

Ausgabe 4 | 35. Jahrgang
Winter 2018/2019 | 7,- €

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

top magazin

HAMBURG

menschen

99 Jahre
Uni Hamburg
Jubiläum 1

wirtschaft

111 Jahre
Baseler Hof
Jubiläum 2

genuss

2 Jahre Elphi-
Restaurant
Störtebeker
Jubiläum 3

stadtleben

*50 Jahre
Block House*
Jubiläum 4



www.tmm.de

4197176007004 42018



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!



Editorial

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

geschafft! Schon wieder ist ein Jahr vorbei und ein neues fängt bald an. Oder sollten wir lieber sagen: „Schade, viel zu schnell vergangen“? Das ist vermutlich davon abhängig, ob wir überwiegend schöne Momente hatten, die wir gerne noch ein bisschen länger genossen hätten, oder ob wir mit Stress, Krankheit oder Verlust kämpfen mussten. So oder so, ein Jahresende bedeutet auch immer einen Anfang, bei dem hoffentlich vieles besser wird. Es ist aber auch ein Zeitpunkt, um die vergangenen Monate Revue passieren zu lassen. Wie in unserem Privatleben hat sich auch in Hamburg viel ereignet, wie der Weggang von Olaf Scholz, der Amtsantritt von Peter Tschentscher, die lang ersehnte Eröffnung des The Fontenay, die Wahl von Katharina Daube zur ersten Obermeisterin der Hamburger Bäcker-Innung, viele Geburtstage wie der von Prof. Norbert Aust und zahlreiche Jubiläen wie das vom Automuseum PROTOTYP. Auch in dieser Ausgabe gibt es gleich eine Vielzahl solcher bedeutender Meilensteine für Unternehmen. Angefangen mit einem kleinen Jubiläum von zwei Jahren, die aber sehr bedeutsam sind, weil es sich um das Restaurant Störtebeker in unserem neuen Wahrzeichen, der Elbphilharmonie, handelt. Schon etwas länger, nämlich 15 Jahre, beschert uns Designerin Ella Deck tragbare Haute Couture. Saftige Steaks vom Feinsten haben wir Eugen Block und seinen Block House Restaurants zu verdanken. Was vor 50 Jahren in einer umgebauten Eckkneipe begann, hat seinen Siegeszug von der Alster um die Welt angetreten. Auch auf dem ganzen Globus vertreten ist der Traum aller Männer und vieler Frauen: der Porsche. Zwar hat der schnittige Wagen nicht in Hamburg seinen Ursprung, aber wir fanden, dass die 70 Jahre dieses Kultautos ins Top Magazin gehören. Genauso wie das 111-jährige Bestehen vom geschichtsträchtigen Hotel Baseler Hof und der fast 100. Geburtstag der Uni Hamburg, die das mit einem fulminanten Ball gefeiert hat. Grund zum Freuen hatten auch einige Stiftungen, die durch zahlreiche Charity-Aktionen in den vergangenen Monaten mit hohen Spendensummen Unterstützung bekamen. Hoffentlich werden diese schönen Gesten auch im kommenden Jahr fortgesetzt. Wir versprechen, dass wir Ihnen auch 2019 mit interessanten Geschichten, Servicebeiträgen und Reportagen Ihr Leben ein bisschen schöner machen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, sowie unseren Kooperationspartnern frohe Festtage und einen guten Rutsch in ein zauberhaftes neues Jahr. Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihre Treue und gute Zusammenarbeit.

Herzlichst



Ihr



Jürgen H. Blunck
Verleger



SERENATA KOLLEKTION



AL CORO

alcoro.com



06



30



48



54



59



90

Inhalt

Menschen

06 „One Moment in Time“ beim Uni-Ball

Stadtleben

22 Block House feiert 50. Jubiläum

Wirtschaft

26 Hamburgs Spitzen diskutieren über Finanzen

Hamburger Kopf

30 Die neue Obermeisterin Katharina Daube

Gesundheit

38 Burnout-Prävention ist Chefsache

Reisen

46 Eiskalte und wärmende Wintererlebnisse
48 Winterliche Wunderwelt Ostsee

Mobilität

54 Ein Kult-Auto wird 70 Jahre: der Porsche

Genuss

59 It's Tea Time in Hamburg

Kultur

90 Verleihung Theaterpreis Hamburg

Rubriken

03 Editorial
20 Stiftungen im Portrait
34 top regional – Produkte aus der Region
58 Kolumne – Autopapst Andreas Keßler
88 Veranstaltungskalender
89 Impressum

MEHR GEHT NICHT.

UNSER BMW 5er TOURING AB 299 € / MONAT. ZZGL. MWST.



Freude am Fahren



Abb zeigt Sonderausstattungen.

Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH, für Gewerbekunden¹: BMW 520d Touring

140 kW (190 PS), Automatic Getriebe Steptronic, Schwarz uni, 17" LM-Radsatz V-Speiche 618, LED-Nebelscheinwerfer, Sport-Lederlenkrad, Navigationssystem Business, Sitzheizung für Fahrer und Beifahrer, Klimaautomatik, Park Assistant, ConnectedDrive Services, intelligenter Notruf, Dachreling schwarz u.v.m.

Anschaffungspreis:	45.840,33 EUR
Leasingsonderzahlung:	0,00 EUR
Laufleistung p.a.:	10.000 km
Laufzeit:	36 Monate
36 monatliche Leasingraten á:	299,00 EUR
Sollzinssatz p.a.*:	1,59 %
Effektiver Jahreszins:	1,60 %
Gesamtbetrag:	10.764,00 EUR

Zzgl. 747,89 € für Zulassung, Transport und Überführung. Alle Preise zzgl. 19 % MwSt.

Kraftstoffverbrauch (l/100 km): innerorts 5,2 · außerorts 4,4 · kombiniert 4,7 · CO₂-Emission kombiniert 123 g/km. CO₂-Effizienzklasse A.

Wir vermitteln Leasingverträge ausschließlich an die BMW Bank GmbH, Heidemannstr. 164, 80939 München. Stand 09/18. Bonität vorausgesetzt. *Gebunden für die gesamte Vertragslaufzeit.¹Angebot für Gewerbekunden und Privatpersonen mit Gewerbeschein.

B&K GmbH & Co. KG
Buxtehuder Str. 112 · 21073 Hamburg
Tel 040. 766 091-0
e-mail hamburg@bundk.de
www.bundk.de



One Moment in Time

Anfang November tanzte die Uni Hamburg in ihr 100-jähriges Jubiläum und lud zu einem grandiosen Ball ins Grand Hotel Elysée.

Mehr als 600 gut gelaunte Gäste, 10 Stunden volles Programm und den runden Geburtstag schon fest im Blick: Unter dem Motto „One Moment in Time“ feierte die Universität Hamburg ihren 6. Ball und damit auch ein wenig sich selbst. Denn dazu gab es diesmal gleich mehrere gute Gründe, allen voran das 100-jährige Jubiläum im kommenden Jahr. Die Universität Hamburg ist heute mit über 40.000 Studierenden nicht nur eine der größten Hochschulen in Deutschland, sondern auch erfolgreich in ihrer Exzellenzstrategie: Im September erhielt Hamburg zudem den Zuschlag für vier Exzellenzcluster,

die Forschung und Lehre in der Hansestadt ein internationales Niveau bestätigen. Ein Riesenerfolg auch für den Präsidenten Prof. Dr. Dr. h. c. Dieter Lenzen, der die Universität seit 2010 leitet und zu Beginn des Balls erklärte: „Am liebsten würde ich laut ein großes ‚Uff‘ ausbringen. Nach dem großen Erfolg der Exzellenzstrategie haben alle eine kleine Pause und ein großes Ereignis verdient. Und das ist der diesjährige Uniball, der uns ins 100-jährige Jubiläum führt.“

Nach der offiziellen Eröffnung des Balls durch den Uni-Präsidenten und den Ersten Bürgermeister Dr. Peter Tschent-

scher, der in seiner Rede betonte „die ganze Stadt ist stolz auf die Universität“, erlebten die Gäste im festlich geschmückten Ballsaal ein abwechslungsreiches Gala-Programm. Dabei zeigte sich, dass der Uni-Kosmos mindestens genauso gut feiern wie forschen und dozieren kann. Auf dem Tanzparkett tummelten sich neben Studenten und Mitarbeitern der Hochschule auch einige Ehemalige, zum Beispiel Krista Sager, die frühere Zweite Bürgermeisterin. Sie erzählte: „Der Uniball ist eine gute Gelegenheit, um die Universität und ihre Bedeutung für die Stadt ins öffentliche Bewusstsein zu heben!“

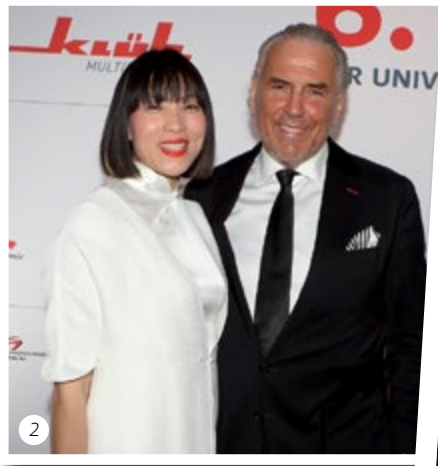


Foto: Elke Körner



Fotos: Uni-Hamburg

1



2



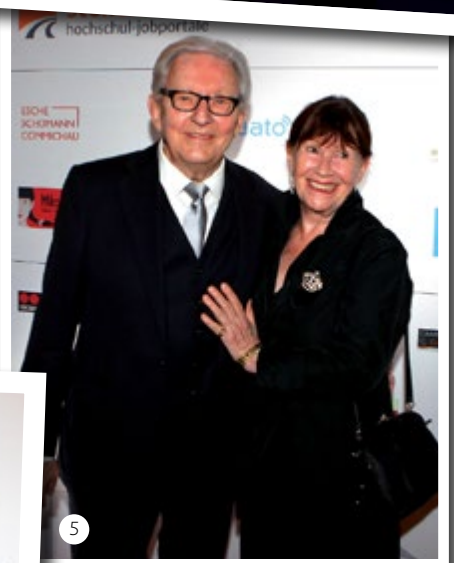
Foto: CS-PR

3



Foto: CS-PR

4



5



6



9

Foto: Elke Körner

1: Almuth und Bernd Wehmeyer;
2: Jürgen und Chun Li Hunke;
3: Christine Deck, Tim Petersen, Dennis Kwok (Mulberry Hamburg) und Oliver Tienken (v. l. n. r.);
4: Andrea Lüdke und Svenja Pages;
5: Jo Brauner mit Ehefrau Ann;
6: Universitätspräsident Prof. Dr. Dr. h.c. Dieter Lenzen (l.) zusammen mit dem Generalkonsul der USA in Hamburg Richard Yoneoka (r.) und seiner Frau Kathrin Yoneoka (m.);
7: Dennis und Dana Diekmeier;
8: Annika de Buhr und Roman Staudt;
9: Erste Bürgermeister der Stadt Hamburg, Peter Tschentscher mit Ehefrau Eva-Maria



7



8

Foto: Elke Körner

Den Auftakt machten ganz professionell die „Let’s Dance“-Profis Christine Deck und Oliver Tienken, die sich extra für diesen Anlass erstmals als Tanzpaar zusammengefunden hatten. Auch zahlreiche Show-Einlagen sorgten für gute Unterhaltung, darunter die Texas Square Dancers, die Hip-Hop-Academy und DJ Gorden von den Disco Boys. Durch den Abend führte Moderatorin Susanne Böhm, die selbst in Hamburg studiert hatte. Sie meinte: „Eine Großstadt wie Hamburg muss Universitätsstadt sein. Eine Uni bringt junge Leute in die Stadt,

neue Ideen und Inspiration für Wirtschaft und Wissenschaft.“ Schauspieler Hans Peter Korff kannte früher gar keine Unibälle, war aber dafür schon 1959 aktiv am Studententheater der Uni. Außer Professoren und Politikern waren diesmal auch zahlreiche prominente Gäste zum Tanz ins Jubiläumsjahr erschienen. „Die Universität Hamburg steht ja für die Zukunft, Bildung und Wissenschaft und ist für uns alle bedeutend. Vor allem, wenn man Kinder hat, die vielleicht mal dort studieren“, sagte Schauspielerin Andrea Lüdke. US-General-

konsul Richard Yoneoka kam mit seiner Frau Kathrin, zum einen, weil die USA Partnerland des diesjährigen Balls war, und zum anderen, weil er als Schirmherr fungierte. In seiner charmanten Rede zeigte er sein Talent fürs Beat Boxen am Mikro. Im Anschluss servierte das Team vom Grand Elysée das Menü, bestehend aus Carpaccio vom Rinderfilet mit Thai-Aromen, Entenbrust mit Trüffel-Wirsing und Kartoffelkuchlein. Zum Dessert wurden Nougatcremetörtchen mit Vanilleeis gereicht. Ob es an der Stärkung durch das köstliche Essen lag, weiß



1



2



3



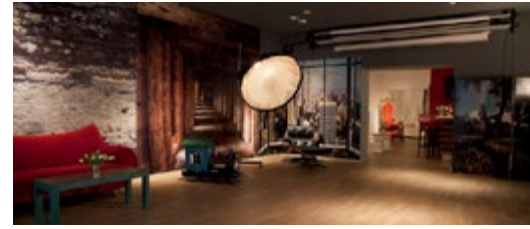
5

Fotos: Uni Hamburg



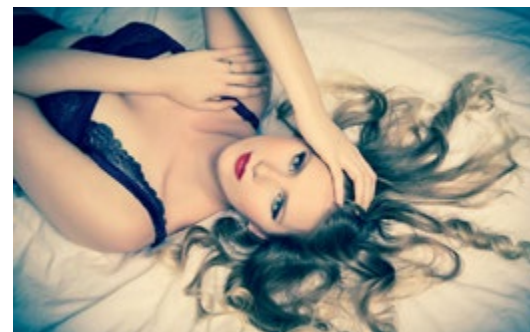
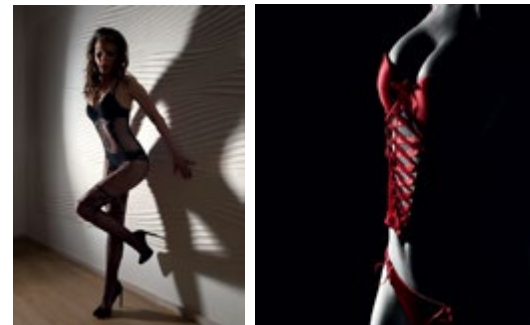
4

1: Benjamin Baarz und Nina Bott;
2: Anna Leusch, Sandra Quadflieg, Rebekka Benner, Christian Halm, Almuth Wehmeyer und Annika de Buhr (v. l. n. r.);
3: Richard Yoneoka und der Erste Bürgermeister der Stadt Hamburg Peter Tschentscher;
4: Polizeipräsident Ralf Martin Meyer mit Ehefrau Rita;
5: Sylvia Canel;
6: Krista Sager und Manfred Ertel;
7: Christine Block und Carlo von Tiedemann;
8: Universitätspräsident Prof. Dr. Dr. h.c. Dieter Lenzen (l.), die Moderatorin des Abends Susanne Böhm (m.) und der Erste Bürgermeister der Stadt Hamburg Peter Tschentscher (SPD) (r.)



VIP FOTOSHOOTING ALS BLEIBENDE ERINNERUNG DAS PERSÖNLICHSTE GESCHENK

Daniela und Yvonne Urbschat und ihr weibliches Team bekannt aus vielen Fernsehbeiträgen, fotografieren auf ihrer Finca auf Mallorca oder in Berlin am Kurfürstendamm. Weltweit reisen Frauen zu den Urbschat und lassen sich Bilder der besonderen Art fertigen. Hier werden Träume erfüllt und lassen die Herzen der Männer höher schlagen. Frauen jeden Alters, ob schlank oder rundlich, Hausfrau oder Managerin werden in Persönlichkeiten verwandelt, die von einer Model nicht mehr zu unterscheiden sind! Schenken Sie sich selbst oder lassen Sie sich einen Gutschein für das Shooting schenken.



GEWINNEN SIE EIN KENNLERN-DIVA-PORTRAIT im Wert von 599.- Euro. Senden Sie eine Postkarte oder Email (gewinnspiel@urbschat.de) mit dem Stichwort „Topmagazin Hamburg“ und Ihrer Telefonnummer. Einsendeschluss: 28.02.2019.

man nicht, aber Peter Tschentscher war mit seiner Gattin Eva-Maria noch bis zwei Uhr nachts auf dem Tanzparkett zu sehen. Eine lange Nacht hatte auch Uni-Präsident Lenzen, der bis 3 Uhr morgens um seine Gäste kümmerte. Darunter auch Julia-Niharika Sen, Jette Jopp, Jo Brauner, Carlo von Tiedemann, Nina Bott, Jürgen Hunke, Dr. Dorothee Stapelfeldt, Angela Titzrath, Heinrich Höper, Christina Block, HSV-Legende Harry Bähre, Svenja Pages, Dennis und Dana Diekmeier sowie der HSV-Clubmanager Bernd Wehmeyer, der den zukünftigen

Jubiläum hochleben ließ und sagte: „Die Uni Hamburg ist nicht ganz so alt wie der HSV, aber genauso wichtig!“ Auch Schauspielerin Sandra Quadflieg gratulierte und zog ein begeistertes Fazit, womit sie wohl fast allen aus dem Herzen sprach: „Es war ein tolles Event, wo alle zusammengekommen sind. Politik, Wissenschaftler, Showbiz, das zeigt die Bedeutung der Uni für die Stadt. Ein Hoch auf 100 Jahre Uni Hamburg.“

von Marie Weiß ■

www.uniball.de



Das Fashionduell im Boxring

Anlässlich 15 Jahre Ella Deck Couture in Hamburg hieß es am 22. November: Ring frei für feminine Haute Couture von Ella Deck, die sich über drei Runden in einen eleganten Schlagabtausch mit maskuliner Herrenmode von Felix W. und coolem Schmuck von Tendenzen Goldschmiede begab.

Ein Battle der besonderen Art – statt nur eine Modenschau im rauen Ambiente des WorkYourChamp-Gym von Ismail Özen. „Ich wollte meine femine Mode mal als Kontrast in einem Box-Gym präsentieren, denn meine Kundinnen sind ja alle sehr taaffe Businessfrauen und das kommt hier zum Ausdruck“, sagte Designerin Ella Deck zum Fashionduell. 15 Jahre boxte sich die Hamburger Modedesignerin Ella Deck schon erfolgreich durchs Mode-Business und feierte das mit diesem außergewöhnlichen Event. Statt auf dem normalen Laufsteg wurde im echten Boxring gebattelt. In der ersten Reihe saßen echte Profi-Boxer wie die Harutyunyan-Brüder Artem und Robert und statt Fäuste flogen feinste Stoffe durch

den Ring. Über 400 Gäste folgten der Einladung zum Fashion Box-Duell. Und wie es sich für einen solchen exklusiven Event gehört, saßen in der ersten Reihe neben den geladenen Kunden auch namhafte Gäste aus Wirtschaft und Showbiz. Darunter u. a. Andrea Lüdke, Marion Fedder, Dana Diekmeier, Anne-Kathrin Ertl, Phong Lan Truong, Stefan Schnoor, Sven Neuhaus, Alfons Biedermann, Thies Reimers, Oliver Banasch, Susanne Korden, Bedo und natürlich Blogger und Models wie Jonathan Steinig und Sally Haas.

Im Mittelpunkt steht und stand das Hamburger Couture Modelabel Ella Deck, das mit seinen Kollektionen die Damenwelt begeistert. Ella Deck kre-

iert moderne Klassiker, deren Aktualität weit mehr als nur eine Saison überdauern. Weiblichkeit wird bei ihrer Mode gefeiert und nicht versteckt. Dazu gehören individuelle, aber absolut tragbare Kostüme und Hosenanzüge mit gezielt gesetzten Detaillösungen und neuartigen Schnittführungen sowie business-taugliche Kleider mit einem Hauch Extravaganz. Aber was wäre eine gut gekleidete Frau ohne männliches Pendant? Dafür sorgte im Ring das Modelabel FELIX W, das für charakteristische Herrenanzüge und ausgewählte Accessoires für anspruchsvolle Gentlemen steht. Bettina und Thomas Weidemann von Tendenzen Goldschmiede rundeten den Fashionauftritt mit individuellen Schmuckstücken ab. ▶



Die Deck Cousinen Ella und Christine



Sonja Kühn und Stefan Schnoor



Anne-Kathrin Ertl

Fotos: Helke Ross für Ella Deck Couture



Robert und Artem Harutyumyan



Birgit Franu und Andrea Lüdke



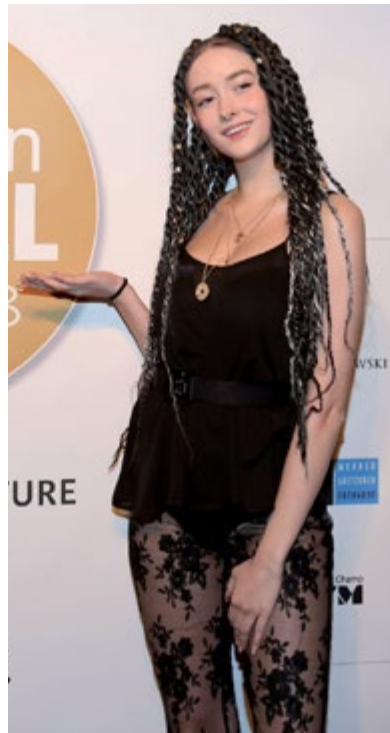
Martin Annemüller und Ann Euler



Bettina und Thomas Weidemann, Ella Deck mit Gabriel A Zsold (v. l. n. r.)



Marion Fedder mit Michaela Henning



Sally Haas

LEDER UND EDELSTEINE

Durch einen Segelkurs und die dazugehörige Knotenkunde entdeckte Nata-scha Freund von Dsiho Mazing Jewelry ihr leidenschaftliches Talent für kunstvolle Knotenarbeiten. Knoten, die, wie sie fand, prächtigen Schmuck ergeben würden.

Seit 2012 werden im Potsdamer Dsiho-Studio die kleinen Schmuck-Kollektionen aus wertvollen Naturmaterialien gefertigt.

So entstehen unverwechselbare und besonders charmante Schmuckstücke, die länger als eine Saison gefallen.

www.dsiho.de



Dsiho Mazing Jewelry

Ringrichter dieses außergewöhnlichen Fashionduells war Moderator Oliver Tienken, der sich bestens im Mode-Zirkus auskennt. Er saß unter anderem in der Jury der dritten Staffel von „Curvy Supermodel“ und ist auch als professioneller Tänzer bekannt geworden durch „Let’s Dance“. Das stellte er am Abend in Runde drei auch gleich unter Beweis, mit einer kleinen Showeinlage gemeinsam mit Profi-Tänzerin Christine Deck. DJ Kai Schwarz sorgte für begleitende Musik des Fashionduells mit aktuellen Hits aus den Charts. Als Highlight konnten sich die Zuschauer auf seine aktuelle Single „Years“ freuen, einen der Songs aus dem aktuellen Kino-Hit von Til Schweiger’s Klassentreffen 1.0. Ganz andere Töne gab es beim finalen „Hochzeitskleid-Auftritt“.

Hier schlüpfte Musicaldarstellerin Katrin Schubert in die Rolle des Models und prä-sentierte außer dem Kleid gleich selber das passende Lied dazu. Als i-Tüpfelchen konnten sich die geladenen Gäste nach der Show, bei Snacks und leckeren Getränken, u. a. an der Skin-Gin- oder Campari-Bar, noch von den weiteren Fashion-Partnern inspirieren lassen. Designerin Patricia Romanowski sorgte für die passenden Taschen zum Outfit. Yvette Hafner Friseure war für Haare und Sabine Overbeck (Visagistenschule) für Make-up der Models verantwortlich. Auch Gabriela Scheppmann (Scharbau Möbel) und Olga Schäfer (Scheffo Immobilien) unterstützten den Event – nicht umsonst heißt es ja auch schon bei jeder Show in den vergangenen 15 Jahren „Ella Deck & Friends“:

Bei neuesten Kreationen treffen sich dann Kunden, Freunde und Prominente, um sich modisch inspirieren zu lassen. Ein Netzwerk, das auch zum diesjährigen Fashionduell wieder für einen erfolgreichen Abend sorgte und für ein kleines Charity-Extra. Zugunsten Ankerland e. V. , einem Herzensprojekt von Ella Deck, wurden goldene Lose an die Besucher gegen eine Spende verteilt. Hauptgewinn – ein maßgeschneidertes Abendkleid von Ella Deck im Wert von 1.500 Euro. Insgesamt kamen so 1.300 Euro zusammen. Ein Fashionduell also, bei dem nicht nur die Gäste, sondern auch die Kinder, die Ankerland unterstützt, die Sieger waren!

von Tina Feix ■

www.elladeck.de



Dana Diekmeier mit ihren Eltern



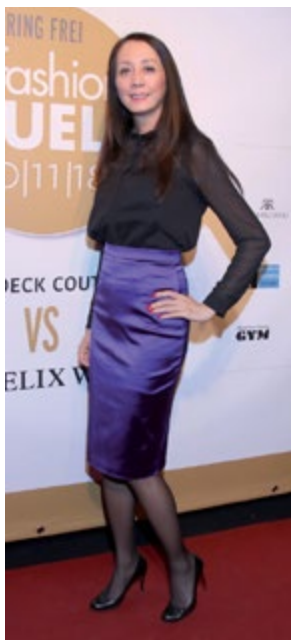
Jonathan Steinig



Ella Deck und Oliver Tienken



Gabriel A Zsold mit Christina Vittenbek



Phong Lan Truong



Ismail Özen, Ercan Göbel und Claudia Schulz

Fotos: Heike Ross für Ella Deck Couture



Foto: PALAZZO



Foto: PALAZZO

Kings & Queens

Damit ist nicht das Publikum der diesjährigen Cornelia Poletto PALAZZO Gala Premiere gemeint – obwohl sich auch die Gästeliste sehen lassen konnte –, sondern der Name des neuen Showprogramms im Spiegelpalast an den Deichtorhallen.

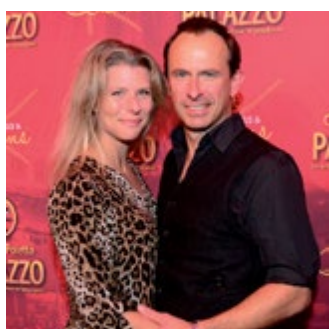
Am 9. November feierte die PALAZZO Dinner-Show mit dem neuen Programm und einem neuen Vier-Gang-Menü ihre offizielle Eröffnung – um danach Besucher für rund vier Monate mit kulinarischen Hochgenüssen und der Show „Kings & Queens“ zu verwöhnen. Bei der Premiere durften erst einmal die prominenten Gäste wie Bill Ramsey, Karl Dall, Lutz Marmor, Sandra Quadflieg, Christine Deck, Ina Menzer, Bruno F. Apitz, Sanna Englund, Gerit Kling, Wolfram Becker, Nina Petri, Dennis Wilms und Carsten Spengemann die Haute Cuisine aus der Feder

von Cornelia Poletto kosten. Als Vorspeise wurde Carpaccio von der Fjordforelle mit Kartoffel-Bohnen-Törtchen und Kaviar gereicht. Darauf folgte als Zwischengang ein Topinambur-Schaumsüppchen mit Angeldorsch und Speckknusper. Der Hauptgang war Brasato rosa vom Rinderücken mit Vierländer Wurzelgemüse und Langpfefferjus. Den süßen Abschluss bildeten Schokolade und Passionsfrucht. Während des gesamten Abends wurde dazu erstklassige Unterhaltung serviert. Die Ensembleshow „Kings & Queens“ entführte in die schillernde Zeit der Königs-

häuser, der Burgen und Paläste. Die illustren Zuschauer erlebten ein modernes Märchen und tauchten in eine Welt der liebenswerten Helden, der stolzen Edelfrauen und drolligen Narren ein. Herrschaftlich, schräg, romantisch und intrigant – die aufwändig inszenierte Show mit hochkarätigen artistischen Darbietungen präsentierte sich als kulinarische Komödie in drei Akten und vier Gängen, von der alle Premierengäste begeistert waren.

von Martina Reckermann ■

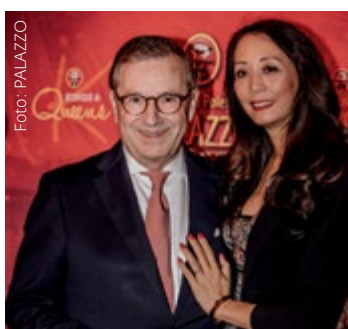
www.palazzo.org



Nina Kirschner und Nicolas König



Sanna Englund und Cornelia-Poletto



Jan Hofer und Phong Lan



Nina Petri und Karl Dall



Christine Deck, Belle la Donna und Gabriela Gottschalk (v. l. n. r.)



Mousse-T und Khadra Sufi



Gerrit Braun (li.) mit Johanna und Frederik Braun

„Ich gehe immer zuerst ans Meer ...“

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Seine Tochter Mascha ist auch Schauspielerin geworden.

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

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

von Götz Gerson ■



Foto: ZDF / Frédéric Batier

www.axelprahl.de



Kinderschutzpreis HELDENHERZ verliehen

Zahlreiche Prominente sind der Einladung der Stiftung Mittagskinder ins Hamburger Rathaus gefolgt, um damit auf den Kinderschutz und die Rechte der Kleinsten aufmerksam zu machen. Die Eröffnungsrede hielt die HELDENHERZ-Schirmherrin und Präsidentin der Hamburgischen Bürgerschaft Carola Veit.

Die Mutter von drei Kindern gehört als SPD-Abgeordnete auch dem Familien-, Kinder- und Jugendausschuss der Bürgerschaft an. In ihrer Begrüßung betonte sie, wie wichtig es sei, immer wieder die Gesellschaft für die Belange der Kinder zu sensibilisieren.

„Unsere Kinder haben das Recht auf gleiche Chancen und Fürsorge. Wir müssen alles dafür tun, sie vor körperlicher und seelischer Gewalt zu schützen – und sie auf ihrem Weg zu einem selbstbestimmten Leben zu begleiten. Das mag selbstverständlich sein, leider mussten wir aber in der Vergangenheit auch das Gegenteil sehen“, erklärte Carola Veit.

Die Verleihung am 5. November war eine Premiere, zwar gibt es den Kin-

derschutzpreis bereits seit einiger Zeit, diesmal wurde er allerdings als deutschlandweiter Medienpreis ausgezeichnet. Insgesamt wurden sechs journalistische Beiträge ausgewählt, die auf SPIEGEL ONLINE, im Deutschlandfunk, im Bayrischen Rundfunk, in DIE ZEIT, GEO und im Tagesspiegel veröffentlicht worden waren. „Wir wollen dazu beitragen, dass jede Art von Gewalt gegen Kinder, ihre Unterdrückung und die Missachtung ihrer Bedürfnisse in unserer Gesellschaft geächtet werden“, sagte die Stiftungsvorsitzende Susann Grünwald. Durch die Arbeit der Ausge-



Carola Veit, Präsidentin der Hamburgischen Bürgerschaft und Schirmherrin HELDENHERZ Hamburger Kinderschutzpreis

zeichneten sei die Öffentlichkeit informiert und sogar die Aufarbeitung von Verbrechen ermöglicht worden – so die Initiatorin.

Trotz des ernsten Themas gab es für die 350 Gäste im Großen Festsaal ein unterhaltsames Programm mit Humor, Entertainment und Musik der bekanntesten Meister der Klassik wie z. B. des Weimarer Pianisten und Musikkomödianten Felix Reuter, der Auszüge seiner aktuellen Tournee „Die verflixte Klassik – Mozart war ein Rock ‘n Roller, Beethoven eher ein Pop-Musiker ...“ präsentierte. Durch die festliche Gala führte Nachrichtensprecherin Susanne Daubner. Auch Steffen Henssler war bei der Verleihung. Der Starkoch engagiert sich seit Jahren als Botschafter für die Stiftung Mittagskinder und gehörte auch der HELDENHERZ-Jury an. Zu den weiteren Gästen zählten Heinz Hoenic und Marie Amiere, die auch als Laudatoren fungierten, sowie Dagmar Berghoff, Mike Krüger und Jörg Wontorra.



Fotos: Georg Wendt

Die Preisträger und Ladatoren: (1. Reihe vorn v. l. n. r.) Karl Grünberg, Caterina Lobenstein, Susann Grünwald, Carola Veit und Judith Zacher; (2. Reihe hinten v. l. n. r.) Heinz Hoenic, Marie Amiere, Mara Bergmann und Vivian Pasquet, Dorothea Brummerloh, Maren Bockholdt

von Tina Feix ■

www.HELDENHERZ.hamburg

Stiftungsvorsitzende
Susann Grünwald
mit Laudator
Heinz Hoenig

Jörg Wontorra mit
Lebensgefährtin
Susanne Bausch

Alexa
Benkert

Birgit und
Mike Krüger

Designerin
Ella Deck
und Tänzerin
Christine Deck

Botschafter
der Stiftung
Mittagskinder
und Mitglied der
HELDENHERZ
-Jury
Steffen
Henssler

Maren Gilzer

Carsten
Spengemann
und Nicolas
König

Ein stimmungsvoller Benefizabend

Der Charity Event im Museum für Kunst und Gewerbe, zu dem der Förderkreis der Evangelischen Stiftung Alsterdorf e. V. Mitte November eingeladen hatte, ging mit einer stolzen Spendensumme für die Initiative „Hamburg sozial gestalten“ zu Ende.

Mehr als 42.500 Euro zugunsten des „inklusiven Handwerkerhofes“ für Menschen mit Behinderung – über diesen Erlös freute sich Michael Eggenchwiler, Kuratoriumsvorsitzender des Förderkreises der Ev. Stiftung Alsterdorf e. V., und zeigte sich begeistert von dem großen Engagement: „Ein herzliches Dankeschön an alle Gäste und die zahlreichen Sponsoren. So schaffen wir es, Hamburg gemeinsam Stück für Stück sozial zu gestalten.“ Das Geld wird für den Aufbau eines innovativen inklusiven Handwerkerhofes in Hamburg-Barmbek eingesetzt. Rund 80 Menschen mit Handicap erhalten dort die Chance, Gewerke übergreifend in der Siebdruck-Werkstatt, Töpferei, Stuhlflechterei und der Kerzenwerkstatt unter einem Dach kunsthandwerklich zusammen zu arbeiten. „Das freut mich immens!“ blickte auch Prof. Dr. Hanns-Stephan Haas, Vorstandsvorsitzender

der Ev. Stiftung Alsterdorf, dankbar auf das Ergebnis. „Menschen mit ganz unterschiedlichen Einschränkungen werden nach ihren jeweiligen Fähigkeiten im Handwerkerhof – Tür an Tür mit den dort angesiedelten Firmen – arbeiten, in einer kreativen Arbeitsumgebung, in der auch spannende Kooperationen wachsen und gedeihen können.“ Der Förderkreis engagiert sich seit 1975 übergreifend für alle Angebote der Stiftung und unterstützt bei der Finanzierung außergewöhnlicher Projekte.

Ein Teil der Spendensumme war durch die Auktion interessanter Preise wie z. B. eine Statistenrolle im „Tatort“ mit Maria Furtwängler oder Eintrittskarten für eine Gruppe von zehn Personen für das Grönemeyer-Konzert in der Barclaycard Arena zusammengekommen. Die humorvolle Leitung der Auktion hatte Pieter Wasmuth, Kuratoriumsmitglied und

Generalbevollmächtigter der Vattenfall GmbH für Hamburg und Norddeutschland, und selbst ein passionierter Auktionsbesucher, übernommen. Charmant und gleichzeitig informativ führte die ARD-Moderatorin Juliane Möcklinghoff durch den Abend, der von Darbietungen der „jungen norddeutschen philharmonie“ und der Band „Turiazz“ von barner 16 eingerahmt war. Unter den Gästen waren u. a. Cathrin Freifrau von Seld-Thiel (Art & Life), Tobias Bergmann (Präsident der Handelskammer Hamburg), Jens Glathe (Auto Wichert), Dr. Isabella Niklas (HGV Hamburger Gesellschaft für Vermögens- und Beteiligungsmanagement mbH), Dr. Bernd-Georg Spies (Russell Reynolds), Julia Wöhlke (Ivan Budnikowski) und Beatrice Züll (Stiftung phönix).

von Christian Achmann ■

www.alsterdorf.de
www.strasburgerkreise.com



Prof. Dr. Beba, Dr. Isabella Niklas, Cathrin Freifrau von Seld-Thiel



Alexandra von Pappenheim, Anne Petersen und Stefanie Stoltzenberg



Jens Glathe, Heidemarie Glathe, Juliane Möcklinghoff und Reinhard Schulz (v. l. n. r.)



Thomas Niklas und Katrin Nielsen



Dr. Christian Thiel und Cathrin Freifrau von Seld-Thiel



Entspannte Stimmung beim abendlichen Dinner



Prof. Dr. Hanns-Stephan Haas, Pieter Wasmuth, Juliane Möcklinghoff, Hanne Stiefvater, Stefanie Stoltzenberg und Michael Eggenschwiler (v. l. n. r.)



Ingeborg Fischer, Stefanie Stoltzenberg und Günther E. Mastalka



Dr. Katharina Böhm, Stefanie Stoltzenberg und Andreas Neumann

Fotos: Heike Ross

Tabu-Thema Altersarmut bei Schauspielern

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

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

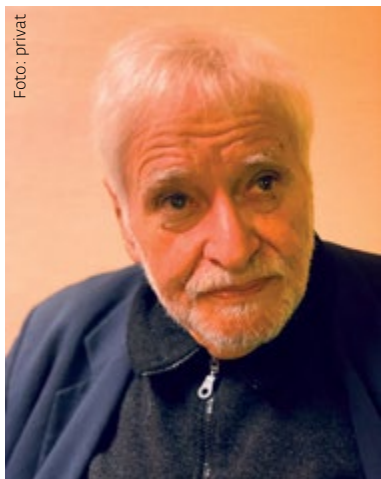
ihn die kreativen, oft unkonventionell lebenden Kreativen faszinierten. Mit den Erfahrungen seines Unternehmersdaseins weiß er aber auch, dass ohne finanzielles Fundament die kreativen Bauten leicht einstürzen können. Vor 12 Jahren rief er seinen Künstlertreff rund um die Butte de Montmartre ins Leben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

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



Foto: Brigitte Menge

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



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



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

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

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

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

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

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

von Brigitte Menge ■



Das monetäre Ergebnis einer ersten Sammelaktion für die neue Stiftung bei einer Veranstaltung im Berliner Wintergarten

www.ivqs-stiftung.eu



Block House feiert 50. Geburtstag

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

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



Das erste Block House in der Dorotheenstraße

gezeigt, in der die Servicebekleidung aus den vergangenen fünf Jahrzehnten präsentiert wurde. Bevor die Gäste bis spät in die Nacht feierten, war der Höhepunkt des Festes ein Talk über 50 Jahre Unternehmensgeschichte mit dem langjährigen Mitarbeiter Edgar Wörmke, der Schwester Eugen Blocks Marlies Head, Dr. Ascan Silvester Pinckernelle, einem der ersten Gäste des Block House Restaurants in der Dorotheenstraße sowie Christa und Eugen Block. „Ich bin demütig für das, was ich

bislang erreicht habe. Mit Stolz blicke ich auf eine vielfältige Unternehmensgruppe. Alle Unternehmen sind gesund und erwirtschaften Gewinn“, erklärte der Gründer bei dieser Gelegenheit und hob besonders die gute Arbeit des Firmen-Teams hervor: „Ein großer Dank geht an unsere Mitarbeiter, die jeden Tag ihr Bestes für den Gast geben.“ Rund 2.500 Mitarbeiter sind

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

Rückblicke und Ausblicke

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

von Martina Reckermann ■

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



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



Familie Block auf dem Jubiläumsfest auf dem Hof der Unternehmenszentrale



Das Block House Restaurant am Jungfernstieg

Herbstbrunch mit Wolfgang Kubicki

Der Club der Optimisten trifft sich seit nunmehr 14 Jahren, um sich undogmatisch mit den Herausforderungen der Gegenwart auseinanderzusetzen. Die Mitglieder glauben an die Eigenverantwortung eines jeden einzelnen. Es ist die eigene Haltung und Leistung, die über ein glückliches und erfolgreiches Leben entscheidet.

Unter diesem Motto trafen sich am 20. Oktober zum 29. Mal die rund 200 Mitglieder, darunter bekannte Unternehmer, Freiberufler und Manager, zum traditionellen Herbstbrunch in der „Hanse Lounge“. Im Mittelpunkt stand ein Vortrag von Wolfgang Kubicki. Darin machte der amtierende Bundestagsvizepräsident auf charmante und pointierte Art und Weise eine Tour durch das politische Berlin. Dabei thematisierte er beispielsweise Widersprüche bei der Energiewendepolitik, der Migration und der Dieselproblematik. Es komme bei den aktuellen Herausforderungen unserer Zeit darauf an, Probleme mit einer positiven Haltung anzugehen, glücklich zu leben und optimistisch zu bleiben: „Am Ende wird der German Mut die German Angst übertreffen.“ Die FDP gehe dabei mit bestem Beispiel voran, sie sei der größte Club der Optimisten.



Dr. Bernd Buchholz, Barbara Kunst, Wolfgang Kubicki und Jens Peter Ecklöh

Fotos: Dirk Masbaum Fotografie

Seit mehreren Jahrzehnten ist der studierte Volkswirt und Rechtsanwalt Wolfgang Kubicki Mitglied der FDP. 2017 kehrte er nach mehr als 25 Jahren in die Hauptstadt zurück und gilt daher als profunder Kenner der Berliner Politszene. Berühmt und bekannt ist er als politischer Haudegen, der selten ein Blatt vor den Mund nimmt und auch unbehaglichen Meinungen in ehrlicher Manier

ihren Raum lässt. Obwohl häufig kritisiert, bleibt er seinen Überzeugungen treu und tritt mutig und entschlossen in die Öffentlichkeit.

„Wir sind stolz, Wolfgang Kubicki für diese Veranstaltung gewonnen zu haben. Als Querdenker bringt er Themen zur Sprache, die häufig provokant, aber doch immer besonders diskussionswürdig sind“,

betont Barbara Kunst, Vorstand Club der Optimisten e. V., und ergänzt: „Denn jede Frage verdient es, ausgesprochen zu werden. Genauso sollte versucht werden, sie zu beantworten. Das macht den Diskurs erst so richtig interessant und belebt die Auseinandersetzung im Miteinander.“

von Christian Achmann ■

www.clubderoptimisten.de



Prof. Dr. Jens Weidner, Patricia Wissel und Michael Kudera



Britta Duah und Hannelore Lay



Sandra Felter und Patricia Wissel

Shopping, Stars und Show

Mit TV-Schönheit Jana Ina Zarrella shoppen, zu Dance Beats von Noah Becker chillen und viele Fernsehstars wie Isabel Edvardsson, Jenny Elvers, Nina Moghaddam, Xenia Seeberg, Tina Ruland, Tanja Schumann, Klaudia mit K, Alena Fritz, Susi Kentikian, Lovelyn Enebechi oder Dennis Diekmeier auf ein Selfie treffen. Die dritte glamouröse Late Night Shopping Party im Alstertal-Einkaufszentrum (AEZ) begann mit einem großen Starauflauf auf dem roten Teppich.

Von Jahr zu Jahr wird der Event in Norddeutschlands größtem Einkaufszentrum in Hamburg-Poppenbüttel immer beliebter. Über 240 Designer-Shops, Marken-Boutiquen, Trend-Stores, Beauty-Geschäfte und Fachhändler öffneten bis weit nach Ladenschluss und gewährten exklusive Rabatte von 10, 20 und mehr Prozenten. Shopping-Fans konnten sich ausgiebig sämtliche Wünsche erfüllen, sich von Fashion-Experten individuell beraten lassen, sich Inspiration für angesagte Looks holen, viele weitere Vorteile und die tolle Ausgeh-Atmosphäre genießen. Als Moderatoren auf der Show-Bühne fungierten Wayne Carpendale und Jana Ina Zarrella. Letztere ließ sich unter dem Motto „Style Deinen Star“ von einem Fan mit aktueller Mode des Einkaufszentrums einkleiden. Germanys Next Top Model-Kandidatin

Klaudia mit K und Model Alena Fritz waren weitere Fashion-Challenge-Kandidatinnen und damit Konkurrentinnen. Der schönste Promi-Look wurde am Ende der Shoppingnacht nach einem Fashion-Walk vom Publikum gekürt. Für eine funky Party-Atmosphäre zum Tanzen sorgte Noah Becker am DJ-Pult. Der kosmopolitische Musiker, Designer und Künstler mit internationalem Background legte direkt in der Mall angesagte Dance Beats auf. Ein Highlight war auch die Live-Tanz-Show mit Let's Dance-Star Katja Kalugina und Supertalent-Star Emil Kusmirek. Genießer und Kochbegeisterte konnten sich auf einen Food Market mit frisch zubereiteten Snacks, regionalen Bio-Produkten und hippen Trend-Food freuen. Zusätzlich zu den beliebten Restaurants, Cafes und festen Markt-Ständen des AEZ konnte hier pro-

biert und geschlemmt werden. Auch exklusive Getränke – vom Cocktail mit brasilianischem Artesanal Cachaça bis zum kultigen Gin Tonic der Marke Brockmans Gin – wurden angeboten.

„Unser Late Night Shopping hat sich innerhalb kürzester Zeit zu einem begehrten Mega-Event mit Glamour und Star-Feeling entwickelt“, sagte Ludmila Brendel, Center Managerin des Alstertal-Einkaufszentrums. „Für alle Besucher hatten wir auch diesmal wieder ein inspirierendes Erlebnis mit attraktiven Einkaufsvorteilen vorbereitet. Auf allen Ebenen, in sämtlichen Stores konnte man mit uns feiern und sich von weiteren Aktionen überraschen zu lassen.“

von Tina Feix ■

www.society-relation.de



Noah Becker legte als DJ auf



Dance Performance von Katja Kalugina und Emil Kusmirek



Wayne Carpendale moderierte die Styling-Challenge „Style Deinen Star“ mit Jana Ina Zarrella, Alena Fritz und Klaudia



Isabel Edvardsson, Alexandra Polzin und Nina Moghaddam



Denise Zich, Tina Ruland, Marisol Rumpf, Xenia Seeberg mit Sohn Philias, Radrenn-Profi Björn Schröder und Uwe Rohde

Ein Tablet ist noch keine digitale Kompetenz

Zwischen Kaffee und Kohle: In der ehemaligen Kaffeebörse diskutierten „Hamburgs Spitzen“ unter dem Motto „Wohin mit dem ganzen Geld?“ über den Haushaltsüberschuss der Stadt und Investitionen in Bildung, Digitalisierung und Infrastruktur.

Selten passten Thema und Veranstaltungsort der Reihe „Hamburgs Spitzen“ so gut zusammen wie im AMERON Hamburg Hotel Speicherstadt: Um viel Geld ging es in der „Kaffeebörse“ schon seit ihrer Gründung vor mehr als 130 Jahren, als der Kaffeehandel maßgeblich zum Wohlstand Hamburgs beitrug. Nun knüpften die Gastgeber der Veranstaltungsreihe – Dr. Thomas Brakensiek (Vorstandsmitglied Hamburger Volksbank), Ralf Martin Meyer (Polizeipräsident), Jens Meier (Geschäftsführer Hamburg Port Authority), Jennifer Schönau (General Director Ameron Hotel Speicherstadt), Lars Meier (Ge-

schäftsführer Gute Leute Fabrik) und Thorsten Dzulko (Standortleiter Hamburg PricewaterhouseCoopers GmbH) – an die Tradition des Gebäudes an: Sie baten Finanzsenator Dr. Andreas Dressel, About-You-Geschäftsführer Tarek Müller sowie die Geschäftsführerin der Handelskammer, Christi Degen, zum Gespräch über Geld.

„Mehr Geld für Bildung“ war der Konsens des ausführlichen Bühnengesprächs, das ZEIT-Redakteur Oliver Hollenstein moderierte. Während Senator Dressel die Errungenschaften seiner Regierung – die steigende Qualität

der Hamburger Schulen durch eine Erhöhung der Lehrerbzahl – betonte, wies Christi Degen auf Mankos im Bereich der digitalen Kompetenzbildung an den Schulen hin: „Ein Tablet in der Hand bedeutet noch keine digitale Kompetenz“, sagte die Interessenvertreterin der Hamburger Unternehmerschaft. Diese müssten Fachkräfte schon in der Schule erwerben. Dazu würden die geplanten Investitionen in moderne Hardware für Hamburger Schulen aber nicht ausreichen. Mit ihrer Forderung, stark in Lehrerfortbildungen zu investieren, um neue didaktische Konzepte unter Nutzung des Internets zu entwickeln und



1: Tessa Aust, Schmidt's Tivoli GmbH und Hannes Vater; 2: Candybar der Hamburg Port Authority; 3: Christi Degen, Hauptgeschäftsführerin Handelskammer Hamburg und US-Konsul Richard Tsutomu Yoneoka; 4: Lüttner grill Inhaber Harry Schulz am Schokobrunnen der Hamburger Volksbank; 5: Constanze Schumann-Plekat, Jan Traupe und Patrick Kosmala, alle drei Geheimtipp Hamburg; 6: Dr. Andreas Dressel, Dr. Thomas Brakensiek und Claus Brandt; 7: ABOUT YOU-Gründer Tarek Müller; 8: Sebastian Schmidt vom Graf von Faber-Castell - Store in Hamburg mit seiner Begleitung Delaram Bruns; 9: Köstliches vom AMERON Hamburg Hotel Speicherstadt; 10: Carolin Jänisch, VcA de Sankt Pauli e. V. (v. r. n. l.) Kai Wassmann von Inline Kurierdienst GmbH, Eva Klesse, Kliminvest und Sefo Haris



Schülern dringend benötigtes digitales Fachwissen zu vermitteln, erntete Degen spontanen Applaus.

Erfolgreiche Startups

Auch Investitionen in das „Ökosystem Gründung“ und das Schaffen von Rahmenbedingungen, die Start-up-Gründungen fördern, sprach die Handelskammer-Geschäftsführerin an. Zu diesem Thema konnte der dritte Talk-Gast viel beitragen: Schon mit 15 Jahren gründete der gebürtige Hamburger Tarek Müller sein erstes Start-up, indem er einen Onlineshop für Poker-Koffer eröffnete. Mittlerweile ist der 29-Jährige Geschäftsführer des Mode-Onlinehandels About you, dem vor kurzem im Zuge einer Kapitalerhöhung ein Marktwert von einer Milliarde Dollar bescheinigt wurde. Zur Gründung seines erfolgreichen Modeunternehmens habe vor allem der Mut der Unternehmerfamilie Otto beigetragen, die Gründungsinvestor von About you ist: „Ich kann bis heute kaum glauben, dass der damalige

Otto-Group-CEO Michael Otto einem 23-Jährigen, einem 25-Jährigen und einem 30-Jährigen so viel Vertrauen entgegengebracht und sie mit so viel Kapital und Freiheiten ausgestattet hat. Das ist sehr ungewöhnlich für deutsche Konzerne und es macht uns sehr stolz, dass wir das geschafft haben.“

Im Anschluss an das Gespräch mischten die Talkgäste sich unter die rund 150 Entscheider aus Wirtschaft, Kultur, Politik und Sport, die der Einladung in die Kaffeebörse im AMERON Hamburg Hotel Speicherstadt gefolgt waren und den Abend zum branchenübergreifenden Netzwerken nutzten. Die Vergabe des passend benannten „Netzwerkpreises“ läutete das Ende des Abends ein: Neu-Hamburger Dr. Peter Merschitz, Geschäftsführender Gesellschafter von Videoclinic.de, gewann eine Hafentriffl für 20 Personen, die er größtenteils unter den Teilnehmern von „Hamburgs Spitzen“ auswählte. So wird der Netzwerkgedanke der Veranstaltung über den Abend hinausgetragen.

Zu den Gästen des Abends zählten:

Brigitte Engler (Geschäftsführerin City Management Hamburg), **Dr. med. Jörn Slot Jørgensen** (Gründer EuroEyes), **Thomas W. Kraupe** (Direktor Planetarium Hamburg), **Benedikt Landgrebe** (Geschäftsführer Bucerius Law School Hochschule für Rechtswissenschaft), **Alexander Laukenmann** (Geschäftsführung Flughafen Hamburg GmbH), **Maike Röttger** (Geschäftsführerin Plan International Deutschland e. V.), **Johannes Hauke** (Mindspace Community Manager Hamburg), **Tessa Aust** (Schmidt's Tivoli GmbH), **Susanne Brennecke** (Tourismusverband Hamburg e. V.), **Pieter Wasmuth** (Generalbevollmächtigter Hamburg/Norddeutschland Vattenfall GmbH), **Sönke Fock** (Vorsitzender der Geschäftsführung Agentur für Arbeit Hamburg).

von Christian Achmann ■

www.guteleundefabrik.de



4



5



6

Fotos: Gute Leude Fabrik



9



10

Vom Hospiz zum Familienhotel in 4. Generation

Ganze 111 Jahre gelebte Geschichte, Tradition, soziales Engagement und außergewöhnliches Gastgeberium in der Innenstadt. Das Vier-Sterne-Hotel Baseler Hof, das sich seit vier Generationen in Privatbesitz befindet, hatte am 11. November allen Grund zum Feiern.

Zahlreiche Gäste aus Wirtschaft und Politik sowie Stammgäste und Freunde des Hauses kamen zur Jubiläumsfeier an die Esplanade. Nach der Begrüßung durch die aktuellen Hoteleigner Lena Kleinhuis und ihren Bruder Jacob richtete Dr. Melanie Leonhard, Senatorin für Familie, Soziales und Integration, das Wort an die Gastgeber und Gratulanten. Danach folgte eine emotionale Rede von Axel Graßmann, Landesgeschäftsführer der Lebenshilfe, zum Thema Ausbildung und Integration – eine Thematik, die ihm ganz besonders am Herzen liegt. Im Anschluss lobte Geschäftsführer Niklaus Kaiser von Rosenberg das Engagement seiner Mitarbeiter und bilanzierte nicht ohne Stolz eine durchschnittliche Auslastung der 173 Gästezimmer von 80 Prozent in den letzten Jahren.

Familientradition und herzliche Gastfreundschaft

In dem Haus der 1906 ins Leben gerufenen Stiftung „Christliches Kellnerheim“ eröffnete im Jahr 1907 an der Esplanade 11 ein christliches Hospiz. 1942 übernahm die Familie Kaltenberg das Haus, seitdem befindet es sich in Familienbesitz. Heute gehört der Baseler Hof zu den geschichtsträchtigsten Ho-



Niklaus Kaiser von Rosenberg, Geschäftsführer vom Baseler Hof, und Dr. Melanie Leonhard, Senatorin für Familie, Soziales und Integration, mit Vertretern der Familie Kleinhuis sowie Hotelmitarbeitern (v. l. n. r.)

tels der Hansestadt und zählt zu den führenden Privathotels in Norddeutschland. Seit seiner Gründung ist der Baseler Hof dem Verband Christlicher Hoteliere in Deutschland (VCH) angeschlossen und zeichnet sich durch soziales Engagement, nachhaltige Arbeitsweise und Liebe zur Gastlichkeit aus.

Nur wenige Minuten von der Binnenalster entfernt, bietet das Traditionshaus 164 Zimmer und neun Suiten. Um das Wohl der Gäste kümmern sich 120 Mitarbeiter, davon 30 Auszubildende. „Unsere Gäste lieben das typisch hanseatische Ambiente, das durch eine über 100-jährige Geschichte geprägt wurde“, erklärt Niklaus Kaiser von Rosenberg. Zahlreiche Stammgäste, die vor allem die langjährige Zugehörigkeit der Mitarbeiter zum Unternehmen und den damit verbundenen persönlichen Umgang schätzen, fühlen sich im Baseler Hof zu Hause.

von Marie Weiß ■



www.baselerhof.de

Die Eventreihe für Frauen in Führungspositionen

Seit 2017 veranstaltet die PR-Expertin Katrin Wachholz die HAMBURG WOMEN connect, ein Netzwerkevent für Frauen in Führungspositionen. Klingt schon 1000-mal da gewesen, ist es aber nicht.



Fotos: Philli Prenzlau



Den hier kommen alle führenden Geschäftsfrauen der Region frei dem Motto „come as you are“ zusammen: der IT-Vorstand leger in Sneakers, die Financial Managerin im knalligen Pink auf High Heels oder die Schauspielerin förmlich im Hosenanzug. Als Vorspeise wird den 100 bis 250 Damen feinstes Brain Food in Form einer interaktiven Podiumsdiskussion serviert, wobei die Themen stets wechseln. Die Spannweite reicht von „Unternehmensnachfolge“ über „nachhaltiges Arbeiten“ bis hin zu „künstlicher Intelligenz“. Hochkarätige Speaker und schlaue Köpfe regen die Gäste dabei zum Nachdenken und Mitreden an. Anschließend findet sich ausreichend Zeit bei kulinarischen Köstlichkeiten in entspannter Atmosphäre zu netzwerken. Am 27. November diskutierten Agnieszka M. Walorska (Geschäftsführerin, CREATIVE CONSTRUCTION HEROES GmbH), Dr. Markus Schlobohm (Geschäftsbereichsleiter Unternehmensentwicklung, Techniker Krankenkasse) und Dirk Ploss (Digital Technologies Scouting and Advisory, Beiersdorf AG) mit 200 weiblichen Gästen beim Jahresausklang über das Thema „Künstliche Intelligenz“ in der Mercedes-Benz Niederlassung Hamburg, die mit ihrer Community She's Mercedes seit 2018 als Hauptsponsor fungiert.

Warum gibt es mit der HAMBURG WOMEN connect eine weitere von unzähligen Netzwerkveranstaltungen für Frauen?

Die Gäste, in diesem Fall Geschäftsfrauen in leitenden Positionen aus Politik, Forschung, Wirtschaft und Lehre, und der bereits erwähnte thematisch wertvolle Input jeder Veranstaltung sorgen für einen wichtigen Zusammenhalt der Region und Wirtschaft der Hansestadt. Dieses neuartige Eventformat stößt dank seiner Abwechslung auf eine derart positive Resonanz, dass es in Hamburg bereits viermal jährlich stattfindet und bald schon weitere Großstädte Deutschlands erobern wird. Sie sind ebenfalls eine Frau in einer Führungsposition und suchen den Kontakt zu Gleichgesinnten? Melden Sie sich bereits heute für die nächste HAMBURG WOMEN connect 2019 an und schreiben uns eine E-Mail an women@argentur.net unter Angabe Ihrer Kontaktdaten.

www.argentur.net/womenconnect



Mercedes-Benz
Niederlassung Hamburg



HIGHLIFE
MEDIA

aRgentur
pr & eventmanagement

K·F·P
Five Star Conference Service





Foto: Markus Krohn/Bäcker-Innung Hamburg

Ein Hamburger Kopf

Katharina Daube,
erfolgreiche Geschäftsfrau und frisch gebackene Obermeisterin

Zum ersten Mal in der Geschichte hat es eine Frau an die Spitze der Hamburger Bäcker-Innung geschafft. Die 54-jährige Katharina Daube ist seit dem 15. November die neue Obermeisterin der 1883 gegründeten Innung und übernimmt damit den Posten von Jan-Henning Körner, der seiner bisherigen Stellvertreterin bei der Veranstaltung in der Krypta im Michel herzlich gratulierte: „Es wird immer schwieriger, Menschen für ein Ehrenamt zu gewinnen. Ich bin froh über diese tolle Nachfolgerin.“ Die Hamburgerin hat sich vorgenommen, ein paar Kleinigkeiten wie den Ablauf der Innungsversammlungen zu ändern. Ansonsten möchte sie die erfolgreiche Arbeit, die ihr Vorgänger geleistet hat, weiterführen: „Ein wichtiges Anliegen ist die Förderung des Bereichs Ausbildung, eine starke Vertretung der Branche gegenüber Politik und Öffentlichkeit und die verstärkte Zusammenarbeit mit anderen Innungen, vor allem im Rahmen der BKV Nord.“ Intern wünscht sie sich ein gutes Miteinander mit ihren Vorstandskollegen. „Wir haben bisher sehr eng zusammengearbeitet und ich hoffe, dass

das so weitergeht. Ich bin sehr gerührt und stolz, wie sehr sich meine Innungskollegen für mich freuen. Da gibt es kein Neid, nur Vertrauen, dass ich diesen Posten gut ausfüllen werde.“ Dass in Zukunft mehr Arbeit und Verantwortung auf sie zukommt, macht der Geschäftsfrau nichts aus, da sie Rückendeckung von ihrer Familie bekommt. „Ich habe meinen Mann und meine Kinder gefragt und alle haben mir versichert, dass wir es schaffen werden.“ Gemeinsam mit ihrem Ehemann Frank und ihrer Tochter Hanna führt Katharina Daube die Traditions-Bäckerei Daube, die mit neun Geschäften in Hamburg vertreten ist. Zudem werden etliche Hotels und Gastronomen beliefert.

Eigentlich hatte die sympathische Powerfrau eine andere Laufbahn geplant und eine Ausbildung zur Hotelfachfrau absolviert. Als ihr Vater krank wurde, stieg sie in die Familienbäckerei mit ein. Als sie ihren Mann kennengelernt habe, sei der noch Polizist gewesen. Um sie zu unterstützen, habe er seine Bäcker-Meisterprüfung abgelegt. Seit nunmehr 15 Jahren führen sie allei-

ne die Traditions-Bäckerei, unterstützt von Tochter Hanna. Der Sohn studiert derzeit, ob eins der Kinder einmal den Betrieb übernehmen wird, bleibt abzuwarten. Bis dahin werden aber sowieso noch Mengen an Brötchen in den Öfen von Daube gebacken und noch viele Klönschnacks gehalten. „Mein Mann und ich gehen in unserer Arbeit auf. Wir haben nicht sehr viele Hobbys und keinen großen Freundeskreis und deshalb sind wir mit Herzensblut dabei“, erzählt die erfolgreiche Hanseat. Mittlerweile steht sie kaum noch hinter dem Tresen, sondern kümmert sich um die Büroarbeit, die Qualitätskontrolle und ist auf der Suche nach neuen Produktideen. Inspirationen holt sie sich auf Dienstreisen. Privat bleibt meist nur Zeit für Kurz-Trips wie z. B. nach Sylt oder an den Gardasee. Die kommenden zwölf Monate wird Katharina Daube jetzt erst einmal das Amt der Obermeisterin bekleiden. Wenn alles gut läuft, ist sie allerdings fest entschlossen, auch für die weitere Amtszeit anzutreten.

von Martina Reckermann ■

www.daube-backt.de



Finanzsenator Dr. Andreas Dressel, Dr. Jørn Jørgensen und Thomas Gottschalk

Doppelter Grund zur Freude

Mit rund 160 geladenen Gästen feierte Dr. Jørn Jørgensen am 20. November die 25-jährige Erfolgsgeschichte seines Unternehmens und die Einweihung des neuesten EuroEyes AugenLaser-Zentrums am Valentinskamp. Hamburgs Finanzsenator Dr. Andreas Dressel würdigte die herausragenden Leistungen von Jørgensen für Hamburg, für die Augenlaser-Technologie sowie für mehr als 500.000 glückliche Patienten, denen das Unternehmen den Traum von einem Leben ohne Brille bereits ermöglichte. Einer davon ist Moderator Thomas Gottschalk. Er gratulierte Dr. Jørgensen persönlich zum Jubiläum und dankte ihm bei einer spontanen Bühnensprache für seine neu gewonnene Sehschärfe.

www.euroeyes.de

Reisegepäck, Taschen und viel Service

Nach Berlin und München hat nun auch Hamburg einen Samsonite Store in bester Innenstadtlage. Das Geschäft am Neuen Wall bietet den Kunden in stilvollem Ambiente auf 82 Quadratmetern hochwertige Koffer, Taschen und Rucksäcke, die in einem spannenden Mix aus Farben gezeigt werden. Wer schon genau weiß, was er will, kann z. B. online bestellen und das Produkt kurzfristig im Geschäft abholen, oder umgekehrt hier für die Lieferung an die Wohnadresse bestellen. Natürlich soll der Store auch eine Anlaufstelle für Reparaturen sein.

www.samsonite.de

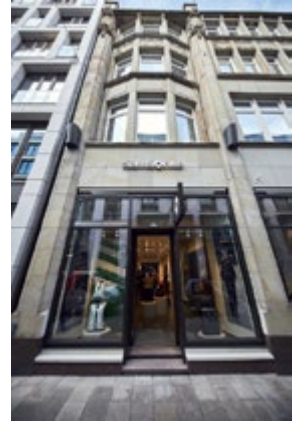


Foto: Martin Sass

Business-News

VEINLAND GATEWAY 460

Das weltweit 1. Gateway mit IEC61162-460 Zulassung*

VORTEILE IM ÜBERBLICK

- Netzwerkzugriff über Schlüsselschalter kontrollierbar
- Je Netzwerkport eigene Firewall
- Erfüllung Cyber Risk Management für gesicherten Datentransfer zwischen Schiff und Land
- Gateway wird in Deutschland entwickelt und produziert
- Integriertes Netzwerkmonitoring

* Zulassungsnummer TAA00001NV



www.veinland.net

VEINLAND
one source. multiple solutions.

VEINLAND erneut ausgezeichnet

Auch in diesem Jahr erhielt die VEINLAND GmbH wieder beim Großen Preis des Mittelstandes die „Ehrenplakette“ für mehrjährige überzeugende Leistungen. Für den 24. Wettbewerb wurden 2018 bundesweit insgesamt 4.917 kleine und mittelständische Unternehmen sowie wirtschaftsfreundliche Kommunen und Banken von mehr als 1.400 Institutionen nominiert. Übrigens: Seit Kurzem gehört das Unternehmen auch dem Nautischen Verein zu Hamburg an.

www.veinland.net



Foto: Boris Löffert / Oskar-Patzelt-Stiftung

Die Geehrten beim Großen Preis des Mittelstandes

TP
AUTOMUSEUM
PROTOTYP
 PERSONEN. KRAFT. WAGEN.
EMOTION · DESIGN
POWER · SOUND
SPEED · PASSION
 · HAFENCITY ·
WWW.PROTOTYP-HAMBURG.DE



Der neue BMW 8er



B&K
Geschäftsführer
David Breuer

Foto: Andre Zand-Vakil

BMW 8er Preview

Exklusiv hatten 200 geladene Kunden am 22. November im Autohaus B&K in Hamburg-Harburg die Möglichkeit, den BMW 8er vor der offiziellen Markteinführung zwei Tage später zu erleben – bei tollen Gesprächen, gutem Essen und einem Aufgebot von acht verschiedenen Wein-Sorten. Nachdem Filialleiter David Breuer als Gastgeber den Abend eröffnet hatte, wurde die „Hauptperson“, der neue BMW 8er, näher in Augenschein genommen und auch der Motor durfte angeworfen werden, um die Kraft dieses beeindruckenden und eleganten Autos mit jeder Faser des Körpers zu fühlen. Außerdem wurden die Gäste mit einem Gewinnspiel überrascht. Das Autohaus B&K stellte in Kooperation mit dem The Grand Ahrenshoop einen tollen Gewinn in Form eines Hotel-Wochenendes an der Ostsee bereit – Hin- und Rücktour mit einem neuen BMW 8er selbstverständlich.

www.bundk.de

Außergewöhnliches Design

Seit 2012 entstehen im Potsdamer Dsiho-Studio die kleinen Kollektionen von in sich verschlungenen und geknoteten Schmuckstücken aus wertvollen Naturmaterialien. Weiches Lammlleder und edle Seide fügen sich mit massivem Silber, feinen Zuchtperlen, zarten Korallen und modernen Edelsteinen zusammen zu Armbändern und Ketten. Dabei besticht der in präziser Handarbeit gefertigte Dsiho-Schmuck durch sein außergewöhnliches Design und seine makellose Verarbeitung. So entstehen unverwechselbare und besonders charmante Schmuckstücke, die länger als eine Saison gefallen.

www.dsiho.de



SERAIL-Ohrschmuck

Foto: Dsiho

Let's Dance im Einkaufszentrum

Salsa, Disco Fox und Merengue für Tänzer und Nichttänzer, für Erwachsene und Kinder. Am Samstag, dem 8. Dezember, steht der Einkauf zwischen 14.00 und 18.30 Uhr in Hamburgs eleganter Shopping Mall Alstertal-Einkaufszentrum (AEZ) komplett unter dem Motto „Let's Dance“. Mit TV-Star Joachim Llambi, exklusivem Tanz-Workshop, Autogramm- & Selfie-Stunde sowie Talk-Show. Während der Öffnungszeiten ist der beliebte Fernseh-Juror zu Gast in Norddeutschlands größtem Einkaufszentrum in Hamburg-Poppenbüttel. Als Höhepunkt studiert er gemeinsam mit dem Publikum eine Choreografie für einen Flashmob ein.

www.alstertal-einkaufszentrum.de



Foto: Stefan Gregorowius

Joachim Llambi



Foto: www.anna-lenaehlers.de

Das weihnachtlich geschmückte AEZ

Wünsche erfüllen

Im Rahmen der Audi Partnerschaft mit der HSV-Stiftung „Der Hamburger Weg“ unterstützt Auto Wichert in diesem Jahr erneut die Weihnachtsbaum-Aktion. HSV-Keeper Julian Pollersbeck schmückte gemeinsam mit kleinen Fans der Vorschulklasse A der Schule Grützmühlenweg einen Baum und hängte Wunschzettel von zehn sozialen Einrichtungen aus der Hansestadt auf. Nun kann jeder Hamburger einen Wunsch vom Baum abnehmen und erfüllen (Wert bis max. 50 Euro).



Foto: Heike Ross

Julian Pollersbeck mit zwei kleinen HSV-Fans

www.hsv.de

www.auto-wichert.de

von Tina Feix ■

Nachhaltiges Wohnen im Grünen

Anzeige

In Norderstedt entsteht ein außergewöhnliches Neubauensemble mit modernen Eigentumswohnungen und einzigartigen Townhäusern.

Direkt an der nördlichen Grenze von Hamburg errichtet Projektentwickler und Bauträger PROJECT Immobilien das Neubauvorhaben ASPELOHE. Während die ersten Bauabschnitte bereits bezugsfertig sind, startete vor Kurzem der Verkauf für die letzten zwei Bauabschnitte. Neu im Vertrieb sind zwei einzigartige Maisonette-Wohnungen mit jeweils 4 Zimmern und großzügigen 117 m² Wohnfläche zu einem attraktiven Kaufpreis von weniger als 500.000 Euro.

Ein weiteres Highlight ist etwa das Reihenendhaus H01 mit 124 m² Wohnfläche auf drei Wohnetagen, Garten und exklusiver Dachterrasse. Dank des integrierten KNX-Smart-Home-Systems von Gira steuern Sie die komplette Gebäudetechnik komfortabel – sogar von unterwegs. Die intelligente Technologie ist auch in weiteren Townhäusern verfügbar. Bei einem Besuch der stilvoll eingerichteten



ASPELOHE

Musterwohnungen und -townhäuser können Sie sich persönlich von der hochwertigen Ausstattung und dem besonderen Ambiente überzeugen.

www.aspeloehe-wohnen.de

top regional

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

1



1

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

2

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

3

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

4

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

5

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

6

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

7

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

8

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

8



7





„Wir helfen Versicherten, zu Experten in eigener Sache zu werden“

Ob durch Schulaktionen, Vorträge oder koordinierte Therapien – Thomas Bott, Regionaldirektor der AOK Rheinland/Hamburg in der Hansestadt, setzt auf den informierten und aktiven Patienten.

Herr Bott, viele Krankenversicherungen schreiben es sich auf die Fahne, eine Gesundheitsvorsorge für alle zu betreiben. Was leistet die AOK Rheinland/Hamburg?

Gesundheit darf kein gesellschaftliches Privileg sein. Dazu brauchen wir Strukturen, die sich stärker an den Menschen orientieren und sie in ihrem Alltag abholen. Für die AOK als „Gesundheitskasse“ gehört es deshalb zu ihren wichtigsten Aufgaben, allen Versicherten Gesundheitskompetenz zu vermitteln, damit sie zu Experten in eigener Sache werden. Daher ist es wichtig, Barrieren abzubauen, um die Inanspruchnahme von Leistungen zu vereinfachen, und Orientierung zu geben.

Damit fangen Sie schon bei den Kleinsten an und setzen das bei Jugendlichen fort ...

... weil man Kinder gar nicht früh genug für Gesundheitsthemen sensibilisieren kann.

In Hamburg profitieren sie beispielsweise vom Angebot „Gesund macht Schule“: Gemeinsam mit der Ärztekammer motivieren wir die Kinder in Grund- und Förderschulen seit 10 Jahren erfolgreich, sich etwa gesünder zu ernähren und mehr zu bewegen. Mit dem Wettbewerb #Sendepause sprechen wir gezielt Jugendliche ab der 8. Klasse an, damit sie ihr Smartphone seltener und bewusster nutzen.

Wie erreichen Sie Erwachsene?

Indem wir auf ihre Neugierde setzen, zum Beispiel beim Thema medizinischer Fortschritt und neue Therapien. Deshalb ist die AOK Partner der Gesundheitsakademie am UKE, wo Experten in kurzen Vorträgen und leicht verständlicher Spra-



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

Foto: AOK Rheinland/Hamburg

che etwa Wissenswertes rund um Haut, Krebs oder Magen vermitteln.

Die Zahl chronischer Erkrankungen steigt. Womit lässt sich diese Entwicklung stoppen?

Erfolgreich gegensteuern kann man durch eine koordinierte medizinische Behandlung, wie sie unsere „Disease-Management-Programme“ etwa für Diabetes, Brustkrebs oder die koronare Herzkrankheit leisten. Der behandelnde Arzt lotst die Patienten durch den Medizindschungel und beteiligt sie aktiv an der Therapie – beispielsweise durch Schulungen oder gemeinsam festgelegte Therapieziele.

von Jörg Meinhardt ■

Seine Nachbarn kann
man sich nicht aussuchen.

Seine Krankenkasse schon.

Das spricht für die AOK:

- bis zu 500 € Gesundheitsbonus/Jahr dank Gesundheitskonto
- attraktive Mehrleistungen für Familien, Paare und Singles
- immer erreichbar, immer in Ihrer Nähe



Ab 2019

**MEHR
BEKOMMEN
WENIGER
ZAHLEN**





Burnout-Prävention ist Chefsache

Die Potenziale der Mitarbeiter, die geistigen, emotionalen, sozialen und gesundheitlichen Fähigkeiten, garantieren die Zukunft, die Produktivität und die Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen. Welche Möglichkeiten es für sich selbst, aber auch den Chef gibt, Burnout zu vermeiden, dazu konnte uns der zertifizierte Coach und Dozent für Prävention und Gesundheitsmanagement Klaus Brüggemann interessante Tipps aus seinem reichhaltigen Erfahrungsschatz geben.



Foto: privat

Klaus Brüggemann

Viele Menschen fühlen sich erschöpft, antriebslos und nicht mehr belastbar, leiden unter Konzentrationsschwäche, chronischer Müdigkeit, Schlaf- und vegetativen Störungen? All diese Symptome sind Zeichen einer psychophysischen Erschöpfung und können bei Fortbestehen zu Burnout und/oder depressiver Stimmung führen. Laut einer Forsa-Studie leiden etwa 80 % der 36-45-Jährigen unter Stress. Burnout

entsteht oft aus einer Frustration heraus. Man kann Burnout vorbeugen, indem man sich Aufgaben sucht, bei denen die eigenen Grundbedürfnisse befriedigt werden. Eine wichtige Voraussetzung ist aber, dass man den Alltag im angestrebten Beruf oder in der sozialen Rolle genau kennt. Eigene Wünsche und Bedürfnisse, aber eben auch Fähigkeiten und Eignungen, sollte man deshalb exakt einschätzen können.

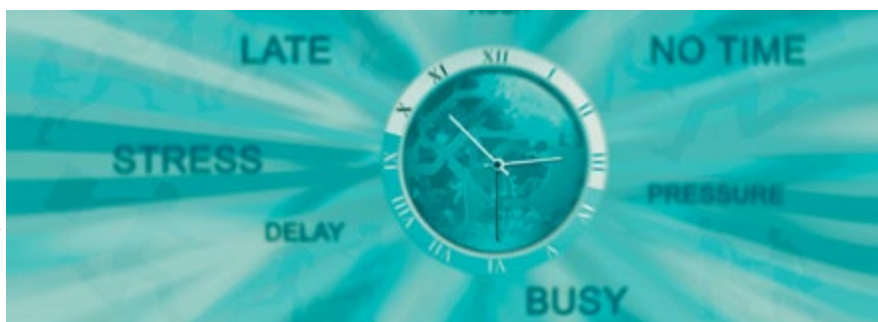


Nicht jeder ist für alle Branchen geschaffen, dieses gilt auch beispielsweise für Lehrberufe oder auch Reisetätigkeiten. Was ist einem wirklich wichtig? Soziale Anerkennung, Aufstiegsmöglichkeiten, Freiheit bei der Gestaltung

der Arbeitsabläufe und Einflussmöglichkeiten, oder doch mehr persönliche Schwerpunkte im Privatleben. Alles gleich zu gewichten und allen und sich selber gerecht zu werden funktioniert in den wenigsten Fällen wirklich.

Hausgemachter Arbeitsstress

Stress ist ein wichtiger Faktor bei der Entstehung des Burnouts. Wird Stress zu einem dauerhaften Problem, beeinträchtigt dies das Wohlbefinden und gefährdet die Gesundheit, dies wiederum hat Auswirkungen auf die Produktivität und die Wirtschaftlichkeit eines Unternehmens. Burnout entsteht bedingt durch Überforderungen, oft auch im privaten Bereich, ist aber nach wie vor in vielen Firmen hausgemacht. Chefs, die permanenten Druck ausüben, keine klaren Ziele vorgeben, die nicht coachen und die Mitarbeiter und das Team nicht für die Sache begeistern, gibt es leider immer noch viel zu oft. ▶



Fotos: Pixabay

Für was steht Ihr Unternehmen?

Die Hardware ist nicht entscheidend, sondern die Schaffung und das Leben nach echten und nachhaltigen Markenwerten.

Burnout-Prävention ist Chefsache und erfordert eine hohe Verantwortlichkeit in der Firmenkultur. Hektik, Tempo und High-Speed-Mentalität prägen unsere Berufswelt, aber auch unser Freizeitverhalten. Lange Zeit galt Tempo als Synonym für wirtschaftlichen Erfolg in Unternehmen. Das wichtige Kapital im Unternehmen ist das Humankapital und exakt dieses wird oft ein Stück weit leichtfertig vernichtet.

Insbesondere die Anwendung einer humanen Ethik in den Führungsetagen und nicht nur sach- und renditebezogene Führung sind der Schlüssel zum Gesamterfolg. Führung bedeutet Leitung, erfordert aber eben auch Vorbildfunktion. Nur eine Leitungsposition macht noch

lange nicht einen guten Manager oder Teamleiter. Akzeptanz und Anerkennung muss sich auch die Führungskraft verdienen! Freundlichkeit, Empathie und Ethik hat nichts mit Gutmütigkeit zu tun. Der Mitarbeiter und das Team müssen und wollen geführt werden, aber nach den Maßstäben:

Klar, ehrlich, unmissverständlich und mit einem für alle geltenden Maßstab, eben auch für die Führungskraft.

Its time for Chance!

Nutzen Sie und schaffen Sie als Unternehmer und Führungskraft neue und eigene Markenwerte. Führen Sie mit sozialer Kompetenz. Formen Sie ein Team von Siegern.

Schwenken Sie vom „Tun aufs Wirken“. Schaffen Sie Visionen, aber auch Vertrauen!



Fotos: Pixabay



Achten Sie als Vorgesetzter auf Burnout-Alarmphasen, aber nicht nur beim Team, sondern auch bei sich selber.

Ein Burnout kommt niemals über Nacht, sondern fast immer schleichend, und es ist wichtig, dass dieses der Vorgesetzte auch erkennt und ggf. gegen steuert. Verhaltensänderungen wie Gereiztheit, Abgrenzung, Krankheitsanfälligkeit etc. sind meist erkennbar und durch ein Coaching, oder

auch aus der Betrachtung der Hubschrauberperspektive, verändern sich die Wahrnehmungen und man kann helfen, bevor der Zusammenbruch kommt.

Geben Sie Ihren Mitarbeitern weitgehend immer einen Sinn bei dem, was sie tun. Sinn steht bei den Werten noch vor der Familie. Mitarbeiter ausschließlich auf Grund der Macht- und Weisungsbefugnis zu führen beschleunigt viele Burnout-Fälle. Top-Manager sind die, die Sozialkompetenz haben, Respekt und Vertrauen ausstrahlen und Vorbild sind. Prävention in Sachen Überforderungen und Markenwerte und Leitbilder müssen ehrlich und nachhaltig gelebt werden, denn damit fördern Sie die Wirtschaftlichkeit und Produktivität des Unternehmens und sorgen für gute Teamleistungen und Binnenklima.

von Klaus Brüggemann ■



Foto: privat

Betriebswirt Klaus Brüggemann ist Wellness- und Sportunternehmer, zertifizierter Coach und arbeitet als Dozent an der Deutschen Fachhochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement in Saarbrücken. Der Hertha-Funktionär und Manager beim SV Babelsberg 03 kennt aus eigener Erfahrung die Krankheit Burnout und bietet mit seiner Firma seit einigen Jahren Präventionsseminare für Firmen an.

Geschenk-Tipp

Die Geburts- und Feiertage unserer Lieben sind uns bestens bekannt und im Kalender vermerkt – wenn es aber so weit ist, kommen sie doch irgendwie unerwartet. Dann stellt sich wie immer die Frage: „Was soll ich bloß schenken?“

Häufig wird die Suche nach dem passenden Geschenk noch erschwert, denn die Schwester ist schon wunschlos glücklich und Mama wünscht sich nur, dass alle beisammen sind – solche Wünsche erfüllt man gern, aber eine kleine Überraschung würde sicherlich auch Freude bereiten.

Geschenktipp:
in 90 Tagen zu schöner Haut

Blumen welken und der nachhaltige Effekt von Pralinen lässt sich oft nur auf der Waage erkennen. Umso größer ist die Freude, wenn man länger etwas von dem Geschenk hat. Daher eignet sich eine Beauty-Kur von innen (z. B. ELASTEN, Apotheke) besonders gut als Geschenk: In nur 90 Tagen kann eine tägliche Trinkam-

pulle mit speziellen Kollagen-Peptiden das Hautbild am ganzen Körper deutlich verfeinern, Falten und Linien mildern und für einen schönen Glow sorgen.

Strahlendschöner Teint

Besonders in der kalten Jahreszeit ist die Haut oft strapaziert und der Teint fahl. Denn durch kalte Temperaturen draußen und Heizungsluft drinnen wird die Haut trockener und spannt unangenehm.

Das Trink-Kollagen sorgt von innen für mehr Hautfeuchtigkeit und lässt das Hautbild wieder ebenmäßiger erscheinen. Produkteigene Studien mit ELASTEN zeigen, dass die bioaktiven Kollagen-Peptide die körpereigene Kol-



Anzeige

lagen- und Hyaluronproduktion wieder anregen und so die Hautalterung an der Ursache bekämpft wird. Auf diese Weise sorgt das Trink-Kollagen nicht nur am Festtag selbst für große Freude, sondern auch in den Wochen danach für ein gesteigertes Wohlbefinden.

**ELASTEN, 28 Trinkampullen,
exklusiv in Apotheken erhältlich**

www.elasten.de

Fitness to go

Effektives Ganzkörpertraining, bei dem die Muskeln bis an ihre Grenzen belastet werden, und das ohne Umziehen und Duschen – dieser Trend aus den USA ist seit Kurzem auch bei uns in Hamburg angekommen. Klingt interessant, aber auch zu schön, um wahr zu sein. Oder? Also beschließe ich als bekennende Fitnessstudio-Karteileiche, das Ganze einfach mal auszuprobieren.



Foto: Frauke Constantin

Top Magazin Redaktionsleiterin Martina Reckermann trainiert unter der Anleitung von Carl Nehls

Alle Freunde und Bekannten, denen ich davon erzähle, sind skeptisch, also gehe ich mit gemischten Gefühlen zum Studio, Alter Fischmarkt 1, zu Carl Nehls, der mit Bizzfit.jetzt als einer der Ersten das HIT-Training – ein Hoch-Intensives Trainingskonzept aus den USA – nach Hamburg geholt hat. Nach einer herzlichen Begrüßung werde ich nach meinem persönlichen Trainingsziel sowie nach Erkrankungen gefragt. Anschließend erklärt mir der Diplom-sportler, was auf mich zukommt. „Das Umziehen entfällt, weil wir bei 17 °C Grad Raumtemperatur trainieren – da wird’s einem höchstens mal etwas wärmer“, kündigt er an. Es ist wirklich ziemlich kühl und auf den ersten Blick unterscheiden sich die Geräte nicht von denen in anderen Studios. Sollen sie ja wohl auch gar nicht, denn auf den richtigen Umgang damit kommt es an. Zuerst kommt eine Bauchübung, bei der – wie bei allen Trainingseinheiten – darauf geachtet wird, dass ich es richtig mache, Schultern nicht hochziehen, nicht ins Hohlkreuz gehen und ganz langsam. Nach zwei Minuten geht’s zum

nächsten Gerät. Geschwitzt habe ich wirklich nicht, nur kalt ist mir nicht mehr. Danach geht es nacheinander zu den verschiedenen Geräten, um den Rücken, Arme und Beine zu stärken. Zum Schluss geht’s an die Beinpresse. Puh, ganz schön anstrengend, aber machbar. Schnell sind die insgesamt 20 Minuten vorbei. Theoretisch könnte ich jetzt von hier direkt ins Büro gehen, denn weder Pulli noch Frisur haben gelitten. Also, offensichtlich ein perfektes Mittagspausen-Workout, auch geeignet für Trainingsmuffel, denn man muss nicht drei- bis viermal wöchentlich sporteln, um fit zu werden, erklärt mir Carl Nehls. „Die 20 Minuten sind so effektiv wie ein normales 1,5-Stunden-Training. Es genügt völlig, ein Mal pro Woche zu trainieren. Die Muskulatur braucht so lange, um sich zu regenerieren, und nur so lässt sich der maximale Trainingseffekt erreichen.“

Da ich das erste Mal hier bin, möchte ich noch gerne eine Anleitung zum Dehnen. Wie gut, dass ich danach ge-

fragt habe, denn als mein Oberschenkel gedehnt wird, tut mir plötzlich eine Stelle am Rücken weh. Hier müsse ich dringend mit einer Faszien-Rolle ran, rät der Fachmann. Generell fühle ich mich hier gut aufgehoben, fachmännisch beraten und finde das Konzept, dass ein Personaltrainer die ganze Zeit meine Übungen kontrolliert, sehr gut. Dieser Service wird übrigens nicht nur mir zuteil, sondern jedem Kunden. Den nächsten Termin habe ich schon gemacht, damit ich eine Motivation habe. Noch ein Glas Wasser, und dann gehe ich mit dem guten Gefühl hinaus, etwas für mich getan zu haben, und das ohne großen Aufwand.

von Martina Reckermann ■

www.bizzfit.jetzt



Fotos: Bizzfit / Jan Kelle

Beauty Friends forever

Frauke teilt ihr Geheimnis
für strahlend schöne Haut!

ELASTEN®
Trinkampullen
erhalten Sie
exklusiv in Ihrer
Apotheke

ELASTEN® – Scientific Skin Care
für ein neues Hautgefühl

VON STUDIEN BELEGT, VON FREUNDINNEN BESTÄTIGT:
Das **Trink-Kollagen ELASTEN®** wirkt ganz natürlich von innen und sorgt nachhaltig für eine schöne, straffe Haut am ganzen Körper. Die sehr gut verträgliche ELASTEN®-Rezeptur wurde in enger Zusammenarbeit mit Dermatologen und Wissenschaftlern entwickelt.

Neben Zink, Biotin, Vitamin C und E enthält ELASTEN® den hocheffektiven **[HC]-Kollagen-Komplex®**, der die Hautzellen

in den tiefen Hautschichten stimuliert, wieder mehr körpereigenes Kollagen und Hyaluron zu produzieren. Die Haut gewinnt so an Feuchtigkeit und Elastizität, Linien und Falten werden sichtbar reduziert. In wissenschaftlichen Studien mit ELASTEN® zeigte sich eine positive Veränderung des Hautbildes bereits nach nur einem Monat.

Mehr Informationen finden Sie unter www.elasten.de

Das Hygge-Schloss

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

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

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

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

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

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

von Marieke Sobiech ■

www.schlosskaarz.de



Foto: Stefan von Stengel



Genuss und Wohlbefinden in besonderem Ambiente

Das Anwesen des heutigen Spa & GolfResorts Weimarer Land samt 150 Hektar Gelände erwarb Gastgeber Matthias Grafe 2006, um seine Vision eines gastfreundlichen, stilvollen Refugiums zu verwirklichen, in dem sich Familienurlaub, Golfsport und Entspannung harmonisch miteinander verbinden lassen.

Als erstes wurde ab 2008 die 36-Loch-Golfanlage gebaut, für deren Gestaltung das Planungsbüro Städler Golf Courses verantwortlich zeichnet. Der 2011 begonnene Umbau des kulturhistorisch bedeutenden Vier-Seiten-Hofes wurde 2013 vollendet. Das Ergebnis ist ein Ensemble, das in der Gesamtanlage wie in vielen liebevollen Details die ursprüngliche Atmosphäre dieses Thüringer Gutshofes wieder aufleben lässt. Offene Kamine, Golf-Memorabilien, edle Textilien, schöne alte Fundstücke, urige lange Holztafeln, rundum eine weite, grüne Landschaft – alles fügt sich zu einem stimmigen Gesamtbild kultivierter Gastlichkeit zusammen. Mit 94 Zimmern und Suiten ist das Spa & GolfResort Weimarer Land zudem angenehm überschaubar, bietet aber dennoch ausreichend Platz für Rückzugsorte, an denen die Gäste ungestört das edle Ambiente des Resorts genießen und in einzigartiger Umgebung zur Ruhe kommen können.

Wellness vom Feinsten

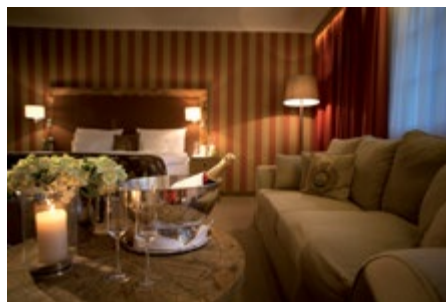
Junge Linden erfüllen im Frühsommer den Innenhof mit ihrem herrlichen Duft und sind Namensgeber für die Lindentherme, den 2.500 qm großen Wellness-Bereich des Resorts. Für Bade- und Wasserfreuden stehen den Gästen ein beheiztes Außenbecken und ein Indoorpool (28 bzw. 33 °C) sowie ein erfrischendes Kneippbecken zur Verfügung. Saunafans haben die Wahl zwischen Panorama-Sauna (85 °C), Aroma-Dampfbad (45 °C) und Lindenblütenbad (55 °C). Gemütliche Ruheräume und Liegestühle im Freien laden zum entspannenden Ausruhen ein.

Kulinarik für alle Sinne

Von bodenständigen Kleinigkeiten bis zum Fine Dining ist alles möglich. Für das leibliche Wohl sorgen nicht weni-

ger als vier Restaurants. Mit einer gelungenen Mischung aus mediterranen Spezialitäten und regionalen Produkten verwöhnt das Restaurant Augusta seine Gäste zum abendlichen Dinner-Menü. Im Fine Dining Restaurant Masters wird die frankophile Küche neu interpretiert. Eine korrespondierende Weinreise voller Genuss zaubert ein unvergessenes kulinarisches Erlebnis. Die Speisekarte der urigen GolfHütte bietet eine frische, gesunde cross-over-Küche. Zudem befindet sich im Ortskern Blankenhains das zum Resort gehörige Restaurant „Zum güldenen Zopf“, welches traditionelle Thüringer Gerichte mit überwiegend regionalen Produkten auf hohem Niveau serviert.

Spa & GolfResort Weimarer Land
Weimarer Str. 60 , 99444 Blankenhain
www.golfresort-weimarerland.de



Eiskalte und wärmende Erlebnisse

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

Kahnfahrt durch den Winterwald

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

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

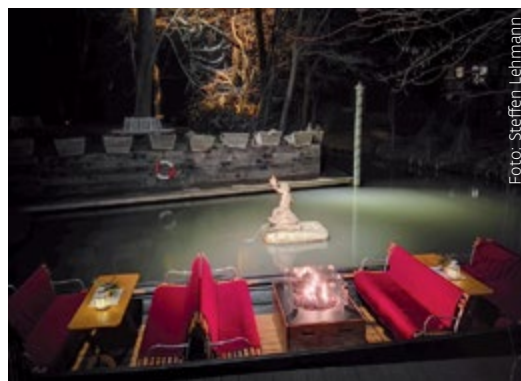


Foto: Steffen Lehmann

Am Ufer des Märkischen Meeres



Foto: Steffen Lehmann

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

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

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

Stechlinsee – alles still hier

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



Foto: Steffen Lehmann



Nachtwanderung in der Neuruppiner Altstadt

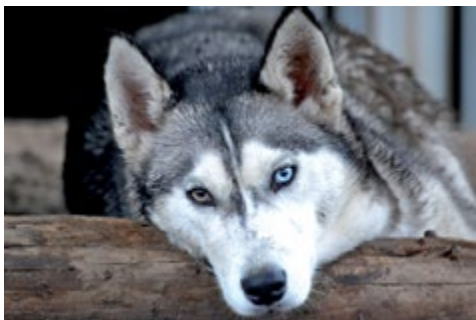
Wenn die Glocke der Klosterkirche in der Fontane-Stadt Neuruppin die Abendstunde einläutet, gibt es seit vielen Jahren im Sommer wie im Winter für Stadtrundgänge einen besonderen Touristen-Service. Die Besucher können die Nachtwanderung „Pater Wichmann“ erleben. Sie führt durch die alten Gassen der Stadt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

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

Unterwegs mit Sibirischen Huskys

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

www.freizeit-mit-huskies.de



Glühweintour auf dem Floß

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

www.diki-tours.de



von Ronald Keusch ■

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

Winterliches Wunderland

Auch wenn der diesjährige Herbst eher ein Spätsommer war, hält jetzt langsam auch der Winter an der Ostsee Einzug. Dann ist die Küste ein traumhafter Ort für einen entspannten Urlaub, wenn beispielsweise der Wind das Meer mit weißer Gischt verziert und das Wasser an Bühnen und Treibholz Eiszapfen bildet, lernen Sie die See einmal von einer ganz anderen Seite kennen.

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

um am Wellensaum entlangzupreschen, Möwen zu jagen, sich den Wind um die Ohren sausen zu lassen und ein zwar sehr kaltes, aber belebendes Bad in den Fluten zu nehmen. Herrchen und Frauchen schauen derweil glücklich zu, denn die Begeisterung der Hunde ist ansteckend. Und so legt man Kilometer um Kilometer am feinen Sandstrand zurück und kommt müde, aber gut gelaunt in seiner Unterkunft an. Dass die Urlauber gerade im Herbst und Winter gerne ihre Fellnasen mitnehmen, ist in den vergangenen Jahren bei den Touristikern an der Küste angekommen und so ist es auch kein Problem ein hundefreundliches Hotel, Apartment oder Ferienhaus zu bekommen. Hier werden die Haustiere nicht nur geduldet, sondern sind ausdrücklich erwünscht wie beispielsweise im „Das Ahlbeck“ im gleichnamigen Seebad auf Usedom. Wenn dort der Hund eincheckt, stehen auf dem Zimmer Näpfe, ein Spiel-



Foto: Ostseebad Boltenhagen



LIEBE & MEER

DIE LIEBE ZUM GAST VERBINDET,
DER SCHÖNE STRAND AUCH – UND DAS MEER.



STARKES STRAND SPECIAL IHRE OSTSEE-AUSZEIT ZUM AUFLEBEN

Willkommen in grenzenloser Weite und beim Entdecken neuer Perspektiven vor uferlosen Horizonten. Bei sich selbst im Ziel. Auf Du und Du mit Wind und Wetter in frischer Meeresluft. Über sich die Wolken. Unterwegs in friedvoller Dünenlandschaft oder im urwüchsigen Küstenwald. Zwischen Sand, Strand & Ruheliege aus dem Stress in Wohlfühlmodus finden. Dem Himmel so nah und fern von Alltagshektik. Alles, was hier zu managen ist und auf dem Terminplaner steht, ist Ihre Wellness. In der großzügigen Pool- und Saunalandschaft spielt Zeit keine Rolle. Das Strandhotel-SPA verwöhnt mit exklusiven Anwendungen und verschönerter Beauty de Luxe.

Powern Sie sich aus bei Personal Training. Gelingen Sie mit Yoga ganzheitlich in Balance. Wecken Sie die Bewegungsenergie, die in Ihnen steckt. Probieren Sie aktiv faszinierende Trendsportarten aus. Oder gewinnen Sie mit dem einzigartigen Vitameer®-Programm dem Leben das Beste ab. Fitness für den Körper. Entspannung für den Kopf. Regeneration fürs Gemüt. Lebensfreude für die Seele. Genuss für die Sinne.

Ob vitalisierender Kurzurlaub zum Abtauchen und Auftanken – oder erholsame Ferienzeit für Sommerfrische und Familienglück: Bei uns werden Ihre Wünsche wahr und Sie erleben immer mehr ...

Mehr-Meer-Special 3=2, 5=4, 7=6

- ab 3 Übernachtungen inkl. Halbpension
- 25 bzw. 50 Minuten SPA-Verwöhnzeit
- tägliches Aktivprogramm
- samstags Candle-Light-Schwimmen

im Strandhotel Fischland
ab € 265,00 pro Person

im Strandhotel Dünenmeer
ab € 295,00 pro Person

buchbar ab den 01.11.2018 bis 28.02.2019,
außer feiertags, nach Verfügbarkeit



Foto: Lea Reckermann

Hund Emma ist nass und glücklich am Strand von Usedom



Foto: Ostseebad Boltenhagen

Im Winter hat die Ostsee ihren ganz besonderen Charme

zeug und sogar Leckerlis bereit und während die Besitzer sich dem Frühstücksbuffet im Hotel widmen oder sich in der schönen Wellnesslandschaft mit großem Innenpool und Saunen erholen und vielleicht auf vitalisierendem Sand die Muskeln entspannen, chillt der Hund im geräumigen Hotelzimmer mit

Gas-Kamin und Blick auf die Ostsee. Danach geht's dann noch einmal nach draußen, diesmal nicht am Strand, sondern auf der Promenade Richtung Heringsdorf, wo im Kur- und Heilwald nicht nur der Hund Spaß hat, sondern auch der Mensch, der sich spazieren gehenderweise an ein paar Fitnessgeräten probieren kann. Ideal für Hunde ist auch das Achterland der Insel, hier locken wunderschöne Wege z. B. entlang des Stettiner Haffs. Hier kann man übrigens auch im Sommer, wenn es in den Seebädern zu voll ist und man zwischen Mai und Oktober „nur“ an den ausgewiesenen Hundestränden spazieren gehen kann, perfekt einen ruhigen Urlaub verbringen.

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

von Martina Reckermann ■

HOTEL RESIDENZ
WALDKRÖNE

**Ostseebad Kühlungsborn
„Midweek Spezial“**

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

**OSTSEEBAD
KÜHLUNGSBORN**

**RESIDENZ
W
Kühlungsborn**

Last Minute-Angebote

1a Strandlage

DZ, Suiten und Familienappartements, Wellness & Saunalandschaft

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

www.waldkrone.de

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

DAS KLEINE GLÜCK

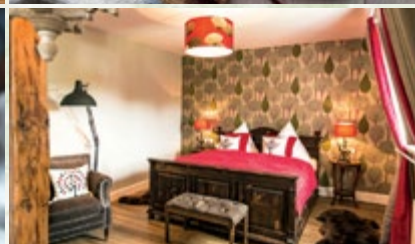
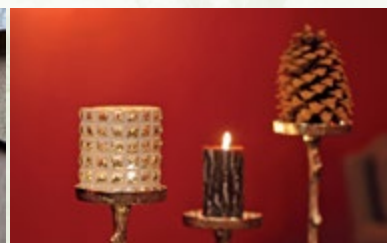
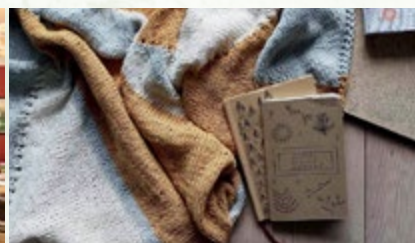
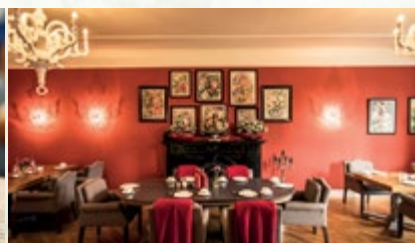
Das Wort „Hygge“ stammt aus dem Dänischen und steht für ein einzigartiges Lebensgefühl. Es bedeutet Wärme und Gemütlichkeit, Genuss, Ursprünglichkeit, Geborgenheit – und gemeinsame Zeit mit lieben Menschen.
Kurz: Glück.

Willkommen im HYGGE-SCHLOSS Kaarz in Mecklenburg.

EXKLUSIV FÜR TOP MAGAZIN-LESER

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

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



DAS HYGGE-SCHLOSS

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

KONTAKT

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

BUCHUNG · Reservierungszentrale der Liebschaft Mecklenburg

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



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

Urlauben und shoppen

Foto: Stephen Williams Associates, Spine Architects



So soll das neue Hotel einmal aussehen

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

www.stilwerk.com



Foto: Friederike Hegner

Schlemmen in Kühlungsborn

Noch bis zum 8. Dezember lädt das Ostseebad Kühlungsborn zu den 17. Gourmet-Tagen und bietet den Besuchern ausgefallene Einblicke in die vielfältige Gastronomieszene. Insgesamt fünf Spitzenköche und ein Barkeeper laden unter dem Motto „Kühlungsborn kocht!“ ein. Die zahlreichen Workshops der Gourmet-Tage ermöglichen einen Blick hinter die Kulissen und geben neue Ideen für die eigene Küche zu Hause. Die diesjährigen Genießer-Menüs werden über den gesamten Zeitraum der Gourmet-Tage in den Gasthäusern und Restaurants der Köche angeboten. Krönender Abschluss ist der Winterball in der Upstalsboom Hotelresidenz & SPA Kühlungsborn.

www.gourmettage.com

Reise-News

Hereinspaziert

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

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

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

www.karls.de



© Karls Erlebnis-Dorf

Das neue Gummibeerchen-Land in Karls Erlebnis-Dorf Elstal

Märchenhafte Mutprobe

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

www.boltenhagen.de



Foto: Ostseebad Boltenhagen

Altes abwaschen und in neue Abenteuer eintauchen

Neujahrsbaden in Grömitz

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

www.groemitz.de



Foto: Tourismusservice Grömitz/Britta Horchemer

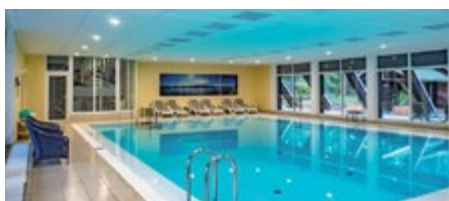
Die Seebrücke von Grömitz

Magische Zauberwelt

Von dem Moment an, in dem die Besucher Harry Potter™: The Exhibition in der Caligari-Halle am Filmpark Babelsberg in Potsdam betreten, tauchen sie sofort in die Welt von Harry Potter ein. Die Ausstellung zeigt z. B. den Gryffindor™ Gemeinschaftsraum und -schlafsaal, die Klassenräume für Zaubertränke und Kräuterkunde und den Verbotenen Wald. Diese sind mit Tausenden von authentischen Requisiten, Kostümen und Kreaturen gefüllt, die bei den Dreharbeiten für die Filmreihe verwendet wurden. Außerdem zu sehen: Requisiten aus dem aktuellen Kinofilm Phantastische Tierwesen: Grindelwalds Verbrechen sowie dem preisgekrönten Theaterstück Harry Potter und das verwunschene Kind, das ab Frühjahr 2020 in Hamburg zu sehen sein wird.

www.harrypotterexhibition.de

von Tina Feix ■



Schatz am Großdöllner See

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

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

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

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

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

Anzeige

70 Jahre Porsche – von der Hinterhofgarage zum Statussymbol

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

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

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

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

Tradition und Zukunft des Sportwagenherstellers Porsche



Ferdinand
Ernst (Ferry) Porsche

Fotos: Porsche



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

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

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



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



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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



Jubiläummodell 50 Jahre 911

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

von Patrick Holzer ■



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

Ehrlich währt am längsten ...

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

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

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

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

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

von Andreas Keßler ■

„Autopapst“, Autojournalist
und Maschinenbau-Ingenieur
Andreas Keßler



Foto: privat



It's Tea Time

Was seit Jahrhunderten Tradition in Großbritannien ist, wird seit einiger Zeit auch in Hamburg zelebriert: der „Afternoon-Tea“, der an der Alster so klassisch serviert wird wie sonst nur an der Themse.

Kann es etwas Schöneres geben, als an einem kalten Nachmittag sich ein heißes Getränk und einen kleinen Snack zu gönnen? Natürlich fällt den meisten dabei ein Cappuccino ein, aber selbst die passioniertesten Kaffeetrinker werden bei einer exklusiven englischen Tee-Zeremonie schwach. Holzvertäfelte Wände, dicke Teppiche und gepolsterte Sessel, die zum Versinken einladen, bilden dabei die perfekte Kulisse für einen gediegenen Afternoon-Tea – wie ihn beispielsweise das Park Hyatt Hamburg anbietet. Täglich in der Zeit von 14 bis 17 Uhr kann man hier gemütlich sitzend auf einer der Emporen mit Blick auf die Mönckebergstraße oder vor dem knisternden Kaminfeuer in der Lounge süße und herzhaftes Speisen aus der hauseigenen Patisserie genießen. Pâtisseries und Chocolatiers servieren köstliche Gebäckkreationen aus feinsten Valrhona Schokolade, raffinierte Tartes, feinste Eclairs und zarte Windbeutel mit Vanillecreme sowie überdimensionale Macarones mit fruchtigen Füllungen. Besonderes Highlight auf der Etage ist eine in Form

eines Granny-Smith-Apfels zubereitete Champagner-Creme. Außerdem werden traditionelle Scones ofenwarm und mit Clotted Creme zu hausgemachten Marmeladen kredenzt. Feine Sandwiches, mit Roastbeef, Truthahnbrust, Lachs, Frischkäse und Gurke belegt und mit Trüffelmayonnaise verfeinert, runden die Afternoon-Tea-Zeremonie herzhaf ab. Dazu hat man die Qual der Wahl zwischen mehr als 20 Teekreationen. Wahlweise kann man dazu natürlich auch ein Glas Champagner bestellen. Wer sich dieses besondere Genuss-Erlebnis gönnen möchte, sollte unbedingt vorher

nichts essen, weil die Auswahl einfach so groß und so lecker ist, dass man alles kosten möchte.

Auch an anderen ausgewählten Flecken in Hamburg kann man sich von einem klassischen Afternoon Tea verwöhnen lassen, wie z. B. in der Wohnhalle des Hotel Vier Jahreszeiten oder im The George. Tee und Scones werden auch in der Zuckermonarchie, Lühhmanns Teestube, bei Mikkels oder im Kittel's serviert. Ein bisschen ostfriesischer mit Tee, Kluntjes und Sahne geht es im Witthüs zu. Und wer einmal eine japanische Teezeremonie erleben möchte, ist im Teehaus Shōseian im Museum für Kunst und Gewerbe an der richtigen Adresse, hier wird einmal im Monat eine traditionelle Teezeremonie abgehalten. Eine Erlebniswelt auf 600 Quadratmetern mit Museum und Lounge befindet sich im „Meßmer Momentum“. Hier kann man Tee nicht nur verkosten und kaufen, sondern auch alles über ihn und seine tausendjährige Geschichte lernen.

von Marie Weiß ■



Geschmorte Ochsenbacken

mit Rosenkohl und Selleriepüree

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Ochsenbäckchen, fett- und sehnenfrei
2 EL Öl
2 Zwiebeln
100 g Sellerie
1 Karotte
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
2EL Tomatenmark
500 ml trockener Rotwein
250 ml roter Portwein
Salz & Pfeffer
etwas Zucker
Piment, Lorbeer & Wacholder
Pfeffer- und Senfkörner
2 Thymian- und Rosmarinzwige
50 g kalte Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 95 °C vorheizen. Ochsenbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Topf erhitzen, die Bäckchen darin rundum anbraten und aus dem Topf nehmen. Butter dazugeben und das grob gewürfelte Wurzelgemüse darin anschwitzen. Tomatenmark und Knoblauch beifügen, einige Minuten zu dunkelroter Farbe rösten, mit etwa drei Viertel der Weine ablöschen und mit dem restlichen Wein zur Hälfte einkochen. Die Ochsenbäckchen zum Gemüse geben, mit Wein und Rinderbrühe auffüllen. Die Gewürze dazu geben, abdecken und im Backofen drei bis vier Stunden sanft schmoren. Sobald die Ochsenbäckchen weich sind, diese aus der Soße nehmen und warm stellen. Soße passieren und falls nötig noch etwas einkochen. Dann die kalte Butter einmischen, Soße abschmecken.

Rosenkohl

Zutaten:

500 g Rosenkohl
Salz & Pfeffer
Muskat
etwas Butter

Zubereitung:

Rosenkohl mit einem kleinen Messer putzen (Strunk entfernen) und danach in Salzwasser kochen. Aus dem Wasser nehmen und in der Butter fertig garen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Selleriepüree

Zutaten:

1 Sellerie-Knolle
Butter
Creme fraîche
frisch geriebene Muskatnuss
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Sellerie vierteln, schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Gemüse in einen Topf geben, etwas Salz hinzugeben, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und köcheln, bis der Sellerie gar ist. Wenn man ganz leicht mit einem Messer in das Gemüse stechen kann, dann ist es gar. Das Wasser abgießen, ein großzügiges Stück Butter, einen Löffel Creme fraîche und die Gewürze hinzugeben und das Ganze mit dem Pürierstab fein mixen. Abschmecken.

„Die Ochsenbacke ist ein echter Klassiker der Störtebeker-Küche und ein tolles Schmorgericht für die kalte Jahreszeit“, erklärt Sebastian Brugger, Küchenchef im Störtebeker Elbphilharmonie Restaurant



Foto: Störtebeker Elbphilharmonie GmbH







Cocktails mit Aussicht

Es gibt Bars, in denen sind die Drinks, die man dort bestellt, fast ein bisschen nebensächlich, denn der Blick, den man dabei gratis serviert bekommt, bringt uns zum Staunen und Träumen. So ist es auch in der Skyline Bar zoup.

Dabei sollte man in der Bar des Riverside Hotels, die, wie der Name schon vermuten lässt, sich in der 20. Etage befindet, unbedingt den Cocktails die angemessene Aufmerksamkeit schenken. Wie zum Beispiel dem Geronimo. Barkeeper Norman Pohl mixt dabei 5 cl Botucal Mantuano Rum, 2 cl Frangelico und 2 cl Crème Cacao zusammen und gibt dann drei 3 Tropfen Chili-Öl und 1 cl Limettensaft dazu. Das Ganze shaken und in eine Cocktailschale absehen. Dekoriert wird die süffige



Barkeeper Norman Pohl



Foto: Stefan Karstens

Fotos: Empire Riverside Hotel

Köstlichkeit mit einer Chili und einer getrockneten Limette. Salute! An diesem oder einem anderen der leckeren Cocktails oder erstklassigen Longdrinks der Karte nippend, kann man sich in stilvoller Atmosphäre und in 90 Metern Höhe von der besten Aussicht der Hansestadt verzaubern lassen. Über den Dächern Hamburgs bietet die Bar täglich von 18 Uhr bis 2 Uhr morgens einen unvergesslichen Blick auf den Hamburger Hafen, die Elbe, die Elbphilharmonie im Hintergrund und die City. Die sie-

ben Meter hohen Panoramafenster ermöglichen einen einzigartigen Rundumblick, der Touristen und auch die Hamburger jedes Mal aufs Neue begeistert, die jeden Moment auskosten, um die Hamburger Skyline in einen male- rischen Sonnenuntergang getaucht zu sehen. Besonders beliebt und ein unvergessliches Erlebnis ist es, wenn man hier oben zu Gast ist, wenn der Hafengeburtstag, die Cruise Days oder Silvester gefeiert werden. Die Auswahl an abwechslungsreichen Drinks ist groß:

Champagner-Cocktails, karibische Kreationen, Aperitifs und zahlreiche alkoholfreie Getränke zieren die Karte. Ein echter Eyecatcher ist der 20 Meter lange Tresen aus schwarzem Kunststein, wo man die vielseitige Getränkeauswahl von Klassikern bis hin zu besonderen 20up-Kreationen wie den Geronimo probieren kann. Dieses Herzstück und das Bronzegewebe an den Wänden machen die Skyline Bar 20up zu einer außergewöhnlichen Location, in der mehr als 200 Gäste bei groovigen Bar-Sounds den einzigartigen Panoramablick genießen können. Die Atmosphäre ist entspannt, der Dresscode „sportlich elegant“. Noch bis Ende des Jahres gibt es den beliebten Sundaybrunch mit verschiedenen klassischen und kreativen Köstlichkeiten. Ab dem kommenden Jahr wird dieser nur noch als Specialbrunch zu bestimmten Gelegenheiten wie Ostern, Weihnachten, Advent, Hafengeburtstag etc. angeboten. Wer möchte, kann kurz einen kleinen Abstecher für ein paar köstliche Makis in die DAVID'S Lounge & Bar, die an die viergeschossige Atriumhalle des Hotels grenzt, machen. In der Location, die nach der bekannten Davidstraße benannt ist, die direkt an das Hotel grenzt, sind neben zahlreichen kalten und heißen Getränken auch kleine oder große Snacks für den Hunger zwischendurch erhältlich. Außerdem rollt hier Hamburgs bekannteste Sushi-Meisterin TUK frische und leckere Kreationen der fernöstlichen Küche. Für intimere Gespräche bietet die anschließende Kamin-Lounge eine entspannte Atmosphäre.

von Marie Weiß ■

www.empire-riverside.de/de/restaurant-und-bars/skyline-bar-20up/

Schlemmen auf Dänisch

Unsere nördlichen Nachbarn gelten als die glücklichsten Menschen der Welt. Sicherlich auch, weil sie es verstehen, gemütliche Auszeiten mit Freunden und Familie zu nehmen. Das geht besonders entspannt im vor wenigen Monaten neu eröffneten Restaurant Flammen am Straßenbahnring in Eppendorf, dem ersten außerhalb der dänischen Grenze.

Beim Schlemmen à la Flammen kommt jeder auf den Geschmack: Auf dem Grill werden mindestens 15 Sorten Fleisch von Grillprofis zubereitet, auf dem Buffet stehen mindestens drei Vorspeisen, zehn oder mehr warme Beilagen und leckere Saucen, eine variationsreiche Salatauswahl mit mindestens 50 Sorten und Zubereitungen sowie frisch gebackenes Brot bereit. Und wer noch etwas Platz für einen süßen Abschluss hat, bestellt einen Apfelkuchen oder holt sich ein typisch dänisches Softeis, das mit Schokolade, Nüssen oder Streuseln garniert sogar noch leckerer ist.

Seit dem 1. November wird auch der Flammen Lunch angeboten: vier der leckeren Fleisch-Bestseller und so viele Beilagen, wie man essen kann. Es gibt sowohl Salate als auch warme Gerichte im Angebot, die mit den 200 g Fleisch gegessen werden können, die im Mittagsbuffet inklusive sind. Darüber hinaus können die Gäste auch ein vegetarisches Buffet mit warmen Speisen und einer Salatbar wählen.

Für das in Dänemark bereits sehr erfolgreiche Restaurantkonzept stand das „Fole Høkerkrø“ Pate, typische kleine „hyggelige“ Gaststätten. Dies spiegelt sich in der Einrichtung wider, die mit hellem Holz und schönen Accessoires eine wohlige Atmosphäre schafft. Ein Garant für das Erfolgskonzept ist die klare Preisstruktur, bei der es keine ungeplanten Überraschungen gibt. Perfekt für Familien, Freundestreffen oder gesellige Gruppen. Die Stimmung im Restaurant ist geprägt von Gemütlichkeit und Wärme in entspannter Atmosphäre und einer Umgebung, in der sich alle Gäste bereits beim Eintreten in jeder Hinsicht wohlfühlen.



Restaurant Flammen
Straßenbahnring 15, 20251 Hamburg
Telefon: +49 40 / 42 10 84 35
www.restaurant-flammen.de





Foto: csm

Doppeltes Richtfest

In Hamburg-Borgfelde haben im November gleich zwei Hotels Richtfest gefeiert, die gemeinsam den größten Hotelkomplex der Stadt bilden werden. Das Super 8 und das Holiday Inn werden zusammen über rund 600 Zimmer verfügen. Synergie-Effekte soll es natürlich ebenfalls geben, wie beispielsweise günstige Übernachtungspreise.

www.ubm-development.com

Protein der Zukunft

Schmeckt wie Fleisch, ist aber keins: Seit Ende November gibt es bei Metro „The Beyond Burger“, die pflanzenbasierte Variante der Bulette. „Wir freuen uns darüber, dass wir als erster Großhändler in Deutschland dieses Produkt anbieten“, sagt Markus Thaller, Category Manager Fleisch & Wurst bei METRO Deutschland. Das Erfolgskonzept der „Bulette“ aus den USA: der Ersatz von tierischem durch pflanzenbasiertes Protein, das gleichzeitig gut schmeckt und besser für die Umwelt ist.

www.metro.de



Foto: csm

Gastro-News



Foto: www.somedimsum.de

Individuelle Füllungen

SomeDimSum an der Weidenallee 60 ist kein klassisches Asia-Restaurant und bietet eher eine moderne Interpretation der traditionellen asiatischen Dimsum an. Die Dumplings schmecken wie aus den Garküchen Hong Kongs. Fleischesser und Veganer können unter 15 Gerichten wählen, wovon sieben vegetarisch bzw. vegan sind. Alle verzaubern durch knallige Farben und hübsche Bambuskörbchen. Der Koch und Geschäftsführer Benjamin Heine hat schon unter Sterneköchen in Travemünde und im Le Canard Nouveau in Hamburg gearbeitet. Vergangenes Jahr hat er sich mit SomeDimSum selbstständig gemacht.

www.somedimsum.de

365 Tage geöffnet

Während andere Lebensmittelmärkte am Heiligabend geschlossen bleiben, sind hungrige Einkäufer bei Edeka Tamme herzlich willkommen. Alle drei Märkte am Hamburg Airport, in der Wandelhalle im Hauptbahnhof und am Altonaer Bahnhof garantieren auch an den Weihnachtsfeiertagen wie auch an Silvester und Neujahr die benötigte Rundum-Versorgung der Stadt – versichert Lars Tamme. Wie auch an den anderen Tagen im Jahr ist bis in die späten Abendstunden geöffnet und es gelten die marktüblichen Lebensmittel-Preise, ganz ohne Spät-, Feiertags-, Bahnhofs- oder Airport-Zuschläge.

www.edeka-tamme.de



Foto: Lars Tamme

Zweite Runde beim SHGF

Bereits seit September verwöhnen Spitzenköche im Rahmen des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals Gourmets in ausgesuchten Restaurants im Norden. Bis Ende März stehen noch viele kulinarische Highlights auf dem Programm. Im neuen Jahr packt 2-Sterne-Koch Christoph Ruffer aus dem Restaurant „Haerlin“ im „Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten“ am 12. und 13. Januar seinen Messerkoffer und lädt ins Romantik Hotel Kieler Kaufmann ein. Auch Thomas Martin vom Louis C. Jacob verlässt die Hansestadt, um am 25. und 26. Januar in St. Peter-Ording die Gäste im ambassador hotel & spa mit seiner exzellenten französischen Kochart zu verwöhnen. Außerdem stehen noch die „Tour de Gourmet Jeunesse“ für junge Feinschmecker zwischen 18 und 35 Jahren sowie die „Tour de Gourmet Solitaire“ für Alleinreisende ab 40 Jahren an.

www.gourmetfestival.de



Fotos: S. Pleiß

2-Sterne-Koch Christoph Ruffer Jacobsmuschel von Christoph Ruffer

Visionäre Konzepte

Mit entscheidenden Impulsen und Ideen den geschäftlichen Erfolg vorantreiben: Unter diesem Motto geht die INTERNORGA, die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt, ab 15. März 2019 für fünf Tage als pulsierender Dreh- und Angelpunkt der Branche an den Start. Zum Messe-Highlight des Jahres werden mehr als 95.000 Besucher erwartet, die auf über 100.000 Quadratmetern die beeindruckenden Produktneuheiten von 1.300 internationalen Ausstel-

lern entdecken können. Ein hochkarätiges Rahmenprogramm bestehend aus Top-Kongressen und spannenden Wettbewerben runden das Gesamtangebot ab.

www.internorga.com



Foto: Michael Zapf



Foto: Valentin Ammon

Prominenter Neuzugang

Die Rothenbaumchaussee ist ab Mitte Dezember um einen Hotspot reicher: Steffen Henssler eröffnet dort das „HENSSLER GO“. Der Name des Restaurants ist Programm: „Go“ steht im asiatischen Raum für die Zahl fünf. Passenderweise ist es nach dem „Henssler Henssler“, „Ono“, „Ahoi“ und „Hensslers Küche“ nicht nur der fünfte Standort des beliebten Kochs, die Zahl Fünf zieht sich auch wie ein roter Faden durch die Speisekarte. Steffen Henssler wird dort seine persönlichen Favoriten, seine jeweils Best-of-5, in vielen unterschiedlichen köstlichen Kategorien präsentieren. Zusätzlich gibt es einen Premium Sushi Lieferservice.



Foto: www.olivia-jones.de

Ein Stück Kiez

Mitte November feierte die Olivia Jones Bar ihr 10-jähriges Jubiläum mit zahlreichen Gästen aus Politik, Wirtschaft, Entertainment und Rotlicht bis in den Morgen. Die Gästeliste war so bunt wie St. Pauli, darunter: Giulia Siegel, Micaela Schäfer, Rotlicht-Legenden wie Carsten Marek und Kalle Schwensen, Moderator Carlo von Tiedemann, Bundestags-Vizepräsident Wolfgang Kubicki und Tourismus-Chef Michael Otremba. Die Bar ist in den letzten 10 Jahren zu einem der wenigen Läden auf dem Kiez geworden, die in der Hauptsaison täglich geöffnet haben und in dem sich auch Promis wie Helga von Sinnen oder Johann Lafer immer wieder gerne die Klinke in die Hand geben. Olivia Jones erklärte bei der Feier, dass sie stolz auf ihr Team sei und darauf, dass die Bar ein Ort ist, an dem sich Menschen begegnen, die sich sonst vielleicht nie begegnet wären.

von Christian Achmann ■

BERLINS RAUSCHENDE BALLNACHT 2019
JETZT LETZTE BALLKARTEN SICHERN



PRESSE *Ball* BERLIN

~ TRADITION SEIT 1872 ~

12. JANUAR 2019

MARITIM HOTEL BERLIN



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

Ballkarten Hotline

030 351 03 446

Infos & Karten

www.presseball.de

Die Aufmerksamkeit für die Elphi nutzen

Mitte November trafen sich rund 100 Macher und Multiplikatoren der Hamburger Kulturszene zur 32. Ausgabe des Hanse Rendezvous. Die Gäste diskutierten unter dem Motto „Hamburg: von der Musikstadt zur Kulturstadt“ über die Förderung von kultureller Vielfalt in der Hansestadt und wie die Strahlkraft der Elbphilharmonie dafür genutzt werden kann.

Die Laeishalle ist in der Regel eher für sanftere Töne bekannt, doch diesmal ging es in dem angesehenen Konzerthaus hoch her. Anstatt einer Tuba, Geige und Klarinette lauschten die Gäste dem Hanse Rendezvous-Bühnentalk: Senator Carsten Brosda (Senator für Kultur und Medien), Prof. Norbert Aust (Gesellschafter Schmidts Tivoli) und Mitra Kassai (OLL INKLUSIV) diskutierten unter der Moderation von Lars Meier (Lars Meier Management & PR) darüber, wie die Kulturpolitik allen Sparten gleichermaßen gerecht werden kann. Hamburg war schon immer stark im Bereich Musik – darin waren sich die drei Talkteilnehmer im Bühnengespräch einig. „Dass die Beatles in den 60er-Jahren hier in der Stadt waren, war kein Zufall“, stellte Carsten Bros-

da fest. Projekte wie der Bau der Elbphilharmonie und das Reeperbahnfestival geben Hamburg heute Aufschwung, doch neben dem Musikbereich lebe die Kultur in der Stadt im gleichen Maße von Theatern und Museen. „Wir müssen es schaffen, dass die Leute, die jetzt wegen des Kristalls in der Elbe auf die Stadt gucken, auch weiterschauen auf das andere Kulturangebot der Hansestadt. Das ist unsere Aufgabe“, so der Kultursenator. Auch Schmidts-Tivoli-Urgestein Prof. Norbert Aust stimmte dem Senator zu. „Wirtschaftskraft und Kultur sind unmittelbar miteinander verknüpft: Wir brauchen die Wirtschaftskraft für eine erhöhte Lebensqualität und umgekehrt. Ein Projekt wie die Elbphilharmonie kommt uns allen zugute“, sagte der Theaterexperte.

Dass Kultur bereits im Kleinen entstehe, betonte Mitra Kassai. „Die Subkultur, die hier brodeln und wächst, davon profitiert die Stadt genauso wie durch andere Kulturebenen. In der Unterstützung für den Nachwuchs ist noch viel Luft nach oben“, bemerkte die Kulturmanagerin. „Gemeinsam kriegen wir das aber schon noch hin“, sagte sie mit einem Augenzwinkern zu Senator Brosda und erntete dafür Applaus.

Nach der Diskussion wartete die beliebte „Kulturkiste“ auf die Gäste: Auf einer kleinen Bühne konnten sie eigene Erfahrungen und persönliche Highlights aus der Kulturszene teilen. Der beste Tipp des Abends kam dabei von Jan Bätz, der dem Publikum die Comedy Night „Lachanfall“ am 30. November im Le Méridien empfahl.

von Martina Reckermann ■

Zu den Gästen des Abends gehörten u. a.:

Britta Duah (Leitung Winterhuder Fährhaus), Matthias Elwardt (Geschäftsführung Abaton), Michael Lang (Intendant Ohnsorg Theater), Jon Flemming Olsen (Schauspieler), Karsten Jahnke (Karsten Jahnke Konzertdirektion), Klaus Oetzel (Theaterleitung Mehr! Theater Hamburg), Thomas Gehle (Geschäftsführung Stage School Hamburg), Andrea Lüdke (Schauspielerin), Frauke Thieleke (Regisseurin) und Guido Weiß (Musiker)



Dr. Carsten Brosda, Mitra Kassai, Prof. Norbert Aust und Lars Meier (v. l. n. r.)



Alexander Nowak, Sara Lengowski und Jan Mehler

Fotos: Stephan Wallocha



Britta Duah und Nina Tapken



Ekki Busch und Frauke Thielecke



Lisa Pfaff, Thomas Jauch und Anna Kowalski



Andrea Rothaug und Reinhild Marie Sickinger



Jon Flemming Olsen und Gero Wolter.



Sarah Muldoon, Julian Muldoon, Jens Pfeifer und Marc Bartusch (v. l. n. r.)

Die Nacht der Musicals. Das Original

An einem einzigen Abend eine Zeitreise durch über 50 Jahre Musical-Geschichte erleben? Kein Problem, bei Die Nacht der Musicals. In der spektakulären Show mit farbenprächtigen Kostümen, akrobatischen Tanzeinlagen und eindrucksvollen Videoprojektionen sorgt ein Potpourri bekannter Hits aus Tanz der Vampire, Frozen, Rocky, König der Löwen, Mamma Mia und Cats für Gänsehautmomente. Und auch die Romantik kommt mit Songs wie „Der letzte Tanz“ aus Elisabeth oder „Das Phantom der Oper“ nicht zu kurz. Original-Darsteller und Top-Solisten der Szene, unterstützt von zahlreichen Profi-Tänzern, bieten beste Unterhaltung auf höchstem Niveau. Ab Dezember ist Die Nacht der Musicals auf großer Tournee, am 24.1.19 zu Gast in Norderstedt in der TriBühne und am 14.2.19 im Hamburger Mehr! Theater am Großmarkt.

Tickets an allen bekannten VVK-Stellen und unter www.dienachtdermusicals.de



Foto: ASA Event-GmbH

Kultur-Zeit

Eine traurige Nachricht



Foto: Steven Habeland

Wolfgang Schlüter am Vibraphon

Wolfgang Schlüter, einer der wichtigsten Vertreter seiner Generation im europäischen Jazz, ist am 12. November im Alter von 85 Jahren verstorben. Völlig unerwartet und gerade mit einem neuen Projekt beschäftigt, erlag er den Folgen eines Schlaganfalls. Mit Traurigkeit und großem Respekt blicken wir auf eine 65 Jahre andauernde Karriere als Vibraphonist zurück, die geprägt war durch seine vielfältige solistische Arbeit in den Orchestern von Kurt Edelhagen, Erwin Lehn, Werner

Müller, Paul Kuhn und James Last. 2013 erhielt er den ECHO JAZZ und 2017 den Hamburger Jazzpreis für sein Lebenswerk. Seine Arbeit im Michael Naura Quintett und später gemeinsam mit Naura und dem Lyriker Peter Rühmkorf gehörten zu den prägenden musikalischen Ereignissen des deutschen Nachkriegsjazz.

www.skiprecords.com

Neues Filmtheater zum Wohlfühlen

Mit der ASTOR Film Lounge in der HafenCity hat Ende November Hamburgs erstes Premiumkino eröffnet, das durch außergewöhnlichen Service und Komfort seinen Gästen die Vorzüge eines Filmgenusses im Kino wieder näherbringen möchte. Vom Doorman über die Garderobe und den Begrüßungscocktail bis hin zum verstellbaren Liegesessel in den Kinosälen, Bedienung am Platz und Parkmöglichkeiten direkt im Gebäude erwartet den Besucher ein Komfort, den er bisher im Kino nicht erleben konnte. Gastgeber in der ASTOR Film Lounge ist Hans-Joachim Flebbe, der nach seinem Abschied aus der von ihm gegründeten CinemaxX-Gruppe erneut dieses innovative Kinoangebot, das es bereits in Berlin gibt, entwickelte.

www.astor-filmounge.de



Die ASTOR Film Lounge in Berlin



Foto: Elena Zaucke

Kinobetreiber Hans-Joachim Flebbe

Neuausrichtung

Der Cuxhavener Joachim-Ringelnetz-Preis ist in diesem Jahr erstmalig nicht nur auf die Lyrik beschränkt, es gibt zudem auch einen zusätzlichen Schülerpreis, um auch junge Menschen an das Werk von Joachim Ringelnetz heranzuführen. Mit dem Preis sollte nunmehr ausgezeichnet werden, wer sich mit Veröffentlichungen in den Kategorien Kunst, Literatur/Satire, Musik und Theater mit dem Werk von Joachim Ringelnetz besonders verbunden fühlt. Nach dieser Neuausrichtung wurde am 9. November die mit 10.000 Euro dotierte Auszeichnung an Nikolaus Heidelberg verliehen. Die Jury hat sich für den Künstler mit folgender Begründung ausgesprochen:



Selbstportrait Nikolaus Heidelberg

„Mit seinem Werk setzt er Kindern in wunderschönen Bildern ‚Flöhe in die Ohren‘ und stiftet sie so wie vor ihm Joachim Ringelnetz zu riskantem Blödsinn an. Dabei feiert er die Autonomie seiner kleinen Helden und lässt ihnen ihre Geheimnisse.“

www.cuxhaven.de

Mit Farbe und Licht gegen Winter-Melancholie

Um der aufkommenden Winter-Melancholie bei kaltem und nassen Wetter zu entfliehen, kann man Potsdams neues Kunstmuseum Barberini besuchen. Unter dem Titel der Ausstellung „Farbe und Licht“ werden vom 17. November 2018 bis zum 17. Februar 2019 die Werke von Henri-Edmond Cross präsentiert. Er gehört zu den bedeutendsten Vertretern des französischen Neoimpressionismus und gilt als einer der großen Pioniere der Malerei des 20. Jahrhunderts. Mit seiner neuen Maltechnik, bei der leuchtende Farben in kurzen Pinselstrichen nebeneinandergesetzt werden, kann er den Betrachter mit der landschaftlichen Schönheit der Côte d’Azur verzaubern. Montag und mittwochs bis sonntags 10–19 Uhr, Einlass bis 18 Uhr

www.museum-barberini.com

HamburgLesen 2018



Foto: Staatsbibliothek Hamburg

Michael Batz erhielt für sein Buch „Speicherstadt Story – Geschichten von Menschen und Handel“ die Preisstatuette HamburgLesen 2018 von der Kommissarischen Leiterin der Staatsbibliothek Hamburg, Dr. Petra Bloedorn-Meyer

Michael Batz wurde Ende Oktober für sein Buch „Speicherstadt Story – Geschichten von Menschen und Handel“ mit dem Buchpreis der Staatsbibliothek „HamburgLesen 2018“ ausgezeichnet. „Das bestechende an dem Buch ist, dass Michael Batz berührende Geschichten von Menschen und Handel aus verlässlichen Originaldokumenten entstehen lässt. Er lässt den Leser auf 288 Seiten mit Originalfotografien, Plänen, Zeichnungen und Ephemera bis in die Gegenwart der heutigen Hafen City reisen“ – so die Begründung der Jury. Der Buchpreis der Staatsbibliothek ist mit 5.000 Euro dotiert und wird jährlich im Lichthof der Staatsbibliothek verliehen. Er steht unter der Schirmherrschaft der Zweiten Bürgermeisterin der

Freien und Hansestadt Hamburg und Senatorin für Wissenschaft, Forschung und Gleichstellung, Katharina Fegebank.

www.sub.uni-hamburg.de

von Marie Weiß ■

EUROPAS BELIEBTESTE
PFERDESHOW IST ZURÜCK

CAVALLUNA
PASSION FOR HORSES

WELT
DER FANTASIE

Nach dem großen Erfolg von
GEFÄHRTEN DES LICHTS

05. - 06.01.19 Hamburg
Barclaycard Arena

www.cavalluna.com

top events

bis zum
06.1.19

Die Weihnachtsbäckerei

02.02.19

Gospel-Blues-Night

In diesem Jahr zeigt Schmidts Tivoli erstmals gleich zwei Weihnachtsmärchen. Zum spannenden Abenteuer-Musical „Der kleine Störtebeker“ (noch bis zum 20. Januar) gesellt sich ab dem 2. Dezember „Die Weihnachtsbäckerei“: Martin Lingnau und Hannah Kohl erzählen eine turbulente Geschichte um drei Geschwister, in die 20 der schönsten Winter- und Weihnachtslieder von Rolf Zuckowski eingebettet sind – natürlich auch der titelgebende Song. Liebe- und fantasievoll inszeniert hat es Carolin Spieß. Für Erwachsene gibt es „POM-PÖS“ – das große Winterspektakel mit Elke Winter, Wolfgang Trepper und Co., das mit grandioser Comedy, wunderbarer Livemusik und verblüffender Artistik noch bis zum 6. Januar begeistert.

www.tivoli.de



Foto: Morris Mac Matzen

Der Tatendrang des Konzertteams rund um die Gospel-Blues-Night ist unermüdlich. Jürgen Attig wiederholt sein Engagement aus dem letzten Jahr und übernimmt die musikalische Leitung des Traditionskonzerts als Nachfolger des 2017 verstorbenen Prof. Gottfried Böttger. Am 2. Februar 2019 laden der Lions Club Hamburg-Rosengarten und der Leo Club Calluna Buchholz bereits zum 16. Mal zum Benefizkonzert in die Hauptkirche St. Nikolai am Klosterstern ein. Die Schirmherrschaft übernimmt der Propst und Hauptpastor der Kirche, Dr. Martin Vetter. Der Reinerlös kommt auch diesmal dem Altonaer Kinderkrankenhaus (AKK) zugute.

www.eventim.de



Foto: Gospel Blues Night

09.02. –
19.05.19

Welt im Umbruch. Kunst der 20er Jahre

Das Bucerius Kunst Forum widmet sich ab Frühjahr 2019 mit „Welt im Umbruch. Kunst der 20er Jahre“ der kurzen Epoche zwischen den Weltkriegen. Die Ausstellung beleuchtet diese Zeit der Extreme anhand von rund 60 Gemälden und 180 Fotografien der Neuen Sachlichkeit bzw. des Neuen Sehens, die hier erstmals in direkte Beziehung zueinander gesetzt

IMPRESSUM

Ausgabe 4/2018

Herausgeber

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

Lektorat

Marlies Hanna

Fotos

www.pixelio.de u. a.

Anzeigen

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

Layout

Dietmar Stielau

Redaktionsschluss für diese Ausgabe: 18.11.2018

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

Die nächste Ausgabe erscheint im März 2019.
Es gilt die Anzeigenpreisliste vom November 2017.
(www.top-magazin-hamburg.de)

Top 10

verantwortlich für die Seiten 67-82:
kern&friends gmbh, Wenzelgasse 28, 53111 Bonn,
Telefon (02 28) 96 96-230, Telefax (02 28) 96 96-242,
E-Mail: info@top-magazin.de,
www.top-magazin.de

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

Top 10 Anzeigen-/PR's erscheinen mit einer Auflage von 157.000 Exemplaren in den regionalen Top Magazinen der Standorte: Berlin, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, München, Ruhr (E), Stuttgart.

Top Magazin

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

Top of the Tops & Top Magazin

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

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

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

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2018 – Stand 9/2018



Otto Dix, *Der Juwelier Karl Krall der Jüngere* (1923)
90 x 60 cm

werden. In der Gegenüberstellung die Ausstellung den Wechselbeziehungen zwischen den Medien nach und rückt zugleich einen Stil in den Mittelpunkt, der zur führenden Kunstrichtung der Weimarer Republik wurde. Gezeigt werden Werke von Künstlern wie Otto

Dix, Hannah Höch, László Moholy-Nagy, Albert Renger-Patzsch, Christian Schad oder August Sander. Die Ausstellung findet im Rahmen des Jubiläumsjahres „100 Jahre bauhaus“ statt.

www.buceriuskunstforum.de

16.02.19

Viva Cuba!

So lautet das Motto des 63. Balls der Hamburger Juristen. Am 16. Februar 2019 ertönen kubanische Klänge neben Dreivierteltakt und coolen DJ-Sounds im prächtigen Ballsaal des Hotel Atlantic. Damit macht der „Tanz um die Welt“ Station auf Cuba und bringt mitreißende Lebensfreude nach Hamburg. Der Kartenvorverkauf hat bereits begonnen. Tickets gibt es in der Geschäftsstelle des Hamburgischen Anwaltvereins oder unter www.Hamburgerjuristenball.de



Foto: Martina van Kann

12.04.19

Soy de Cuba

Das Tanzmusical aus Kuba bringt das Flair der Karibikinsel im Frühjahr nach Deutschland, Österreich und in die Schweiz und am 12. April 2019 um 20 Uhr

nach Hamburg ins Mehr! Theater am Großmarkt. Feurige Tänze zu pulsierenden Rhythmen, temperamentvolle Sänger, eine hochkarätige Live-Band: Das Tanzmusical Soy de Cuba führt auf eine unvergessliche Reise mitten ins Herz der karibischen Insel und erzählt dabei die bewegende Liebesgeschichte der jungen Ayala. Authentische Filmaufnahmen auf einer Großleinwand lassen die Zuschauer mitten ins pulsierende Leben der Hauptstadt Havanna eintauchen. Die Tickets kosten 31 Euro, inkl. VVK-Gebühren.

www.funke-ticket.de

www.soydecuba.de



Foto: Philippe Fretault

27.04.-
29.05.19

4. Internationales Musikfest Hamburg

Identität lautet das Motto der vierten Ausgabe des Internationalen Musikfests Hamburg mit 52 Konzerten. 44 davon finden in der Elbphilharmonie statt, vier in der Laeiszhalle und drei auf Kampnagel. Zu den illustren Gästen gehören u. a. die Geiger Anne-Sophie Mutter und Christian Tetzlaff, die Pianisten Hélène Grimaud, Daniel Barenboim, Pierre-Laurent Aimard und Jason Moran, die Sopranistin Elna Garanča, der Bariton Christian Gerhaher, Sasha Waltz & Guests, das Arditti Quartet sowie das Orchestre de Paris, die Staatskapelle Berlin, die Bamberger Symphoniker und das Orchester Ludwig mit der Dirigentin Barbara Hannigan. Die Karten für alle Veranstaltungen sind seit dem 20. November erhältlich.

www.elbphilharmonie.de



Anne-Sophie Mutter

KULTUR-HIGHLIGHTS 2019

HAMBURG • Laeiszhalle



PAGANINI NACHT

Paganini Preisträger:
DMITRI BERLINSKY
Russische Kammerphilharmonie
St. Petersburg • Leitung: Juri Gilbe

06.01.19 • So 19 Uhr



DAS WIENER NEUJAHRSKONZERT

Italiens Star-Tenor **CRISTIAN LANZA**
und das Wiener Theater
50 Mitwirkende! Solisten, Ballett,
Chor & Orchester.

10.01.19 • Do 20 Uhr



ROCK ME AMADEUS • JEANNY FALCO - THE SHOW

DIE GROSSE LIVE-SHOW
MIT ALLEN HITS
„Bua, da hast du was g'scheites draus g'mocht!“
(Maria Höfel/Falcos Mutter zu Falco-Darsteller Simon)

14.01.19 • Mo 20 Uhr



DIE GROSSE ANDREW LLOYD WEBBER MUSICAL GALA

DAS PHANTOM DER OPER, EVITA,
STARLIGHT EXPRESS, JESUS CHRIST
SUPERSTAR, CATS UND VIELE MEHR...

15.01.19 • Di 20 Uhr



DAS BESTE AUS 20 JAHREN MUSICAL THE BEST OF MUSICAL STARNIGHTS

Top Stars der Original-Produktionen
& farbenprächtige Kostüme

21.01.19 • Mo 20 Uhr



BEST OF ENNIO MORRICONE

ÜBER 100 SOLISTEN, SÄNGER UND
MUSIKER DER MILANO FESTIVAL OPERA
THE HATEFUL 8 - DJANGO UNCHAINED
- SPIEL MIR DAS LIED VOM TOD u.v.m.

22.01.19 • Di 20 Uhr



12 TENORS

22 WELTHITS • 12 TENÖRE • 1 SHOW
„Mitreißende Energie und
kraftvolle Stimmen.“ (Express)

05.02.19 • Di 20 Uhr



VERDI-NACHT

ITALIENS STAR-TENOR
CRISTIAN LANZA
& THE MILANO FESTIVAL OPERA
„Ein fulminanter Lanza, Chor, Orchester
auf ganz hohem Niveau!“ (Stadtparter Nachrichten)

07.02.19 • Do 20 Uhr



SCHMITT SINGT JÜRGENS DIE UDO JÜRGENS SHOW

Martin Schmitt am weißen Flügel
& Live-Orchester

18.02.19 • Mo 20 Uhr



HEINZ ERHARDT Revue

EIN PROGRAMM MIT
KULT-CHARAKTER!
Kammeroper Köln & Live Band
„Genialer Humor. Lachen garantiert!“
(Die Welt)

21.02.19 • Do 20 Uhr

HAMBURG • Mehr!Theater



THE CROWN OF RUSSIAN BALLET SCHWANENSEE

Das Russische Nationalballett
aus Moskau
„Ballett auf allerhöchstem Niveau!“
(Neue Zürcher Zeitung)

20.02.19 • Mi 16 & 20 Uhr

Tickets an allen bekannten VVK-Stellen.
Infos: www.highlight-concerts.com

eventim.de

Neun Preisträger – ein Preis

Festliche Stimmung auf Kampnagel, die Theaterwelt der Hansestadt war Mitte November in der Halle K6 versammelt, denn es galt die seit 2006 wichtigste Auszeichnung zu verleihen: den Theaterpreis Hamburg – Rolf Mares.

Neun einzelne Preise wurden verliehen – an neun Theaterschaffende, die unterschiedlicher nicht sein können: Die Staatsoper Hamburg konnte gleich doppelt punkten: In der Kategorie Regie wurde Paul-Georg Dittrich ausgezeichnet. Seine Inszenierung der Uraufführung „I.th.Ak.A.“ an der opera stabile an der Staatsoper Hamburg wurde für ihre kluge zeitgenössische Umsetzung der Homerschen Vorlage gewürdigt. Auch der Puppenbauer Marius Kob konnte sich über eine Auszeichnung freuen. Sein für die Produktion „Frankenstein“ – eine Koproduktion der Staatsoper Hamburg und Kampnagel – erschaffenes gigantisches Wesen avancierte, so die Jury, zum Star des Opernabends. In der Kategorie Regie wurde die junge Regisseurin und Figurenbauerin Cora Sachs für ihre präzise Inszenierung „Wenn wir tanzen, summt die Welt“ im monsun.theater ausgezeichnet. Gleich vier Darsteller/in-

nen wurden in der Kategorie „herausragender Darsteller“ geehrt: Charly Hübner erhielt den Preis für seine Rolle als Fritz Honka in „Der goldene Handschuh“ am Deutschen Schauspielhaus. In der Jurybegründung hieß es: Die Wucht, mit der er diese zerrissene Persönlichkeit mit all ihrer Unbeholfenheit und unberechenbaren Aggression verkörpert, das ist höchste Schauspielkunst. Jele Brückner wurde für ihre Rolle der englischen Königin Elisabeth I. in Schillers Drama „Maria Stuart“ am Ernst Deutsch Theater ausgezeichnet. Auch das Thalia Theater ging in diesem Jahr nicht leer aus: Die Schauspielerin Lisa Hagmeister bekam den Preis für ihre Rolle der Selma in „Dancer in the Daark“. Für seine Partie des Don Pomponio Storione in „La Gazetta“ an der Hamburger Kammeroper wurde der Bariton Marius Adam geehrt. Der „Sonderpreis für außergewöhnliche Leistungen im Rahmen des Hamburger Theaterle-

bens“ ging an Erik Schäffler – Schauspieler, Synchronsprecher, Regisseur, Produzent und Autor. Seit 1991 lebt und arbeitet er in Hamburg, war 25 Jahre in der Rolle des Teufels im Hamburger „Jedermann“ zu erleben, gründete das freie Theater Triebwerk und inszeniert mit der Gruppe Axensprung an öffentlichen Hamburger Plätzen. „Ich danke allen Preisträger/innen, die über ihre künstlerische Arbeit die Brücke zwischen Ist und Soll, Gegenwart und Zukunft schlagen, und gratuliere ihnen herzlich zu ihrer Auszeichnung“, sagte Jana Schiedek, Staatsrätin für Kultur und Medien. Durch den Abend führten als Moderatoren-Duo die Gastgeberin und Kampnagel-Intendantin Amelie Deuflhard und Norbert Aust, Vorsitzender des Vorstands der Hamburger Theater e. V.

von Marie Weiß ■

www.theater-hamburg.org



Die Gewinner 2018: Marius Adam, Marius Kob, Cora Sachs, Erik Schäffler, Paul-Georg Dittrich, Beate Zoff, Lisa Hagmeister, Jele Brückner und Charly Hübner (v. l. n. r.)

GANZ ENTSPANNT GANZ ENTSPANNT DANK DER SAUNEN VON BÄDERLAND

NEU
DIE SAUNA DER
BARTHOLOMÄUS-
THERME.

**SAUNA 10 X
IN HAMBURG**

 **Bäderland**



„ICH SAG DOCH KEINEM, WIE ALT ICH BIN“

In der BELLARI geht es nur um Sie. Natürlich schön, ganz ohne Skalpell und ohne Ausfallzeiten – Ihre natürliche Attraktivität und Ihre Ausstrahlung zu erhalten ist unser Können.

Hautverjüngung ohne OP

- Botulinum & Filler
- PRP / Vampire Lifting
- Ultherapy® (HIFU)
- Radiofrequenz/Laser/IPL
- Fadenlifting

Körperformung ohne OP

- Kryolipolyse/CoolSculpting®
- BTL / Radiofrequenz



BELLARI
M E D I C A L

n a t ü r l i c h s c h ö n