet sein, vor allem mental. Ausgerechnet das erscheint aber leider vielen Bauherren auf den ersten Blick sekundär - und so war's bei uns auch.

Was ist schief gegangen?

Die Liste, was gut gelaufen ist, wäre wahrscheinlich kürzer. Wir haben kernsaniert, und dabei ist eigentlich alles schiefgegangen. Es ging so weit, dass irgendwann die Gefahr bestand, dass das ganze Haus zusammenbricht. Dass versehentlich alle Innentüren entsorgt wurden oder manche Leitungen senkrecht durch die Räume verliefen, wurde angesichts dieser Größenordnung dann fast zur Petitesse.

Wieso haben Sie ein Buch über Ihre Bauerfahrung geschrieben?

Weil mir klar wurde, dass extrem viele Leute so etwas erleben - manche nicht ganz so schlimm, aber manche auch schlimmer. Und dass es oft die gleichen Fehler und Erfahrungen waren, die Bauprojekte zu einem Ritt über den Bodensee werden ließen.

Welche Fehler machen die Bauherren?

Die meisten Bauherren sind den Fachleuten gegenüber ziemlich vertrauensselig. Dabei sind gute Berater schwer zu fin-



Alexandra Peiper

Foto: Michael Englert/ Penguin

den - wie in anderen Branchen ja auch. Trotzdem denken viele Bauherren zum Beispiel, jeder Architekt sei ein guter Architekt. Und wenn er dann noch sofort loslegen kann, dann ist er schon so gut wie engagiert. Ein anderes großes Problem ist die Reizüberflutung - es gibt so viele tolle Sachen, da sieht man irgendwann den Wald vor lauter Bäumen nicht mehr. Gefährlich ist auch der Faktor Zeit: Wer unter Zeitdruck gerät, ist schnell nicht mehr handlungsfähig.

Der Untertitel Ihres Buches lautet: „Wie man ein Haus baut und glücklich verheiratet bleibt“ - was ist da die Herausforderung?

Das hat auch mit dem Faktor Zeit zu tun: So ein Hausbau ist ein Projekt, das nicht in ein paar Monaten zu schaffen ist und nicht einfach nebenher erledigt werden kann. Ein Hausbau frisst die Energie wie ein schwarzes Loch. Da wird eine Partnerschaft extrem strapaziert, aber die meisten Bauherren denken vorher: „Uns passiert das schon nicht.“

...was sollten sie stattdessen denken?

Uns wird das wahrscheinlich auch passieren! - Wie gehen wir mit dieser Herausforderung am besten um, damit wir am Ende trotzdem zusammen einziehen können? Wer vorher schon weiß, dass es sich um den ganz normalen Wahnsinn handelt, dem fällt es deutlich leichter, die Nerven zu behalten.

Würden Sie es noch einmal machen?

Jetzt haben wir ja ein Haus, das reicht für dieses Leben. Wenn wir kein Eigentum hätten: Ja! - Vor allem, wenn ich vorher wissen dürfte, was ich heute weiß. Aber deshalb gibt es das Buch ja auch.

Das Interview führte Tina Feix ■

www.randomhouse.de

„Das Schweigen der Hämmer“ von Alexandra Peiper ist im Penguin-Verlag erschienen und ist für zehn Euro im Buchhandel erhältlich.

Süße Verführungen

Dunkles Schoko, cremiges Karamell, sanftes Nougat, dazu Inspirationen aus der Natur – Braun ist die Trendfarbe für den Herbst. In der kommenden kalten Jahreszeit feiert sie ein fulminantes Comeback. Warme Erdtöne oder hellere Champagner-Honig-Töne finden sich bei Wohnaccessoires und Interior-Textilien. Wir haben Ihnen ein paar „schokoladige“ Wohnideen zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren.



Leonardo,
Glastisch mit Holz



RB73,
stylishes
Holzlager



Sompex,
Tischleuchte

Wittkemper,
Laterne



S. Boerner,
Gartenstecker



Exner,
Windlicht



Hergo Style,
Born to
Chill-Kissen



Tom Taylor,
Small Cabinet



V&B,
Sofa

Seit 30 Jahren: Mode fürs Fenster

Modische Fensterdekorationen werten mit Trendfarben und attraktiven Designs das Zuhause auf wohnliche Weise auf. Zu den Spezialisten für die angesagte Fenstermode zählt seit 30 Jahren JalouCity.

Seit drei Jahrzehnten steht das Unternehmen für Qualität und Stil – sowie für einen ausgeprägten Service und eine individuelle Beratung. Mit hoher Fachkompetenz beraten Verkäufer in den Filialen zu den Möglichkeiten, eine optisch ansprechende Fensterdekoration auszuwählen, die alle Wünsche erfüllt. So gibt es spezielle Lösungen, die ein Überhitzen der Innenräume an heißen Sommertagen verhindern – genauso wie Wabenplissees, die beim Energiesparen helfen, indem sie im Winter weniger Wärme über die Glasflächen nach außen entweichen lassen. Einen Blick- und Sichtschutz gibt es

ebenso nach Wunsch wie Fensterdekorationen, die wirksam das Schlaf- oder Kinderzimmer verdunkeln. Der kostenfreie Außendienst findet für jeden Bedarf, auch für spezielle Fensterformen, passende Lösungen. Der Aufmaß- und der Montageservice runden das leistungsstarke Angebot ab. Mit fünf Jahren Garantie auf alle Produkte gehen Verbraucher hier stets auf Nummer sicher.

Das Unternehmen mit Hauptsitz in Berlin wurde 1990 gegründet und ist mittlerweile mit mehr als 30 Filialen bundesweit vertreten. Über 15 renommierte



Hersteller, darunter auch viele deutsche Unternehmen, zählen zum Programm, das hohe Ansprüche an Qualität, Design und Bedienkomfort erfüllt. Über das gesamte Jubiläumsjahr 2020 hinweg plant man mit allen Filialen zahlreiche Aktionen und attraktive Sonderangebote.

www.jaloucity.de

IHR PROFI FÜR SICHT- UND SONNENSCHUTZ

23%* Jubiläumsrabatt
auf Jalousien, Rollos und Plissees
unserer Jubiläumskollektion

*nur in den Filialen und beim Außendienst



z. B. PLISSEES

Über 30x in Deutschland und 3x in Hamburg!

22081 Barmbek-Süd
Dehnhaiide 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

Meine AOK – ständig erreichbar

Immer mehr Versicherte nutzen die digitalen Wege zur AOK wie die Online-Geschäftsstelle. Ein Interview mit Thomas Bott, Regionaldirektor der AOK Rheinland/Hamburg in der Hansestadt.

Herr Bott, Internet und Smartphone erleichtern gerade während der Corona-Krise die Kommunikation. Wie schnell kann man Kontakt zur AOK aufnehmen?

Natürlich hat der Ausbau unserer digitalen Kommunikationswege durch die Pandemie mächtig Fahrt aufgenommen, auch um das Ansteckungsrisiko unserer Versicherten zusätzlich zu reduzieren. Aber schon lange vorher gehörten moderne Medien neben den Geschäftsstellen vor Ort zum festen Bestandteil unserer Angebote, die einen schnellen und barrierefreien Zugang zur AOK ermöglichen.

Das funktioniert bequem von jedem Ort aus und ohne lange Wartezeiten?

Genau! Über die Social Media-Kanäle begleiten wir die Menschen mit inspirierenden Beiträgen durch den Alltag oder klären Probleme rund um das Thema Gesundheit. Einen sicheren Weg zu uns bietet außerdem die App „Meine AOK“ oder die Online-Geschäftsstelle, so dass wir praktisch überall erreichbar sind und ständig geöffnet haben. Und unsere Fachärzte beantworten zum Beispiel an der Clarimedis-Hotline täglich medizinische Fragen, exklusiv und kostenfrei für AOK-Versicherte.

Der gesamte Papierkram lässt sich dank Online-Geschäftsstelle also gemütlich vom Sofa erledigen?

Hier kann man zum Beispiel einfach und schnell Rechnungen einreichen, Krankmeldungen hochladen, die eigene Leistungsübersicht einsehen oder eine neue Versichertenkarte beantragen. Auch Erstattungsanträge für medizi-

nische Behandlungen oder Gesundheitskurse werden schneller bearbeitet. Und wer umzieht, ändert hier bequem seine Adresse.

Ist denn der Datenschutz gewährleistet?

Der vertrauliche Umgang mit sensiblen Kundendaten hat für uns höchste Priorität, was ein spezielles Authentifizierungsverfahren ähnlich wie beim Onlinebanking garantiert: Zuerst muss der Versicherte Benutzernamen und Passwort eingeben. Danach wird ihm an die hinterlegte Handynummer eine SMS mit einem Zahlencode geschickt, den er zusätzlich einzugeben hat. Diese mobile TAN wird bei jedem Login neu erzeugt.

Die Daten und Dokumente in der App sowie der Online-Geschäftsstelle sind mittels spezieller Verschlüsselung geschützt.

von Jörg Meinhardt ■



Thomas Bott, Regionaldirektor der AOK Rheinland/Hamburg in der Hansestadt

Foto: AOK Rheinland/Hamburg

Der direkte Draht zur AOK
 Mal eben eine Krankmeldung hochladen oder einen Antrag auf Kostenerstattung einreichen? Das funktioniert in der Online-Geschäftsstelle oder in der App „Meine AOK“. Am besten sofort registrieren und alle Vorteile nutzen:
rh.meine.aok.de

WEIL NEUE WEGE NEUE TÜREN ÖFFNEN.

Krankmeldung per App? Mitgliedsbescheinigung mit nur drei Klicks anfordern? Belege einscannen und via Smartphone statt mit der Post zuschicken? Die Zeiten ändern sich und manchmal braucht es das Bewusstsein für neue Wege, um diese für sich zu nutzen.

DEINE GESUNDHEIT. DEINE APP.

JETZT
INSTALLIEREN

Holt euch die kostenlose App „Meine AOK“.

Gesundes Reizklima



An der niedersächsischen Nordsee kann man im Herbst die Natur am Nationalpark Wattenmeer genießen und gleichzeitig das Abwehrsystem trainieren. Wenn die Infektionszahlen niedrig bleiben, ist die Küste das perfekte Urlaubsziel dafür – mit ganz viel Platz um sich mit Abstand wohlzufühlen und winterfit zu machen.

Wer ohne Medikamente das Immunsystem stärken möchte, um fit und vorbereitet in die dunkle Jahreszeit zu starten – in der jetzigen Situation besonders wichtig – sollte einen Trip an die Nordsee einplanen. Dann ist es nicht nur etwas leerer als im Sommer, sondern auch noch gesünder. Denn das Reizklima in der salzigen Meeresluft aktiviert die Selbstheilungskräfte und befreit spürbar die Atemwege. Ab Oktober kommt der Kältereiz dazu, der das Abwehrsystem trainiert. Alles kann, nichts muss: Die Gastgeber an der Nordseeküste unterstützen den Gesundheitsurlaub mit Aktiv-Angeboten, bei denen Abstandhalten einfach ist.

Fotos: thalasso-nordsee.info, Martin Stöver



Beim Nordic Walking werden nicht nur die Muskeln, sondern durch den Kältereiz auch die Abwehrkräfte trainiert

Bewegung am Meer

Thalasso bedeutet Heilkraft aus dem Meer und an der Nordseeküste gibt es die überall. Einmal tief durchatmen und schon hat man etwas für die Gesundheit getan. Bei einem Strandspaziergang in der Brandungszone hat die wohltuende Salzluft maximalen Effekt. Sie fördert die natürliche Befeuchtung der Atemwege. Wind und Wellen sorgen dafür, dass sich das Meerwasser in winzigen Tröpfchen - sogenannten Aerosolen - in der Luft verteilt und je nach Größe im Nasen-Rachenraum anreichert oder bis in die Lungenbläschen vordringt. Und wer bei seinen Spaziergängen Tag für Tag mehr Hüllen fallen lässt, nutzt zudem den Kältereiz als beste Abhärtungsmethode überhaupt.

Auch das Walken stärkt die Abwehrkräfte und ist ideal für alle, die lange keinen Sport getrieben haben, aber effektiv wie-

der in Bewegung kommen möchten. In Dornumersiel geht es beispielsweise mit Trainerin Sina Karlowski immer flott am Meer entlang, mit oder ohne Stöcke. Die Bewegung von rund 600 der 660 Muskeln im Körper verbrennt richtig Kalorien und bei Atemübungen an der Wasserkante wird optimal Sauerstoff getankt. Insgesamt dauert die Walking-Einheit 45 Minuten und weil immer derselbe Rundweg genommen wird, eignet sich das Training auch für Extrarunden alleine. Wer es etwas langsamer angehen lassen möchte, kann „Klimawandern“. Das Tempo ist reduzierter, aber das Gehen mit wechselnden Anforderungen ist trotzdem ein hervorragendes Herz-Kreislauftraining, bei dem der Puls möglichst exakt kontrolliert werden soll. Im Nordseeheilbad Norddeich kann man ganzjährig auf sieben Terrainkurwegen klimawandern, mit oder ohne Stöcke. Thementafeln bieten Informationen und Anleitungen zu Thalasso. Wer beispielsweise die leichte Kurparkrunde (1,5 Kilometer) oder die mittelschwere Yachthafenrunde (5,2 Kilometer) dreht, kommt an allen Tafeln vorbei und kann über einen QR-Code Videos mit Bewegungsanleitungen abrufen.

In der Touristinformation gibt es darüber hinaus eine Rundwege-Karte und einen Flyer zu den Kurwegen.

Nordic Walking und Joggen

Nordic Walking ist in der herbstlichen Nordseeluft doppelt gesund, weil neben den Muskeln durch den Kältereiz auch die Abwehrkräfte trainiert werden. Im Wangerland im nordöstlichsten Winkel der friesischen Nordseeküste kann man auf insgesamt 100 Kilometern sein Immunsystem beim Thalasso Nordic Walking winterfest machen. Das Laufstreckennetz ist nach verschiedenen sportlichen Ansprüchen ausgeschildert. Die insgesamt 14 Strecken lassen sich gleichzeitig für Entdeckungsreisen durch das Wangerland nutzen: entlang am Nordseestrand, den Salzwiesen und am kilometerlangen Deich vorbei an Kühen, Pferden und Schafen. Ganz Sportliche führen vier abwechslungsreiche Joggingstrecken durch die Region, 52 Kilometer immer an der Küste entlang geht es beispielsweise auf dem „Gnadenlos Küstenlauf, Teil 3“.

Bei allen Angeboten sind wegen der Corona-Pandemie die geltenden Bestimmungen zu beachten. Weitere Hinweise und Auskünfte geben die Tourist-Infos vor Ort.

von Tina Feix ■



Bei Atemübungen an der Wasserkante wird optimal Sauerstoff getankt

www.die-nordsee.de

Salz liegt in der Luft

Eigentlich ist im Nordseebad Cuxhaven jeder Tag ein Thalasso-Tag, aber im Herbst und Winter liegt verstärkt etwas in der Luft – und das ist das maritime Aerosol. Das Salzgemisch in Form kleinster Meerwassertröpfchen ist in der Brandungszone des Heilbades besonders präsent. Die vier Kilometer lange Promenade mit barrierefreien Zugängen zum Strand ist Thalasso pur.

Kann man im Thalassozentrum ahoi erleben. Nur ein paar Meter vom Strand entfernt gelegen, wird das Meerwasser hier aus der Nordsee direkt in das Badehaus geleitet und aufbereitet. Die gesunden Meeresmineralien kommen in Form von Meerwasserbädern, Schlick- und Algenpackungen, Inhalationen und Massagen zur Anwendung. Auch das Wellenbad ist mit gefiltertem Meerwasser gefüllt, das regelmäßig frisch in das 50 Meter lange und 25 Meter breite Schwimmbecken gepumpt wird. Wenn es draußen kalt ist, ist die Sauna ein gut be-

suchter Ort. In der zertifizierten Premium-Saunalandschaft können sechs verschiedene Schwitzbäder wie z. B. die urfinnische Löyly-Sauna, die Kelo-Erdsauna, die Ruusu-Sauna mit Rosenduft oder das Dampfbad genutzt werden. Eine Besonderheit bietet die Panorama-Sauna auf der Dachterrasse. Von hier aus hat man einen weiten Blick auf das Wattenmeer.

Einen herrlichen Blick auf die Nordsee kann man auch in seiner eigenen Wellness-Wanne auf der Penthouse-Terrasse der



Foto: Nordseeheilbad Cuxhaven GmbH

Erholsam und gesund: Herbst- und Winterurlaub in Cuxhaven



Foto: Kamp Hotels

Hier kann man nach einem Strandspaziergang stilvoll und gemütlich sich aufwärmen



Foto: Nordseeheilbad Cuxhaven GmbH

Skysuiten im **Strandhotel Duhnen** genießen oder von einem der Balkons der weiteren 23 Doppelzimmer Superior, den fünf Juniorsuiten sowie der fünf Einzel- und fünf Doppelzimmer, die im

Winter aufwendig saniert, tapeziert und neu möbliert wurden. Als der Hotelbetrieb wegen des Lockdowns ruhte, bekamen die Zimmer noch den letzten Schliff, wurden liebevoll mit maritimen Tapeten und Bildern versehen, die perfekt zu der neuen Einrichtung mit dunklen Holzmöbeln und Chromelementen sowie Sofas und Accessoires in Grau-, Petrol- und Beigetönen passen. Außerdem gehören jetzt ein Bluetooth-Badezimmerspiegel, den man mit dem Handy verbinden kann, ein Suite Pad als digitale Gästemappe, ein Kaffee/Teeautomat und ein KNX-System zur intelligenten Regelung des Lichts und der

Zimmertemperatur zur Grundausstattung in allen Zimmern und Suiten. Vor dem Umbau hatten die Eigentümer, die Familie Kamp, ihre Mitarbeiter nach Ideen und Vorschlägen gefragt. Wer weiß schließlich besser, was die Gäste sich wünschen? Das Resultat ist in jedem Fall sehr gelungen und einen Besuch wert. Und vor der Haustür ist – wie schon erwähnt – noch darüber hinaus jede Menge gesunde Nordseeluft, um tief durchzuatmen und sich winterfit zu machen.

www.nordseeheilbad-cuxhaven.de
www.kamp-hotels.de

Anzeige

Das Kollagen-Phänomen

Schon seit einigen Jahren sind Beauty-Drinks mit Kollagen nicht mehr wegzudenken. Vorreiter ist ELASTEN®, das erste Produkt seiner Kategorie am Markt. Drei Fakten, die Sie sich merken sollten ...

Kollagen-Peptide setzen sich aus einzelnen Aminosäuren zusammen. Aus wissenschaftlichen Studien weiß man heute, dass die Effektivität der Peptide davon abhängt, in welcher Reihenfolge die verschiedenen Aminosäuren miteinander verbunden sind. Besonders wirksam sind dabei die Peptide, die dem körpereigenen Kollagen sehr nahekommen.

1. Kollagen wirkt von innen

Schon ab dem 25. Lebensjahr beginnt die Hautalterung – die Spannkraft der Haut lässt nach und Falten entstehen. Cremes und Seren können zwar von außen pflegen, sie gelangen aufgrund der natürlichen Schutzbarriere (Basallamina) der Haut nicht bis in die tiefen Hautschichten. Genau hier setzt Trink-Kollagen an und stimuliert die Hautzellen (Fibroblas-



ten), wieder mehr körpereigenes Kollagen und Hyaluron einzulagern.

2. Die Wirkung von Kollagen-Peptiden ist wissenschaftlich nachgewiesen

Mehrere hochrangig veröffentlichte Studien belegen Beautyeffekte nach einer dreimonatigen Einnahme von Trink-Kollagen (Prüfpräparat ELASTEN®, Apotheke). Die Haut wird am ganzen Körper elastischer, was sich insbesondere im Gesicht,

am Dekolleté und den Oberschenkeln zeigt. Und das Beste daran: Die Effekte sind nachhaltig und bleiben noch Wochen nach der Einnahme sichtbar und sogar messbar. Durch die Einnahme von ELASTEN® verbessern sich Hautfeuchtigkeit, Hautelastizität, Hautrauhigkeit und Hautdicke im Vergleich zur Placebo-Gruppe signifikant.

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



Foto: Ulrike Pawandenat

Zu jeder Zeit eine Reise wert: das Ostseebad Kühlungsborn

Den Keimen trotzen im Ostseebad Kühlungsborn

Bewegung ist bewiesenermaßen gesund: Regelmäßig betreiben hilft sie, Stress abzubauen, das Immunsystem zu stärken, die Zellerneuerung zu unterstützen und das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu verringern. Gerade im stürmischen Herbst und in den Wintermonaten hat das Immunsystem viel zu tun. Wichtig dabei ist es, die passende Bewegung auszuwählen. Das Ostseebad Kühlungsborn stellt Aktivitäten vor, die das Immunsystem fit und jede Reise etwas gesünder machen. Erster Punkt: Spazieren gehen oder wandern. Hierfür bieten sich im Ostseebad beste Voraussetzungen für ausgedehnte Herbstspaziergänge. Mit dem rund sechs Kilometer langen, gut gepflegten Sandstrand schafft Kühlungsborn optimale Bedingungen

für entspannte Ausflüge und moderate Wanderungen. Besonders die Tour am Strand ist zu empfehlen, denn durch den geringen Widerstand des Sandes wird die Wadenmuskulatur trainiert – die salzige Meeresbrise und der Blick über die Ostsee verwöhnen die restlichen Sinne. Wer lieber durch die farbenfrohe Herbstlandschaft wandert, nimmt an einer der geführten Wanderungen durch den nahegelegenen Höhenzug „Kühlung“ teil – Panoramablick inklusive. Die Gegend erkunden kann man auf rund 20 ausgewiesenen Radwegen. Vor allem ein Abstecher in das „kleinste Mittelgebirge Deutschlands“, wie die Kühlung von Einheimischen liebevoll genannt wird, ist zu empfehlen. Mit einer maximalen Höhe von 130 Metern über dem Meeresspiegel ist das Gebiet nicht nur für Radler, sondern auch für Mountainbike-Neulinge geeignet. Ausgewiesene Tagestouren umfassen 20 bis 60 Kilometer und dauern zwischen drei und sechs Stunden. Besonderes Highlight ist der Streckenabschnitt entlang der Steilküste mit einmaligem Weitblick über die Ostsee. Die Küste vor Kühlungsborn zählt zu den schönsten Segelrevieren der Ostsee. Ob bei einer Rundfahrt in der näheren Umgebung oder bei einem mehrstündigen Ausflug beispielsweise zur Ostseeinsel Poel: Vor allem im Herbst, wenn sich die Segel-Hochsaison langsam zum Ende neigt, haben Besucher die Ostsee fast für sich alleine. Ein anschließender Sauna-Besuch wirkt sich ähnlich anstrengend auf Blutdruck und Herzfrequenz aus wie leichte sportliche Betätigung. Die Hotels an der Promenade wie das schöne Hotel Residenz Waldkrone stellen das optimale Setting für eine Outdoor-Abkühlung dar: Nur ein kurzer Gang über den Strand trennen Mutige von einer Erfrischung in der kühlen Ostsee. Kombiniert mit frischem Seewind entstehen dadurch beste Bedingungen zum Abkühlen, egal ob schonend als Kneip-Anwendung oder als klirrend kaltes Vollbad.

www.kuehlungsborn.de
www.waldkrone.de

von Martina Reckermann ■



Ostseebad Kühlungsborn
„Strandtage im Herbst“

3 Nächte inkl. Frühstücksbuffet
 ab 159,00 € pro Person



Last Minute-Angebote
1a Strandlage




DZ, Suiten und Familienappartements, Wellness & Saunalandschaft

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



Foto: Martin Moratz

Nah und wunderbar

Nahe
Sehnsuchts-
orte

Wo das Glück unserer Träume greifbar ist, das kann ein Platz am anderen Ende der Welt sein oder direkt um die Ecke. Jeder hat seine Sehnsuchtsziele, die er gerne einmal besuchen oder wiedersehen möchte. Jetzt in der Ferienzeit ist es für viele ein weit entfernter Urlaubsort. Manche möchten oder können aber nicht weit fahren oder sind noch unentschlossen. Wir können da vielleicht eine Entscheidungshilfe leisten: Frei nach dem Motto: „Warum in die Ferne schweifen ...“ stellen wir Ihnen ein paar nahe Sehnsuchtsorte vor, die Sie begeistern werden.

Wer jetzt ins herbstliche Rügen fährt, wird von dem ganz besonderen Licht begeistert sein. Die vielen Alleen bekommen ein buntes Blätterdach und der Nationalpark Jasmund bezaubert mit seinem wunderschönen Farbenspiel. Nicht selten spaziert man ganz alleine durch das herabgefallene Laub und genießt die Stille, während man tief den würzigen Waldduft einatmet. Mein Tipp für eine Übernachtung, die Körper, Seele und Geist gut tut, ist das „Fürst Jaromar Hotel Resort & Spa“ auf der Halbinsel Mönchgut. Das Haus liegt mitten im Biosphärenreservat Südost-Rügen und wo Sie auch sind – die Ostsee ist immer ganz nah. Auf einer schmalen Landzunge zwischen Bodden und Meer gelegen, fügen sich die acht dazugehörigen Häuser in die Kulturlandschaft der Halbinsel harmonisch ein. Wer es quirliger mag, ist im mondänen Ostseebad Binz genau richtig. Der beliebte Urlaubsort hat in diesem Herbst – trotz Corona – einige kleine Events auf die Beine gestellt, um seine Besucher zu begeistern. Immer mittwochs um 10 Uhr startet am Haus des Gastes eine Tour durch den historischen Ortskern, entlang des Kurparks und der Binzer Villen an der Strandpromenade. Erfahrene Reiseleiter berichten von den



Fotos: Kurverwaltung Binz/ Christian Thiele

Anfängen des Badelebens in der Binzer Bucht zum Ende des 19. Jahrhunderts und wie sich der Ort alsbald zum bedeutenden Seebad an der Ostsee entwickelte. Eng damit verknüpft ist die Entstehungsgeschichte der eindrucksvollen weißen Villen im Stil der Bäderarchitektur, die zum Markenzeichen geworden sind. Im Herbst öffnet eines der schönsten Wahrzeichen von Binz seine Tore. In der faszinierenden Atmosphäre des Mütterturms, dem ehemaligen Rettungsturm in den Dünen am Strandübergang sechs, kann man bis November jeden Dienstagabend eine eigens inszenierte Toninstallation mit Gute-Nacht-Geschichten rund um das Meer erleben. Aktiven Besuchern sei die Radwanderung zu den Feuerstein-

feldern bei Mukran, ans Herz gelegt. Die grau-weiß schimmernden Geröllwälle haben eine Ausdehnung von etwa zwei Kilometern und liegen im Naturschutzgebiet Schmale Heide. Mit Glück finden sich im „steinernen Meer“ zwischen Heidelbeeren und Wacholder sogenannte „Hühnergötter“, Feuersteine mit Löchern. Sie sollen dem Finder Glück bringen. Die Radwanderung dauert etwa vier Stunden und startet im Oktober immer montags um 10 Uhr am Haus des Gastes. Hier ist auch jeden Donnerstag um 10 Uhr der Ausgangspunkt für eine Wanderung zum Jagdschloß Granitz.

www.binzer-bucht.de
www.jaromar.de
www.ruegen.de



Die Villen im Stil der Bäderarchitektur sind zum Markenzeichen von Binz geworden



Im Herbst bezaubert Rügen mit einem Spiel der Farben



Foto: POCHA-BURWITZ

Eingebettet in die Kulturlandschaft der Halbinsel Mönchgut: Das „Fürst Jaromar Hotel Resort & Spa“



Foto: Brigitte Menge

Das Schlaubetal – urwüchsiges Naturparadies mit Stillegarantie

Die rund 25 Kilometer zu Fuß durch das Schlaubetal von Müllrose bis zum Wirschensee inspirieren wohl jeden Wanderer zur Aussage, dass diese Tour durch Brandenburgs schönstes Bachtal führt. Die kleine Schlaube erweist sich auf ihrem Weg als wahre Verwandlungskünstlerin: Sie ist ein munter plätschernder Bach, ein träge dahinfließendes Rinnsal, bildet Seen und Teiche oder versickert scheinbar in Sümpfen und Mooren. Schon dieses Erlebnis würde die 25 Kilo-

meter lohnen, doch an den Ufern wetteifern Laub- und Nadelwälder, Wiesen und Heidelandschaften um die Aufmerksamkeit des Besuchers. Wem der gesamte Weg zu lang ist, kann an verschiedenen Punkten – beispielsweise den vier Mühlen, in denen Ausflugslokale einladen, oder am alten Forstamt mit dem schönen Namen Sieddichum – einen wesentlich kürzeren Rundkurs absolvieren. Ob lang oder kurz: Alle Wanderwege sind sehr gut ausgeschrieben, verlaufen ist nahezu un-

möglich. Überall am Wegesrand im Naturpark Schlaubetal stehen Bänke zum Ausruhen oder zum Genießen der Natur. Spätestens dann weiß der Besucher, dass der Werbeslogan der Oder-Spree-Region „Stille hören“ treffend gewählt ist. Die Natur hat hier eine Fülle unterschiedlichster Lebensräume für Flora und Fauna hervorgebracht. 13 Tier- und Pflanzenarten kommen brandenburgweit nur noch im Schlaubetal vor, darunter Orchideen und Großschmetterlinge. Man kann auch Ringelnattern, See- und Fischadler oder Schwarzstörche entdecken. Zugleich öffnet diese naturgegebene Vielfalt ein breites Angebot an Freizeitaktivitäten: Der ausgebaut Radweg ist knapp 60 Kilometer lang, die Seen laden zu Paddeltouren ein, der Schlaubetal-Marathon findet alljährlich statt, Angler genießen Natur und Fischreichtum das ganze Jahr. Ein guter Einstieg in den Rad- oder Wanderweg ist Müllrose, das „Tor zum Schlaubetal“. Ein praktischer Tipp: Bargeld einstecken, denn Kartenzahlung ist an vielen Orten nicht selbstverständlich. Informationen und Kartenmaterial gibt es in der Schlaubetal-Information im Haus des Gastes in Müllrose.

Wer länger in der Region bleibt, sollte Neuzelle und sein Kloster mit seinen prachtvollen Kirchen, den Klostergärten, dem Kreuzgang und Kunstschätzen sowie Eisenhüttenstadt als interessanten Ort mit zwei Gesichtern besuchen.

www.schlaubetal-tourismus.de



Foto: Brigitte Menge

Die Perle der Märkischen Schweiz

Schon Mitte des 19. Jahrhunderts gab der Leibarzt von Friedrich Wilhelm IV. seinem royalen Dienstherrn den Rat: „Majestät, in Buckow geht die Lunge auf Samt!“ Hier wanderte Fontane durch die bewaldete Hügelkette und eine seenreiche Landschaft. Bertolt Brecht und Helene Weigel suchten die Ruhe am Ufer des Schermützelsees. Buckow – gern auch als „Perle der Märkischen Schweiz“ gelobt – ist Brandenburgs einziger Kneipp-Kurort. Wer heute in den Schriften des Pfarrers Sebastian Kneipp blättert, könnte schnell meinen, in einer aktuellen Veröffentlichung über Medical-Wellness-Erkenntnisse zu lesen. „Die Mittel, welche das natürliche Heilverfahren beansprucht, beruhen in Licht, Luft, Wasser, Diät, Ruhe und Bewegung in ihren verschiedenen Anwendungsformen, Dinge, die, wenn sie normal vorhanden, den gesunden Organismus gesund erhalten, und wieder gesund machen können, wenn er erkrankt ist“, schrieb Sebastian Kneipp schon vor gut 150 Jahren. Buckow bietet ideale natürliche Voraussetzungen, die fünf Wirkprinzipien des Kneipp-Heilverfahrens umzusetzen. Auf Schritt und Tritt begegnet man Elementen seiner Weisheiten: Wassertretstellen, gut ausgeschilderten Wander-, Walking- und Radwegen, einem Kneipp-Kräutergarten. Die Kliniken des Kurortes



Das Brecht-Weigel-Haus am Ufer des Schermützelsees

und verschiedenen medizinische Einrichtungen bieten zwischen autogenem Training, Yoga, Atemtherapie, verschiedenen Wasserbehandlungen, Ernährungsberatung, Kochkursen, Kräuterwanderungen ein Kneipp-Komplettprogramm als ganzheitliches Konzept für einen Lebensstil der Vorsorge und/oder Heilung. Buckow selbst ist ein kleiner idyllischer Ort, umgeben von sechs Seen. Der größte ist der Schermützelsee, an dessen Ufer auch das Brecht-Weigel-Haus steht. Das kann besichtigt werden, auch Veranstaltungen finden statt. Die Wanderung um den bis zu 45 Meter tiefen See ist mit neun Kilometern gut zu bewältigen. Der Kur- und Badeort hat mehrere gut geführte Restau-

rants, die vor allem mit märkischen Wild- und Fischgerichten überzeugen. Rings um Buckow erstreckt sich der Naturpark Märkische Schweiz. Mehr über diesen ältesten und kleinsten Naturpark Brandenburgs erfährt man im Besucherzentrum Schweizer Haus in Buckow. Das Haus ist auch ein guter Startpunkt für Wanderungen. „Die Bewegung erhöht die Lebenslust und hilft dem Menschen durch die Stärkung seines Körpers.“ Ja, auch diese Weisheit stammt von Sebastian Kneipp.

www.kurstadt-buckow.de
www.maerkischeschweiz.eu
www.brechtweigelhaus.de

von Brigitte Menge und Martina Reckermann ■



Foto: TMB/Steffen Lehmann

Det söte Länneken

Hiddensee! Die Insel westlich vor Rügen gilt als der Inbegriff der Sehnsucht, zuweilen als „die Malediven des Ostens“ mit 13 Kilometern Sandstrand.

Wer je das süße Länneken betreten hat, weiß: entweder man findet die Insel, langweilig, weil sehr ruhig, oder man liebt sie wegen dieser Beschaulichkeit. Dann kommt man immer wieder.

Das 19 Quadratkilometer große vom Wasser umgebene Land ist Natur pur: üppige Ginsterbüsche am Dornbusch; große Heideflächen zwischen Vitte, dem Hauptort der Insel und dem südlichen Neuen-dorf; Salzwiesen wohin das Auge reicht mit seltener Flora und Fauna und natürlich die Steilküste am Enddorn, die durch das Meer jährlich einige Zentimeter verliert. Dieser Sand wird seit Jahrhunderten auf die strömungsabgewandte Leeseite der Insel wieder angelagert. So entstanden zwei Landzungen – der Alt- und Neubessin – östlich des Dornbusches. Zahlreichen Vögeln bieten sie ein Brut- und Nahrungsrevier. Ein Spaziergang bis zur Südspitze des Altbessins ist erlaubt und empfehlenswert, denn vom vier Meter hohen Beobachtungsturm zeigt sich die Vorpommersche Boddenlandschaft beeindruckend schön.

Auf dem Dornbusch, dem 72 Meter hohen Moränenzug, befindet sich das Wahrzeichen der Insel, das man schon sehr früh erblicken kann, wenn man mit den Fähren vom Festland auf die Insel übersetzt. 23 Meter ist der 1888 erbaute Leuchtturm hoch, von dessen Rondell man einen herr-

lichen Rundumblick hat. Früher war das Besteigen des Leuchtturms nicht möglich, denn die Insel lag im Grenzgebiet der DDR. Rund 70 km von der dänischen Ostseeinsel Moen entfernt, galt Hiddensee als Ausgangspunkt für die Flucht. Dirk Deckert und Karsten Klünder stehen beispielhaft für jene Menschen, denen das Abhauen mit dem Surfbrett 1986 gelang. Über eine Flucht wie diese schreibt auch Lutz Seiler in seinem Roman „Kruso“. Mehr noch. Er zeigt die Insel als Sehnsuchtsort all derer, die in der DDR mehr als nur den Sommer genießen wollten; ein Ort, an dem es gelang, sich in einem besonderem Maß frei zu fühlen. Diese gefühlte Freiheit drückte sich darin aus,

dass Hiddensee nicht nur ein Hotspot der FKK-Kultur war, sondern auch Magnet für jene, die unter freiem Himmel übernachteten, was eigentlich verboten war.

Auch viele Künstler fühlen und fühlten sich aufgrund der unbeschreiblichen Naturnähe von der Insel magisch angezogen. Gerhart Hauptmann und Käthe Kruse, Gret Palucca und Walter Felsenstein, Helga Hahnemann, Gunther Emmerlich und Jörg Schüttauf: viele Prominente hat die Insel schon gesehen. Nicht jedoch Nina Hagen, obwohl sie in ihrem 1974 erschienenen Song über einen Farbfilm sang, den sie und ein gewisser Micha während eines vorgeblichen Inselauf-



Das Wahrzeichen der Insel – der Leuchtturm auf dem Dornbusch

Blaues Fischerhaus. Gemalt von Rudolf Adam, ausgestellt zum Verkauf in Neuendorf auf der Wäscheleine



enthaltet vergessen hätten. Der Dichter Gerhart Hauptmann, der die Insel 1885 kennen lernte, erkor sie zu seinem Rückzugsort. 1929 erwarb er sein Sommerhaus, das heute als Gedächtnisstätte zu besichtigen ist. Die Puppenherstellerin Käthe Kruse veranstaltete auf der Lietzenburg, eine Jugendstilvilla, die heute Ferienwohnungen beherbergt, regelmäßige Salons mit Prominenten aus Kultur und Wissenschaft im frühen 20. Jahrhundert. In Vitte etablierte sich um die Berliner Malerin Henni Lehmann eine Künstlerkolonie. Nach wie vor stellen verschiedene Maler ihre Bilder in ansässigen Galerien aus oder verkaufen sie direkt auf der Straße.

Mit dieser Historie vermarktet sich Hiddensee heute als reine Wohlfühl-, Kultur- und Ruheinsel. Während es in den 1980er Jahren nahezu täglich Tanzveranstaltungen gab, fokussiert sich das aktuelle Nachtleben auf Restaurantbesuche, die Spätvorstellung des Zeltkinos, Lesungen und Kirchenkonzerte. Rund 50.000 Touristen übernachten jährlich auf der Insel, die selbst knapp 1000 Einwohner hat. Die meisten Urlauber finden in Vitte, dem Hauptort, eine Ferienwohnung oder einen Hotelplatz. Vitte mit seinem Hafen genau wie Kloster mit seiner Inselkirche, die Bestandteil des bis 1536 existierenden Klosters der Zisterziensermönche war, stehen bei den jährlich rund 250.000 Tagessgästen hoch im Kurs.

Mit rund 600 Jahren ist die Kirche das älteste Bauwerk der Insel ist. 1782 wurde sie umgebaut. Die ursprünglich flache Decke wurde durch ein Tonnengewölbe aus Holz ersetzt, das 1922 durch den Berliner Maler Nikolaus Niemeier blau grundiert

und mit vielen kleinen Rosen bemalt wurde. Dieser „Hiddenseer Rosenhimmel“ und die seit 1943 erklingende Orgel, von der Potsdamer/Werderaner Schuke-Orgelbaufirma eingebaut und 2012 saniert, sind weitere Wahrzeichen der Insel.

Egal ob man einen Tag oder eine Woche bleibt, sobald man den Fuß auf den Inselboden setzt, schaltet man einen Gang runter. Allein schon weil die Insel im wesentlichen zu Fuß erkundet wird, per Rad oder mit der Pferdekutsche. So lässt man sich treiben, genießt das Wellenrauschen und die schönen Sonnenuntergänge. Die Strände zwischen Neuendorf, dem südlichsten Ort der Insel, der erst um 1700 entstand, und Kloster sind breit, vor allen Dingen dann, wenn der Prozess des Sandaufspülens, der zum Schutz der Insel regelmäßig nötig ist, gerade beendet wurde. Wer im Hochsommer über die Düne von Neuendorf das Meer erblickt, mit den blinkenden Segelschiffen am Horizont, der fühlt sich fast wie auf einer einsamen Insel der Malediven. Und während der Mittelwert der Sonnenscheindauer für Gesamtdeutschland nur bei 1.550 Stunden jährlich liegt,

scheint die Sonne über Hiddensee im Jahresdurchschnitt 1.850 Stunden.

von Annett Ullrich ■

Hinkommen

Mit dem Zug oder dem Auto fährt man bis Stralsund oder bis Schaprode. Die Parkplatzmöglichkeiten sind in Schaprode größer. Danach setzt man mit der Fähre über. Segler können sich über Liegeplätze in den Häfen der Insel freuen.

Ausflugs-Tipp

Jeder Hafen auf der Insel strahlt Romantik aus. Besonders schön ist der gut ausgebaute Yachthafen in Vitte. Wie mehr über das Alltagsleben der Inselbewohner erfahren will, sollte das Heimatmuseum in Kloster am Strand besuchen.

Shopping-Tipp

In Vitte wird das Gold der Ostsee, der Bernstein, von einigen Läden verkauft. Teilweise auch von privater Hand. Nachfragen lohnt sich.

Für Nachtschwärmer

Die Nacht zum Tage machen, kann man hier nicht. Im Gerhard-Hauptmann-Haus oder in der Kirche finden zuweilen Lesungen oder Konzerte statt. Ende meist vor 22 Uhr.

Unbedingt probieren

Meist im Hafen findet man sie, die Angebote fang-frischen Räucherfisches. Ob im Stück oder auf dem Brötchen - unheimlich geschmacksintensiv.

Noch mehr Tipps unter:
www.seebad-hiddensee.de
www.hiddensee.m-vp.de



Blick nach Grieben, dem ältesten Dorf Hiddensees. Dahinter die Landzungen des Bessins



Fotos: Oliver Franke



Foto: TZ SPO

Einladend, trendig, nordfriesisch herb

St. Peter-Ording – auch gerne SPO genannt – ist ein beliebtes Nordseeheil- und Schwefelbad in Schleswig Holstein. Markante Highlights des Ortes sind die Sandbank, die Pfahlbauten sowie der Weg durch die Salzwiesen zum Wasser und dem 12 Kilometer langen Sandstrand, der auch in der bald kalten Jahreszeit das Ziel jedes Urlaubers ist.

An der Brandung sprüht die Gischt, über die Sandbank, die seit 2009 Teil zum UNESCO-Weltnaturerbe zählt, weht der Nordseewind, am Himmel liefern sich Wolken und Sonne einen Wettkampf – immer wieder ein besonderes Naturerlebnis. Vorausgesetzt, man hat die richtige Kleidung: einen Friesennerz natürlich, schließlich ist man in Nordfriesland. Wer noch keinen hat, wird garantiert in einer der kleinen Boutiquen im Ort fündig. Ein Bummel durch den quirligen Ortsteil Bad oder das etwas ruhigere Dorf lohnt sich immer, denn neben wetterfester Kleidung gibt es noch schöne Kleinigkeiten zum Verschenken. Zum Aufwärmen bietet sich dann ein Zwischenstopp in einem Café mit Deich- oder Promenadenblick an. Wem jetzt noch immer nicht warm genug ist, kann eine Runde Fitness auf dem Outdoor Parcours auf der Promenade in Angriff nehmen oder kräftig in die Pedale treten und eine schöne Radtour einmal um die Halbinsel Eiderstedt unternehmen. Der Gegenwind – und den hat man

eigentlich immer an der See – lässt uns ganz schön ins Schwitzen kommen. Getoppt wird dies dann nur noch mit einem Besuch in der Dünen-Therme, die direkt im Ortsteil Bad an der Promenade liegt. Mit einem herrlichen Blick auf die Dünen und das Meer kann man hier einem schönen Urlaubstag einen perfekten Abschluss geben und sich in den Saunen, Dampfbädern, im Wellenbad oder bei einer Massage richtig schön entspannen.

Ausgeruht und voller Tatendrang hat man am nächsten Tag die Qual der Wahl: ein Spaziergang durch die Dünen, ins Wattenmeer oder die nähere Umgebung erkunden? Ein Besuch in Husum lohnt sich in jedem Fall. Nicht nur der Hafen ist sehenswert, sondern auch die Innenstadt mit vielen schönen Geschäften und Einkaufszentren für einen perfekten Shoppingtag. Ein Highlight, das man nicht „ungesehen“ lassen sollte, ist Friedrichstadt – auch das Amsterdam des Nordens genannt. Ein sehr passender Beinamen, denn die entzückende klei-

ne Stadt ist von Grachten durchzogen, die per Ausflugsschiff, mit dem Kanu oder Tretboot erkundet werden können. Auch einen Ausflug wert ist Büsum, das mit vielen bezaubernden Straßen, einem kleinen Hafen und einer schönen Promenade, die zum Spazierengehen einlädt, punktet. Als Snack bietet sich hier natürlich ein frisches Fischbrötchen mit Büsumer Krabben an, bevor es dann wieder zurück nach St. Peter-Ording geht. Hier kann man am nächsten Tag die Zugvögel beobachten, die in großen Formationen den Weg in den Süden antreten. Im Winter sind sogar auf den vorgelagerten Sandbänken manchmal Heuler zu entdecken. Kleine Schätze findet man jetzt schon oft: Bernsteine, die die herbstliche Nordsee anspült.

von Martina Reckermann ■

.....- - - - -
www.st-peter-ording.de
www.husum-tourismus.de
www.friedrichstadt.de
www.buesum.de

Lifestyle trifft Nordsee

So lautet das Motto des Hotels StrandGut Resort in St. Peter-Ording. Das beliebte Reiseziel liegt direkt an der Promenade im Ortsteil Bad und verspricht einen norddeutsch-lässigen Lifestyle. Der Blick auf die Dünen und das Meer ist unbezahlbar.

In dieser außergewöhnlichen Reisesaison sei es vorweg gesagt: Das Hotel erfüllt alle Hygiene- und Sicherheitsstandards nach Empfehlungen der WHO. „Auch in den Zeiten von Corona sollen sich unsere Gäste bei uns sicher und gut aufgehoben fühlen“, versichert Karsten Werner, geschäftsführender Gesellschafter des StrandGut Resort, das gerade jetzt im Herbst und Winter einiges zu bieten hat. Die Strände sind leerer und laden zu langen Spaziergängen ein, im Anschluss kann man sich auf eine kuschelige Auszeit - mit Wellness, Dünen-Therme und bestem Essen freuen. Auch die schöne neue Lounge-Terrasse kann in der kälteren Jahreszeit genutzt werden. Hier werden nicht nur Kaffee oder ein Sundowner serviert, sondern auch Leckeres aus der Restaurantküche – all das ohne nass zu werden, denn die Metall-Lamellen, die automatisch bei Regen schließen und die Wärmestrahler machen es möglich, gemütlich draußen zu sitzen. Im Restaurant „Deichkind“ setzt Küchenchef Markus Friederici einerseits auf innovative Gerichte mit internationaler Note, bietet aber auch klassische und regionale Leckereien. Besonders beliebt ist das „Tischbuffet“, bei dem sich Freunde oder eine Familie durch verschiedene Gänge schlemmen können. Das tageslichtdurchflutete Restaurant punktet mit Naturholz-Tischen, stylischen Lampen und nur wenigen, verspielten Elementen wie den „Wellen“ aus Holz an der Decke und vor den Fenstern, die die Verbundenheit zur Nordsee symbolisieren. Auch die 98 Zimmer und Suiten zeichnen sich durch eine komfortable Größe, Helligkeit, harmonische Farben, klare Formen, prägnante Details sowie einen herrlichen Ausblick aus.



man als StrandGut-Gast direkt im Bademantel besuchen kann, ein großes Angebot an Wasserspaß, Saunalandschaft und Körperanwendungen wie Massagen. Regelmäßig finden Yoga-Kurse mit direktem Blick aufs Meer und spezielle Yoga-Retreats mit Experten statt. Neue Energie bieten die Fasten-Detox-Wochen mit Ernährungsberaterin, Yoga, und Bewegungseinheiten. Im Oktober, aber auch im Februar und März 2021 gibt es spezielle Packages mit Übernachtungen, nach denen man sich fit, vital und glücklich fühlt. Wer möchte, kann mit besonderen X-mas Special-Angeboten die Nordsee auch bei Kerzenschein erleben.

Alle aktuellen Infos und Preise, Special-Pakete und Events:
www.strandgut-resort.de

StrandGut Resort

Am Kurbad 2, 25826 St. Peter-Ording

Tel.: 04863 / 99 99-0, E-Mail: info@strandgut-resort.de

www.strandgut-resort.de

Wellness, Sonnengruß und Fasten-Detox-Wochen

Frische Nordseeluft und eine Runde Joggen oder Fahrradfahren ist für viele schon Wellness genug. Wer mehr will, findet in der benachbarten 6.500 Quadratmeter großen Dünen-Therme, die



Viel mehr als nur Punkte

Wer gefragt wird, was ihr oder ihm zu Flensburg einfällt, kommt meist wie aus der Pistole geschossen: Punkte in der Verkehrssünderdatei, als zweites folgt Beate Uhse und dann das gleichnamige Bier. Mit dieser Reduzierung tun viele der wunderschönen Stadt an der Flensburger Förde unrecht. Die einstige Rumhauptstadt mit dänischem Flair und historischer Kulisse hat nämlich viel mehr zu bieten.

„Oh wie schön“ – das war der erste „O“ (und nicht nur dieser) Eindruck, den ich von Flensburg hatte. Farbenfrohe, liebevoll restaurierte Häuser, kleine kopfsteingepflasterte Gassen führen in Kaufmannshöfe, in denen man süße kleine inhabergeführte Geschäfte findet, die eigenverantwortlich „ihre“ Höfe mit Blumen, maritimen Accessoires und Sitzgelegenheiten verschönern. Fast überall genießt man einen herrlichen Blick aufs Wasser und auf die historischen Segelboote am Museumshafen. Wer möchte, kann sich nicht nur die alten Segler und Fischerboote anschauen, sondern auch mit einem mehr als hundert Jahre alten Dampfer eine kleine Bootstour auf der Förde machen. Eine andere Möglichkeit ist es, die neuere Fähre zu nehmen und bis nach Glücksburg und zurück zu fahren. In diesem nördlichsten Punkt Deutschlands kann man perfekt einen Strandtag genießen oder sich das bekannte Wasserschloss ansehen. Zurück in Flensburg habe ich in meinem Heimathafen auf Zeit angelegt bzw. eingecheckt. Das erste Vier-Sterne-Haus der Fördestadt, das geschichtsträchtige Hotel Hafen Flensburg, mit einem fantastischen Blick auf den Innenhafen, wurde vor rund vier Jahren neu eröffnet. Seitdem begeistert das Designhotel seine Gäste mit einem Ensemble aus historischen und modernen Bauten. Jedes der hyggeligen 69 Zimmer und Appartements vereint auf harmonische Weise Historie und neuzeitliches Design und ist mit liebevollen, farnefrohen Lieblingsstücken eingerichtet. Auch im Restaurant und im Wellnessbereich findet sich die Historie Flensburg wie-



Ein einzigartiger Blick auf den Museumshafen und das Hotel Hafen Flensburg



Der Hauptgang des Dreigängigen-Rum-Menüs im Restaurant Columbus: Flanksteak mit Rumjus und Kartoffeln

Foto: TAFF/BEWEGTBILD GmbH

Foto: Marcus Dewanger

Foto: Marcus Dewanger



der. Dabei spielt gerade der Rum, einst eines der wichtigsten Güter der Stadt, eine große Rolle. Von hier aus startete das köstliche Getränk im 18. Jahrhundert seinen Siegeszug auf dem Kontinent, damals noch unter dänischer Flagge dank der königlichen Departments in der Karibik. Als genussvolle Hommage an diese Zeit hat die Küchencrew des hoteleigenen Restaurants ein Dreigängiges-Rum-Menü kreiert. In Rum gebeizte Lachsforelle mit Karottenpüree, gefolgt von einem in Rumjus gebratenem Flanksteak. Als süßen Abschluss hat der Zuckerrohrschnaps seinen großen Auftritt in einer modernen Variante des armen Ritters, der als Ritter Fleno der Stadt seinen Namen gab. Eine Köstlichkeit, die man sich nicht entgehen lassen sollte – auch als Nicht-Rum-Fan oder auch wenn man kein Hotelgast ist. Als krönendes Sahne-, Verzeihung, Rumhäubchen, habe ich mir die vitalisierende Ganzkörpermassage und das vorherige Flensburger Hafen Peeling mit

Meersalz, Ölen und Vanillerum gegönnt. Danach habe ich nicht nur zum Anbeißen geduftet, sondern mich auch wundervoll entspannt gefühlt. Als Absacker gab es noch einen Rum-Cocktail und ein Flens in der pittoresken Captains Lounge und anschließend bin ich in meine hyggelige Koje gefallen.

Auf Spurensuche

Dass die zweitnördlichste Stadt mit 80.000 Bewohnern nur einige Kilometer von Dänemark entfernt liegt und jeder vierte Einwohner dänische Wurzeln hat, ist an jeder Ecke zu spüren: von der dänischen Backstube bis hin



Eine gemütlich-süffige Rum-Verkostung im Wein- und Rumhaus Braasch in der Roten Straße

Foto: TAFF / Benjamin Nolte

zum besten Fischbrötchen mit feinem dänischem Sild. Wer die Perle des Nordens nicht alleine erkunden möchte, kann sich auch in die vertrauensvollen Hände eines Stadtguides geben. Auf einem interessanten Spaziergang durch die Innenstadt erfährt man die eine oder andere spannende Geschichte, die so nicht im Reiseführer zu finden ist, beispielsweise warum in der Norderstraße so viel Schuhe an Schnüren zwischen den alten Fachwerkhäusern hängen? Laut des Guides haben ein paar Schuhkäufer ihre überflüssigen alten Treter über die Leine geworfen, so dass sie an den Schnürsenkeln hängen blieben. Der Rest hat sich wie bei den Brückenschlössern in Paris selbst ergeben und so sind die alten hängenden Fußbekleidungen zu einem Wahrzeichen Flensburgs geworden. Als vor ein paar Jahren die Stadtverwaltung Bedenken äußerte, dass es für Besucher gefährlich sei, falls sich ein Paar auf einem Touristenkopf wiederfinden würde, sei eine Versicherung eingesprungen, die genau diesen Fall (falls er denn eintritt) betreut, um diese Sehenswürdigkeit zu retten – so die Erzählung der Stadtführerin. Am hinteren Ende der Norderstraße befindet sich ein weiteres Highlight der Stadt: die Phänomena. In diesem Science Center laden 170 Experimentierstationen zum Ausprobieren und Tüfteln ein.



Ein Wahrzeichen der Stadt: Die hängenden Schuhe über der Norderstraße

Urige Innenhöfe

Wer die Norderstraße weiter Richtung Innenstadt geht, kommt in die Fußgängerzone, die entlang der Marienkirche und über den Nordermarkt mit dem Neptunbrunnen führt. Von hier aus geht es weiter über die Große Straße und den Holm. Hier flaniert man entlang der wunderschönen Patrizierhäuser, hinter denen man fast immer kleine Innenhöfe findet wie z.B. den Holmhof 19 auf der sogenannten Groschenseite und den Neptunhof auf der Pfennigseite. Wie es zu dieser Bezeichnung kommt, verrät mir die Stadtführerin natürlich auch. Mit diesen Angaben unterschieden früher die Kaufleute die Lage der Grund-

stücke. Auf der günstigen Westseite waren meist die Handwerksbetriebe zu finden, auf der teuren Ostseite, die näher am Hafen ist, siedelten sich die reichen Kaufleute an. Stichwort Kaufleute: Wussten Sie, dass Flensburg einmal die Rumhauptstadt Deutschlands war? Ich hatte da eine Wissenslücke, die der Guide gerne füllte. So schlenderten wir nämlich über den Südermarkt zu einer kleinen Straße mit vielen Kaufmannshäusern und der Rumdestillerie Braasch in der Roten Straße. Hier kann man nicht nur in einem pittoresken Laden alle Köstlichkeiten rund um Rum kaufen und probieren, sondern sich auch über die Historie des Rums in einem interessanten Museum im Hinterhof informieren.

Mit dem Rumhandel im 18. Jahrhundert wurde Flensburg zu einer wichtigen Handelsstadt und Hafen der Dänisch-Westindien-Flotte, die den Rohstoff in den Norden brachte. Nachdem der Rohrum verschnitten wurde, fand er seinen Weg über Destillen und Wirtshäuser in die Kehlen der Einwohner, zumeist Seeleute. Aus den ehemals 200 Rumhäusern in der Blütezeit Flensburg sind mittlerweile nur noch zwei geblieben: Das Rumhaus Johannsen und das bereits erwähnte Rumhaus Braasch in der Roten Straße. Die gesamte Innenstadt und der Hafen erzählen bei Rundgängen allerdings noch die alten Geschichten der glorreichen Zeiten aus der heimlichen Hauptstadt des Nordens, die aber auch jetzt noch mit viel Charme und dänischem Ambiente ihre Besucher verzaubert.

von Martina Reckermann ■

www.flensburger-foerde.de
www.hotel-hafen-flensburg.de



Überall findet man wunderschöne Kaufmannshöfe

Urlaub machen, wo es am schönsten ist

Was sind die Lieblingsdestinationen der Deutschen? Richtig: die Ostsee und die Alpen. In diesem Jahr muss man sich nicht zwischen beiden entscheiden, sondern kann mit den Rovell Hotels beides erleben und dabei auch noch sparen.

Ihren Urlaub 2020 verbringen die meisten Deutschen dort, wo er ihnen am sichersten erscheint: im eigenen Land. Perfekt aufgestellt für diesen Trend sind die Rovell Hotels mit ihren zwei Ferienresorts in Bansin an der Ostsee, dem Hotel zur Post und die Villen im Park sowie das Alpenhotel Oberstdorf im Allgäu. Finden hier im Sommer und Herbst vor allem Wanderer und Mountainbiker ideale Bedingungen für ihre Passion, verwandelt sich die Bergregion im Winter zu einem der beliebtesten Treffpunkte für Skisportler. Alle Rovell Resorts bestehen aus vielen verschiedenen Gebäudeanlagen auf einem weiten Areal und bieten ihren Gästen eine große Bade- und Saunalandschaft mit Innen- und Außenpool. Die Hotels liegen malerisch in besonderen Naturlandschaften, bieten allen Komfort und Sicherheit für die Gäste und ein ganz besonderes Urlaubsgefühl, das Meer und Berge in das Erlebnis mit einbindet. Viele regionale – wahlweise mecklenburgische oder Allgäuer – Spezialitäten finden sich nicht nur auf dem Speiseplan, sondern auch im Menü der Spa- und Kosmetikanwendungen wieder. „Rovell Hotels stehen für Urlaub pur in allen Facetten. Inmitten zwei der schönsten Naturlandschaften Deutschlands bieten wir unseren Gästen ein Höchstmaß an Gastfreundschaft“, erklärt Rovell Hotels-Geschäftsführer Sebastian Ader das Rundum-Wohlfühl-Konzept der Hotelgruppe. Ein weiterer Erfolgsfaktor der Rovell Hotels ist die besondere und herzliche Kundenbindung.

Um eingefleischte Ostseeurlauber für die Alpen zu begeistern – und umgekehrt – hat Sebastian Ader eine Kennenlern-Aktion ins Leben gerufen: **Wer innerhalb der kommenden 12 Monate das besondere Angebot Berge & Meer bucht, erhält 10 Prozent Nachlass auf die Übernachtungs- und Arrangement-Preise, zusätzlich gibt es einen Wellnessgutschein in Höhe von 50 Euro pro Person.** „Auf diese Weise möchte ich unseren Gästen im wahrsten Sinne neue Horizonte und Naturerlebnisse erschließen, ohne auf den gewohnten Komfort und die Gastlichkeit unserer Rovell Hotels verzichten zu müssen.“

Rovell
HOTELS

HOTEL ZUR POST

Seestrasse 5, 17429 Seebad Bansin
Tel.: 038378 / 49 990, E-Mail: reservierung@hzp-usedom.de
www.vip-usedom.de

Ostseehotel - Villen im Park

Seestrasse 59, 17429 Seebad Bansin
Tel.: 03837 / 47 000, E-Mail: reservierung@vip-usedom.de
www.hzp-usedom.de

Alpenhotel Oberstdorf

Falkenstraße 15, 87561 Oberstdorf
Tel.: 08322 / 70 21 00, E-Mail: info@alpenhotel-oberstdorf.com
www.alpenhotel-oberstdorf.com



HOTEL ZUR POST



Ostseehotel - Villen im Park



Alpenhotel Oberstdorf

Inselfreiheit durch die Linse

Hobby-Fotografen aufgepasst: Bis zum Dezember 2020 gibt es die die neuen thematischen Fotoreisen und Workshops auf der Insel Amrum. Dabei sind Fotowochenenden in kleinen Gruppen sowie individuelle Tages-Touren im Angebot. Auf „Küstenwind – experimentelle Naturfotografie“ stellt sich Martin Timm von *artistravel* ein (6.-12.12.), der mit seinen Teilnehmern auf Windfang durch Dünen, Gräser und Heiden geht, um die Stille der Insel zu genießen. Wer allein unterwegs sein möchte, ist bei Markus Bock, dem Fotografen am Meer, richtig. Auf seinen individuellen Touren zwischen vier und sechs Stunden macht das Einzelcoaching garantiert Spaß. Weitere Infos hier: www.amrum.de
www.amrum-news.de/wp-content/uploads/2020/07/fotokurse_amrum-2020.pdf



Immer auf der Suche nach dem schönsten Motiv

Foto: *artistravel* Fotoreisen –
Andrea Griebel, Benedikt Ziegler

Saisonbeginn verschoben

Die Kreuzfahrtreederei Aida Cruises hat den Beginn der Saison 2020/2021 wegen der Corona-Pandemie erneut verschoben. Das Programm soll nun am 1.11.20 mit einer siebentägigen Reise der Aida-mar rund um die Kanarischen Inseln aufgenommen werden. Sechs Tage später werde die Aidaperla folgen, für Mitte Dezember sei dann der Neustart im westlichen Mittelmeer mit der Aidastella und der Aidaprima in den Vereinigten Arabischen Emiraten geplant – so Aida-Cruises-Präsident Felix Eichhorn, der sich zuversichtlich zeigt, Anfang 2021 wieder erste Reisen nach Nordeuropa anbieten zu können.

www.aida.de

Reise-News

Immer eine Reise wert Anzeige

Im Herbst beginnt die gemütliche Zeit auf Sylt, die Strände werden etwas leerer, der Wind rauer und die Sonnenstrahlen goldener. Eine wichtige Sache verändert sich nicht: Vom Strandhotel Sylt hat man einen fantastischen Blick auf die im Herbstlicht schimmernde Nordsee, den langen Sandstrand und die Dünen.

Ruhe, Entspannung und ein angenehmer Komfort – all das kann man in dieser Jahreszeit auf Deutschlands beliebtesten Nordseeinsel und im kleinen, aber feinen Strandhotel Sylt genießen. Die gemütlichen Zimmer und Suiten des beliebten Urlaubsdomizils sind der perfekte Rückzugsort für erholungsbedürftige Urlauber, besonders jetzt in der derzeit schwierigen Situation allerorts. Hier kann man seine Sorgen und Ängste „an der Rezeption“ abgeben und neue Kraft für den Alltag schöpfen, sei es beim Spaziergang oder im eigenen Strandkorb auf dem Balkon. Auch der mitgebrachte Vierbeiner ist hier nicht nur geduldet, sondern herzlich willkommen. Das Auto wartet sicher in der hoteleigenen Parkgarage und muss erst bei der Abreise wieder zum Einsatz kommen, denn das tra-

ditionsreiche Haus liegt nicht nur direkt an den Dünen, sondern auch nur einige Gehminuten vom Zentrum Westerland und seiner beliebten Fußgängerzone Friedrichstraße entfernt. In der jetzigen Nachsaison ist das Hotel garni, das „nur“ ein köstliches Frühstück anbietet, bei der Suche nach einem geeigneten Restaurant für das Mittag- oder Abendessen auch gerne behilflich. Wer Sylt auch außerhalb Westerland kennen lernen möchte, kann das mit einem der vielen Busse tun.

Strandhotel Sylt
Margarethenstraße 9, 25980 Sylt / Westerland
Tel.: 04651 / 838-0
www.sylt-strandhotel.de





Foto: Tourismusverband Fischland-Darß-Zingst e. V.

Die Herbstrast hat begonnen

Zurzeit rasten ca. 3.000 Kraniche in Mecklenburg-Vorpommern. Zur Hochzeit in der ersten Oktober-Hälfte wird mit bis zu 70.000 Kranichen gerechnet. Zur Beobachtung eignet sich das dem NABU-Zentrum zugehörige „KRANORAMA“ am Günzer See. Auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst können die Vögel insbesondere an ihrem Rastplatz östlich von Zingst beobachtet werden. Die Beobachtungsplattform „Pramort/Hohe Düne“ bietet eine tolle Möglichkeit, den „Vögeln des Glücks“ nahe zu kommen. Während der Rastzeit der Kraniche wird ab dem Nachmittag nur eine begrenzte Personenanzahl durchgelassen, um die Tiere nicht zu stören. Dazu muss am Kontrollpunkt Sundische Wiese die „Nationalpark Card“ erworben werden. Die Kraniche können auch vom Wasser aus sehr gut beobachtet werden, dafür werden diverse Kranichfahrten angeboten.

www.fischland-darss-zingst.de
www.kraniche.de

WetterFest in Lauenburg

Wenn der Spätsommer den kühlen Tagen weicht, beginnt die angeblich graue Zeit. Wie vielfältig und besonders Herbst und Winter im Herzogtum Lauenburg im Südosten Schleswig-Holsteins jedoch sein können, zeigt die Aktion „WetterFest“: Übernachtungsangebote, Freizeit- und kulinarische Angebote laden in die einzigartige Natur zwischen 40 Seen und der Elbe. Eintauchen in die bunten Wälder, wandern entlang der See- und Flussufer, Genuss in schönen Restaurants und Hotels – all das macht einen Kurzurlaub in der Nebensaison zu einem ganz besonderen und erholsamen Erlebnis. Alle Angebote und Informationen gibt es auf www.herzogtum-lauenburg.de/wetterfest

Foto: Thomas Ebel



Indian Summer auf Norddeutsch

von Tina Feix ■

Von der Natur geküsst

Anzeige

Wer schon einmal durch den Wald am Hotel Döllnsee-Schorfheide gegangen ist, kennt die Magie, die von diesem Ort ausgeht. Feuchtes Moos, Gezwitscher der Vögel, das Rauschen des Windes in den herbstlich-bunt-gefärbten Bäumen und ein ganz spezieller Geruch nach Erde und Harz.

Bei einem solchen Spaziergang vergisst man den Alltag und ist nur auf den Augenblick konzentriert. Wer dieses besondere Erlebnis nicht alleine genießen möchte, kann dies beim sogenannten „Waldbaden“ mit dem Coach für Meditation, Martin Fletcher, tun. Das Hotel organisiert dieses besondere Highlight für seine Gäste. Inmitten der Natur der Schorfheide gelegen, ist das 4-Sterne-Hotel Döllnsee ein ganz besonderer Ort, ein verwünschtes Kleinod, was man wachküssen möchte. Schon beim ersten Schritt über die Schwelle des Hauses fühlt man sich geborgen und willkommen. Darüber hinaus ist für Hoteldirektor Christopher Haan der Komfort seiner Gäste sowie Nachhaltigkeit und Regionalität eine Herzensangelegenheit, die konsequent in allen Bereichen des Hotels umgesetzt wird. So kommen im Restaurant nur regionale Produkte örtlicher Anbieter auf den Tisch. Küchenchef Max Krüger zaubert jeden Tag aufs Neue köstliche Fisch-, Fleisch- und Wildspezialitäten. Auch erfolgte der Umbau auf Gas als alleiniges Heizmedium aufgrund der gesteigerten Energieeffizienz und den verminderten Emissionen. Die zeitgemäße Heizlösung versorgt die Zimmer und Suiten sowie den Spa mit großem Innenpool mit Wärme. Ab Oktober bietet das Hotel übrigens auch wieder entspannende Anwendungen und Massagen an.



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

GEHEIMTIPP FÜR Karibik-Fans

Die versteckte Perle der Dominikanischen Republik

Üppige Palmenhaine, weißer Puderzucker-Sand, kristallklares Meer – so stellt man sich die Karibik vor. An genau so einem Traumstrand befindet sich der nagelneue „Club Med Michès“. Das Anfang 2020 eröffnete Club-Resort ist Teil der „Exclusive Collection“ des französischen Tourismus-Unternehmens. Dem exklusiven Titel macht das Luxus-Refugium in der Dominikanischen Republik alle Ehre – und hebt Club-Urlaub auf ein neues Niveau.

Völlig zurecht wird Michès auch die versteckte Perle der Dominikanischen Republik genannt. Das kleine Fischerdorf liegt an der malerischen Nordostküste des Inselstaats. Das Touristen-Zentrum Punta Cana ist mit dem Auto gut eine Stunde – und mit den Sinnen eine Ewigkeit – entfernt.

Die malerische Gemeinde zwischen den Nordhängen der Cordillera Oriental und dem Südufer der Samaná-Bucht ist bisher touristisch kaum erschlossen – und damit der perfekte Platz für Club Med um seine „Exclusive Collection“ zu erweitern. Das Unternehmen sicherte sich das absolute Sahnestück der Region direkt am paradiesischen Playa Esmeralda, einem 40 Kilometer langen Traumstrand auf dem Landvorsprung Punta el Rey.

Ein Resort – vier Welten

Was in dieser exotischen Idylle entstanden ist, ist ein Club-Resort der Extraklasse. Als erstes seiner Art bietet es vier unterschiedliche „Boutique-Dörfer“, die auf die verschiedenen Bedürfnisse der Gäste perfekt zugeschnitten sind.

Die Zimmer des „Archipelago“ mit Privatpool und Außendusche direkt am unberührten Strand sind wie gemacht für verliebte Paare auf der Suche nach romantischer Zweisamkeit.

Auch der „Emerald Jungle“ ist eine exotische Oase der Ruhe inmitten der üppigen Vegetation eines Palmenhains, der nur Erwachsenen vorbehalten ist. Entspannungssuchende kommen am „Zen Pool“ mit der dazugehörigen Healthy-Bar voll auf ihre Kosten.

Alle, die sich weniger Abgeschiedenheit und dafür mehr authentisches Karibik-Feeling wünschen, sind im „Caribbean Paradise“ genau richtig. Von den Zimmern in den typisch bunten Farben der Dominikanischen Republik direkt im Zentrum der Anlage sind es nur wenige Meter bis zum gigantischen Pool und vielen aufregenden Aktivitäten.

Wie gemacht für Abenteuerlustige ist auch die „Explorer Cove“. Der speziell auf Familien zugeschnittene Bereich befindet sich in unmittelbarer Nähe der Kinderclubs und Sportanlagen. Besonderes Highlight der für Groß und Klein maßgeschneiderten Unterkünfte sind die Familiensuiten im exklusiven „La Perla“-Bereich am Wasser mit privatem Zugang zum Swimmingpool und der Familienbar.

Es sind vier faszinierende Welten, die jede auf ihre ganz spezielle Weise der Philosophie der „Exclusive Collection“ mehr als gerecht wird. Es geht um Luxus in einer neuen Dimension. Exklusivste Ausstattung, ein Service-Level, bei dem kein Wunsch unerfüllt bleibt, kulinarische Höhepunkte, die den höchsten Ansprüchen gerecht werden – an vier traumhaften Destinationen hat Club Med diese Vision bereits Wirklichkeit werden lassen. „Exclusive Collection“-Resorts gibt es auf Mauritius und den Malediven, sowie in Italien und den französischen Alpen. Dazu kommen separate „Exclusive Collection“-Bereiche in zehn weiteren Resorts an den schönsten Plätzen der Welt.

Der Club Med in Michès ist das jüngste Mitglied der Luxus-Riege. Zur großen Eröffnung Anfang des Jahres versammelte sich die gesamte Weltpresse in der Dominikanischen Republik. Selbst der Präsident des Landes war dabei.

Eins mit der Natur

Michès ist eine Destination der Sonderklasse, die sich perfekt in die Natur einfügt. Die liebevoll gestalteten und hochwertig ausgestatteten Zimmer und Suiten sind in kleinen Einheiten untergebracht. Die Häuser sind teilweise mit Stroh gedeckt. Keines der Gebäude ist vom Meer aus inmitten der üppigen Vegetation zu erkennen – das gehört zur Philosophie von Club Med.

Mehrere riesige Pools verteilen sich großzügig über die ganze Anlage. Das Resort ist so weitläufig, die Aufteilung so durchdacht, dass es einem zu keinem Zeitpunkt „voll“ vorkommt, sondern es sich vielmehr anfühlt, als gehöre einem dieses Paradies fast ganz allein.

Im Gegensatz zum zweiten Club Med der Dominikanischen Republik im Touristen-Hotspot Punta Cana, der im typisch karibisch-farbenfrohen Stil gestaltet ist, muten die kubischen Gebäude in Michès geradezu puristisch an.

Geheimtipp: Wer beide Seiten erleben will, mietet sich nach der Ankunft in Punta Cana für einige Nächte dort im Club Med ein. Vorteil: vom Flughafen ist das Resort nur 10-15 Minuten entfernt. Ideal, um sich von Reises Strapazen zu erholen – obwohl sich beides in Grenzen hält. Von Frankfurt aus kann man direkt nach Punta Cana fliegen. Der Hinflug dauert ca. zehn Stunden. Zurück schafft man es dank günstiger Winde in achteinhalb.



„Archipelago“ – Suiten mit Privatpool direkt am Sandstrand.



Steaks all inklusive – im Cool & Copper.



Die großzügigen Family-Suiten mit Meerblick.



Die farbenfrohen Junior Suiten nahe des Main-Pool.

Hat man sich an die Zeitverschiebung – fünf Stunden ist es im Karibik-Paradies früher als in Deutschland – und die warmen, aber nie zu heißen, Temperaturen gewöhnt, ist die gut einstündige Fahrt nach Michès eine willkommene Abwechslung. Der Transfer erfolgt bequem per Limousine oder Kleinbus de Luxe.

Genuss mit gutem Gewissen

Überhaupt steht höchster Komfort in dem brandneuen Club Resort im Vordergrund, ebenso wie Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit. Soziales Engagement, sparsamer Umgang mit Ressourcen und Regionalität bei der Beschaffung der Lebensmittel werden im Club Med Michès großgeschrieben.

Möglichst wenig Essen soll weggeschmissen werden. Trotzdem sind die opulenten

Buffets an optischer Raffinesse und geschmacklicher Qualität und Frische kaum zu überbieten. Live-Cooking-Stationen und A La Carte-Angebote runden das außergewöhnliche kulinarische Programm ab. Das Tolle: selbst das gigantische 1-Kilo-Tomahawk-Steak im noblen Steakhaus „Coal & Copper“ ist im All-inclusive Preis inbegriffen.

Überhaupt kann man den Geldbeutel gestrost bis zur Abreise im Zimmersafe lassen. Selbst die modernsten Freizeitaktivitäten wie zum Beispiel das Mieten eines E-Surfboards kosten nichts extra.

Was das Mega-Steak für Fleischfans ist, ist für Kinder der „Secret Chocolate Room“ im Familienrestaurant. Nach dem Abendessen erhalten kleine Nachwuchs-Gourmets einen Pass für das streng geheime »



An der Healthy Bar am Zen-Pool im oder außerhalb vom Pool.

Schon die Auffahrt auf den Berg im offenen LKW über unbefestigte Straßen ist nichts für Angsthasen. Und auch oben angekommen sollte man besser schwindelfrei sein. Denn auf dem Gipfel warten einige spektakuläre Höhengschaukeln. Friedvoll über dem nichts schwingen, die Luft teilt man sich nur mit Adlern, die auf gleicher Höhe ihre Kreise ziehen – das sind Urlaubserinnerungen, die für immer bleiben.

Und auch in weniger luftigen Höhen ist das Freizeitangebot nicht minder variantenreich. Von Yoga auf einem Baumplateau mitten in der tropischen Natur in Begleitung von klassischer Live-Musik, über ein anspruchsvolles Putting-Green für Golfreunde bis zu Reitausflügen in den Dschungel oder entlang des einsamen Sandstrandes ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei.

Entspannungssuchende finden himmlische Ruhe im gut separierten, großzügigen Spa-Bereich mit eigenem Pool oder ziehen sich einfach mit einem Buch auf eines der einladenden Daybeds am kilometerlangen Traumstrand zurück. Besonders toll für Leseratten: die großflächig angelegten Pools haben verschiedene Tiefen, sodass man sogar im kühlen Nass gemütlich schmökern kann oder einfach nur den Blick in die traumhafte Umgebung eines der schönsten Fleckchen der Erde genießt. Denn das hat der Club Med in Michès auf jeden Fall aufgetan und mit dem luxuriösen Resort zu einem Urlaubsziel der Extraklasse gemacht. ■



Das ultimative Gefühl mit atemberaubendem Ausblick: Redonda.



„Where Peace & Wellness meet.“ – Yoga



Großzügige Poollandschaft mit Meerblick.



INFO

Unsere aktuellen Angebote für Sie!



Unsere aktuellen Angebote für Sie!



Fotos: Club Med

» Süßigkeiten-Paradies. Ein Raum voller zuckriger Leckereien – hier werden die Träume aller Naschkatzen wahr. Die Kleinen können unter vielen Süßigkeiten auswählen und diese dann in einen Schokoladenbrunnen tauchen.

Auch für die Erwachsenen ist nach dem Abendessen natürlich der Spaß nicht vorbei. Es gibt verschiedene Bars, die tagsüber wie nachts auf einen leckeren Cocktail, ein feines Glas Wein oder – als besonderes Highlight – wie die Healthy Bar im (!) „Zen-Pool“ auf einen gesunden Smoothie einladen. Ein unvergessliches Erlebnis ist auch ein kühles Gläschen Moët-Champagner bei einer der regelmäßig stattfindenden Sundowner-Partys im unberührten Puderzucker-Sand, wenn die Sonne über dem Meer versinkt.

Unterhaltung auf höchstem Niveau
Ein variantenreiches Show-Programm ist im Club Med Michès ebenfalls geboten. Statt auf einer festen Showbühne finden die beeindruckenden Darbietungen mal im Bar-Bereich, an und sogar im Pool oder auch am Strand statt.

Wer sich von den erstklassigen Aufführungen im „Cirque du Soleil“-Stil inspiriert, selbst gerne mal artistisch ausprobieren möchte, kann sich unter fachmännischer Anleitung am Trapez versuchen und durch die karibischen Lüfte schweben. Die Belohnung für Mut und Überwindung ist ein Erlebnis, das man so schnell garantiert nicht wieder geboten bekommt.

Gleiches gilt auch für einen Tagesausflug auf den nahegelegenen Montana Redonda.

Rin in de Kartoffeln, raus aus de ...



Eigentlich hätten auch diejenigen gewarnt sein können, die sich nach dem Inkrafttreten der jetzt viel diskutierten StVO-Novelle überrascht gaben. Angeblich wären die Auswirkungen der neuen und schärferen Sanktionen im Vorfeld nicht klar gewesen. Bekannt waren die Punkte, die verändert worden sind, aber mindestens sechs Monate vorher: Warnungen der Autolobby vor einer „Inflation der Fahrverbote“ hatten es mit Sicherheit auch in das Mail-Postfach des Verkehrsministers geschafft!

Stein des Anstoßes war schon vor dem Inkrafttreten der Novelle nur ein Punkt: Ein Fahrverbot sollte es nun bereits dann geben, wenn man innerorts mit mehr als 20 km/h über dem jeweiligen Tempolimit geblitzt wurde. Skandal!

Nach einiger Bedenkzeit kam dann die Rolle rückwärts aus dem Verkehrsministerium. So hätte man das sich nicht vorgestellt, hieß es. Die neuen Regeln für Fahrverbote seien überzogen und müssten wieder auf den alten Stand zurückgedreht werden.

Nun könnte man einwenden, dass so endlich der immer mehr um sich grei-

fenden Raserei Einhalt geboten wird und unverbesserliche Bleifußpiloten wenigstens für einige Zeit aus dem Verkehr verschwinden. Warum halten sie sich auch nicht an die vorgeschriebene Höchstgeschwindigkeit? Genau hier liegt das Problem! Gerade innerorts bürgert sich ein nerviges „Tempolimit-Hopping“ ein: Kaum ein Straßenzug ist noch mit einer durchgängig gültigen Höchstgeschwindigkeit befahrbar. Wie mit dem Salzstreuer verteilte, ständig wechselnde Geschwindigkeitsbeschränkungen erfordern volle Konzentration, um nicht zu schnell unterwegs zu sein. Leider reicht auch erhöhte Aufmerksamkeit nicht aus, wenn Lieferfahrzeuge, Baustellen oder üppig wuchernde Vegetation Schilder

verdecken. Sie gelten trotzdem und sorgen im Verbund mit der neuen StVO sehr schnell für eine Zeit der inneren Einkehr in Bus und Bahn.

Aktuell haben sich die Gemüter wieder etwas beruhigt, weil ein findiger Kopf einen Mangel im Gesetzestext gefunden hat: Das Kleingedruckte fehlte, und das sorgt in Deutschland für die Nichtigkeit des ganzen Textes. Der Stand der Straßenverkehrsordnung ist also wieder so wie vor dem 28. April 2020, vielleicht sogar wieder so, wie vor dem 1. Juli 2009. Denn auch da war der Gesetzestext unvollständig ...

Unter dem Strich hatte die Novelle aber auch viele sinnvolle Passagen. Wenn die Sache mit dem Fahrverbot wieder entschärft wird und den Tempolimit-Fans der Würfelbecher aus der Hand genommen wird, könnte man damit sicher leben.

von Andreas Keßler ■



Foto: privat



Eine Schnitzeljagd auf 4 Rädern

Eigentlich standen 2020 wieder zahlreiche Termine an, bei denen Liebhaber ihrer Leidenschaft für Autos – jung oder alt – hätten frönen können, sei es in Hamburg oder im Rest Deutschlands. Aufgrund der Corona-Krise und den damit einhergehenden Hygiene- und Abstandsregelungen mussten die meisten dieser Rallyes und Ausfahrten leider ausfallen. Glücklicherweise durften sich die Nordlichter wenigstens über einige wie die 150er Rallye freuen.

Während bei Oldtimer Rallyes nur – wie der Name schon vermuten lässt – Oldtimer und Youngtimer an den Start gehen dürfen, war bei der 150er Rallye alles willkommen, was vier Räder hatte: vom Oldtimer bis zum Neuwagen. Und so war am 19. September wieder eine echte Schnitzeljagd von Punkt zu Punkt mit einer bunten Mischung aus klassischem Roadbook, Rätselfragen, Aufgaben lösen, Wege finden und Neues kennenlernen, angesagt. Eine Stadtrallye bei der – wer hätte es gedacht – die Zahl 150 die Zahl des Tages war: 150 Teilnehmer, 150 Jahre Teamalter, 150 Punkte und 150 Euro Startgeld. Die Anzahl der Startplätze war auf diese Zahl begrenzt. Es konnten also maximal 75 Teams mit dabei sein, wenn jedes Team nur aus zwei Personen bestand. Bei mehr Teilnehmern pro Auto verringerten sich natürlich automatisch die verfügbaren Startplätze. Zur Anmeldung war keiner-

lei Mindest-Teamalter vorgegeben. Wer aber genau die 150 Jahre traf, hatte die ersten Sonderpunkte ergattert. Das Teamalter setzte sich aus dem Alter aller Teammitglieder, dem Alter des Fahrzeugs und dem Alter eines Gegenstands, dessen Alter belegbar sein musste, zusammen. Das wurde spätestens bei der Dokumentenausgabe vor dem Start noch mal kontrolliert. Wer sich nach dem Startschuss auf die Strecke begeben hat, bekam die Möglichkeit über den ganzen Tag hinweg insgesamt 150 Punkte zu ergattern. Es galt Rätsel zu lösen, unterschiedliche Aufgaben zu erfüllen, Wege zu finden und vieles mehr. Am Ende wurde bei einem fröhlichen Beisammensein das Siegerteam gekürt.

von Christian Achmann ■

www.150er-Rallye.de



Hamburg Car Classics

Am 3. Oktober findet erstmals nach dem Corona-Lockdown in diesem Jahr wieder die traditionelle Oldtimer-Rallye, die 7. Hamburg Car Classics, als Tagestour statt. Starten dürfen aber nicht nur die Oldies, sondern auch die Youngtimer. Noch gibt es auch Startnummern.

Bevor die geliebten Klassiker zur Saisonpause in den Garagen verschwinden, gehen rund 45 Fahrzeuge am Tag der Deutschen Einheit gemeinsam auf eine frühherbstliche Tagesausfahrt in Hamburg und Schleswig-Holstein. Gestartet wird um 9 Uhr in der Speicherstadt / Hafencity im Internationalen Maritimen Museum Hamburg. Zugelassen sind Oldtimer und erstmals auch Youngtimer bis Baujahr 1995.



Foto: Henning Angerer

Veranstalterin Birte Ballauff hat den Siegerpokal schon parat

mit verbundenen gesetzlichen Hygiene-Bestimmungen durchgeführt. „Etwas verspätet, aber mit voller Kraft und Energie starten wir am 3. Oktober unsere Motoren für die 7. Hamburg Car Classics“, freut sich Veranstalterin Birte Ballauff von Hamburg Car Events. „Für Liebhaber von Oldtimern gibt es nichts Schöneres, als bei gutem Wetter durch die schönen Landschaften Norddeutschlands zu fahren.“

Blitzender Chrom, alte Traumautos, stolze Oldtimer-Besitzer – da schlägt manches Autofahrerherz höher. Auf alle Fälle das der rund 100 Teilnehmer der 7. Hamburg Car Classics. Gefahren werden rund 250 Kilometer über wunderschöne Strecken, durch traumhafte Landstraßen im Norden, aufgelockert durch zu lösende Aufgaben und Besuche beeindruckender Locations. Networking und Benzingespräche kommen dabei natürlich auch nicht zu kurz. Die Rallye wird unter Berücksichtigung der Corona-Auflagen und den da-

ckert durch zu lösende Aufgaben und Besuche beeindruckender Locations. Networking und Benzingespräche kommen dabei natürlich auch nicht zu kurz. Die Rallye wird unter Berücksichtigung der Corona-Auflagen und den da-

Mit der Anmeldung und Nennung (hamburg-car-events.de/anmeldung/) kann man sich jetzt sogar noch einen Startplatz sichern.

von Martina Reckermann ■

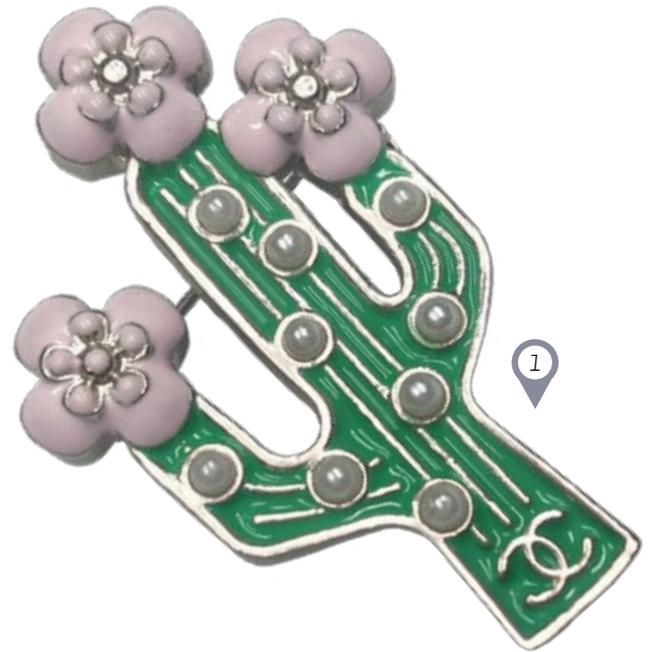
www.hamburg-car-events.de



Foto: HHCC

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

Schmucke Klassiker namhafter Designer kann Frau ab sofort bei Gustavia Vintage finden. Der Onlineshop der beiden Hamburgerinnen Valerie Siegle und ihrer Mutter Karin Siegle-Kvarnström ergänzt das Sortiment um Schmuck-Raritäten wie der „Chanel-Brosche – Kaktus“ aus dem Cuba Cruise Collection. www.vintage.gustavia-shop.de

2

Die Produkte von „la vie d’Amelie“ sind qualitativ hochwertig, regional und nachhaltig, von der Glasverpackung zum Etikett und natürlich auch beim Inhalt. Die Marke zeichnet sich durch ihre einzigartige Transparenz zum Kunden aus, mit dem Ziel mehr Vertrauen in die Kosmetik zu bekommen. www.laviedamelie.de

3

Havelmi: die gleichnamige Genossenschaft aus Potsdam-Mittelmark hat den ersten regionalen Pflanzen-drink in Glasflaschen entwickelt. Bei dem Milchersatzprodukt werden alle Ebenen der Nachhaltigkeit einbezogen; es herrscht Transparenz von der Aussaat bis zur Rückgabe der Pfandflasche. www.havelmi.org

4

Der kreative Saftladen: Die MostManufaktur Haveland nutzt für ihre Säfte ausschließlich (möglichst Bio-) Rohstoffe aus der Region oder fair gehandeltes Bio-Obst. Alle zehn Säfte sind direkt gepresst, werden schonend pasteurisiert und enthalten keinerlei Zusatzstoffe. www.most-manufaktur.de

5

Elf handverlesene Zutaten, darunter Koriandersamen, Granatapfel, Hibiskus und Zitronengras, alles in Bio-Weizen-Alkohol mazeriert, ergeben die wunderbar fruchtige und feine Note des ersten Potsdam Gins, dessen Name „993“ an das Gründungsdatum der Landeshauptstadt erinnern soll. www.993gin.de

6

Pets Deli – Der Berliner Premiumtierfutteranbieter hat mehr als 300 gesunde und ausgefallene Produkte für Katzen und Hunde im Angebot. Für Goldie, Dogge & Co. ist eine „Limited Berlin-Edition“ mit den Sorten Currywurst und Döner im Online Shop oder dem Berliner Flagshipstore erhältlich. www.petsdeli.de

7

ForSuperHeroes – das Berliner Startup bietet vollwertige Mahlzeiten aus echtem Superfood. Das Pulver besteht komplett aus Obst, Gemüse, Nüssen und anderen pflanzlichen Lebensmitteln, ohne Zusatz von Süßstoffen und Aromen. Im Handumdrehen als Shake oder Smoothie Bowl zu genießen. www.forsuperheroes.com

8

Knippenbergs – hier spürt man die Kompetenz für Käse, seine Aromen und den Geschichten der Produzenten, der Regionen und der Tiere. Das Grundsortiment umfasst 120 Käse aus ganz Europa – aber ein regionales Highlight begeistert alle: der Deichkäse, ein Bergkäse aus Kuhrohmilch. www.knippenbergs.de





2



3



6



5



4



Ein Hideaway in Wittenbeck

In allen Märkten gibt es nur wenige Produkte, die sich durch ihre Qualität, Werthaltigkeit und Ausstrahlung für einen besonders anspruchsvollen Kundenkreis auszeichnen wie der Adlon Golf & Country Club (AGCC).

Die erlesenen, voll ausgestatteten Ferien-Residenzen, des nach einer besonderen Architektursprache englischer Landsitze gestalteten Adlon Golf & Country Clubs, schließen eine Angebotslücke im obersten Tourismus Segment, nicht nur in Mecklenburg-Vorpommern, dem „Land zum Leben“, sondern in ganz Deutschland. Hier „übernachten“ Feriengäste nicht einfach, hier genießen sie ihr nobles „zu Hause auf Zeit“, ihr „home away from home“ mit zeitloser Eleganz und das in Deutschland einmalige Clubhaus mit seinen Annehmlichkeiten für Auge, Gaumen, Geist, Körper und Seele. Der Adlon Golf & Country Club liegt in-

mittlen eines großartigen Golf Resorts, das Golfsport auf höchstem Niveau mit einem nachhaltigen Miteinander von Golf und Natur verbindet, eingebettet zwischen Ostsee und einem idyllischen Landschaftsschutzgebiet, zwischen traditionellen Seebädern und ehrwürdigen Hansestädten. Feriengäste können hier alles wählen, außer Bergsteigen und Skilaufen.

Der Adlon Golf & Country Club wird geprägt durch das Versprechen der weltweit bekannten Marke Adlon, den damit verbundenen vergleichsweise höheren Auslastungen und Preisen und dadurch, dass Errichtung, Vermark-

tung und Management der Ferien-Residenzen und damit Leistung und Verantwortung in einer Hand sind.

Zielgruppen des AGCC sind nationale und europäische, insbesondere nord-europäische, Golftouristen. Und natürlich all diejenigen, die die Angebote und Möglichkeiten des Clubs und der umgebenden Infrastruktur wertschätzen, die familienorientiert die fürsorglichen Hideaway Qualitäten des Clubs in seiner bestechenden Natur-Kulturlandschaft suchen und die die Inspiration, die Emotionalität und die Geborgenheit des Clubs und seiner speziellen eigenen Persönlichkeit lieben.



Sichern Sie sich Ihre besondere Vermögensanlage mit attraktiver Pacht-, Eigennutzungs- und Wertentwicklungsrendite.

Frau Susan Menzel informiert Sie gerne:
 GHW Golf- und Hotelresort Wittenbeck GmbH & Co. KG
 Kühlungsborner Straße 16, 18209 Heiligendamm
 Tel. 038203 410 90
 Mail. kontakt@golf-resort-wittenbeck.de

Sichern Sie sich Ihre **besondere Vermögensanlage** mit dem Qualitätsversprechen einer großen Marke:
72 exklusive, vollausgestattete Ferien-Residenzen
 an der Ostsee und mit Blick auf die Ostsee



Ein Hamburger Kopf

Ashley Wick,
Hamburger, Bartender und Gründer der Flying Bar Crew

Ashley Wick hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Nach seiner Ausbildung bei der renommierten American Bartender School in München und Teilnahme an verschiedenen Bar-Competitions hat der 36-Jährige in mehreren angesehenen Bars, Clubs sowie Restaurants in ganz Deutschland wertvolle Erfahrungen gesammelt – u. a. als Barchef und Betriebsleiter. „Mir war es wichtig, unterschiedliche Bar-Konzepte sowie Systeme kennenzulernen, um ein vielseitiger und vollkommener Gastgeber zu sein. Seit 2012 wird Ashley Wick immer häufiger auch als Show-Barkeeper für Events gebucht und konnte auch im Event-Bereich wertvolle Erfahrungen sammeln. 2015 hat er dann sein Unternehmen, die Flying Bar Crew gegründet. Hiermit bietet er seither Cocktail-Catering auf höchstem Niveau an.

Mit seinen klassischen und originellen Cocktails veredeln Ashley und sein Team jedes Event. Die Flying Bar Crew steht

für Flair, Eleganz und Leidenschaft. Zum Kundenkreis zählen bekannte Marken wie Chanel, Bentley, Lufthansa, Otto, Schwarzkopf, Shell. Ob bei der Edel-Boutique-Eröffnung oder bei einer Gala-Veranstaltung verwöhnen sie die geladenen Gäste, und auch bei der Eröffnung der Filmfestspiele stoßen die Stars mit ihren Drinks an. Letztere bestellen die Flying Bar Crew für Privatfeiern auch gern mal nach Hause. Nicht zuletzt deshalb, weil sie sich der Diskretion von Ashley Wick sicher sein können. Aber auch Großveranstaltungen mit 1.500 Personen sind für das erfahrene und eingespielte Team kein Problem. In Workshops gibt der Bartender sein Wissen über die Barkultur an interessierte Cocktail-Fans weiter.

Zusätzlich ergänzte Ashley Wick im Jahr 2018 sein Angebot um die Flying Barista Crew. Hiermit verwöhnt das Team die Kunden mit außergewöhnlichen Kaffeespezialitäten, hausgemachten Limonaden

und Smoothies. Die Dienstleistung eignet sich ausgezeichnet für Tagesveranstaltungen z. B. Seminare, Tagungen, Messeauftritte sowie Familienfeiern.

Als im März durch den Corona-Virus, die ersten Events und Aufträge storniert wurden, stand für Ashley Wick fest, aufgeben gibt es nicht. Kurzerhand wurde der Flying Cocktail Service ins Leben gerufen. Seither können sich die Hamburger*innen ihre Cocktails nach Hause, an den Arbeitsplatz oder an ihren Lieblingsort liefern lassen. „Weil wir bemerkt haben, dass der Lieferservice sehr beliebt ist und wir immer mehr Anfragen aus ganz Deutschland bekommen haben, bieten wir seit September zusätzlich die Flying Cocktail Selection an. Hier werden individuelle Cocktail-Pakete versendet“, sagt Ashley Wick.

von Marie Weiß ■

www.flyingbarcrew.de

Pekingente to go

Das Dim sum Haus wurde 1964 in Hamburg eröffnet. Mittlerweile eine feste Institution bietet es seitdem in bereits dritter Generation authentisch chinesische Küche an. Viele Prominente sind bekennende Fans, besonders der Pekingente. Während des Corona-Lockdowns hatte das Restaurant geschlossen und fing an, einen Außerhaus-Service anzubieten. Die Nachfrage war auch außerhalb Hamburgs so groß, dass das Betreiber-Ehepaar Mary-Ann und Dennis Kwong einen Onlineshop einrichtete. Die vorgegarte Pekingente wird dabei zusammen mit den Beilagen inklusive Alugrillschale und Bambuskorb zum Dämpfen der Fladen in einer Thermobox innerhalb von 24 Stunden per Express deutschlandweit geliefert. Zuhause muss die Ente nur noch 30 Minuten im Backofen fertig gebacken werden.

www.restaurantchina.de



Mary-Ann und Dennis Kwong mit ihrer Pekingente in der Thermobox

Genuss-Zeit

Eine hochprozentige „kleine Dicke“

Je magerer die Zeiten, desto fetter die Flaschen: Nach dem Erfolg des GIN SUL Doppelliters im Jahr 2016 hat die Altonaer Spirituosen Manufaktur die langersehnte Nachfolgerin an den Start gebracht: die GIN SUL Doppelmagnum. Und die hat es in sich: 3 Liter Gin Sul in einer dicken Flasche. Unter dem Spitznamen „A gordinha“ - aus dem Portugiesischen übersetzt „kleine Dicke“ - wurde die Flasche in Form und Gestaltung der „kleinen“ Flasche wie ein Zwilling nachempfunden. Mit dem Gewicht eines propere Neugeborenen (4.550 g brutto) kann man seit Juli das neueste Baby in den Händen halten. 6.000 handnummerierte Flaschen sind erhältlich, die in der Manufaktur verkauft werden. Zu jeder Flasche wird in einem kleinen Beutelchen ein passender Ausgießer aus Kork beigelegt.

www.gin-sul.de



Vielleicht, vielleicht aber auch nicht

Vor einiger Zeit ließ Karlheinz Hauser – seit 2002 Hausherr auf dem Süllberg – verlauten, dass er diesen verlassen und den Pachtvertrag nicht verlängern will. Nun hat der Zwei-Sterne-Koch in mehreren Medien und in den sozialen Netzwerken erklärt, dass das letzte Wort noch nicht gesprochen sei. Er sei offen für neue Konzepte, an denen er mitwirken würde. Zurzeit sei aber noch keine Entscheidung gefallen. Man darf also weiter auf ein Bleiben Hausers am Süllberg hoffen.

www.karlheinzhauser.de

Lust auf Kulinarisches

Anlässlich des deutsch-dänischen Freundschaftsjahres konnten Besucher des Alsterhauses bis zum 19. September sich einmal quer durch Dänemark schlemmen. 18 dänische Gastro-Produzenten präsentierten in der Food-Etage Geschmacksproben von rund 100 verschiedenen Produkten – von Tee, Lakritze, Marzipan und Schokolade über Cracker, Fisch, Senf und Saucen bis hin zu Gin, Aquavit und anderen Schnapsspezialitäten. Veranstalter der Dänischen Wochen im Alsterhaus waren die Königlich Dänische Botschaft in Berlin, der Dänische Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft (Landbrug & Fødevarer) und Dänemarks offizielle Tourismuszentrale VisitDenmark. 2020 feiern Dänemark und Deutschland ganz offiziell ihr Freundschaftsjahr mit vielen gemeinsamen Aktivitäten – da durfte Kulinarisches nicht fehlen.

www.visitdenmark.de



Das Beer & Dine

Schlemmen in der Elphi

Seit 1. September wurde der Betrieb der Störtebeker Gastronomie in Hamburgs Wahrzeichen wieder uneingeschränkt aufgenommen, natürlich unter Einhaltung der vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen. Mit bewährtem Konzept aus nordischer Küche und ausgezeichneten Brauspezialitäten startete das Störtebeker-Team gemeinsam mit dem Spielbetrieb des Konzerthauses neu. Also darf man sich wieder auf regionale Küche mit norddeutschen Akzenten freuen. Auf der neuen Abendkarte sind z.B. Filets von der Eismeerforelle mit Edelpilzen, geschmorter Lammhaxe in Dunkelbier-Sauce an Blumenkohl und Paprika-Bulgur oder Tatar von der Rinderhüfte zu finden. An der Bar des Beer & Dine lässt sich bei spritzigen Cocktails und frisch gezapften Brauspezialitäten der einzigartige Blick auf den Hamburger Hafen und die Landungsbrücken genießen.

www.stoertebeker-eph.com

Auf neuen Wegen

Nach dreimonatiger Umbauphase und einer Investitionssumme von rund drei Millionen Euro hat das Restaurant Port im Hotel Hafen Hamburg wieder seine Türen geöffnet. Auf das 40-jährige Jubiläum im vergangenen Jahr folgend, wurde das Restaurant des hanseatischen Traditionshauses grundsanziert und hat ein neues, qualitativ hochwertiges Interieur- und Food-Konzept erhalten. Neben einer überarbeiteten Speisekarte, die auch jetzt Gerichte vom Grill einschließt, gibt es jetzt auch eine eigene Bar, die am Abend Cocktailkreationen und kleine Snacks anbietet. Die angrenzende Terrasse mit Blick auf die Elbe verfügt über beheizte Sitzbänke und kann somit auch an kälteren Tagen genutzt werden.

www.hotel-hafen-hamburg.de



Ein köstliches dry aged Côte de Boeuf

Hamburger Fischmarkt

Das zuständige Bezirksamt Altona hat bestätigt, dass der Fischmarkt aufgrund der Pandemie auch vorerst weiter nicht stattfindet. Damit ist die Zukunft der traditionsreichen Hamburger Institution weiter ungewiss. Wie die DPA vor einiger Zeit meldete, sei ein Rettungsplan in der Bezirksversammlung Altona abgelehnt worden. Der Plan habe spätere Öffnungszeiten sowie Hygieneregeln vorgesehen, die sich nicht an den Besucherzahlen aus der Vor-Corona-Zeit orientieren sollten, sondern an den Vorgaben großer Hamburger Wochenmärkte wie etwa dem Isemarkt – so die Nachrichtenagentur. Seit März müssen Hamburger und Touristen auf einen Besuch verzichten – zum ersten Mal in der 300 Jahre alten Marktgeschichte.

www.hamburg.de

von Marie Weiß ■

NEU

RATSHERRN HAMBURG HELL



FRISCH AUS DEN SCHANZENHÖFEN.
WÜRZIG. SÜFFIG. UNFILTRIERT.



Gebeizter Lachs

mit eingelegter Rote Bete & Meerrettichcreme

Rezept für 4 Personen

Gebeizter Lachs:

- 500 g Lachsfilet ohne Haut
- 100 g Zucker, weiß
- 100 g Meersalz, fein
- 2 g Koriandersaat, ganz/ trocken in der Pfanne rösten, im Mörser zermahlen (Das Rösten holt mehr Aroma aus dem Koriander)
- 1g Piment, ganz/ trocken in der Pfanne rösten, im Mörser zermahlen

Lachsfilet in einen tiefen Teller o. Schale legen, Gewürze vermischen und über den Lachs geben (sollte komplett bedeckt sein), abdecken und ca. 24 Std. kaltstellen. Lachs aus der Beize nehmen und gründlich mit kaltem Wasser abspülen, gebeizten Lachs in 8 gleichgroße Tranchen schneiden (2 Stk. pro Person).

Eingelegte Rote Bete:

- 400 g frische Rote Bete Knollen/ möglichst gleichgroß
- 200 ml klare Gemüsebrühe (wenn nicht vorhanden, geht auch Wasser)
- 2 kleine Zwiebeln
- 1-2 TL Salz, fein
- 1-2 EL Zucker, weiß
- 80 ml Weißwein- o. Apfelessig
- 100 ml Rote Bete Saft

Rote Bete Knollen waschen und im geschlossenen Topf mit Wasser bedeckt bei mittlerer Hitze ca. 40 min kochen. Wasser abgießen und unter fließend, kaltem Wasser pellen. Diese in 2-3 cm breite Spalten schneiden und bei Seite stellen. Ingwer, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen, halbieren und in Streifen schneiden.

Essig, Gemüsebrühe, Zwiebeln, Ingwer, Salz und Zucker zusammen aufkochen und ca. 2-3 min köcheln. Fond passieren (durch feines Sieb geben), Zwiebeln und Ingwer zu den Rote-Bete-Spalten geben. Fond solange weiterköcheln bis er um ca. 1/3 reduziert ist. Rote-Bete-Spalten, Zwiebeln und Ingwer wieder dazugeben und kurz aufköcheln. Dann heiß in Schraubgläser füllen, Gläser verschließen und für 5 min auf den Kopf stellen, komplett auskühlen lassen und anschließend kaltstellen.

Meerrettichcrème:

- 80 g Frischkäse natur
- 80 g Creme fraiche
- Abrieb von einer Zitrone
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1-2 TL Tafelmeerrettich
- 1 Messerspitze Senf, mittelscharf

- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer zum abschmecken

Alle Zutaten gründlich verrühren

Anrichten/ servieren:

- Lachstranchen auf 4 Teller mittig platzieren
- Eingelegte Rote Bete sternförmig neben den Lachs platzieren
- großzügig den Rote-Bete-Fond über die Bete Spalten geben
- gern etwas des Rote-Bete-Fonds dekorativ auf dem Teller verteilen
- Meerrettichcrème mittig beim Lachs anrichten (aus der Spritzflasche oder als kleine Nocken draufgeben)





Ein zusätzlicher Tipp von Küchenchef Martin Eggert aus dem Restaurant Port im Hotel Hafen Hamburg: „Mit etwas Gartenkresse und frisch geriebenen Meerrettich die Teller vollenden!“



Eine GINspiration

Ein herbstlicher Welcome-Drink für Ihre Gäste. Empfohlen vom Bartender Ashley Wick von der Flying Bar Crew.

Gin Nordic Tonic Nelke

Was wird benötigt:

- EB Nordic Tonic Nelke
- SIPSMITH London Dry Gin
- Rosmarin-Zweig
- Eiswürfel
- bunte Pfefferkörner

Zubereitung:

Rosmarinzweig in der Hand schlagen, damit sich das Aroma entfaltet. Eiswürfel in das Glas geben, den Rosmarinzweig seitlich neben den Eiswürfel platzieren. 4 cl SIPSMITH Gin über das Eis geben und mit EB Nordic Tonic Nelke aufgießen. Zum Schluss geben Sie je nach Geschmack ein paar bunte Pfefferkörner in das Glas und rühren einmal um.

Jetzt heißt es Cheers und der Abend kann beginnen!



Foto: PR

Jeder Gin ist übrigens wie Kenner wissen, nur so gut wie das passende Tonic – das Top Magazin Hamburg hat da einen prickelnden Tipp für Sie:

Seit Juni 2017 ist das biologische Premium-Tonic Ekobryggeriet auf dem schwedischen Markt und ist heute das meistverkaufte Tonic in Schweden. Jetzt erobern die hochwertigen charakterstarken EB Nordic Tonics, mit den nordischen Geschmacksnoten der schwedischen Wälder, den deutschen Markt. Die organischen Tonics werden in einer kleinen Brauerei in Südschweden produziert, abgefüllt und anschließend in mehr als 20 Länder geliefert.

Für die Herstellung der Premium-Tonics wird ausschließlich karbonisiertes Wasser, biologischer Zucker, Zitronensäure und natürliches Aroma verwendet. Ein ganz besonderes Merkmal von EB Nordic Tonic ist der Einsatz von Quassia Amara, eine Bitterholzpflanze aus Südamerika, die zur einzigartig, bitteren Würzung im Tonic führt. Die zehn ver-

schiedenen Sorten können online einzeln oder als Probierpaket bestellt werden.

www.tanteeklundladen.de



Foto: Karin Johansson



Oans, zwoa, g´uffa!

O´zapft is

Am 19. September um 12 Uhr war der traditionelle Fassanstich mit einer Runde Freibier. Seitdem heißt es: „O´zapft is“ für das gut zweiwöchige Oktoberfest im Norden. Während München die legendäre Wiesn aufgrund der aktuellen Lage ausfallen lassen muss und mit Mini-Ersatzwiesn Plan B ausruft, veranstalten die Hamburger Wirtshäuser eine Gaudi und „norden“ das beliebte bayrische Volksfest richtig ein.

Selbstverständlich wird unter Einhaltung sämtlicher Sicherheitsvorschriften gefeiert. So wurde das Oktoberfest kurzerhand zum OktoberTISCHfest erklärt. „Aufgrund der Größe der beteiligten Häuser können entspannt 450 Gäste bespaßt bewirtet werden. Das entspricht der Hälfte der sonstigen Kapazitäten. Bis zum 4. Oktober können die Hamburger Wirtshäuser unter Beweis stellen, dass sie dem Original auf jeden Fall das Wasser reichen können. Es gibt zünftige Livemusik der Original Hofbräuhaus Showband und den typischen Sound des Oktoberfestes. Statt getanzt wird herrlich geschunkelt und das an der Esplanade ebenso wie am Speersort. Dirndl, Tracht und Lederhosen sind natürlich gerne gesehen. Beide Hamburger Hofbräu Wirtshäuser sorgen für typisch bayrische Festzeltstimmung im Herzen der Hansestadt, selbstverständlich bei fassfrischem traditionellem Hofbräu Oktoberfestbier.

Oans, zwoa, g´uffa!

Mit dem OktoberTISCHfest erobern sich die Hofbräu Wirtshäuser ihren Platz im Hamburger Kulturkalender. Dabei offerieren sie ein besonderes Oktoberfest-Paket für Gruppen. Für 50 Euro pro Person bekommt jeder eine krosse Haxe, zwei Maß Okto-



Deftige bayrische Schmankerl: Mei, san di guat!

berfestbier, einen Schnaps, einen Seppelhut und einen original Hofbräu Maßkrug. Ein weiterer Vorteil: Durch die vorherige Anmeldung wird langes Anstehen vermieden und es kann von der ersten Minute an gefeiert werden – an einem Tisch, mitten im Geschehen. Selbstverständlich ist auch jeder Gast ohne Paket-Buchung willkommen. Reservierungen werden aufgrund der Nachfrage dringend empfohlen.

von Christian Achmann ■

reservierung@speersort-hofbraeu.de
reservierung@hamburg-hofbraeu.de

Hygienemaßnahmen

Damit alle sicher zusammen feiern können, werden die vorgeschriebenen Abstände zwischen den Tischen eingehalten, Ein- und Ausgang getrennt sowie alle Oberflächen regelmäßig desinfiziert. Zudem werden vorschriftsmäßig die Gästedaten erfasst. Wer sich im Wirtshaus vom eigenen Tisch entfernt, muss eine Maske tragen. In diesem Jahr wird es daher auch keine Tanzfläche geben. Laut aktuellem Stand ist es möglich, mit bis zu 10 Personen aus verschiedenen Haushalten an einem Tisch zu sitzen. „Diese Schutzmaßnahmen sind für uns ein besonderer Ansporn, unsere Kreativität walten zu lassen und das Fest erst recht zu etwas ganz Besonderem werden zu lassen.“



Vorstell Bar

Alles im BLICK

Ein Barerlebnis der besonderen Art findet man ab jetzt auf der neu gestalteten Plaza-Ebene der Elbphilharmonie.

Mit komplett neuem Interior-Design sowie abwechslungsreicher Getränke- und Speisekarte lädt die neue BLICK Bar weit oben auf der achten Etage zu einer atemberaubenden Panorama-Aussicht über Elbe und HafenCity ein.

Warme Farben, urbane Details und gleichzeitig ein modern-hanseatischer Charme – BLICK wird zur Brücke zwischen der Klassik in der Elbphilharmonie und der lebendigen Atmosphäre der HafenCity. Um den Hotelgästen des The Westin Hamburg, Besuchern der Elbphilharmonie und ganz besonders allen Hamburgern noch mehr Raum und Angebote für bleibende Erinnerungen zu bieten, wurde die achte Etage von dem angesagten Architekten-Duo Muza Lab aus London gänzlich neu komponiert. Schon beim ersten Schritt aus dem Fahrstuhl versprüht der lichtdurchflutete neue Empfangsbereich eine belebte, aber zugleich entspannte Atmosphäre. Hanseatisch-urban greifen rundherum Interieur mit organischen Formen, samtig-weiche Sessel, Lounges sowie Böden mit natürlichen Texturen in einem Farbspiel von hellblau

und petrolgrün bis sand- und erdfarben die moderne Architektur der Elbphilharmonie und ihre maritime Umgebung auf.

Happiness is coffee with a view

Nicht nur den schnellen Flat White im Stehen für zwischendurch, sondern auch die perfekte Location für den nächsten Highlight-Post auf Instagram finden Gäste den ganzen Tag über an der Coffeebar. Die hippe Coffee-Theke im modernen Industrie-Design bietet alles, was früher in der Speicherstadt lagerte und im Hafen umgeschlagen wurde: Aromatischer Kaffee aus frischgemahlene Bohnen, köstlicher Kakao, diverse Teesorten und eine leckere Auswahl an Sandwiches sowie süßen und salzigen Snacks für jede Tageszeit, aus der sich Gäste auch etwas zum Mitnehmen zusammenstellen können. In



Fotos: Hamel Fotografie

Kombination mit der Theke aus hellem Bambus und verspielten Greenery-Elementen ruft die gedimmte Deckenbeleuchtung eine gemütliche Wohlfühl-Atmosphäre hervor, die dazu einlädt, sich in einem der Hängesessel oder der angrenzenden Sitzecke niederzulassen und für einen Moment zur Ruhe zu kommen.

Afternoon Tea und Prickelndes

Zur Nachmittagszeit wird der Afternoon Tea, genussvoll kombiniert mit auf Etageren drapierten Tartelettes, Küchlein und Petit Fours. Für ein wenig britisches Flair sorgen Sandwich-Variationen, Scones mit Clotted Cream, fruchtiges Lemon Curd sowie eine hausgemachte Apfel-Whisky-Marmelade. Wer ein wenig später noch einmal Appetit bekommt oder sich während einer Konzert-Pause stärken

möchte, ist an der freistehenden Champagner-Bar inmitten der Hotel-Lobby genau richtig. An der modernen, steinernen Theke aus hellem Marmor werden prickelnder Lanson Brut und die köstliche Büsumer Krabben Brioche gereicht.

Sundowner über der HafenCity

Noch spürbarer wird der Charme des Hafens im hinteren Bereich der Bar, der mit seiner uneingeschränkten Aussicht auf das rege Schiffstreifen dazu verleitet, den BLICK über die Elbe schweifen zu lassen. Marineblaue Stühle und petrolfarbene Sitzbänke, Tische mit weißer Marmorierung und Schiffslampen mit Messingbeschlägen spiegeln dabei das bunte Hafentreiben in der Tiefe wider. Die Cocktail-Karte mit Signature Drinks und hauseigenen Kreationen mit Namen wie

„Melodie“ oder „Ensemble“ lässt in den späteren Stunden keine Wünsche offen. In der Menükarte findet sich neben Gerichten wie frischen Bowls, knusprigen Panini und leckeren Desserts auch der Klang des Geschehens unten am Port wieder: Ein Design mit feinen, goldenen Soundwaves, das die Geräuschkulisse des Hafens graphisch repräsentiert, untermalt die Auswahl der kulinarischen Köstlichkeiten. So verbinden sich klassische Sounds und visuelle Eindrücke aus dem Hafen zu einer emotionalen Reise rund um die ikonische Elbphilharmonie – immer mit BLICK. Alles greift ineinander und doch ist jeder Bereich sehr individuell.

Intime Momente mit BLICKFANG

Auf der der Stadt zugewandten Seite der Plaza-Ebene erwartet Besucher die separate VIP-Lounge BLICKFANG, die ihrem Namen mehr als gerecht wird. Der Bereich mit verschiedenen Sitzmöglichkeiten und einem Wechsel der Farbpalette in tiefe, rostrote Töne, ganz ähnlich der Kolorierung der Speicherstadt, hebt sich im Zusammenspiel mit dem Holzboden vom Rest des Bar-Bereiches ab und bietet kleinen Gruppen die Möglichkeit auf einen Drink mit ein bisschen Privatsphäre. Die verspiegelte Wandseite kreiert einen 360-Grad-BLICK auf Fleet und Speicherstadt, deren Fassaden aus den bodentieffen Fenstern zu bewundern sind. Bei exklusiven Snacks und Getränken wird dieser Bereich zum idealen Ort für kleine Feiern, Meetings und kreatives Arbeiten.

„Wir heißen in BLICK jeden herzlich willkommen, egal ob Hotelgast, Konzertbesucher oder Hamburger. Mit den Umbaumaßnahmen haben wir auf unserem Teil der Plaza-Ebene Raum für besondere Momente geschaffen. Zurückhaltend stilvoll, dabei entspannt weltoffen und auf vielen Wegen inspirierend. So wie ich es von meiner Heimat Hamburg kenne“, erklärt General Manager Madeleine Marx das Konzept.

von Marie Weiß ■

www.marriott.de

Genüssliche Lebensfreude

Lange durften die Glücksmacher wegen der Corona-Pandemie nicht an ihre Herde. Ab Ende September dürfen nun einige der besten Köche Deutschlands beim 34. Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) wieder mit Leidenschaft ihr Können zeigen. Zwar mit einigen Hygiene- und Abstandsregeln, aber mit genauso viel Herzblut und Genuss – sowohl bei den Küchenvirtuosen als auch bei den Gästen.

Nach Abwägung der Gefahren und einer positiven Gästebefragung haben sich die 16 Mitglieder der Kooperation Gastliches Wikingland e.V. entschlossen, das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) von September 2020 bis März 2021 durchzuführen. „Das bringt wieder ein Stück weit Normalität in diese ungewöhnliche Zeit“, begrüßte Wirtschaftsminister Dr. Bernd Buchholz die Entscheidung. Geschmack und Gastfreundschaft haben neben Achtsamkeit höchste Priorität. „Es gilt, sich mit dem Corona-Virus zu arrangieren: Ohne lähmende Angst, aber mit gebührendem Abstand und gebotener Vorsicht“, so Klaus-Peter Willhöft, seit 25 Jahren Präsident der Vereinigung.

Zum Auftakt am 27. September 2020 im Maritim Seehotel wird als Star-Gast der frisch gekürte Drei-Sterne-Koch Mar-

co Müller aus dem Berliner Rutz an die Ostsee reisen. Unterstützt von Gastgeber Lutz Niemann und seinem Pâtissier Taro Bünemann (Orangerie), sowie Eicke Steinort vom Neumitglied Hotel Wassersleben wird das Quartett einen köstlichen Streifzug durch die Regionen mit internationalen Ausflügen in einem spannenden Menü vereinen.

Es folgen 35 Veranstaltungen mit 18 trendgebenden Gastköchen, darunter Sonja Frühsammer und Cornelia Poletto. Letztere hat es nicht weit, wenn sie am 24. und 25. Oktober 2020 in die Gutsküche in Tangstedt reist. Die charmante Hanseatin ist regelmäßig im TV zu sehen und hat viele Kochbücher geschrieben. Gemeinsam mit Matthias und Rebecca Gfrörer, die seit elf Jahren in ihrer „Gutsküche“ eine transparente und nachhaltige Küchenkultur vorleben,

wird die 49-Jährige mediterran inspirierte Gerichte vor den Augen der Gäste zubereiten.

Aus dem Hamburger Zwei-Sterne-Restaurant Haerlin macht sich Christoph Ruffer am 23. und 24. Januar 2021 auf den Weg ins benachbarte Park Hotel Ahrensburg. Seine filigranen Kreationen kommen mit facettenreichen, akzentuierten und oft mit überraschenden Texturen daher. Der Feingeist setzt auf Top-Qualität, denn der Ursprung der Produkte stehen bei Ruffer im Fokus, gepaart mit exzellentem Handwerk.

Philipp Stein ist Vertreter einer international inspirierten Küche aus heimischen Produkten, die er im eigenen Restaurant Stein's Traube in Mainz zelebriert. Am 19. und 20. Februar 2021 wird der Familienvater, der mit 24 Jahren zum jüngsten



Cornelia Poletto



Jens Rittmeyer



Sternekoch Deutschlands gekürt wurde, im VITALIA Seehotel in Bad Segeberg seine Kunst am Herd beweisen.

Die Fangemeinde des sympathischen Triathleten und 2-Sterne-Champion Michael Kempf vom Facil im ‚The Mandala‘ in Berlin ist groß. Wer sich diese faszinierende und detaillierte Handschrift nicht entgehen lassen möchte, der bucht am 26. oder 27. Februar 2021 seinen Platz im Hotel Cap Polonio. Die Veranstaltungen in Pinneberg sind bereits stark gebucht.

Thomas Martin aus dem Louis C. Jacob an der Elbchaussee ist gern gesehener Gastkoch beim Gourmetfestival. Am 6. und 7. März 2021 verwöhnt er mit seiner puristischen und frankophilen Handschrift die Gourmets im Romantik Hotel Kieler Kaufmann mit herrlicher Aussicht auf die Kieler Förde.

Sein Festivaldebüt feiert Sternekoch Jens Rittmeyer, der normalerweise in den Restaurants Seabreeze und N° 4 in Buxtehude die geschmacklichen Welten Norddeutschlands und Skandinaviens erkundet. Am 13. und 14. März 2021 setzt der im begnadete Saucen-Liebhaber im Waldhaus Reinbek auf Ursprünglichkeit.

Internationales Flair bringen Rainer Gassner aus Dänemark, der französische David Görne und der 2-Sterne-Koch Rolf Fliegau aus der Schweiz nach Schleswig-Holstein. Alle drei sind gebürtige Deutsche, die ihr Glück im Ausland gefunden haben. Erstmals dabei sind Philipp Heid als Vertreter der Fusion-Cuisine sowie der frisch ausgezeichnete 2-Sterne-Koch Tony Hohlfeld aus Hannover. Ihre Kompetenz in Sachen Ernährung beweisen erneut: Berlins einzige Sterneköchin Sonja Frühsammer mit regionaler Produktfo-

kussierung; Nils Henkel mit seinem Faible für eine naturverbundene Küche mit alten Gemüsesorten und Kräutern, sowie Ronny Siewert als bester Koch Mecklenburg-Vorpommerns. Im letzten Jahr gab Tristan Brandt sein gefeiertes SHGF-Debüt. In der 34. Saison wird er seine einzigartige Symbiose aus Grand Cuisine und asiatischen Einflüssen im Fitschen am Dorfteich auf Sylt präsentieren.

Die Preise der einzelnen Veranstaltungen liegen zwischen 95 Euro und 185 Euro inkl. Menü und begleitender Getränke. Termine und Infos zu den Veranstaltungen, wie auch zur Tour de Gourmet Solitaire für Alleinreisende ab 40 Jahren und der 14. Tour de Gourmet Jeunesse für Feinschmecker zwischen 18 und 35 Jahren, finden Sie unter www.gourmetfestival.de.

von Charlotte Sturm ■



Matthias und Rebekka Gförer



Thomas Martin



Christoph Ruffer



Gutes
vom
Land



Foto: Pixabay

Regionale Verbundenheit

In Zeiten wie diesen spielt die gesunde Ernährung plötzlich in der ersten Liga. Die regionale Verbundenheit bietet die Chance auf gutes, gesundes und günstiges Essen.

Da machen gemeinsam mit den längst vergessenen alten Sorten nun auch einfachere Speisen eine gute Figur. Zurück zu einer wie auch immer gearteten Normalität wird es wohl in den nächsten Monaten nicht kommen, um so wichtiger sind maßgeschneiderte Ernährungskonzepte. Das Essen wird leicht gemacht, Bewegung nach der Hitze wieder großgeschrieben.

Meine Empfehlung richtet sich an die Gesundheit, mit kleinen Tipps und Tricks lassen sich schmackhafte Speisen um einige wirklich gesundmachende Produkte erweitern. Wichtig ist es sicherzustellen, dass das Immunsystem gut geschützt ist, dass die Adern und Gefäße nicht schlapp machen, die Darmflora glücklich ist und die Regeneration unterstützt wird.

Der Einkauf bei den Bauern der Umgebung bringt die regionale Frische in die Küche. Ab September und eigentlich nicht nur dann, sollten Sie sich täglich einige Gesundheitsbotschafter aus der Natur gönnen.

Auf den täglichen Speiseplan gehören auf jeden Fall ein Apfel, eine Handvoll Nüsse, Sultaninen – gönnen Sie sich eine Ration Studentenfutter, die schmeckt zu jeder Tageszeit. Blattsalate, Gemüse und auch Joghurt helfen dem Körper, sich zu erholen und Kraft zu tanken.



Gut essen mit der Gastrosophin Katrine Lihn

Foto: Jacqueline Schulz - meistermaechchen.de

Was essen Sie am liebsten? Hier im Land Brandenburg gibt es viele sehr ausgewogene gute Produkte und daraus lassen sich köstliche Speisen zaubern. Gut, gesund und günstig.

Jetzt zum Herbst werden die Tage kürzer, manchmal ist es abends schon ein bisschen kühler, da schmeckt es aus Topf und Ofen besonders gut. Speisen, die uns von innen wärmen, machen das Herz weit und nehmen der nahenden Dunkelheit, den Stürmen und kahlen Bäumen ein wenig ihren Schrecken.

Besonders gut und gesund passen Kürbis, Kartoffeln und die kleine Topinambur-

Knolle dazu. Letztgenannte ist ein super gesundes Nahrungsmittel. Von Oktober bis April kommt sie frisch aus der Erde und bei mir regelmäßig zum Einsatz.

Ihre gesunden Inhalte überzeugen durch einen hohen Eisenanteil, die Mineralstoffe sind enorm. Mit nur 7 bis 16 Prozent Inulin auch als Diabetikerknolle bezeichnet, wandeln sich die Kohlenhydrate in Fruchtzucker. Auf der ganzen Linie lohnt sich ein erster Genuss-Versuch.

Als dünne Scheibchen zum Salat, da kann sogar die Schale dran bleiben, oder eher geschält und mit zwei Kartoffeln zum feinen Süsspchen gekocht. Herrlich dazu ein frisch geräucherter Saibling aus der Region.

Übrigens schmeckt die Knolle roh nussig und auf mancher Zunge sogar erdig. Ganz anders in gekochtem Zustand, da wird der Geschmack leicht süßlich und gleicht einer Artischocke.

Weitere Rezepte können Sie per Mail erfragen oder mich für einen individuellen Kochkurs buchen.

von Katrine Lihn ■

www.katrinelihn.de

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:

bewerbung@tmm.de

www.tmm.de



SEPTEMBER SPIELPLAN

**FR 25.09. 20:15 PREMIERE: Alles auf Anfang
Gutes Wedding, Schlechtes Wedding (GWSW) Folge 128**
SA 26.09. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SO 27.09. 17:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
MI 30.09. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128

OKTOBER SPIELPLAN

DO 01.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
FR 02.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SA 03.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SO 04.10. 17:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
MI 07.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
DO 08.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
FR 09.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SA 10.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SO 11.10. 17:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
MI 14.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
DO 15.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
FR 16.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SA 17.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SO 18.10. 17:15 Alles auf Anfang • GWSW 128

FR 23.10. 20:15 PREMIERE

Uschi im Wunderland • GWSW 129

SA 24.10. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SO 25.10. 17:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
MI 28.10. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
DO 29.10. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
FR 30.10. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SA 31.10. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129

NOVEMBER SPIELPLAN

SO 01.11. 17:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
MI 04.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
DO 05.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
FR 06.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SA 07.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SO 08.11. 17:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
MI 11.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
DO 12.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
FR 13.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SA 14.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SO 15.11. 17:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
MI 18.11. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
DO 19.11. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
FR 20.11. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SA 21.11. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SO 22.11. 17:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
MI 25.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
DO 26.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
FR 27.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SA 28.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SO 29.11. 17:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129

Weitere Termine und Karten unter
www.primetimetheater.de

Adresse: Prime Time Theater
Müllerstraße 163/Eingang Burgsdorfstr. • 13353 Berlin



Liebe Freundinnen und Freunde des Prime Time Theaters,

seit dem 10. September dürfen wir Sie wieder auf unserer schönen Bühne und in unserem neuen RAZ Café im Wedding begrüßen – endlich! Nach dem plötzlichen Stopp unseres Betriebs im März haben wir unsere Energie darauf verwendet zu planen, wie es bei uns weitergehen kann ... und optimistisch zu bleiben. Wir sind stolz und glücklich, dass wir unsere Kreativität und Spielfreude erhalten haben, dass wir mitten in der Krise sogar noch ganz neue Wege gehen konnten: mit Aufführungen live im Strandbad Plötzensee, mit verfilmtm Theater im Kino oder mit unserer großen Danke-Aktion für die Corona-Heldinnen und -Helden Ende August. All das wäre aber nicht möglich gewesen ohne die Hilfen, die uns aus öffentlicher Hand zukommen, vor allem aber auch jene, die wir durch Spenden unserer Fans entgegennehmen durften. Gerade hierfür möchten wir uns hier noch mal von ganzem Herzen bedanken, und auch für allen ideellen Support: für aufmunternde Worte, Unterstützung mit Herz, in Rat und Tat. Natürlich haben wir den Sommer auch genutzt, um Hygienekonzepte auszuarbeiten, die Sie als unsere Gäste und uns so gut wie möglich schützen können. So fühlen wir uns bestens gerüstet, bei uns an der Müllerstraße jetzt wieder durchzustarten und Ihnen eine verdiente fröhlich-unbeschwerte Auszeit zu schenken. Denn: Das Wichtigste im Leben, neben der Liebe und der Gesundheit, ist und bleibt auch und gerade jetzt der Humor.

bleiben Sie, Ihre Familien und Freunde gesund! Bis bald!

Ihr Oliver Taurat
Intendant Prime Time Theater



Das Geheimnis um einen Geheimagenten der besonderen Art wird jetzt gelüftet, einen im Dienste des Weddings:

Während der James Bond-Blockbuster „Keine Zeit zu sterben“ Corona-bedingt noch auf sich warten lässt,

geht bald ein Berliner „Gassenhauer in spe“ an den Start. Das Prime Time Theater bringt „Keine Zeit für Piccolo“, und zwar ausnahmsweise einmal nicht zuerst vor das Live-Bühnenpublikum im eigenen Hause, nein! Es geht gleich

auf die Kinoleinwand mit der Story, die sich als Road-movie-Abenteuer quer durch die Stadt entwickelt. Angelehnt ist das Werk in Parodie an ‚007‘, „aber eigentlich irgendwo zwischen ‚Bond‘ und ‚Lola rennt‘ – oder besser: ‚Uschi rennt‘“, beschreibt Regisseur Julian Mau. Uschi Sonne, Kultfigur der Prime Time Theater Sitcom „Gutes Wedding, Schlechtes Wedding“, ist auf der Flucht: Sie hatte bei der Schönheitsköniginnenwahl zur Miss Wedding eine Zuckerbombe eingeschmuggelt, um sich als Gewinnerin die Aufmerksamkeit ihres Ex‘ Harry zu sichern. Völlig unfähig ohne ihre sonst üblichen Highheels zu laufen, muss sie die unterschiedlichsten Wege und Mittel probieren, um den Ermittlern zu entkommen. Zeit für das sonst so gern genossene Piccolöchen hat sie dabei natürlich nicht. Das Prime Time Theater verspricht eine wilde Verfolgung mit viel Berlin-Charme und großen alten und neuen Liebesgeschichten. **Start ist ab 24.09. in allen CINEPLEX-Kinos in Berlin und Brandenburg.**



**prime
time
theater**

DU BIST BERLIN?

www.primetimetheater.de

wir ooch.

Die Ohren in Richtung Norwegen gespitzt

Trotz der Corona-Pandemie präsentiert das Usedomer Musikfestival bis zum 10. Oktober Stars und Schätze aus Norwegen im Ambiente der Kaiserbäder Ahlbeck, Heringsdorf und Bansin, in Mecklenburg-Vorpommerns größtem Industriedenkmal, dem Kraftwerk Peenemünde, dem Achterland und vielen weiteren maritimen Regionen der sonnenreichen Insel Usedom.

Besucher erleben die große Vielfalt norwegischer Musik mit international bedeutenden Solisten und Ensembles: Jazzstar Jan Garbarek und seine Garbarek Group kehren zum Usedomer Musikfestival zurück, das Nordic String Quartet, das Phaeton Piano Trio oder das Norwegische Kammerorchester 1B1 unter der Leitung des Baltic Sea Philharmonic-Coaches Jan Bjoranger sind neben anderen dabei. Die tiefe Verwurzelung der norwegischen Musik in der Folklore des Landes führen der einzigartige Norwegische Solistenchor unter der Leitung von Grete Pedersen, die Hardangergeigerin Benedicte Maurseth oder das Gjermund Larsen Trio vor Ohren. Sinfonische Höhepunkte, der vom Norddeutschen Rundfunk, dem Usedomer Musikfestival und dem Historisch-Technischen Museum Peenemünde ins Leben gerufenen Peenemünder Konzerte bilden das NDR Elbphilharmonie Orches-

ter unter Alan Gilbert mit dem Cellisten Sheku Kanneh-Mason und Musik des norwegischen Widerstandes während des Zweiten Weltkrieges. Die innovative und länderverbindende Konzertshow „Nordic Pulse“ ist anlässlich von 30 Jahren Deutscher Einheit auf dem Gelände der ehemaligen Heeresversuchsanstalt zu hören, mit dem vom Usedomer Musikfestival initiierten Baltic Sea Philharmonic, unter der Leitung von Kristjan Järvi.

„Nach Monaten der Ungewissheit freuen wir uns unserem Publikum unser außergewöhnlich norwegisches Programm präsentieren zu dürfen. Es atmet einmal mehr den Geist einer von Kooperation und Gemeinschaftssinn geprägten Haltung hier im besonderen maritimen Ambiente an der Pommerschen Bucht und in der gesamten Ostseeregion. Die Gesundheit unserer Gäste, Musiker

und Mitarbeiter steht dabei an höchster Stelle. Dafür haben wir in engem Kontakt mit den Behörden robuste Sicherheits- und Hygienekonzepte entwickelt, um unseren Gästen den musikalischen Hochgenuss zu bieten, den sie vom Usedomer Musikfestival gewohnt sind“, erklärt Thomas Hummel, Intendant des Usedomer Musikfestivals.

Drei-Länder-Insel Usedom –
Norwegen, Polen und Deutschland

Auf Usedom zählen Konzerte auf dem polnischen Teil der Insel und mit polnischen Künstlern alljährlich zu den festen Programmpunkten. Das Konzert „Polen Barock“ mit dem polnischen Gitarristen Krzysztof Meisinger soll, so Hummel, je nach Lage auf beiden Teilen der Insel veranstaltet werden. Die Barockexperten des Stettiner Consortium Sedinum entführen in den Barock des Ost-

Foto: Peter Adamik Berlin



Kristjan Järvi und Baltic Sea Philharmonic

Foto: Peter Adamik



Norwegisches Kammerorchester 1B1

Foto: Eigenbetrieb Kaiserbäder Insel Usedom



Der Austragungsort des Usedomer Musikfestivals: die Insel Usedom mit ihren drei Kaiserbädern aus der Vogelperspektive

seeraums mit Sängern der Spitzenliga: die Grammy-nominierte Mezzosopranistin Marianne Kielland aus Norwegen und der vielfach ausgezeichnete Bariton Thomas E. Bauer. Musiker und Klänge aus drei Ländern – Norwegen, Polen und Deutschland – knüpfen so nicht nur in diesem Ostsee-Konzert Bande über das Meer hinweg.

Vielfältiges Programm aus Norwegen und der Welt

Musikalisch umrahmte Lesungen aus der nordischen Mythen- und Sagenwelt mit dem Schauspieler Ulrich Noethen und dem Grau-Schumacher Piano Duo oder der aus Rundfunk und Fernsehen bekannte Sprecher Frank Arnold runden das Programm ab. Dem musikalischen Nachwuchs widmet sich die internationale Cello-Meisterklasse des litauischen Cellisten David Geringas, im

vom Norddeutschen Rundfunk und dem Tonkünstlerverband Mecklenburg-Vorpommern sowie dem Usedomer Musikfestival initiierten Ostsee-Musikforum, dessen Eröffnung den norwegischen Bajan Virtuosen Geir Draugsvoll präsentiert. Preisträgerkonzerte geben jungen Talenten aus Mecklenburg-Vorpommern und dem Finalisten des New Yorker Young Concert Artists Wettbewerbs, Olivier Stankiewicz ein Podium. Von hochkarätig besetzter norwegischer Kammermusik, über international einflussreichen Jazz aus dem Land im hohen Norden, bis hin zu barocken Musikperlen und Lesungen mit Musik aus der reichen Mythen- und Sagenwelt des Landes präsentiert das Usedomer Musikfestival so ein breites musikalisches Spektrum norwegischer Klänge.

von Marie Weiß ■

www.usedomer-musikfestival.de



Foto: Marion von der Mühlen

Schauspieler Ulrich Noethen

Foto: Mathilda Yokellin



Nordic String Quartet



Foto: Nikolaj Lund-NDR

Das NDR Elbphilharmonie Orchester unter der Leitung von Alan Gilbert

Neustart fürs Kino

FILMFEST HAMBURG zeigt auch in diesem besonderen Jahr ein internationales Programm, das die aktuellen Entwicklungen des Weltkinos abbildet, Neuentdeckungen und Unbekanntes präsentiert sowie Filme von den Festivals in Cannes, Venedig und Toronto in die Hansestadt holt, um so zu einem Neustart für das Kino beizutragen. Damit Publikum und Gäste trotz Kontaktbeschränkungen nicht nur im Kinosaal zusammenkommen, wird es in diesem Jahr einen alternativen Treffpunkt unter freiem Himmel geben. Zwischen Abaton, CinemaxX Dammtor und Grand Elysée Hotel gelegen, bietet der Außenbereich der Turmbar auf der Moorweide einen zentralen Ort der Begegnung. Das FILMFEST HAMBURG findet vom 24. September bis 3. Oktober 2020 als kompakte Festivaledition mit rund 76 Filmen statt. Festivalkinos sind das Abaton, CinemaxX Dammtor, Metropolis, Passage und Studio-Kino. Aufgrund der Platzbeschränkungen in den Kinos werden für einige Produktionen auch Streamingtickets angeboten.

www.filmfesthamburg.de



Foto: Alpha Violet
Der griechische Film Apples erzählt von einer eigenartigen Pandemie, die zu Gedächtnisverlust führt



Foto: Mirage 3D

#BlickzumMars

So auffällig hell und hoch stand der Mars seit mehr als 15 Jahren nicht am Himmel. Deswegen stellt das Planetarium den Herbst ganz unter das Motto #BlickzumMars. Und bevor ihm hier vom 6. bis zum 14. Oktober eine ganze Woche gewidmet wird, ist er im September bereits Highlight einiger Veranstaltungen – darunter die preisgekrönte Doku-Fiction MARS 1001 – DIE ERSTEN MENSCHEN AUF DEM MARS. Hier verfolgen die Zuschauer die packende „Live“-Berichterstattung des CNN-Reporters Miles O’Brien über die 1001-tägige Mission der IRIS 1 zum Mars. Wer sich für beeindruckende Astronomie interessiert, lässt sich die Premiere von BIG ASTRONOMY – GRANDIOSE ASTRONOMIE am 26. 9. nicht entgehen.

www.planetarium-hamburg.de

Kultur-Zeit

Neues im Automuseum PROTOTYP

Als Zeichen für Optimismus und Freude an anspruchsvoller Kulturarbeit eröffnete das Automuseum PROTOTYP am 11.9. eine weitere attraktive Ausstellungsfläche und zeigt im Rahmen der Dauerausstellung Arbeiten des gefeierten Fotografen Horst H. Baumann. Ein idealer Rahmen für die Fotoausstellung „Lichtjahre“ ist das nach zwei Jahren Bauzeit gerade fertig gestellte rund 400 qm große Areal, auf dem die meisterhaften Momentaufnahmen des Rennsports von 1961-1964 in der für Baumann typischen kompromisslosen Bildsprache präsentiert werden. Der durch seine Werke international bekannte Fotokünstler vermittelt durch starke Farbpräsenz und die teils abstrakte Bildsprache eine emotionale Intensität des Renngeschehens mit Szenen, die aktuell im modernen Motorsport nicht mehr einzufangen wären.

www.prototyp-hamburg.de

Neuproduktionen

Nachdem das Schmidts Tivoli schon im Juli mit „Paradiso“ erfolgreich seinen Spielbetrieb wieder aufgenommen hat, startet jetzt auch das Schmidt Theater durch. Wie fantasievoll man in der aktuellen Situation Theater machen kann, haben Schmidt-Chef Corny Littmann und sein Team gezeigt: Für „Paradiso“ wurde der gesamte Theatersaal als neues, temporäres Gesamtkunstwerk in eine prachtvolle Oase umgewandelt. Am 15. Oktober feiert jetzt das Schmidt Theater nebenan mit der Neuproduktion „Schmidts Ritz“ Uraufführung. Im ebenfalls passend zur Produktion umgestalteten Schmidt-Saal finden dann 186 Gäste Platz – statt der üblichen 423. Zur Wiedereröffnung nimmt auch das neue Restaurant Reeb im Schmidt seinen Betrieb auf und serviert norddeutsche Kost – nicht nur für Theatergäste.

www.tivoli.de



„Schmidts Ritz“ im Schmidt Theater

Foto: Morris Mac Matzen



Die Sprache der Mode

Unter diesem Titel präsentiert das Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg (MK&G) seine jüngsten zeitgenössischen Neuerwerbungen für die Sammlung Mode und Textil zusammen mit weiteren herausragenden Objekten – darunter Entwürfe etablierter Künstler*innen wie Walter Van Beirendonck, Coco Chanel, Jean-Charles de Castelbajac, Tom Ford oder Martin Margiela und aufstrebender Nachwuchsdesigner*innen wie Flora Miranda Seierl. Die Ausstellung beleuchtet die Bedeutung von Text auf Modeerzeugnissen und widmet sich mit über 35 Exponaten aus dem 19. Jahrhundert bis heute dem spielerischen Umgang mit Sprache und der facettenreichen Gestaltung von Markennamen oder Logos, politischen Botschaften und Typografie im Modedesign.

www.mkg-hamburg.de

American Geography

Der der 1970 verstorbene US-amerikanische Magnum-Fotograf Matt Black hat in seinen Arbeiten immer wieder den Zusammenhang zwischen Migration, Armut, Landwirtschaft und der Umwelt in seiner Heimat Kalifornien und in Süd-Mexiko dokumentiert. Für sein Projekt American Geography reiste er über 100.000 Meilen durch 46 US-Bundestaaten. 78 Exponate dieser Reisen bilden den Fokus der von Ingo Taubhorn zusammen mit dem Fotografen kuratierten Ausstellung, die als weltweite Premiere vom 25.9. bis zum 3.1.2021 im Haus der Photographie der Deichtorhallen Hamburg präsentiert wird.

www.deichtorhallen.de



Matt Black: Allensworth, California, USA, 2014

Krimioper – Spuk auf Steuerbord

Willkommen zurück an Bord der MS Opera! Polizistin Rebecca hat sich auf ihrem letzten Undercover-Einsatz so sehr in die Seefahrt verliebt, dass sie ihren Job bei der Polizei kurzerhand gekündigt hat. Gemeinsam mit Entertainment-Offizier Florian ist sie für das Bordprogramm zuständig und ermittelt natürlich auch wieder. Am 19.9. feierte die Krimioper mit musikalischen Leckerbissen von Hans Albers bis zu Richard Wagner Premiere. Termine im September: 26.09. (19:30 Uhr), 27.09. (18 Uhr), weitere Termine ab Oktober www.opernloft.de



Polizistin Rebecca ermittelt wieder an Bord der MS Opera

Max Beckmann

In der Hamburger Kunsthalle untersucht die Ausstellung über „Max Beckmann.weiblich-männlich“ erstmals die zahlreichen, oft widersprüchlichen Rollen von Weiblichkeit und Männlichkeit in den Werken dieses großen Künstlers der Moderne. Mit rund 140 Gemälden, Plastiken und Arbeiten auf Papier zeigt die Ausstellung noch bis zum 23.1.21 die eindrucksvolle Breite des Themas.

www.hamburger-kunsthalle.de

„WASSER“

Eine Ausstellung der Künstler Clemens Heintz und Christopher Lehmppuhl ist noch bis zum 27.9. in der Fabrik der Künste, Kreuzbrook 12 zu sehen. Das umspannende Thema der Ausstellung ist: Wasser. Lehmppuhl zeigt überwiegend Bilder von der Nord- und Ostsee, Hamburg, Sylt und Usedom. Dabei trägt er dick auf, im wahrsten Sinne



„Ostsee am Abend“ von Christopher Lehmppuhl

des Wortes. Mit den Händen formt er die Ölfarbe zentimeterdick auf die Leinwand und schafft so reliefartige Bilder, die die jeweilige Lichtstimmung der Motive wiedergeben. Der Bildhauer Clemens Heintz greift Bildthemen und Motive Lehmppuhls auf, so gibt es beispielsweise Figuren in Badeanzügen.

www.fabrikderkuenste.de

von Marie Weiß ■

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, Patrick Holzer, Andreas Keßler, Ronald Keusch,
Brigitte Menge, Marie Weiß u. a.
Redaktionelle Mitarbeit: Kristian Kleber u. a.

Fotos

www.pixello.de, www.pixabay.de u. a.

Anzeigen

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

Layout

Dietmar Stielau

Redaktionsschluss für diese Ausgabe: 09.09.2020

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 Dezember 2020.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom Dezember 2019.
(www.top-magazin-hamburg.de)

Top10

verantwortlich für die Seiten 67-82:

kern&friends gmbh
Wenzelgasse 28, 53111 Bonn
T. (02 28) 96 96-230 / F. (02 28) 96 96-242
info@top-magazin.de / www.top-magazin.de
USt-IdNr.: DE 213 769 654

Geschäftsführung (V.i.S.d.P./Anzeigenleitung: Ralf Kern r.kern@top-magazin.de
Account-Managerin: Pegah Jahanmiri p.jahanmiri@top-magazin.de
Anzeigenrepräsentanz: Sven Schwanenberg s.schwanenberg@top-magazin.de,
Frank Tolkendorf f.tolkendorf@top-magazin.de,
Eleonore Schmidt e.schmidt@top-magazin.de
Redaktion: Ralf Kern r.kern@top-magazin.de, Sherille Veira s.veira@top-magazin.de
Online-Redaktion: Marie Kern m.kern@top-magazin.de
Layout/Grafik: Niels Tappe www.kundn-werbung.de

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

Top Magazin

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

Top of the Tops & Top Magazin

International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG
Wenzelgasse 28, 53111 Bonn
T. (02 28) 96 96-230 / F. (02 28) 96 96-242
info@top-magazin.de / www.top-magazin.de
USt-IdNr.: DE 182 544 866
Geschäftsführung: Ralf Kern
Assistenz der GF: Anna Jansen a.jansen@top-magazin.de
Projektleitung: Andrea Volkheimer a.volkheimer@top-magazin.de
Projektleitung Social Media: Pegah Jahanmiri p.jahanmiri@top-magazin.de
Social Media Assistenz: Marie Kern m.kern@top-magazin.de
Titel/Grafik: Stephan Förster s.foerster@top-magazin.de
Seitenbetreiber www.top-magazin.de: kern&friends gmbh,
Wenzelgasse 28, 53111 Bonn
Titelbildfoto 3-2020: Bildportal: www.istockphoto.com, Bild-Nr.: 137547413

In Lizenz erscheint Top Magazin mit der Herbstausgabe 3-2020 in 34 Städten/Regionen mit einer Gesamtauflage von rund 400.000 Exemplaren.

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

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2020 - Stand 1/2020

Vorschau

Lesen Sie in der nächsten Ausgabe des Top Magazins Hamburg:

Wintermärchen

Spazieren gehen über Eisschollen an der Nordsee, Schlittschuh laufen auf Rügen, Ski fahren vor der Haustür, Paddeln im Winterwald – „wer sucht, der findet“... eine Vielzahl an winterlichen Aktivitäten mit und ohne Schnee.

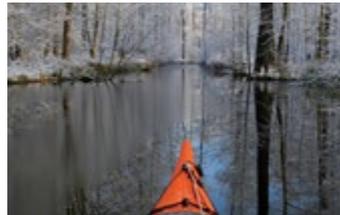


Foto: Bootsverleih Richter



Foto: Pixabay

Geschenke

Weihnachten, Valentinstag, Geburtstage – und die Frage aller Fragen: „Was soll ich schenken?“ Wir haben uns auf die Suche nach Dingen gemacht, die man vielleicht nicht immer braucht, über die man sich aber trotzdem freut.

Genuss pur

Die Bikini- und Badehosensaison liegt in weiter Ferne, also kann man ungeniert schlemmen. Serviert werden köstliche Wintergerichte, die auf der Zunge zergehen.



Foto: Pixabay



Foto: DTI/Warburg

Tapetenträume

Reisen in ferne Länder sind derzeit schwierig, also holen wir uns Palmenstrand oder Berggipfel an die Wand – und zwar mit den ungewöhnlichsten Tapeten, die Sie je gesehen haben.



Foto: Ulrike Pawandenat

Sehnsuchtsorte

„Warum in die Ferne schweifen...“ in unserer Rubrik „Nah und wunderbar“ entführen wir Sie wieder zu Orten, an denen das Glück unserer Träume greifbar ist.

(Änderungen vorbehalten)

Und natürlich gibt es all die gewohnten Reportagen, News, Tipps und Rubriken mit interessanten Themen aus Hamburg und der Region

Überzeugen Sie sich doch einfach selbst:

Die nächste Ausgabe des Top Magazins Hamburg erscheint im Dezember 2020

HOMMAGE AN DIE SCHÖNHEIT

94 %
Kundenzufriedenheit*

ELASTEN® – Beauty-Drink statt Botox

Durch Studien** belegt, von Anwenderinnen bestätigt: Das sehr gut verträgliche **Trink-Kollagen ELASTEN®** wurde von Beautyexperten und Wissenschaftlern entwickelt. Es ermöglicht, was Cremes und Seren nicht leisten können, indem es die natürliche Schönheit von innen unterstützt.



ELASTEN® enthält den speziellen **[HC]-Kollagen-Komplex®**, der eine besonders große Übereinstimmung mit dem natürlichen Kollagen des Menschen hat. Dadurch fördert **ELASTEN®** sehr effektiv Beauty-Effekte. Die Haut wird deutlich elastischer, die Hautfeuchtigkeit nimmt zu, Falten werden reduziert. Erste Ergebnisse sind nach 4 Wochen sichtbar.

DAS ORIGINAL

Erhältlich in Ihrer Apotheke: **ELASTEN®** (28 Trinkampullen)

www.elasten.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!

