Ausgabe 3 | 36. Jahrgang
Herbst 2021 | 7,– €

METROPOLREGION

top magazin HAMBURG

mobilität

Alle(s) unter Strom

E-Autos auf dem Vormarsch

reisen

Hafengeflüster

Geheimtipp Stralsund

gesundheit

Bilanz und Balance

Ein bisschen Zucker bitte!

stadtleben

30 Jahre Schmidts Tivoli

Eine Institution feiert

4197176007004 32021

ERBE-BARBIER

1. ETAGE IM ALSTERHAUS

Taylor of Old Bond Street

Erbe SOLINGEN

- HAAR- UND BARTSTYLING
- RASIER-ACCESSOIRES
- RASIER-PFLEGEPRODUKTE

Instagram: a.guy.named.hendrik

JETZT TERMIN VEREINBAREN

Online: www.becker-solingen.de/alsterhaus
Tel: 0 40 / 35 62 79 00
Service-Zeiten:
Mo - Fr 10:00 Uhr - 19:00 Uhr
Sa 10:00 Uhr - 18:00 Uhr

facebook.com/erbebarbier • instagram.com/erbe_barbier

Editorial

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

was für ein Wahlkrimi liegt hinter uns und wahrscheinlich zieht er sich noch bis Dezember hin – wie heute Morgen optimistisch in der Tageschau zu hören war. Schauen wir mal, ob nicht doch Angela Merkel wieder die Neujahrsansprache hält, weil man sich nicht einigen konnte. Nicht, dass ich etwas dagegen hätte, aber zum einen würde man es unser noch amtierenden First Lady gönnen, in den wohlverdienten Ruhestand zu gehen und zum anderen habe ich wenig Lust auf diesen luftleeren Raum. Dafür sind wir schon krisengeschüttelt genug und schließlich müssen ja auch mal ein paar Entscheidungen gefällt werden, die vor der Wahl aufgeschoben wurden. Denn auch wenn es die Grünen uns suggerieren wollen, dass unser Land nur ein Problem hätte, nämlich den Klimaschutz – gibt es noch viele weitere „Baustellen“ wie einheitliche Corona-Regeln, die geschwächte Wirtschaft, dabei vor allem die Gastronomie und Hotellerie sowie die Kultur- und Eventbranche, um die sich die neue Koalition kümmern muss – aus welchen Parteien sie sich auch immer zusammensetzt. Für Hamburg hat die Bundestagswahl erst einmal keine direkten Auswirkungen, nur ein positiver Trend in Richtung der Grünen und der SPD, dass sie einen guten Job machen.

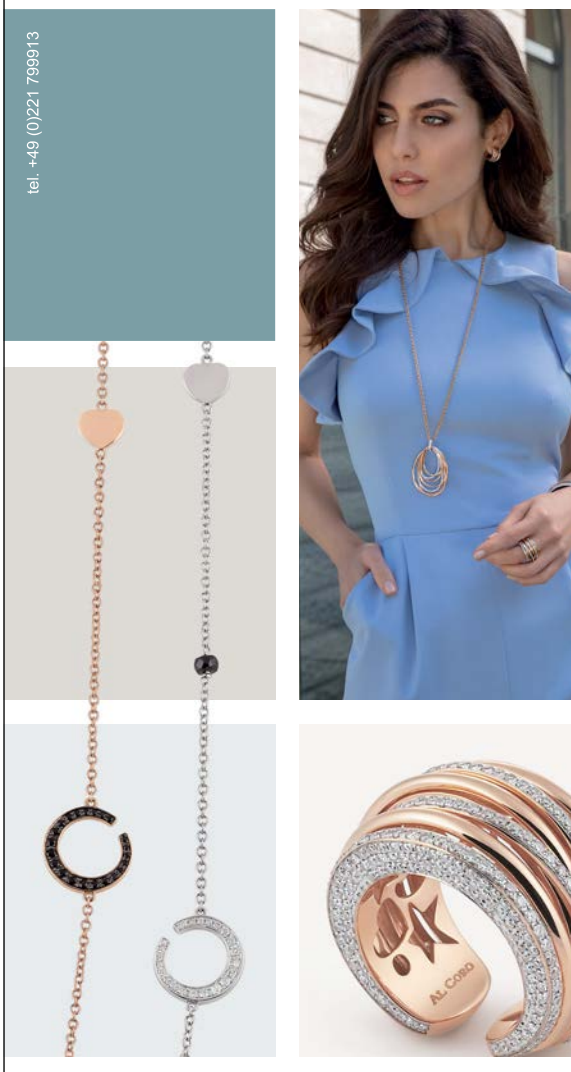
Ich hoffe, wir haben auch wieder einen guten Job gemacht und für Sie ein interessantes und informatives TOP Magazin zusammengestellt. Mit zunehmenden Corona-Lockerungen können auch glücklicherweise wider schöne Events gefeiert werden, wie beispielsweise die rauschende Gala zum 30. Geburtstag einer Kiez-Institution: dem Schmidts TIVOLI. Darüber hinaus gab es auch einige Vernissagen, die nicht nur dem Kunstgenuss, sondern auch dem guten Zweck dienten. In unserer Business Rubrik stellen wir Ihnen erfolgreiche und charismatische Hamburger und Hamburgerinnen vor. Natürlich dürfen auch Beauty und Gesundheit nicht zu kurz kommen: Hier haben wir hilfreiche Tipps für die Herbsthaut und Tricks wie man gesund essen kann, aber trotzdem nicht auf alle Leckereien verzichten muss. Stichwort Verzicht: Um nachhaltig zu handeln, muss man nicht auf die Bahn umsteigen, man kann auch ein Elektroauto fahren. Welche es gibt und was man beachten muss – erfahren Sie hier im Magazin. Natürlich entführen wir Sie auch wieder an unsere Lieblingsorte, einer davon ist Stralsund, auch eine Hansestadt mit viel Flair, in der es auch einen Jungfernstieg gibt.

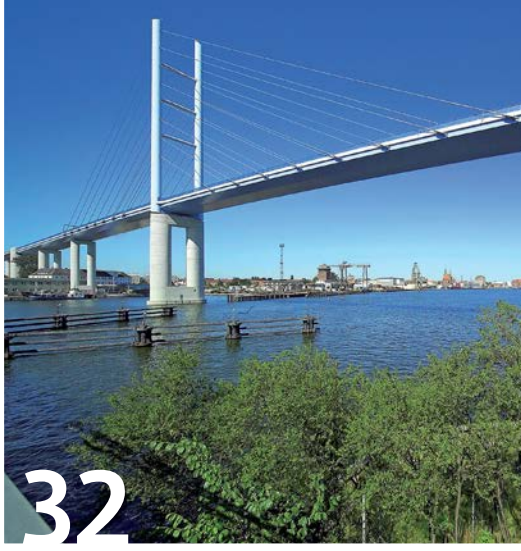
Last, but not least haben wir für Sie einige Kultur- und Restaurant-Tipps, denn gerade der Herbst ist perfekt für kulturelle und kulinarische Genüsse.

Ich wünsche Ihnen einen genussvoll-goldenen Herbst und bleiben Sie optimistisch.

Herzlichst Ihre

Martina Reckermann
Redaktionsleiterin





Inhalt

Stadtleben
06 Aktionstag: Wi mook dat

Menschen
16 Mutig und attraktiv: Marie Amière

Schönheit
18 Produkte für die Herbsthaut

Wirtschaft
23 Gesunde Kochboxen von Treat it: ein Porträt

Wohnen
26 Das Herzstück der Wohnung: die Küche

Reisen
32 Ein Geheimtipp: Stralsund
36 Nahe Sehnsuchtsorte

Gesundheit
40 Richtige Balance: gesundes Essen, aber mit Maßen

Sport
45 Abschlag: neue Golf- Produkte

Mobilität
50 Alle(s) unter Strom: neue E-Autos

Genuss
65 Ein Porträt eines Kaffeeliebhabers

Kultur
86 Viele Steine im Hansemuseum Lübeck

Hamburger Kopf
90 Schauspieler und Radfahrer für den guten Zweck: Uwe Rohde

Rubriken
03 Editorial
47 Kolumne – Autopapst Andreas Keßler
56 top regional – Produkte aus der Region
88 Impressum

Degussa
GOLD UND SILBER.

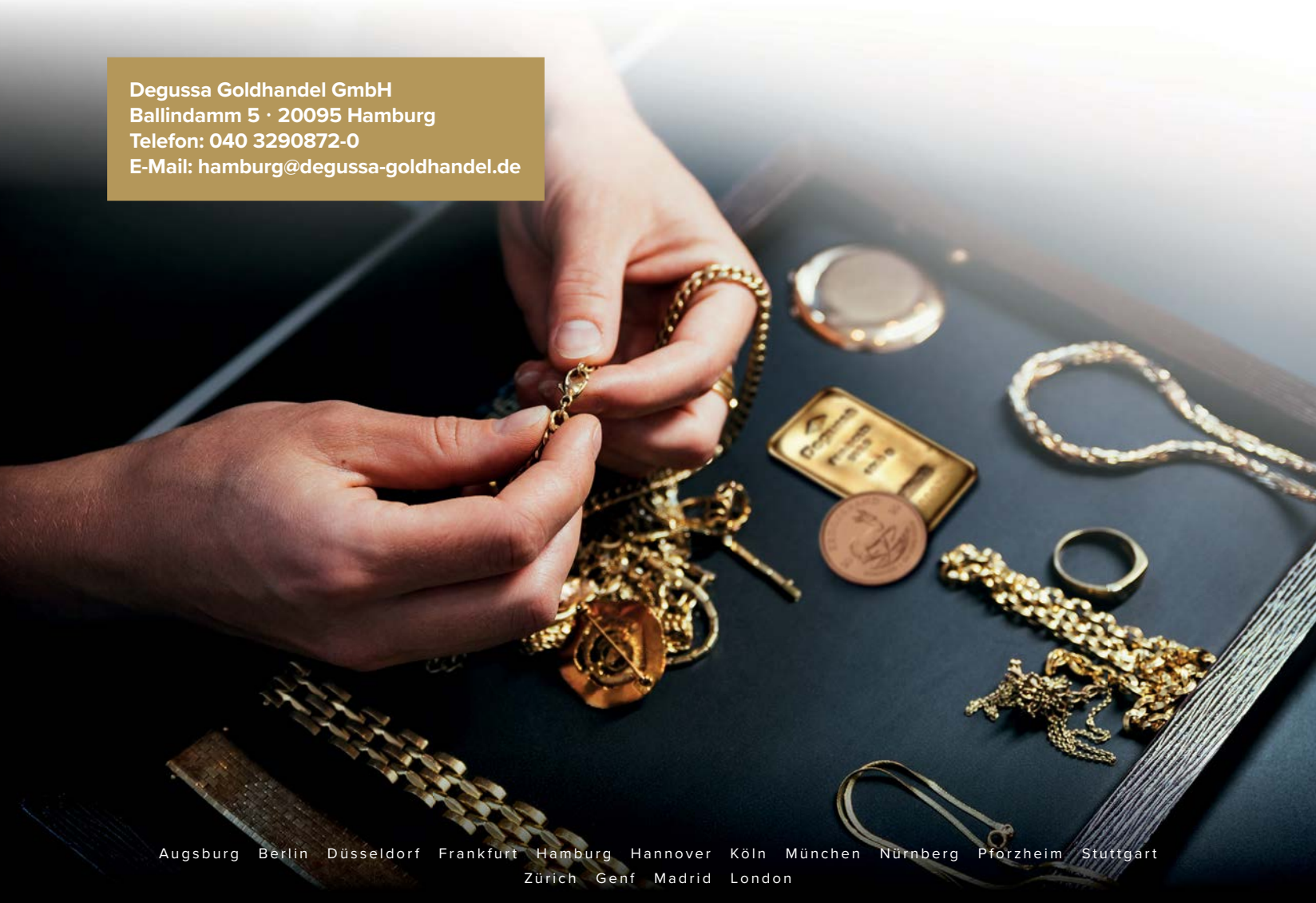
GOLD ZU GELD.
EINFACH UND SICHER.
MIT DEGUSSA.

WIR KAUFEN VON IHNEN:

- Gold- und Silberschmuck
- Münzen und Barren
- Dentalgold
- Silberwaren

DEGUSSA-ANKAUF.DE

Degussa Goldhandel GmbH
Ballindamm 5 · 20095 Hamburg
Telefon: 040 3290872-0
E-Mail: hamburg@degussa-goldhandel.de



Augsburg Berlin Düsseldorf Frankfurt Hamburg Hannover Köln München Nürnberg Pforzheim Stuttgart
Zürich Genf Madrid London

Wi mook dat!

Ab auf den Ponyhof

Die Pandemie hat die Welt verändert, Gesellschaft und Wirtschaft wurden in den Grundfesten durcheinandergeschüttelt. Obwohl viele Firmen weiterhin mit großen Herausforderungen konfrontiert sind, ließen es sich zehn Hamburger Unternehmen nicht nehmen und beteiligten sich Wi mook dat! Aktionstag, tauschten an einem Tag im September Computer und Telefon gegen Gummistiefel, Spaten und Malerpinsel.

So haben sie mit ihrem Engagement ein positives Zeichen für den gesellschaftlichen Zusammenhalt gesetzt, ganz konkrete Hilfe für soziale Einrichtungen und Umweltschutz-Projekte geleistet und quasi nebenbei Teamzusammenhalt und Unternehmenskultur nach langen Monaten von Homeoffice und Digitalmeetings gefördert. Mit dabei für Menschen mit Handicaps waren Hauni Maschinenbau GmbH und Velux Deutschland für das Projekt „Das Geld hängt an den Bäumen gGmbH“. Im Einsatz für Kinder die Basler AG für die Arche Billstedt, die Europcar Mobility Group Germany für das Projekt „Get the kick e. V.“ auf der Veddel, ein zweites Team von Hauni Maschinenbau GmbH für die Arche Jenfeld und die Gebr. Heinemann SE & Co. KG (erstmals mit dabei Max Heinemann) für den Kinderbauernhof Kirchdorf. Für die Natur engagierten sich Carlsberg Deutschland GmbH für den BUND NaturErlebnisGar-

Foto: Nina Brandmann Fotografie

Die edding AG und Eppendorf AG gehen für „Lebendige Alster“ sogar ins Wasser

ten in Wilhemsburg, die edding AG und Eppendorf AG für die „Lebendige Alster“ in Poppenbüttel, Luxcara für das Projekt Streuobstwiese Jakobsberg der „Stiftung Ausgleich Altenwerder“ in Wilhelmsburg und die RESCHKE Immobilien GmbH ging mit gutem Beispiel bereits am Vortag für den BUND und Hamburger Klimastiftung auf Gut Karlshöhe voran.

Beim achten Wi mook dat! Aktionstag leisteten die zehn Firmen in elf Projekten mit 189 Teilnehmern in 1.140 Arbeitsstunden und mit zusätzlichen 14.000 Euro an Spendengeldern für die sozialen Projekte enorm viel. Gerd Horn vom Kinderbauernhof Kirchdorf bringt die Bedeutung repräsentativ auf den Punkt: „Wir schaffen viele Sachen im Alltag nicht und sind auf Hilfe angewiesen. Deshalb freuen wir uns ganz besonders über solch einen Tag, der uns viel, viel weiterbringt. Eigentlich könnten wir den Aktionstag gleich mehrmals im Jahr brauchen.“

Wi mook dat! Ausrichterin Martina Sander bringt die positiven Aspekte des Projekts auf den Punkt: „Erneut hat sich die enorme Kraft, die ein sozialer Aktionstag freisetzen kann, sehr deutlich gezeigt und auch mich wieder begeistert, weil einfach alle davon profitieren. Die Projekte erhalten handfeste und sehr wertvolle Unterstützung. Kollegen packen gemeinsam an für eine sinnvolle Sache an, lernen sich neu kennen und freuen sich, dass der Arbeitgeber ihnen so ein Engagement ermöglicht. Und die Unternehmen erleben frisch motivierte Mitarbeiter, die ihre neuen Erfahrungen mit in den Job einbringen und sich dem Unternehmen noch enger verbunden fühlen.“

von Tina Feix ■

www.wimookdat.de

Foto: Richard Stöhr

Kaputt, aber glücklich – die Wi mook dat Beteiligten stellen sich nach getaner Arbeit und mit ihrer Teilnehmerurkunde zum Gruppenfoto zusammen

Foto: Richard Stöhr

Das Team der Europcar Mobility Group Germany hat für das Projekt „Get the kick e. V.“ auf der Veddel Hand angelegt

Foto: Richard Stöhr

Team Carlsberg sägt beim Projekt „Das Geld hängt an den Bäumen“

25 Jahre BDA Hamburg Architektur Preis

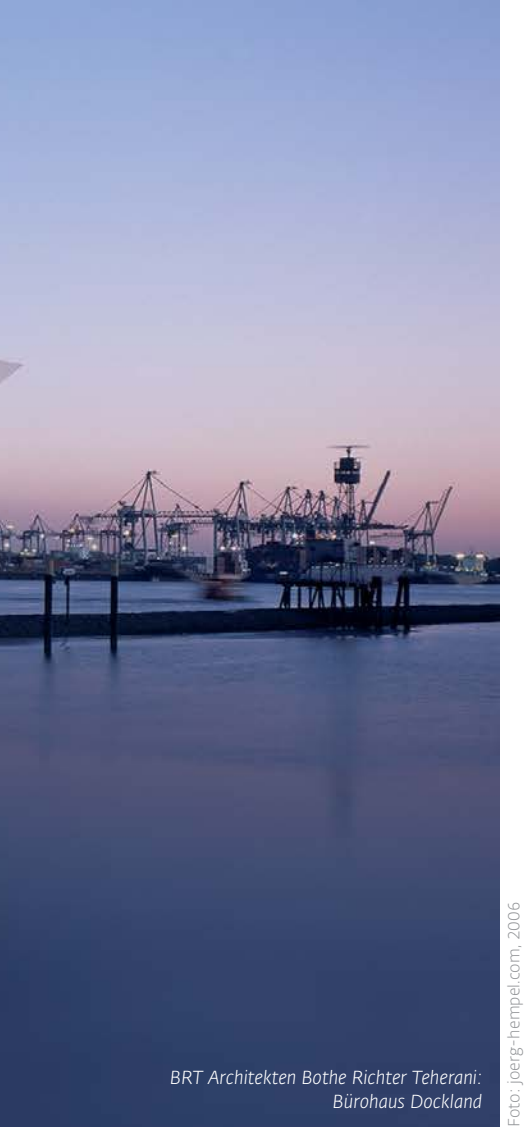
Hamburg ist geprägt von vielfältigen Bauwerken: Historie trifft auf Neubauten, die das Stadtbild stetig verändern und gestalten. Die herausragendsten werden alle zwei Jahre vom Bund Deutscher Architektinnen und Architekten (BDA) mit dem BDA Hamburg Architektur Preis ausgezeichnet. Zum 25. Jubiläum präsentiert das nördlichen Überseequartier in Kooperation mit dem BDA die Siegerbauten der vergangenen Preisverleihungen.

Die neue OPEN ART-Ausstellung auf dem Überseeboulevard inmitten der modernen HafenCity „AUSGEZEICHNET! 25 Jahre BDA Hamburg Architektur Preis 1996-2021“ zeigt seit dem 14. September und noch bis zum 04. April 2022 an der frischen Luft und rund um die Uhr mehr als 40 ausgezeichnete Bauwerke und die jeweiligen Jurybegründungen – ein einzigartiger Querschnitt der Bautätigkeit in Hamburg über die letzten zweieinhalb Jahrzehnte.

Architektur ist die Gestaltung von Bauwerken, die Kunst zu bauen und das Schaffen einer Silhouette, quasi die Visitenkarte einer Stadt. Sie ist ein Teil der Persönlichkeit unserer Wohnorte, sie formt den Charakter einer Metropole, den Flair eines Stadtteils. In Hamburg trifft traditionelle Baukunst wie die der Lagerhäuser der Speicherstadt auf moderne Gebäude, zum Beispiel in der HafenCity – dem größten städtebaulichen Projekt Europas. Alle zwei Jahre zeichnet der BDA architektonische Exzellenz mit dem BDA Hamburg Architektur Preis aus. In eindrucksvollen Architektur-Fotografien diverser Fotografinnen und Fotografen, finden mehr als 40 Siegerbauten aus den letzten Jahren ihren Platz in der 24. OPEN ART-Ausstellung auf dem Überseeboulevard. Die Ausstellungsstücke laden die Besucherinnen und Besucher dazu ein, sich mit der aktuellen Architektur in Hamburg auseinanderzusetzen und

Foto: Johan Dehlin

Carmody Groarke: Großmarkt Theater Pavillion



BRT Architekten Bothe Richter Teherani: Bürohaus Dockland

Foto: joerg-hempel.com, 2006

damit auch die baukulturelle Debatte in der Hansestadt zu fördern. „Jeder der gezeigten Gewinnerbauten veranschaulicht nicht nur eindrücklich den architektonischen Ausdruck seiner Zeit, sondern ist auch beispielgebend für die vorrangigen Bauaufgaben seiner Entstehungszeit“, kommentiert Finn Warncke, 1. Vorsitzender des BDA Hamburg und ergänzt: „Der Publikums Architektur Preis aus dem letzten Jahr ist ein Beispiel dafür, dass der Umgang mit dem Bestand und der Fokus auf dieses Thema angesichts der Klimakrise immer bedeutender wird. Auch der Wohnungsbau spielt in der Elbmetropole heute aufgrund des Wohnungsmangels eine wichtigere Rolle als zu Zeiten als Hamburg keine wachsende Stadt war. So sind in der Ausstellung mehrere Beispiele hervorragenden Wohnungsbaus zu sehen. Es sind aber auch immer wieder die besonderen Bauaufgaben z. B. im Kulturbereich, die zu einzigartiger Architektur führen wie etwa die Elbphilharmonie eindrücklich beweist.“

Facettenreichtum der Hamburger Architektur

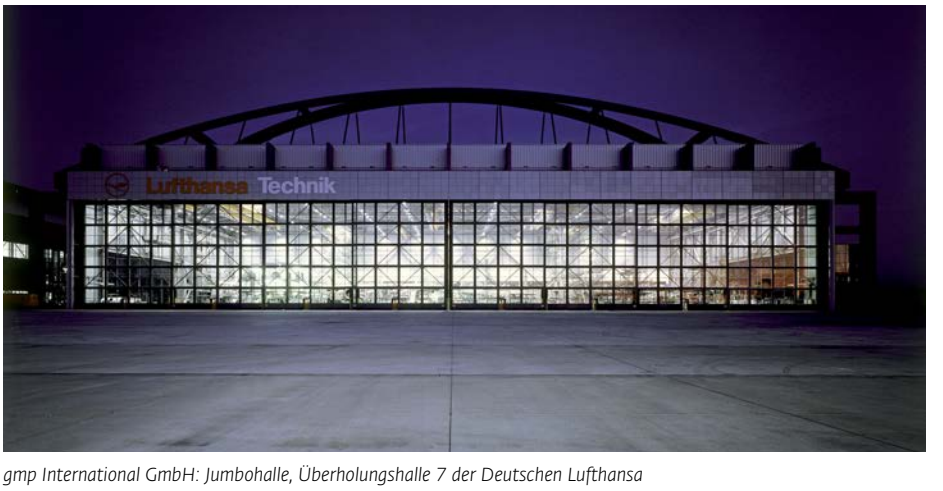
Während Planungswettbewerbe zum Berufsalltag von Architektinnen und Architekten gehören, ist der BDA Hamburg Architektur Preis die Anerkennung für bereits fertiggestellte Bauwerke und die damit geleistete Arbeit der Kreativen dahinter. „Mit dieser OPEN ART-Ausstellung würdigen wir den Facettenreichtum der Hamburger Architektur, dessen Komplexität und stetiger Wandel den Betrachtern in Form von einzigartigen Fotografien nahegebracht wird. Das nördliche Überseequartier, als Teil der HafenCity, einem Stadtteil, der sich nach wie vor im Entstehungsprozess befindet und damit den Wandel der Städte und die Vielfalt der Architektur repräsentiert, bildet einen idealen Rahmen für die Präsentation dieser Werke“, sagt Dr. Claudia Weise, Quartiersmanagerin nördliches Überseequartier von BNP Paribas Real Estate Property Management Deutschland.

Der BDA Hamburg rief 1996 den Preis ins Leben, um mit ihm dazu beizutragen, das öffentliche Bewusstsein für qualitätsvolles Planen und Bauen zu fördern sowie Qualitätsmaßstäbe in der zeitgenössischen Architektur zu setzen. Seit 2005 wird zudem der BDA Hamburg Publikums Preis verliehen, bei dem die Öffentlichkeit über die Sieger entscheidet. Im vergangenen Jahr fand die Preisverleihung zum ersten Mal in digitaler Form statt, wobei auch ein Preisverleihungsfilm entstand, der auf der Website des Fachverbandes zu finden ist.

von Christian Achmann

www.bda-hamburg.de

Foto: Klaus Frahm



gmp International GmbH: Jumbohalle, Überholungshalle 7 der Deutschen Lufthansa

Über den BDA Hamburg

Der Bund Deutscher Architektinnen und Architekten BDA ist der älteste Fachverband ausschließlich freiberuflich tätiger Architekt*innen in Deutschland. Er bekennt sich zur Notwendigkeit einer verantwortungsbewussten, alle Bereiche umfassenden Planung für eine lebenswerte, gebaute Umwelt. Er unterstützt die berufliche Tätigkeit und das Engagement seiner Mitglieder für die Qualität des Planens und Bauens in Verantwortung vor der Gesellschaft. Ein weiteres Anliegen des BDA ist es, die Öffentlichkeit für das Thema Baukultur zu sensibilisieren.

Rauschende Geburtstagsgala

SCHMIDTS TIVOLI auf St. Pauli feierte am 1. September das 30. Jubiläum mit Schmidt-Stars und viel Prominenz. Unter den vielen Gratulanten waren u. a. Hamburgs Erster Bürgermeister Dr. Peter Tschentscher, Udo Lindenburg, und Mary Roos.

Was für ein Fest: Als bestens aufgelegter Gastgeber führte Schmidt-Hausherr Corny Littmann durch ein buntes, prall bestücktes Jubiläumsprogramm zum 30. Geburtstag vom Schmidts Tivoli. Neben Songs und Szenen aus dem St. Pauli Musical „Heiße Ecke“, das nach anderthalb Jahren Pandemiepause pünktlich zum runden Geburtstag an der traditionsreichen Kiezbühne seine Wiederaufnahme feierte, gratulierten Schmidt-Künstler*innen wie Emmi & Willnowsky, Wolfgang Trepper, Bodo Wartke und die „Queen of Comedy“ Elke Winter. Im Publikum amüsierten sich unter den geladenen 280 Gästen u. a. Innensenator Andy Grote, Udo Lindenberg, Mary Roos, Rolf Zuckowski, Gayle Tufts, Jane Comerford, das Duo Bo Doerek, Unternehmerin Christina Block, Hamburg-Tourismus-Geschäftsführer Michael sowie Nachbar Thomas Collien vom St. Pauli Theater.

Hamburgs Erster Bürgermeister Dr. Peter Tschentscher gratulierte der Traditionsbühne und verriet, dass er ein großer Fan des TIVOLI sei: „Die ganz besondere Theater- und Bühnenkultur, die die Schmidt-Familie nach St. Pauli, nach Hamburg gebracht hat, ist ein großartiger Gewinn für unsere Stadt und unsere Kultur. Besonderes Theater, intelligente Unterhaltung, mitreißende Shows: Das Schmidt steht für Kreativität, Toleranz und Vielfalt.“

Auch Tessa Aust und Hannes Vater aus der Schmidt-Geschäftsführung und Mit-Gesellschafter Prof. Norbert Aust, der damals am 1.9.1991 gemeinsam mit Littmann und zwei Partnern das Schmidts Tivoli eröffnete, freuten sich auf der Bühne über die erste große Feierlichkeit der Schmidt-Bühnen seit Pandemiebeginn – und die letzte im (aufgrund der aktuellen Auflagen) nur knapp zur Hälfte gefüllten Saal. Nach der Gala wurde noch vor dem Theater auf der Reeperbahn ausgelassen weitergefeiert. Ein grandioser Abend und ich freue mich schon auf die nächsten 30 Jahre.

von Martina Reckermann

www.tivoli.de

Emmi und Willnowsky

Corny Littmann

Mary Roos

Udo Lindenberg

Fotos: Morris Mac Matzen / mmacm.com

Einige Künstler aus die „heiße Ecke"

Hamburgs Innen- und Sportsenator Andy Grote

Hannes Vater und Tessa Aust

David Harrington

Dr. Peter Tschentscher

Prof. Norbert Aust mit Tochter Tessa

Rettung in letzter Sekunde

Die Hamburger Künstlerin Egzona Popocvi stellt ihre Kunstwerke im Hanseviertel aus. Eigentlich war die Ausstellung in der Speicherstadt geplant, jedoch gab es in der Location einen Wasserschaden, daher musste kurzfristig improvisiert werden.

Eine Absage kam nicht in Frage, denn mit der Charity-Ausstellung wird der Verein HerzPiraten von Schauspielerin Nova Meierhenrich unterstützt. „Ich bin so glücklich, dass wir die Ausstellung trotzdem stattfinden lassen konnten. Das Hanseviertel war sofort bereit uns eine leerstehende Fläche zur Verfügung zu stellen, es dauerte keine 45 Minuten, bis wir die spontane Zusage hatten!“, sagt die Künstlerin. Alle Gäste wurden umgeladen und innerhalb einer Nacht- und Nebel-Aktion wurde aus einer Einzelhandelsfläche eine Pop-Art-Galerie. Unter den Gästen bei der Vernissage waren u. a. Moderatorin Nova Meierhenrich, Schauspielerin Julia Stinshoff, Unternehmer Riza Tanriver, Medienprofi Jo Groebel mit seiner Lebensgefährtin Grit Weiß, Unternehmerin Tanja Moll, Society-Lady Monika Landsky, Memberslounge-Chef Sharam Honarbakhsh, die Models Ronja de Jesus und Felix Nieder. Auch der Musikgenuss kam nicht zu kurz, die Sängerin Emily Falls sorgte für gute Stimmung und Treat it steuerte köstliches Fingerfood bei.

Mit der Ausstellung wird der Charity-Verein HerzPiraten von Schauspielerin und Moderatorin Nova Meierhenrich unterstützt.

von Marie Weiß ■

www.herzpiraten.com

Arne Beyer, Sharam Honarbakhsh und Riza Tanriver (v. l. n. r.)

Felix Nieder, Hendrik Mette, Ronja de Jesus und Timo Beschke (v. l. n. r.)

Fotos: Heike Ross / Petersen Relations

Anstatt den Fokus nur auf das passive Spendensammeln zu legen, geht es bei **HerzPiraten** darum, betroffenen Kindern Erlebnisse zu schenken. Mit vielen gemeinschaftlichen Aktionen wie z. B. den jährlichen Segelregatten werden darüber hinaus Teamgeist, Gruppendynamik und Abenteuerlust der kleinen Patienten gestärkt. „Unsere 1. HerzPiraten Regatta in Hamburg im Jahr 2014 war der Auftakt für eine ganze Reihe von Aktionen und Veranstaltungen”, sagt Nova Meierhenrich. Seit Vereinsmitgründer Malte Kamrath sich im Herbst 2017 zurückziehen musste, hält Nova Meierhenrich das Steuer mit viel Liebe und Leidenschaft allein in der Hand, um die HerzPiraten auf ihrem derzeitigen Kurs zu halten und viele wunderbare Projekte auch in Zukunft voran treiben zu können.

Neue Kochschule in Eppendorf

Am Dienstagabend wurde in der neuen „Cucinaria by Treat it“ in Eppendorf ein ganz besonderes Geheimnis gelüftet.

Das Let’s Dance-Tanzpaar Patricija Belousova und Alexandru Ionel, erwarten Nachwuchs. Patricija ist im sechsten Monat schwanger. Ob es ein Mädchen oder ein Junge wird, wollten sie zusammen mit ihren Freunden erfahren. Den Kochkurs besuchte auch die Hamburgerin Isabel Edvardsson, zusammen mit ihrem Ehemann Marcus Weiß, die ebenfalls zweifache Eltern sind. Außerdem waren auch langjährige Weggefährten dabei, u. a. die Profi-Tänzerinnen Renata Luisa und Malika Dzhimaev, aber auch die Unternehmer Kemal Üres und Riza Tanriver. „Wir sind sehr glücklich, es wird ein Junge! Jetzt können wir endlich das Kinderzimmer streichen. Uns war es wichtig, dass wir dieses Erlebnis mit unseren Freunden zusammen genießen. Deshalb haben wir uns überlegt, was wir machen können. Essen und Liebe passt einfach perfekt zusammen!“, sagt das Paar. Vor der großen Party hatte die Profitänzerin noch einen Beauty-Tag in der Engelslocke in der Sternschanze, damit sie für die Party und der anstehenden Weltmeisterschaft, perfektes Haar hat.

von Tina Feix ■

www.cucinaria-kochschule.de

Foto: Petersen Relations

Renata Lusin, Isabel Edvardsson und Malika Dzhumaev (v. l. n. r.)

Volles, langes Engelshaar

Anzeige

Geschäftsführer Riza Tanriver, Profitänzerin Patricija Belousova und Friseurmeisterin Anna Skorinova (v. l. n. r.)

Der Top-Friseursalon Engelslocke ist seit 15 Jahren eine wahre Größe, wenn es um Haarverlängerungen oder Verdichtungen in Hamburg geht.

Im Salon Engelslocke in der Schanze, wird bei dem Thema Haarverlängerung ausschließlich auf Echthaar-Strähnen des Marktführers „Great Lengths“ gesetzt. Die Anzahl der Strähnen, ihre Länge, Farbe und Form, werden gemeinsam besprochen. Darin bekommen all Ihre Vorstellungen und Wünsche den Raum, den sie verdient haben. Kräftiges Ombré Haar, Flow-Strähnen, Two-tone-Strähnen? Glattes, lockiges oder natürlich gewelltes Haar? Das Profi-Team zeigt Ihnen mit großer Begeisterung für kreative Looks und neue Trends, was alles möglich ist und am besten zu Ihnen und Ihrer Persönlichkeit passt. Extensions von Great Lengths lassen sich von Ihrem Eigenhaar in Farbe und Struktur nicht unterscheiden. Dafür hat der Marktführer Great Lengths ein weltweit einzigartiges Verfahren entwickelt: Den Haaren werden zunächst schonend alle Farbpigmente entzogen, um sie anschließend dauerhaft mit haltbaren Farben zu kolorieren. Das Ergebnis ist eine breite Palette an Echthaar-Strähnen mit intensiven Farben und natürlichem Glanz.

Wenn Sie jetzt neugierig geworden sind, dann haben wir noch einen tollen Bonus! Alle TOP Magazin Leserinnen erhalten einen Top-Nachlass in Höhe von 50,00 Euro* bei ihrem Besuch in der Engelslocke.

**gilt nur im Zusammenhang mit einer Haarverlängerung.*

www.engelslocke.de

Vernissage für den guten Zweck

Blitzlichtgewitter in der HafenCity vis-á-vis der Elbphilharmonie. Im Mittelpunkt des Promi-Trubels stand Ende Juli Künstlerin Juliane Golbs, die zu ihrer Charity-Vernissage geladen hatte. Die Bilder der Künstlerin, die für ihre expressionistisch-romantischen Werke bekannt ist, begeisterten die rund 100 Gäste.

Unter den Kunstinteressierten an diesem Abend, befanden sich u.a. Unternehmer Jürgen Hunke mit Ehefrau Chun Li, Caroline Beil mit Ehemann Philipp Sattler sowie mit ihrer Tochter Ava, Schauspielerin Lilli Hollunder-Adler, Moderator Hinnerk Baumgarten, Box- Legende Ina Menzer, Let's-Dance-Tanzpaar Patricja Belousova und Alexandru Lonel, Medien- Psychologe Jo Groebel mit Lebensgefährtin Grit Weiss, RTL-Moderatorin Susanne Böhm, Model Felix Nieder, Fashion-Stylist Eugen Chaknovitch, TV-Gesicht Alicja Lisiak sowie zahlreiche Hamburger Persönlichkeiten. Caroline Beil sagte: „Wir haben spontan zugesagt, mir gefällt die Kunst von Juliane Golbs sehr." Gemeinsam genossen sie einen schönen Abend und der gute Zweck wurde nicht aus dem Auge verloren. Auch der Genuss kam nicht zu kurz, die Gäste genossen hochwertigen Gin sowie Vodka- Variationen aus dem Hause „Windspiel", köstlichen Wein vom Weingut „Tina Pfaffmann", das Hamburger-Unternehmen „Treat it" sorgte für gesunde und ausgefallene Snacks.

Die Künstlerin, die gerne hilft, wo Hilfe benötigt wird, hatte sich spontan dazu entschlossen, auch die Opfer der Flut-Katastrophe in Deutschland zu unterstützen. Damit möglichst viele Projekte unterstützt werden können, hatte Juliane Golbs folgende Organisationen ausgewählt: RTL „Wir helfen Kinder", BILD „Ein Herz für Kinder" sowie „Aktion Deutschland hilft". Aus dem Verkauf ihrer an diesem Abend verkauften Bilder spendete die Künstlerin im Anschluss an die Vernissage rund 3.000 Euro.

von Hanni May ■

www.wondart.de

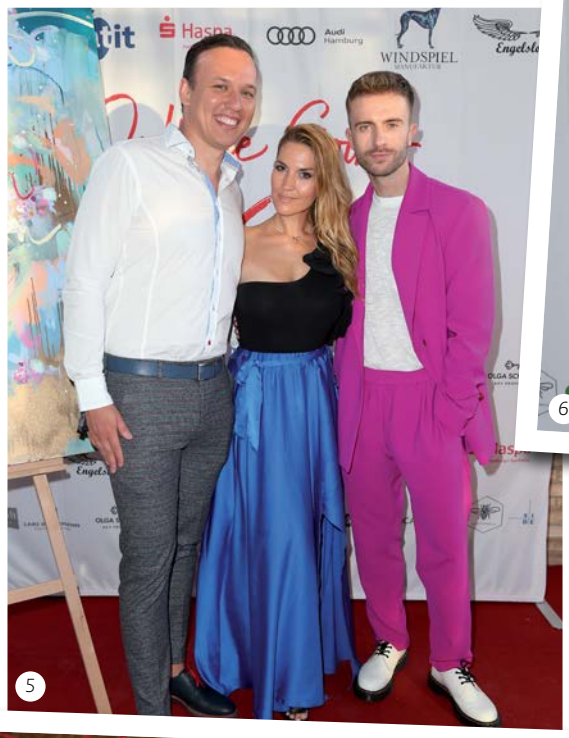
1

2

3

Fotos: Petersen Relations

4



5

6

7

8

1: *Grit Weiss und Jo Groebel;*
2: *Patricija Belousova und Alexandru Lonel;* **3:** *Caren Fieguth (Haspa) und Riza Tanriver (Engelslocke);* **4:** *Schauspielerin Lilli Hollunder-Adler;* **5:** *Unternehmer Karol Wölk (via nordica), Alicja Lisiak und Model Felix Nieder;* **6:** *Eventprofis Fabian Erdmann und Lars Brinkmann;*
7: *Juliane Golbs mit der Sonder-Edition und Sebastian Steinbach von Windspiel;*
8: *Christine Deck;* **9:** *Eugen Chakhnovitch und Dany Michalski;*
10: *Hinnerk Baumgarten und Ina Menzer;* **11:** *Philipp Sattler und Caronline Beil mit Tochter Ava*

9

10

11

Weckruf für einen Neubeginn

Manche Ideen entstehen am Küchentisch, andere schreibt das Schicksal. Marie Amière ist ein gefragtes Model und Moderatorin, die volle Mähne eines ihrer Markenzeichen. Dann im Winter 2018 der Schock als ihr die Haare büschelweise ausfallen. Nach einer Ärzte-, Heilpraktiker- und Kosmetikstudio-Odyssee kommt schließlich der Wendepunkt mit der Erkenntnis, dass sie Vieles in ihrem Leben anders machen muss, vor allem zur Ruhe kommen, entschleunigter und bewusster. Ihre persönliche Krise hat die 44-Jährige in ein kreatives Angebot verwandelt, mit dem sie anderen Frauen Mut machen und praktische Hilfe geben will.

Denn etwa 20 Prozent aller Frauen sind von Haarausfall betroffen, mit den Haaren verlieren sie oft Zuversicht, Selbstbewusstsein und einen wichtigen Teil ihrer weiblichen Identität. So ging es auch Marie Amière. Der massive Haarausfall geht nicht nur an die Substanz und das Wohlbefinden, sondern für das Model auch an die Existenz. Zunächst versucht Marie Amière noch, die zunehmend lichten Stellen mit Extensions zu verstecken, für einen Red Carpet-Event bleibt ihr schließlich nichts anderes übrig als eine Perücke zu tragen, die sie vorsorglich in den USA bestellt hat. Mit der ihr eigenen Disziplin geht die tatkräftige Hamburgerin den Ursachen auf den Grund und lässt sich von Kopf bis Fuß durchchecken. Haarausfall sei, wie ihr ein Autoimmun-Spezialist eröffnet, in 80 Prozent der Fälle ein Indiz für eine schwere Krankheit. Einmal mehr ist Marie Amière geschockt, sind doch ihre Mutter und Großmutter beide an Bauchspeicheldrüsenkrebs gestorben.

Foto: Michael de Boer – Hair by Amière

Mit Unterstützung ihrer Freundin Dr. Susanne Steinkraus kann sie in allen möglichen Untersuchungen von Bluttests über Hormone, Tumormarker oder mögliche Allergien einen medizinischen Auslöser ausschließen. Alle Untersuchungen bleiben ohne Befund, zum Glück - aber auch zum Verzweifeln, denn nun kann ihr niemand mehr helfen. Selbst Eigenblutbehandlungen, Infusionen, eine Ernährungsumstellung und Nahrungsergänzungen bringen nicht das ersehnte Haarwachstum zurück. Ohne Perücke wären Job und Privatleben nicht mehr möglich gewesen. Und trotz jahrelanger Erfahrungen im Modebusiness mit Haarteilen und Extensions fand Marie keine Perücke, die zu ihr und ihrem Lifestyle gepasst hätte. „Es ist etwas völlig anderes, im Alltag eine Perücke zu tragen, als bei einem Shooting oder auf dem roten Teppich für einen Abend. Allein die richtige zu finden, die meiner eigenen Haarstruktur und Farbe gleichkam, war extrem schwer. Da habe ich mir gedacht, wenn es schon für mich so schwierig ist, wie muss es für Frauen sein, die mit diesem Thema noch nie Berührungspunkte hatten. So bin ich auf die Idee gekommen, eine kleine feine Wig Collection zu machen."

Hair by Amière

Mit stylischen Perücken ihrer Marke Hair by Amière gibt sie seitdem Betroffenen ein großes Stück Unbeschwertheit zurück und schafft zugleich ein Lifestyle-Produkt für Frauen, die unkompliziert einen anderen Look tragen möchten. Ganz ohne Haare schneiden, tönen oder färben. Die Hairstyles sind modern, lässig und pflegeleicht. Nahezu alle Perücken haben eine durchsichtige und gezupfte Lace Front, die den Haaransatz ganz natürlich aussehen lässt. Bewusst hat sich Marie Amière für synthetisches Haar entschieden, da es leichter zu pflegen ist und immer wieder in den ursprünglichen Style zurückspringt. Die Wigs gibt es vom coolen kurzen Bob über die schulterlange Mähne bis zu wilden Locken in der vollen Farbpalette, durchgesträhnt von Blondtönen über Braun und Rot bis hin zu Schwarz. Und natürlich im neuen Signature-Look von Marie, dem Curly Afro Shag mit goldenen Highlights.

Mit der äußeren Reise ging für Marie Amière ein innerer Prozess einher. Für die zuvor Rastlose sind Aspekte wichtig ge-

„Der Haarausfall war ein Wake-up Call. Mein Körper hat mir ein hartes, unübersehbares Signal gesendet und hat mich dabei trotzdem gesund bleiben lassen."

Marie Amière

worden wie Achtsamkeit, Pausen, auf die innere Stimme hören und Self-Care. Regelmäßig hört sie Meditationen und Hypnosen, führt zudem ein Dankbarkeits-Tagebuch, mit dem sie den Fokus auf alles lenkt, was positiv ist in ihrem Leben, anstatt sich darauf zu konzentrieren, was gerade in herausfordernden Zeiten alles nicht gut läuft. Nur mit diesen bewussten Ruhepolen kann sie auf der anderen Seite voller Tatkraft im Job und für Freunde und Familie da sein. Themen, die viele Frauen kennen im Spagat zwischen Beruf und Familie, zwischen Selbstverwirklichung und dem Glück der anderen. Für sie war es genau der richtige Weg, an dessen Ende ein neues Business und Selbsterkenntnis stehen – und sogar die Haare sind nachgewachsen: „Sie sind glücklicherweise wieder zurückgekommen. Der Haarausfall war ein Wake-up Call. Mein Körper hat mir ein hartes, unübersehbares Signal gesendet und hat mich dabei trotzdem gesund bleiben lassen. Es waren ‚nur' meine Haare. Dafür bin ich ihm sehr dankbar und es geht mir heute besser denn je. Außerdem habe ich gelernt mich mit all meinen Ecken und Kanten anzunehmen, meinen Perfektionismus abgelegt und Frieden mit mir selbst geschlossen." Was sie macht, macht sie konsequent. Als Symbol für ihren Neuanfang hat sie sich die Haare raspelkurz rasiert. Ein starkes Zeichen einer schönen Frau und hoffentlich Inspiration für viele andere, dass Haare wichtig sind, aber nicht entscheidend.

von Marie Weiß

www.hairbyamiere.com

Foto: Michael de Boer – Hair by Amière

So schön kann der Herbst sein

Morgens kalt, mittags warm, drinnen die ersten Heizungslüftchen: Der Herbst kann die Haut ganz schön aus dem Gleichgewicht bringen, vor allem, wenn sie noch gestresst ist vom Sommer. Beautyexpertin Dagmar Lühn stellt neue Produkte für Haut und Haare vor, die regenerieren, schützen und verwöhnen.

Go for Gold!

Die Nacht sei mit dir: Je älter wir werden, desto langsamer erneuern sich unsere Zellen. Leider, ABER: Wir können tricksen! Mit der Olivenöl Intensivcreme Gold für die Nacht von Medipharma Cosmetics schicken wir unsere Haut in einen Beautyschlaf. Dank ihrer reichhaltigen Formulierung mit wertvollen Lipiden, Kaviarextrakt und Q10 regeneriert die Haut, während wir träumen. Morgens ist sie zart, geschmeidig und schön prall, denn der Pflegekomplex unterstützt nicht nur die Collagensynthese der Haut, sondern auch die Zellerneuerung. Gemilderte Falten und ein entspannter rosiger Teint sind Programm!
19,95 €; erhältlich exklusiv in Apotheken; www.medipharma.de

Gesunder Glow-Effekt

Glow im Handumdrehen: Gesunde Haut strahlt und das Superfood Elixier von Botanetics erreicht genau dieses Ziel. Das ölige Serum ist Pflege, Schutz und Primer in einem. Die einzigartige Superfruit-Rohstoffkombination unterstützt natürliche Reparaturmechanismen der Haut, reduziert Falten und Linien, fördert die Feuchtigkeitsbalance und Zellregeneration, wirkt antiseptisch, schützt vor Freien Radikalen, verbessert das Hautbild und schenkt einen wunderbaren Glow, unter anderem dank dem Einsatz von Sanddornfruchtfleisch-Öl, welches einen der höchsten Beta Carotin-Werte besitzt. Für mich ein absolutes Must Have.
79,90 €; www.botanetics.de

Pflege und Regeneration

1 Produkt, viele Effekte: Die Bodylotion von Soji Health verwöhnt nicht nur intensiv selbst trockenste Haut mit Feuchtigkeit, sondern lindert auch Muskelschmerzen, Neurodermitis, trockene Haut, Juckreiz, Wundsein und Entzündungen. Enthalten sind wertvollste Inhaltsstoffe wie Sheabutter, Jojobaöl und das Vollspektrum Hanfsamenöl, das aufgrund seiner vielseitigen Eigenschaften eines DER Highlights in Sachen Pflege ist! Zellen werden revitalisiert und die Haut weich und glatt. Was ich noch so liebe: Der Geruch nach Lavendel und Bergamotte und die nicht fettende Formel.
34,00 €; www.sojihealth.eu

Für strahlende Augen

Knitterfältchen adé: Zugegeben – die Augenpartie ist meine größte Schwachstelle, da ich hier zu einer trockenen Haut neige. Dank der Bio Hyaluron Augencreme von We Care`s mit 15 aktiven Wirkstoffen habe ich aber einen starken Partner gefunden. Aloe Vera besitzt einen sofort kühlenden, abschwellenden und beruhigenden Effekt. Jojobaöl und Linolsäure spenden zudem viel Feuchtigkeit und binden sie direkt, so dass die Feuchtigkeit auch dableibt, wo sie sein soll. Darüber hinaus schützt die Creme dank Antioxidantien vor Freien Radikalen. Besonders gut gefällt mir der Einsatz von Retinol und Hyaluron – beides mit die stärksten Partner bei der Milderung von Fältchen.
34,90 €; www.wecares.de

Intensive Feuchtigkeit

Retter für die Haut: Feuchtigkeit ist A & O einer ausgewogenen Pflegeroutine – und deshalb sollte sie niemals als eigener Step fehlen. Mit dem hydratisierenden Weintraubenwasser-Gel von Caudalie, in dem beispielsweise präbiotisches Bio-Weintraubenwasser™ und Bio-Aloe Vera enthalten sind, schenken Sie Ihrer Haut sozusagen ein natürliches Feuchtigkeitspflaster, das die Hautbarriere stärkt und gereizte Partien beruhigt. Übrigens: Das Gel ist auch für empfindliche Haut geeignet. Ein strahlender praller Teint und eine super durchfeuchtete Haut sind das Ergebnis. Das Plus: Die Verpackung ist zu 100% recycelbar.
24,90 €; www.caudalie.com

Einfach Spitzenhaft

Haarpflege mit bestem Gewissen: WeDo? We love! „weDo" ist eine vegane Haarpflegeserie, die professionelle Performance mit eco-ethical Anforderungen vereint. Reinigung ohne Sulfate, Pflege ohne Silikone, recycelbare Verpackungen, eine minimalistische Rezeptur mit Inhaltsstoffen, die zu 99,97 Prozent natürlichen Ursprungs sind, und ein salonreifes Ergebnis – was möchte man mehr? Genau! Gutes tun. weDo! Für jedes verkaufte Produkt werden 8 Plastikflaschen aus der Umwelt eingesammelt. Meine trockenen naturkrausen Haare lieben die regenerative Pflege.
ab 9,90 €;, www.wedoact.com/de

Do it!

Gemeinsam mit ihrer Mutter teilt Valerie Siegle die Liebe zu geschmackvollen Möbeln und Accessoires. Seit 2016 betreibt sie als Geschmacksexpertin den erfolgreichen Onlineshop Gustavia. Wir fragten die junge Geschäftsfrau, was sie als (Jung)-Unternehmerin ausmacht.

Ich übernehme gerne Verantwortung. Ich zeige mich offen für Rat und Feedback. Ich bin mutig und lasse mich nicht vom Mainstream leiten. Ich denke, dies sind Eigenschaften, die mir als Unternehmerin zugutekommen. Wahrscheinlich wurde mir schon eine Art Unternehmer-Gen mit in die Wiege gelegt.

Wie bist Du eigentlich darauf gekommen, mit Deinem eigenen Unternehmen zu starten?
Die Idee ist aus den von Deska Serviced Apartments – zwei exklusive Boarding-Häuser in Hamburg-Eppendorf – entsprungen, die meine Mutter 2008 eröffnete. Gäste erkundigten sich immer wieder nach den schönen Möbeln und Accessoires. Daher dachte ich mir: Warum nicht einen ganzen Shop mit diesen Entdeckungen füllen? Der Gustavia Onlineshop war geboren, zunächst mit dem Namen Selection Gustavia.

Du hast die Marke Gustavia im Jahr 2016 gegründet. Wenn Du so auf die letzten fünf Jahre zurückblickst: Was waren Meilensteine?
Zunächst gab es nur ein Lager in der Garage, wir – eine Mitarbeiterin und ich – konnten vorhandene Büroräume nutzen. Mit wachsendem Team wurde mehr Arbeits- und Lagerfläche benötigt, so haben wir im Jahr 2018 einen kleinen Laden eröffnet. Er brachte den Vorteil eines Show Rooms mit sich, wenngleich Gustavia immer ein Onlineshop bleiben sollte. 2019 haben wir dann unsere Website zum ersten Mal ge-relauncht, mit Fokus auf Benutzerfreundlichkeit und Shopping-Erlebnis. Mit größerer Bekanntheit und Nachfrage gingen auch höhere Anforderungen an die Logistik einher, dies bedeutete: größere Büroräumlichkeiten in der Hansestadt und dazu ein professionell betriebenes Lager in der Nähe von Hamburg. Leider mussten wir wegen der Corona-Auswirkungen unseren Laden im Jahr 2020 aufgeben, dies fiel mir schon schwer. Umso größer waren die Chancen im Online-Bereich, weshalb wir uns für die Zukunft als „online-pure Player“ ausgerichtet haben. Es gab mit Gustavia Vintage zum ersten Mal eine Line Extension mit kleiner, feiner Auswahl an exklusiven Second-Hand-Schmuckstücken – ein persönliches Faible von mir.
Auch 2021 war spannend: ein eigenes Brand mit Accessoires für die Küche, Gartenhelfern und Schmuck.

Was hast Du über den Aufbau einer Marke gelernt?
Eine Marke aufzubauen und zu pflegen ist ein fortdauernder Prozess, wie eine Beziehung. Bedürfnisse ändern sich, Trends entwickeln sich, man bleibt sich treu und verändert sich doch. Somit ist dieses Thema ein ständiger Begleiter. Und noch etwas: Nur weil wir verstehen, was wir ausdrücken wollen, heißt es nicht, dass es auch unsere Besucher verstehen. Auch hier ist es immer wieder wichtig, zu überprüfen, wie unsere Marke wirkt und bei den Konsumenten ankommt. Worüber wir uns freuen, ist, dass wir eine hohe ‚returning customer rate‘ verzeichnen können.

Du leitest inzwischen ein Team von rund 10 Personen. Das macht bestimmt Spaß, und ist genauso nicht immer einfach, oder? … Wie motivierst Du andere? Und was motiviert Dich?
Besonders wichtig sind mir Wertschätzung und der Teamgedanke. Mein Team ist – neben unseren Produkten – der Grundstein unseres Unternehmens und somit ein wichtiger Teil des Ganzen. Wir treffen auch viele Entscheidungen gemeinsam. Und ich denke, dass wir gut zusammenhalten. Für mich gilt: Eine gute Portion Leidenschaft muss dabei sein. Ich finde es einfach toll, mich in Dinge einzuarbeiten und selbst etwas aufzubauen, etwas Eigenes zu entwickeln. Ich brenne für mein Thema, und diese Begeisterung motiviert mich – und somit auch unser Team. Denn ich bin eine optimistische, zuversichtliche Person und gebe dies sicher auch an mein Umfeld weiter.

Was macht für Dich eine gute Teamführung aus, was liegt Dir da am Herzen?
Ein wesentlicher Aspekt ist die Mitarbeiterkommunikation: Ich befürworte eine offene Feedbackkultur. Sie steht dabei für „Top-down“ und „Bottom-up“. Gerade in Zeiten von Homeoffice gewinnt das Thema Kommunikation nochmals an Bedeutung. Es ist umso nötiger, Gedanken auszutauschen, Erwartungen zu formulieren und alle an Entwicklungen, Erfolgen und Herausforderungen teilhaben zu lassen. So haben wir wöchentlich einen Team-Call, der auch eine Runde „Coffee talk“ beinhaltet. Denn neben allen beruflichen Angelegenheiten berichtet jede/r auch private Erlebnisse oder Gedanken und Empfindungen, die für sie/ihn gerade wichtig sind. Wir haben sogar schon ganze Wohnzimmerbegehungen gemacht (lacht).

Was würdest Du anderen jungen UnternehmerInnen empfehlen, welche Ratschläge würdest Du ihnen geben?
- Beschäftige Dich von Anfang an intensiv mit dem Thema Finanzen und Controlling. Diese Dimension hatte ich am Anfang etwas unterschätzt.
- Augen auf bei der personellen Besetzung. Welche Positionen werden benötigt? Wer verfügt über entsprechende Fachkompetenz? Nicht am falschen Ende sparen.
- Generell würde ich den meisten Leuten aber „einfach“ raten: Do it! Sonst setzt jemand anderes deine Idee um.

„Do it! Sonst setzt jemand anderes deine Idee um."

Nun haben wir seit mehr als anderthalb Jahren Ausnahmezustand durch Corona. Wie hat sich der Online-Handel seitdem verändert?

Ganz klar: Die Pandemie bzw. die Shutdowns haben den Online-Handel ungemein beflügelt. Die Bestelleingänge haben sich vervielfacht – so auch bei uns. Hoch im Kurs standen Picknickdecken und -körbe. Die Kunden haben sich, ganz klar deutlich, mit Haus & Garten beschäftigt. Davon konnten wir mit unserem Sortiment profitieren. Besonders stark ist letztes Jahr die Zielgruppe 60+ im Onlinehandel gewachsen. Interessanter Weise sind die Retouren-Quoten nicht im gleichen Zuge mitgestiegen – hier haben wir analysiert, dass die Kunden bewusster „als vorher" shoppen. Sicherlich ein guter Trend. Und auch „Made in Europe" wird immer wichtiger bei den Kaufentscheidungen!

Wenn Ihr Eure Käuferschaft analysiert, meinst Du, dass Männer anders als Frauen shoppen?

Davon gehe ich aus – in unserem Onlineshop kaufen allerdings vorwiegend Frauen ein. Aus der Kaufpsychologie (bei allem Trendgespür bin ich Betriebswirtin) weiß man, dass Männer weniger impulsiv einkaufen und bedarfsgetriebener herangehen – sie achten mehr auf Hardfacts. Frauen hingegen möchten sich mehr mit Bildern und Geschichten abholen lassen – da der Großteil unseres Teams weiblich ist, wird man diese Ansprache auch in unserem Shop finden.

Das Interview führte Martina Reckermann ■

www.gustavia-shop.de

Valerie Siegle, Geschäftsführerin des Onlineshops Gustavia

Foto: Gustavia Shop / Martina van Kann

Foto: Stefan-Zeitz.de

Hamid Djadda

Ein Mann mit Visionen

In Hamburg aufgewachsen, zog es Hamid Djadda in viele Teile der Erde, wo er mehrere Firmen gründete, manchmal auch Schiffbruch erlitt, aber letztendlich Erfolg hatte. Obwohl er nicht mehr in der Hansestadt lebt, hat er dennoch eine starke Bindung an seine Heimatstadt und viele Freunde. Zwei davon haben ihm bei der Sanierung der AVUS Tribüne in Berlin, seiner jetzigen Wahlheimat, unterstützt.

Es war wie so oft ein Zufall, dass der Familienvater auf das verfallene Bauwerk in der Hauptstadt aufmerksam wurde. Ein heikles Objekt, von dem viele potenzielle Investoren Abstand genommen hatten. Wer kauft schon ein Gebäude, was seit 1999 verrottet, unter Denkmalschutz steht und nie wieder von Publikum bevölkert werden kann? Die Antwort lautet Hamid Djadda, der einen „lost place“ retten wollte. Er besprach sich mit seinen guten Freunden aus Hamburg: Christoph Janiesch und Hadi Teherani – beides international bekannte und erfolgreiche Architekten und Bauherrn. „Daraus kann man etwas machen, die Investition lohnt sich“, sagten die beiden zu mir. Gesagt, getan, 2018 wurde Hamid Djadda für 600.000 Euro der stolze Besitzer der 240 Meter langen und fünf Meter breiten Tribüne. Seitdem wird gebaut. „Um den Raum unter den Sitzreihen nutzen zu können, konstruierte Janiesch einen Aufbau, setzte schallisolierte Fenster zur Autobahn und zum Messedamm ein, um Büroräume zu schaffen“, erklärt der Investor. Pünktlich zum 100. Jubiläum der Traditionsrennstrecke wollte Djadda fertig werden – und hat es auch geschafft. „Wir sind nicht nur zum zugesagten Termin fertig, sondern haben auch die veranschlagten 9 Mio. nicht überschritten“, freut sich Djadda. Einen Mieter gibt es auch schon, der Mitte Oktober einzieht. Das Schmuckstück ist die gläserne Kanzel, die als 400 Quadratmeter großer Eventraum mit Bar genutzt werden soll. Der Clou sind die Fenster, die mit einer besonderen Glasschicht versehen sind, die sich den Lichtverhältnissen anpasst, so dass man zwar raus, aber nicht reinschauen kann und Autofahrer dadurch nicht abgelenkt werden. Auch die ehemaligen Sitzplätze auf der Tribüne sind stilecht in dem original silbergrauen Farbton von 1937 gestrichen worden.

Neben diesem aktuellen Projekt engagiert sich der Geschäftsmann auch für die Wohnungsbaupolitik und setzt sich mit seinem Verein „Erste Sahne e. V.“ gegen zu hohe Mieten ein. Er hat sogar schon Immobilien gekauft, um den langjährigen Mietern den Rauswurf durch Spekulanten zu ersparen. Seine Verbundenheit zu seiner Wahlheimat ließ ihn auch die OHDE-Stiftung gründen, um ein Schulprojekt in Neukölln zur Sprachentwicklung zu fördern. Vom Verkauf seiner „Rixdorfer Glückswürfel“ aus seiner gleichnamigen Marzipan Manufaktur in Neukölln, wird mit einem Teil des Gewinns die Kepler-Schule unterstützt. In Zukunft möchte sich der in Persien geborene Geschäftsmann vermehrt um seine erlesenen Cru Classé Marzipan Pralinen kümmern und demnächst neue Kreationen auf den Markt bringen. Seine OHDE Pralinen kann man übrigens auch am Hamburger Flughafen käuflich erwerben.

Und irgendwann möchte sich Hamid Djadda der Rettung eines weiteren verlassenen Bauwerks annehmen. Welches, wollte er noch nicht verraten.

von Martina Reckermann ■

www.ohde.berlin

Mehr als nur Kochboxen

Längst ist wissenschaftlich erwiesen, dass gesunde Ernährung auch Medizin sein kann. Gerade bei bekannten Volkskrankheiten wie Diabetes, Gicht oder Bluthochdruck ist eine gesunde und ausgewogene Ernährung wichtig. An diesem Punkt setzen die „Treat it" Kochboxen von Niklas Schill und Jan Witt an. Durch individuelle zusammengestellte Mahlzeiten wird versucht der Krankheit den Kampf anzusagen. Statt der Griff zur Tablette kann schon eine professionelle Ernährungsumstellung eine echte gesundheitliche Besserung bringen, die sogar im Blutbild sichtbar ist.

Die Besonderheiten der Kochboxen sind einfach erklärt. Sie werden in enger Abstimmung mit Ärzten und Ernährungsexperten entwickelt und auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden angepasst. Für den guten Geschmack sorgen ausgewählte Köche. Zudem achtet das Hamburger Unternehmen seit Anbeginn auf die regionale Herkunft aller Bestandteile, sowohl bei den Lebensmitteln als auch bei den Getränken. Die meisten Produkte sind größtenteils Bio- bzw. sogar Demeter-Qualität ausgezeichnet und werden von Hand in Hamburg auf der Veddel verpackt. Das sorgt für Frische, die man schmeckt.

Ganzheitliche Gesundheit liegt beiden Gründern am Herzen

Die beiden Norddeutschen Gründer aus Heide, in Schleswig-Holstein, wollen das heimische Essen einfach besser, gesünder und unkomplizierter gestalten. So verwundert es nicht, dass schon die Lebensläufe die Leidenschaft für hochwertiges Essen und ausgewogene Ernährung widerspiegeln. Niklas Schill und Jan Witt beschäftigen sich seit Jahren leidenschaftlich gern mit Ernährung und einem gesunden Lifestyle. Niklas Schill hat seine Expertise unter anderem durch berufliche Erfahrungen in der Spitzengastronomie erweitert. Die Erfahrungen kommen dem Unternehmen, ebenso zugute, wie die zwei Studiengänge von Jan Witt in Agrarwissenschaften und Ökotrophologie. Ergänzend zu den Kochboxen hat das Hamburger Unternehmen weitere Köstlichkeiten im Angebot. Das Produktportfolio des eigenen Online-Shops umfasst zum Beispiel hausgemachte Suppen, Bio-Müslis und Backmischungen oder typisch nordisch Hamburger Kartoffelgulasch.

Als zusätzlichen Service bieten die zwei Gründer individuelle Ernährungsberatungen an. „Obwohl gesundes und bewusstes Essen zum Glück immer mehr in den Fokus rückt, gibt es doch spürbare Unsicherheiten wie man sich alltäglich ausgewogenen ernährt. Hier möchten wir bestmöglich unkomplizierte Unterstützung anbieten. Der Alltag ist oft stressig genug", erklären die beiden Gründer. Und ergänzen: „Die Ansprüche an Ernährung sind zudem individuell und richten sich z.B. auch nach Lebensumständen, Krankheiten oder sportlichen Aktivitäten."

Die beiden Treat it Gründer Niklas Schill und Jan Witt

Die Kochboxen enthalten individuell zusammenstellbare Frühstücke, Mittag- sowie Abendessen für jeden Tag der Woche. Sogar die passenden Gewürze, Rezeptideen und begleitende Getränke werden unkompliziert an die Wunschadresse geliefert. In Hamburg wird persönlich ausgeliefert und deutschlandweit per Express versendet, damit auch die Kühlkette eingehalten wird. Zudem arbeitet das Unternehmen in Hamburg mit Pfand-Holzkisten, die aus dem Alten Land stammen. Seit neustem bieten die beiden Gründer auch gesundes Catering für Events an.

von Martina Reckermann

www.treatit.de

Fotos: treatit.de

Richtig guter Kaffee auf der Autobahn

Die Hamburger Komplettdienstleister Coffema für innovative Kaffeemaschinen-Technologie und Experten für ganzheitlichen Service und das bayerische Start-up iovent kooperieren mit dem bundesweit agierenden Raststätten-Unternehmen Tank & Rast. Das Ziel der Zusammenarbeit ist klar formuliert: Reisende und Pendler auf oder an der Autobahn unkompliziert und zuverlässig mit frischen Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität zu versorgen. Dafür haben die Partner die innovative „iovent coffeebarONE“ entwickelt: 400 davon sind jetzt auf 300 Tank- und Rastshops zu finden.
www.coffema.de

Foto: Coffema

Dirk Heisel, Leiter Account Management Rhenus High Tech, und Patrick Servadio, Nationaler Key Account Manager Coffema, an der „iovent coffeebarONE“

Business-News

Top Event der Schmuck-branche

Es wird die im wahrsten Sinne des Wortes hochkarätigste Veranstaltung des Jahres: Vom 3. bis zum 5. Oktober präsentieren in Hamburg zahlreiche internationale Schmuck- und Uhrenmarken sowie führende Anbieter von Edelsteinen ihre Neuheiten und schönsten Stücke in Hamburg. Das Top-Event für Juweliere heißt THE SHOW und findet im Schuppen 52 statt. Erwartet wird das Who’s who der Manufakturszene. U. a. werden Tamara Comolli und Schreiner Fine Jewellery vertreten sein. Vier Uhrenmarken haben Weltpremieren angekündigt.
www.the-show.online

Foto: Volker Renner

Hamburg hat ein neues Schmuckstück

Mit seinem Luxuslabel VAMENIA schuf Wahlhamburger Tamasi Usojan Kollektionen edelster Lederaccessoires für Männer aus feinstem Kalbsleder: Aktentaschen, Rücksäcke, Geldbörsen oder Gürtel in Giftgrün, Petrol oder Grau. Jetzt wurde der erste Store am Gänsemarkt 19 eröffnet. „Wir haben uns bewusst für diesen Standort entschieden, da wir glauben, dass die Hamburger Innenstadt – kein totes Pflaster ist. Zudem möchten unsere Kunden, die Kollektion erleben!“, sagt Tamasi Usojan.
www.vamenia.de

Foto: VAMENIA

Gründer und Desingerin Tamasi Usojan

Erste Adresse beim Goldhandel

In der Degussa Niederlassung Hamburg am Ballindamm 5 können die Kunden den gesamten Prüfprozess Ihrer Gold- und Silberstücke begleiten. In jedem Fall sind bei der Degussa geschulte Goldexperten bei der Ermittlung des Wertes vor Ort, die bei allen Fragen kompetent zur Verfügung stehen. Um den exakten Edelmetallgehalt der Stücke zu erfassen, setzt das Goldhandelshaus auf die modernsten Prüfgeräte und -verfahren. Und wer seine Wertsachen nicht veräußern möchte, sondern nach einer sicheren Verwahrung sucht, kann hier bei Bedarf auch seine Wertsachen sicher in einem anmietbaren Schließfach einlagern.
www.degussa.de

Foto: Degussa Goldhandel GmbH/Niederlassung Hamburg

Thomas Günther (Leiter der Degussa Niederlassung Hamburg)

Foto: Handwerkskammer Hamburg

v. l. n. r.: Schulsenator Ties Rabe, Marlos-Victor Wambach, Matti Buschmann, Annes Kamm Babillie, Malena Prieß, René Piekarski und Handwerkskammerpräsident Hjalmar Stemmann (nicht auf dem Foto: Lea Balkenhol)

Hamburger Bundessieger*innen geehrt

Sechs Hamburger*innen erklommen 2020 als beste Auszubildende in Ihrem Gewerk das Siegertreppchen im Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks. Mitte August 2021 konnte ihre Würdigung endlich im kleinen Kreis nachgeholt werden. Im großen Saal der Handwerkskammer appellierte Kammerpräsident Hjalmar Stemmann an die talentierten Handwerker, ihr Wissen und Können nun selbst als Ausbilder an Auszubildende nächster Jahrgänge weiterzugeben und junge Menschen für eine Lehre im Handwerk zu begeistern.
www.hwk-hamburg.de

Kinderschuhe mit einem guten Gefühl!

Foto: Nora Meyer

In Winterhude hat der entzückende kleine Kinderschuhladen Lotta & Emil eröffnet. Das Konzept ist es, Kinderschuhe mit einer außergewöhnlichen Kombination aus Qualität, Fairness und Wert zu verkaufen. Die Idee dazu kam den Gründern, als sie sich fragten, was die Schuhe so teuer machen würde. Die Antwort war klar: „Der Verkauf im Geschäft und die Lizenzkosten für die Marke verursachen ca. 2/3 des Preises. Der Schuh selbst kostet nur einen Bruchteil – so Nora und Lars Meyer. Mit der Erkenntnis hätten sie im Jahr 2018 angefangen Lotta&Emil aufzubauen. Eine Schuhmarke, die direkt mit Lieferanten aus Europa arbeitet und so Schuhe ohne Zwischenhändler größtenteils online vertreibt und das mit einer einfachen, durchdachten Organisation. Nach drei Jahren Online-Handel und zwei Pop-Up Stores in Hamburg ist Lotta & Emil nun dauerhaft in Hamburg in der Hudtwalckerstraße 22. Warum Hamburg? „Die Hansestadt ist unsere alte Wahlheimat“, erklärt Nora Meyer. „Außerdem passt unsere Philosophie: Hochwertig, nachhaltig, ein wenig anders und sehr direkt. Das passt einfach in die schönste Stadt der Welt.“
www.lottaundemil.de

von Tina Feix ■

Das Herzstück des Hauses

Der zentrale Raum, der Mittelpunkt, die Anlaufstelle und der Treffpunkt für das gemeinsame Kochen, auf Partys, für die Familie – ist die Küche. Aktuell fungiert sie sogar nicht selten als Homeoffice. Dieser Raum hat so viele Facetten wie die Charaktere, die sie benutzen. Deshalb ist es umso wichtiger, dass man sich darin wohlfühlt.

In der Küche verbringen wir mehr Zeit als in jedem anderen Raum des Hauses, kein Wunder also, dass die passende Gestaltung der Koch-Oase eine wichtige Rolle spielt. Ob Landhausstil oder modernes Design, erlaubt ist, was gefällt. Auch bei der Farbgestaltung sind die Möglichkeiten nahezu unbegrenzt. Wer eine unifarbene Küche und helle Wände hat, kann zum Beispiel mit einem bunten Regal für Farbtupfer sorgen. Wie wäre es mit einem strahlenden Blau, sonnigem Gelb oder feurigem Rot? Man kann aber auch bunte Fronten wie Schubladen oder Schränke verwenden. Möglich sind auch Nischenrückwände, Arbeitsflächen und Böden, die farblich hervorgehoben werden. Wichtig ist, dass die gewählten Töne aufeinander abgestimmt sind. Als Faustregel gilt: Dunkle Anstriche verkleinern und hellere vergrößern Räume. Doch wie man sich auch entscheidet, ob man lieber mit einer farbigen Küchenfront ein klares Statement setzen oder mit Farbimpulsen arbeiten möchte – um die richtige Küche für die eigenen Ansprüche und die vorhandenen Räumlichkeiten zu finden, empfiehlt sich eine Beratung durch Fachleute. Ein Ansprechpartner ist beispielsweise SieMatic. Hier sind farbige Küchen das Trendthema des Jahres. „Farben können uns kreativ beflügeln, uns zur Ruhe kommen lassen oder unseren persönlichen Lifestyle un-

Foto: epr/KüchenTreff Einkauf & Marketinggesellschaft

Foto epr/Portas:

terstreichen. SieMatic Küchen bieten mit 1.950 Sonderfarben für jeden ein ganz individueller Look und nahezu unbegrenzte Gestaltungsmöglichkeiten“, heißt es aus dem Hause SieMatic.

Mit Farben das Besondere kreieren

Helle freundliche Farben und Glas sorgen für ein luftiges Raumgefühl. Klare Linien und dunkle Töne betonen Klarheit. Soll es ein sanfter Farbimpuls oder eine farbige Küche mit Charakter sein? Trendig, modern oder zeitlos schön? Dunkel oder hell? Das Kombinationstalent Grau steht jeder Küche gut. Hier hat man nur die Qual der Wahl zwischen Anthrazit, Schiefergrau und Betonoptiken. Der echte Allrounder ist ein wahres Kombinationstalent und harmoniert mit allen anderen Farben und Materialien – wissen die Experten von KüchenTreff. So macht die Nuance den Unterschied zwischen einem dezent-modernen oder trendig-kräftigen Ambiente. Ein dezentes Hellgrau verleiht der Küche eine freundliche Atmosphäre. Eine grafitschwarze Küchenfront lässt sich prima mit einem hellen Naturholz zu einem modernen Ambiente kombinieren. Wem Zementgrau zu hell und Grafitschwarz zu dunkel ist, für den ist eine Küche in Schiefergrau das Richtige: klassisch, zeitlos modern und elegant. In den Ausstellungen der verschiedenen Küchenanbietern kann man sich die trendigen oder zeitlos-klassischen Kombinationsmöglichkeiten live und in Farbe anschauen und dann entscheiden, welcher Küchentraum wahr werden soll.

von Tina Feix

www.easy-pr.de
www.siematic.com
www.amk.de
www.kuechentreff.de.

Foto: Vogelsaenger

Klassik trifft Meeresstrand

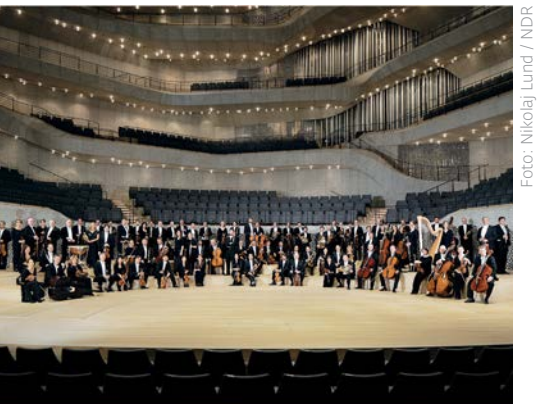


Foto: Nikolaj Lund / NDR

Elbphilharmonie Orchester unter der Leitung von Alan Gilbert

Das 28. Usedomer Musikfestival lädt vom 19. September bis zum 09. Oktober 2021 mit über 30 Konzerten zum geografischen Mittelpunkt Europas, nach Litauen ein. Das dreiwöchige Fest litauisch-deutscher Verbundenheit setzt auf der Zwei-Länder-Insel Usedom die musikalische Vielfalt des baltischen Landes – von den Meistern der litauischen Musik bis zum jungen Litauen, von Jazz bis Klassik – in Szene. Der litauische Cellist David Geringas repräsentiert sein Heimatland als Artist in Residence mit sieben Konzerten.
www.usedomer-musikfestival.de

„Weihnachtliches Welterbe Wismar"

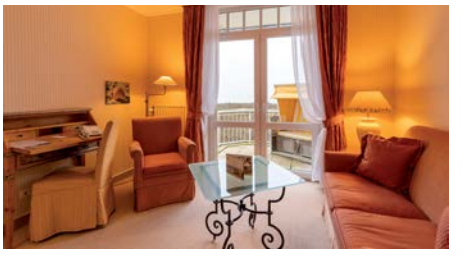
Unter dieser Marke finden in der Adventszeit kleine Kunstmärkte und weitere Veranstaltungen in der Hansestadt statt. Am 11.11. wird die Eisbahn am Alten Hafen eröffnet. Pirouetten drehen ist dann bis zum 20.02. möglich. Außerdem gibt es einen Indoor Weihnachtsmarkt in der Markthalle (22.11.–06.01), den Steern Wiehnacht, Nikolai-Viertel/ Nikolai-Kirche (26.11.), den Wintermarkt am Alten Hafen (06.12.–06.01.), KUNSTMARKT in St. Georgen (10.–12.12.), am 12.12. die Seemannsweihnacht und am 17.12. um 17 Uhr die Wismar-Konzerte des NDR in St. Georgen.
www.wismar-tourist.de

Reise-News

Eine steife Brise

Anzeige

Die Gelassenheit hält nach den turbulenten Monaten jetzt langsam auf Sylt wieder Einzug. Genau jetzt ist die richtige Zeit, um einen Besuch im charmanten Strandhotel Sylt einzuplanen.



Direkter Blick auf die Nordseewellen, die auf den Strand vor Westerland branden, die kreisenden Möwen, den endlos blauen Himmel und auf die goldenen Sonnenstrahlen, die auf dem Wasser glitzern – diese First-Class-Aussicht hat man vom Balkon des Hotels aus. Stilecht sitzt man dazu in einem Strandkorb und hat ein Fischbrötchen in der Hand. Klingt entspannt – ist es auch! Nur ein paar Schritte von den Dünen und der Promenade oder zur quirligen Fußgängerzone Friedrichstraße entfernt, ist man im Strandhotel Sylt mittendrin und doch für sich. Die gemütlichen Zimmer laden zum Entspannen und Wohlfühlen sein, der Spa lockt mit wohltuenden Anwendungen und beim leckeren Frühstücksbüffet bleiben keine Wünsche offen. Die Kalorien kann man sich entweder beim Spaziergang am Brandungssaum mit einer frischen Brise im Gesicht wieder „abtrainieren" oder beim Power-Shoppen „verlieren", denn auch das ist kräftezehrend. Kostenlos und fast ohne Anstrengung kann man die wunderbare Natur Sylts bei einem Ausflug über die Insel erleben, entweder mit dem Bus z. B. nach List, Hörnum und Keitum, mit dem Fahrrad oder mit dem Auto, das in der hoteleigenen Garage wartet.

Das Strandhotel Sylt
Margarethenstraße 9, 25980 Sylt/ Westerland
Tel.: +49 (0)4651 838 0, Fax.: +49 (0)4651 838 454
E-Mail: info@sylt-strandhotel.de, www.sylt-strandhotel.de

Kühlungsborn kocht wieder

Die Kühlungsborner Gourmet-Tage finden in diesem Jahr in einer etwas kleineren Version statt. Vom 16. Oktober bis zum 04. Dezember gibt es verschiedene Themenabende, Workshops und Genießer-Menüs.
Weitere Infos unter www.gourmettage.com

Ein solewaldRAUM zum Entspannen

Foto: WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer

Im WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa in der Hohwachter Bucht begeistert ein neuer SPA die Gäste. Auf der Anhöhe am Waldrand bietet der solewaldRAUM ein ganzheitliches SPA-Erlebnis. Dabei spielt die einzigartige Lage eine wichtige Rolle, denn hier verbindet sich die kraftspendende Wirkung der frischen Meeresbrise mit der duftenden Waldluft und lässt Raum zum Auftanken und Durchatmen.
www.weissenhaus.de

Bist du noch ein Angsthase – oder schon groß?

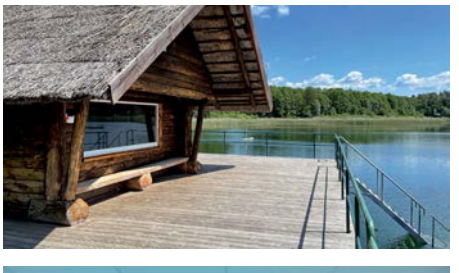
Mit einem Kürbismarkt und kulinarischen Angeboten rund um das Herbstgemüse haben Karls Erlebnis-Dörfer die goldene Jahreszeit eingeläutet. Bis zum 1. November kann man mehrere Tausend Kürbisse bestaunen oder sich in der Angsthasen-Scheune und bei den Grusel-Nächten mit Lichtershows so richtig fürchten.
www.karls.de

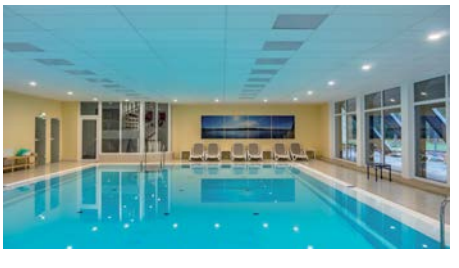
Foto: Karls Erlebnis-Dorf

von Tina Feix

Anzeige

Goldener Herbst





Bunte Blätter, die ersten Sonnenstrahlen, die sich im See spiegeln, der würzige Geruch des Waldes, der dieses besondere Fleckchen von der Außenwelt abschirmt und eine herrliche Ruhe – so beginnt ein typischer Tag im Hotel Döllnsee-Schorfheide.

Seine Sorgen, Ängste und den Alltagsstress gibt man beim Einchecken an der Rezeption ab und begibt sich in die Hände von Hoteldirektor Christopher Haan und seinem Team, die nicht nur dem Gast jeden Wunsch erfüllen, sondern auch ein Gefühl von „Nachhausekommen“ vermitteln möchten. In diesem 4-Sterne-Hotel wird Gastfreundschaft, eine große Verbundenheit mit der Region und ihren Produkten sowie Nachhaltigkeit gelebt. Die Gäste werden im renovierten Restaurant mit regionalen Spezialitäten verwöhnt, die gesamte Energieversorgung erfolgt über Erdgas und das Haus ist energieeffizient für die Zukunft gerüstet. Die meisten Zimmer sind renoviert und zur Begeisterung aller Gäste erstrahlt die See-Sauna im neuen Glanz mit einem Panoramafenster, dass einen fantastischen Blick über den See bietet. Wer möchte, kann sich nach dem Schwitzen im Pool abkühlen oder sich eine entspannende Massage gönnen. Anschließend dann noch ein „Waldbad“ mit Meditationscoach Martin Fletcher – ein sehr beliebtes Hotelangebot – und man hat nicht nur eine Reise ins Hotel Döllnsee-Schorfheide unternommen, sondern auch zu sich selbst.

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

Die Sonne taucht Deutschlands sonnenreichste Insel Usedom in ein faszinierendes Herbstlicht

Foto: motivthueringen8 – stock.adobe.com

Zwischen Manufakturen und Genuss

Leere Strände, frische Meeresluft und garantiert ein Platz im Lieblingsrestaurant: Urlaub an der mecklenburgischen Ostseeküste lohnt sich gerade jetzt in der Nachsaison. Neben erholsamen Strandspaziergängen lassen sich die Sehenswürdigkeiten der Region und z. B. kleine Manufakturen entdecken.

Wer einmal erleben möchte, wie hochwertige Möbel, Accessoires und Schmuck von Designern hergestellt werden, der wird in der stolzen Hansestadt Wismar garantiert fündig: Direkt am Schiffbauerdamm vor dem alten Holzhafen zwischen Wismarbucht und Altstadt liegt die gläserne Möbelmanufaktur von Torsten und Kristina Goertz. Kunden können den Handwerkern über die Schulter schauen, Produkte kaufen oder eigene Möbelentwürfe anfertigen lassen. „Fishing for compliments“ steht nicht ohne Grund am Eingang der Schauwerkstatt von Ramona Stelzer in der Krämerstraße: Die Goldschmiedin und Diplom-Designerin verkauften neben ihrem Schmuck aus Fischleder auch Taschen, Gürtel und Portemonnaies. Ihre Spezialität: Produkte aus Rochenhaut, nach uralter Tradition gegerbt und verarbeitet. Und wer noch kein Messerunikat sein Eigen nennt, dem sei ein Besuch bei Michael Schimmel empfohlen. In seiner urigen Fachwerkschmiede gegenüber dem Schloss Kalkhorst fertigt er Einzelstücke nach eigenem Design oder auf Bestellung in Handarbeit an. Der Metallgestalter kreiert auch Schmuck, Gartenskulpturen und Leuchten.
Mehr Manufakturen findet man unter
www.ostseeferien.de/manufaktour

Genuss für die Seele

Selbst Durst kann man in Wismar kulturvoll löschen, denn Bierbrauen hat hier Tradition und gehörte einst zum Haupterwerbszweig der Hansestadt. Das Brauhaus am Lohberg ist die letzte verbliebene Gasthausbrauerei. Probiertipp: die Wismarer Mumme – gebraut nach einem Original-Rezept aus der Hansezeit. Wer regionales Obst in konservierter Form lieber mag, sollte etwas Zeit in der Manufaktur in Damshagen einplanen: Johann Volk und sein Team arbeiten mit lokalen Bauern zusammen

Foto: MV Foto eV. / Angelika Lindenbeck

Ramona Stelzer stellt Schmuck, Taschen, Gürtel und Portemonnaies aus Fischleder her

und veredeln alte Obstsorten zu köstlichen Säften, Bränden, Likören und Cider. Typisch für die Ostseeregion ist natürlich der Sanddorn. Familie Pagels betreibt eine eigene Plantage mit etwa 2.000 Sträuchern. Hier wird alles selbst geerntet und zu Saft, Sirup und Marmeladen, aber auch Punsch und Brotaufstrichen verarbeitet: Probiertipp: Fruchtaufstriche Sanddorn-Marzipan und Sanddorn mit Apfel-Zimt.
www.brauhaus-wismar.de
www.wismar.de

Zeit für echte Kunst

Wann, wenn nicht im Herbst ist die beste Zeit und Muße für Kunst inmitten der stolzen Bäderarchitektur entlang der Ostseeküste. Wetterunabhängig bietet dies seit 1992 die Kunsthalle Kühlungsborn, mit jährlich zwischen fünf und sieben Ausstellungen. Die gezeigten Original-Werke von Chagall, Dali, Picasso, Matisse, Klee, Kandinsky, viele Kammer- und Jazzkonzerte sowie das Internationale Gitarrenfestival sorgen jedes Jahr für offene Augen und Ohren.
Das aktuelle Programm gibt es unter
www.kunsthalle-kuehlungsborn.de

Natürliche Schönheit

Wem Usedom im Sommer zu voll ist, dem sei der Herbst ans Herz gelegt. Immer wieder einen Besuch wert sind die drei Kaiserbäder, die mit einer wunderschönen Promenade verbunden sind, die man unbedingt einmal entlanglaufen sollte. Links das Meer, rechts die Bäderarchitekturvillen und über den Köpfen die Laubbäume, die im Herbst ganz golden schimmern. Von Ahlbeck geht es über Heringsdorf nach Bansin. Die „kleine Schwester" ist nicht ganz so mondän wie die beiden anderen Bäder, bezaubert aber gerade durch ihre raue und natürliche Schönheit. Empfehlenswert ist eine Radtour durch den Bansiner Wald oder an Schloonsee, Gothensee und Krebssee vorbei. Ein Muss ist natürlich ein Spaziergang am Strand durch den weißen feinen Sand zur und über die 285 Meter lange Seebrücke oder weiter bis zur Steilküste – ein grandioses Erlebnis.
www.usedom.de/bansin

von Martina Reckermann ■

Meeresrauschen und purer Genuss

Anzeige

Ostseehotel Villen im Park Usedom ★★★★

Gemeinsam mit der besten Freundin, Mama oder Tochter, ein Junggesellinnenabschied oder mit Vereins-Kameradinnen – das Arrangement „Mädels on Tour" ist wie gemacht für zauberhafte Erinnerungen mit dem oder den Lieblingsmenschen.

Nur 10 Gehminuten vom Strand und der längsten Promenade Europas entfernt, verbringen Sie 3 Tage im Ostseehotel – Villen im Park im Seebad Bansin. Im großzügigen ANCONIA SPA lässt es sich nach Herzenslust entspannen. Auf über 1.000 qm finden Sie hier einen Innen- und ganzjährig beheizten Außenpool mit Blockhaussauna im Park, eine abwechslungsreiche Saunalandschaft mit Bio-, Finnischer – und Kräutersauna, Eisbrunnen sowie ein Kneippbecken. In 12 individuell eingerichteten Anwendungsräumen genießen Sie ein vielfältiges Wellnessangebot wie klassische und exotische Massagen, Bäder sowie Kosmetik- und Beautyanwendungen. Am Abend werden Sie kulinarisch im mediterranen Restaurant GIGOLO mit der feinen Küche des Mittelmeerraumes z. B. mit einem Pasta Menü verwöhnt. Ein perfekter Urlaubstag lässt sich am besten in der beliebten BAR59 ausklingen. Wann erleben Sie Ihre Wellnessauszeit in den „Villen im Park"?

Mädels on Tour in Bansin

- 2 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie
- tägliches Vital-Frühstück vom Buffet
- 1x Drei-Gang-Pasta Menü im Restaurant GIGOLO
- 1x Cocktailtrilogie in der Tanz- und Cocktailbar BAR59
- 30 € Gutschein für Wellnessanwendungen im Anconia SPA
- Schmökerzeitung, Prosecco, Pralinen und Obst auf dem Zimmer

ab 169 € pro Person im Doppel- oder Einzelzimmer

Ostseehotel Villen im Park
Seestraße 59, 17429 Seebad Bansin, Tel.: 038378 / 47 000
E-Mail: reservierung@vip-usedom.de, www.vip-usedom.de

Unter dem Begriff Strelasundquerung werden die Brückenverbindungen zwischen der Hansestadt Stralsund und der Insel Rügen bezeichnet. Stralsund wird in diesem Zusammenhang auch als „Tor zur Insel Rügen" bezeichnet

Foto: TMV / Legrand

Stralsund – das Tor zur Insel Rügen

Sie gilt als die Königin der Hanse und ist immer einen Besuch wert: Die altehrwürdige Hansestadt Stralsund, die im Jahr 1234 gegründet wurde, befindet sich genau dort, wo Rügen durch den Rügendamm und die Rügenbrücke über den zwei Kilometer breiten Strelasund mit dem Festland verbunden ist.

Leuchtend rot – das ist die Farbe, die sich sofort in die Erinnerung einbrennt: Wer zum ersten Mal zu Besuch ist, kann sich gar nicht sattsehen an den farbenfrohen geschwungenen Fassaden der Altstadt Stralsunds. Kein Wunder, dass die UNESCO diese historische Altstadt mit ihren 2002 und Backsteinfassaden zum Welterbe erhob. Am Alten Markt war das Zentrum der einst mächtigen Hansestadt, die immer in Konkurrenz zu Lübeck stand. Die heutige Altstadt ist fast vollständig von Wasser umgeben und entstand vom Ende des 13. bis zum Ende des 14. Jahrhunderts.

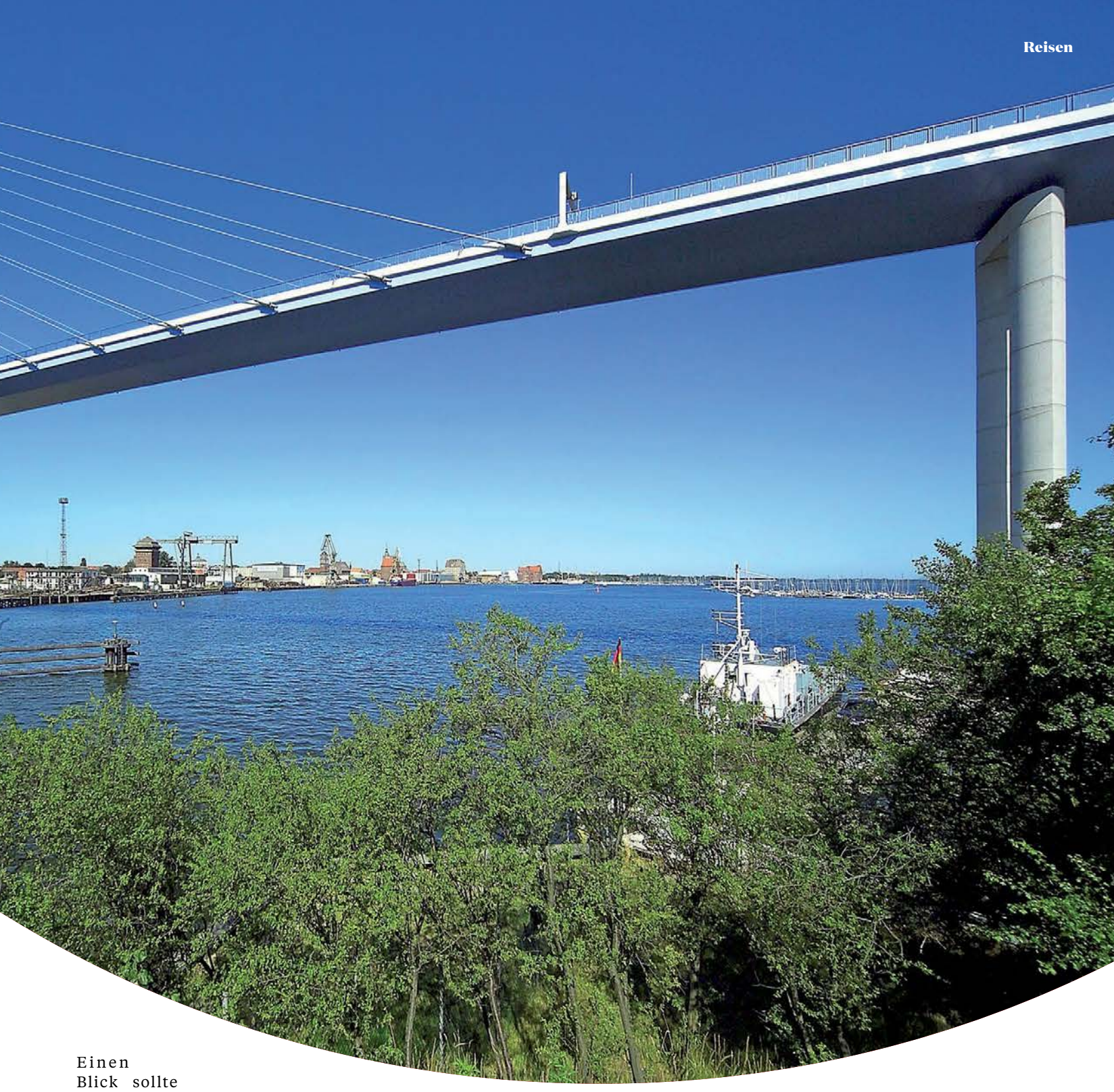
Von ihrem damaligen Reichtum zeugen unter anderem das Rathaus und die Nikolaikirche. Das Rathaus mit seiner gotischen Schaufassade zeigt, wie eng der Handel und das Regieren am Strelasund beieinanderlagen – es durften nämlich nur Kaufleute Mitglied im Stadtrat werden. Andererseits wurde das 1240 erbaute Rathaus lange als „Kophus", als Kaufhaus, genutzt. An die 40 Händler hatten ihren Platz im Hof und in den Gängen des vierflügeligen Gebäudes.

Vor den Handelsreisen beteten die bis zu 350 Kaufleute Stralsunds neben dem Rathaus in der Nikolaikirche zum Schutzpatron der Seefahrer, Nikolaus von Myra. Einen Eindruck von ihren verschiedenen Reisen erhält man durch die aus Eichenholz geschnitzten vier Relieftafeln aus dem 14. Jahrhundert. Übrigens: Diese Kirche mit ihrem Doppelturm ist das älteste Gotteshaus Stralsunds. Sie wurde im Jahr 1276 erstmal geschichtlich erwähnt.

Foto: TMV / Gänsicke

Rund um die Kirche St. Jacobi am Rande des ältesten Teils der Hansestadt Stralsund schmiegen sich liebevoll sanierte Fachwerk- und Giebelhäuser aneinander und prägen das Stadtbild der von der UNESCO als Welterbe ausgezeichneten Stadt

Bei einem Spaziergang geht es durch verwinkelte Gässchen und über Kopfsteinpflaster. In der Fährstraße 23-25 mitten der Altstadt befindet sich die Kaffeemanufaktur „Kontor-Scheele". Hier, wo nachhaltige und biozertifizierte Kaffees von Hand, also im Zwölf-Kilo-Trommelröster geröstet und veredelt werden, ist wirklich der beste Ort für eine Kaffeepause. Wer mag, kann beim Kaffee-Machen auch zusehen. Unter den dunkelroten Sonnenschirmen und mit frischem Kaffeeduft um die Nase lässt es sich gut verschnaufen. Namenspatron ist übrigens Carl Wilhelm Scheele, der Entdecker des Sauerstoffs, der im Jahr 1742 hier geboren wurde.



Einen Blick sollte man auch auf das Wulflamhaus werfen. Seinen Namen hat er vom Bürgermeister und Kaufmann Betram Wuflam, der ab 1361 die Geschicke der Stadt für drei Jahrzehnte lenkte. Daneben befindet sich das Giebelhaus als eines der ältesten Säulengiebelhäuser. Es entstand gegen Ende des 13. Jahrhunderts.

Es geht weiter – vom Alten Markt in Richtung Hafen. Typisch nordisch hanseatisch – so präsentiert sich der Stralsunder Hafen. Hier lohnt sich ein Spaziergang auf der Nordmole: Hunderte von großen und kleinen Jachten aus aller Herren Länder schaukeln sacht am Kai und klimpern mit den Wanten. Speicher aus Backsteinen, gemütliche Hafenbars, Restaurants und natürlich fangfrischer Fisch von den Fischern lassen den Stralsunder Hafen zum echten Highlight werden. Hier spürt man noch immer: Die Hansestadt zählte bereits im Mittelalter zu den bedeutendsten Fernhandelsstädten und Umschlagplätzen in Nordeuropa. Hier machten die großen Segelschiffe fest und wurden mit Getreide, Hering, Butter, Tuchen und Salz be- beziehungsweise entladen.

Auf und am Wasser

Hier starten auch die Hafenrundfahren, bei denen man einen herrlichen Blick auf Stralsund vom Wasser aus hat. Oder aber die sogenannten Kranichfahrten mit der Weißen Flotte. Die Kranichrast ist zu dieser Jahreszeit ein sehr großes Thema und definitiv einen Ausflug wert. Entweder über den gerade erwähnten Wasserweg, oder mit dem Auto bis zum Parkplatz, an dem es dann zu Fuß in den Nationalpark geht. Noch schöner ist aber eine Tagestour mit dem Fahrrad über den Ostseeküstenradweg. Vorbei am Wasser und an den Feldern mit

Die schönen, bunten Bürgerhäuser – wie hier in der Mühlenstraße – schenken Stralsund eine heitere, warme Atmosphäre

Foto: TMV / Tiemann

ihren geernteten Strohballen geht es zum Kranichaussichtspunkt in Günz. Wer einmal rastende Kraniche beobachtet hat, wird dieses Naturschauspiel niemals wieder vergessen.

Der Herbst ist auch Hochsaison für die Angler. Wer Lust hat, kann ja mal auf einem Kutter mitfahren, wenn Zander, Hecht und andere Raubfische gefangen werden. Anschließend kann man sich dann einen frisch gefangenen Zander mit Butter und Salzkartoffeln in einem der vielen Restaurants in Stralsund schmecken lassen. Zum Runterspülen des Fisches bietet sich ein Besuch im Störtebeker Brauhausquartier an. Hier geht es noch richtig urig und zünftig zu und es werden saisonale Biersorten kredenzt, wie beispielsweise der Eisbock.

Viele wissenswerte Geschichten und Tipps über Stralsund kann man auch bei den Stadtführungen erfahren. Wegen der Corona-Einschränkungen wird zwar derzeit die kulinarische Tour nicht angeboten, dafür aber eine „normale, immer um 11 und 14 Uhr oder für Abenteuerlustige die Nachtwächterführung, früher auch „Diebe, Mörder, Huren“ Tour genannt. Wie der Name vermuten lässt, ist diese Führung nicht für Kinder geeignet. Denn die Guides erzählen nicht nur skurrile Gänsehautgeschichten, sondern auch ein paar schlüpfrig-derbe Anekdoten. Diese besondere Tour startet dienstags und freitags um 21 Uhr. Anschließend wäre entweder ein Absacker in der ältesten Kneipe Deutschlands, „Zur Fähre“ oder in einer etwas jüngeren hippen Location wie der Wasserstoff BAR & Events die perfekte Abrundung eines schönen Tages.

Fans der Krimiserie Stralsund können natürlich auch auf den Spuren der TV-Schauplätze wandeln. Und wer wissen möchte, wo der schöne Balkon mit der grandiosen Aussicht ist, auf dem in der aktuellen Folge Hauptdarstellerin Katharina Wackernagel stand, als sie sich eine „Wohnung“ mit ihrem Freund angeschaut hat...dem geben wir einen kleinen Tipp: Schauen Sie mal beim Hotel Hiddenseer vorbei.

Schietwetter-Tipps

Wenn das Wetter mal nicht so schön ist, kann man z. B. in die Spielkartenfabrik gehen. In dieser kleinen Manufaktur darf man selbst Hand anlegen: malen, drucken, Linol schnitzen und eine selbstgemachte Spielkarte mit nach Hause nehmen. Wer übrigens gerne mal über den Jungfernstieg im Regen spazieren möchte, aber nie nach Hamburg kommt, der hat in Stralsund die Gelegenheit, hier gibt es nämlich auch eine Straße gleichen Namens, die allerdings nicht am Wasser entlangführt und auch sonst ein bisschen anders ausschaut, überzeugen Sie sich doch einfach selbst.

Unbedingt besuchen, sollte man natürlich das Ozeaneum auf der Stralsunder Hafeninsel. Es handelt sich dabei um ein zur Stiftung Deutsches Meeresmuseum gehörendes Naturkundemuseum mit dem Schwerpunkt Meer. 2008 eröffnet, sind auf 8.700 Quadratmetern Ausstellungsfläche fünf Dauerausstellungen zu sehen. In den Aquarien werden verschiedene Wasser- und Lebenswelten aus Ostsee, Nordsee und Nordatlantik präsentiert. Das größte Aquarium fasst 2,6 Millionen Liter Wasser.

Wenn es die Corona Lage zulässt, kann man sich in der Adventszeit auch wieder auf den urigen Weihnachtsmarkt im Rathauskeller mit vielen Leckereien und großartigem Kunsthandwerk freuen.

von Tina Feix und Christiane Flechtner ■

Foto: Erik Hart – hartdirection.de

Kurz nach Sonnenuntergang werden die Wolken in ein zartes rosa gefärbt und vermitteln im Hafen von Stralsund eine ganz beschauliche Stimmung

www.stralsundtourismus.de
www.ozeaneum.de
www.spiefa.de
www.zurfaehre-kneipe.de
www.kranorama.de
www.stoertebeker-brauquartier.com

Das OZEANEUM Stralsund

Eine Liebeserklärung an die Meere.

Foto: Martin Harms

In der Ausstellung „1:1 Riesen der Meere" schweben originalgroße Modelle von Meeresgiganten über den Gästen

Bereits beim Betreten des lichtdurchfluteten Foyers fallen im OZEANEUM Stralsund, das zum Deutschen Meeresmuseum gehört, drei originale Walskelette auf. Über eine freitragende Rolltreppe, die mit 34 Metern so lang wie ein Blauwal ist, gelangt man in die Ausstellungen. Diese ermöglichen zusammen mit 50 Aquarien eine einzigartige Reise durch die nördliche Unterwasserwelt: Der „Tauchgang" beginnt mit dem Stralsunder Hafenbecken. Durch die Boddengewässer und Seegraswiesen vorbei an der Kreideküste und der Schärensee Skandinaviens erleben Gäste die vielfältige Flora und Fauna der Ostsee. Die Schaubecken im Gebäude Nordseeaquarium zeigen die Lebensräume der Nordsee und des Nordatlantiks. Der Insel Helgoland ist ein außergewöhnliches Tunnel-Aquarium gewidmet. Im größten Aquarium „Offener Atlantik", das 2,6 Millionen Liter Wasser fasst und eine Grundfläche von 292 Quadratmetern aufweist, tummeln sich Fischschwärme, Haie und verschiedene Rochenarten. Die beiden über 20 Tonnen schweren und mehr als 30 Zentimeter starken Acrylscheiben dieses Aquariums bieten auf zwei Ebenen zusammen über 80 Quadratmeter Sichtfläche. Auf der Dachterrasse, die einen schönen Ausblick über die Stralsunder Altstadt eröffnet, leben Humboldt-Pinguine. Durch große Scheiben können sie auch unter Wasser beobachtet werden. Der Rundgang endet in der eindrucksvollen Ausstellung „1:1 Riesen der Meere". Über die gesamte Raumhöhe schweben Nachbildungen von Walen in Originalgröße. Das größte Exponat ist ein Blauwal mit einer Länge von 26 Metern. Außerdem sind ein abtauchender Pottwal im Kampf mit einem Riesenkalmar, ein Schwertwal und ein Buckelwal mit Jungtier zu sehen. Dramaturgisches Highlight ist eine Ton-Licht-Installation.

Weitere Informationen finden Interessierte auf www.ozeaneum.de

In der Ostsee-Ausstellung schwebt die 200-fache Vergrößerung einer „Planktonwolke" über den Gästen

Der Insel Helgoland ist ein außergewöhnliches Tunnelaquarium gewidmet

Fotos: Anke Neumeister/Deutsches Meeresmuseum

Im 2,6 Millionen Liter Wasser fassenden „Offenen Atlantik" schwimmen Fischschwärme, Haie und Rochen

Nahe Sehnsuchts-orte

Nah und wunderbar

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

Grünweißblau – mit nur einem Wort könnte man Rügen beschreiben. Hellgrüne Felder, dunkelgrüne Kiefern und dichte Laubwälder bedecken die Insel. Weiße Felsen ragen in den hellblauen Himmel hinauf. Und drumherum das tiefe Blau der Ostsee. Rügen ist einzigartig, Rügen ist besonders. Das beginnt schon mit der Größe: Die Ostseeinsel ist mit 976 Quadratkilometern die größte Insel Deutschlands. Außerdem ist Rügen uralt: 70 Millionen Jahre hat die Insel auf dem Buckel. Überall gibt es etwas zu entdecken, zu bestaunen und zu erleben wie die berühmten Kreidefelsen, dem Wahrzeichen der Insel und Teil des Nationalparks Jasmund: Bis zu 118 Meter ragen sie aus dem salzigen Meer in die Höhe. Alles ist hier quasi aus Muscheln gebaut – und uralt: Vor rund 70 bis 100 Millionen Jahren, also zu Zeiten der Dinosaurier, entstand das weiße Gold der Insel aus Ablagerungen von Muscheln und Schalentierchen auf dem Meeresgrund. Durch Eiszeitgletscher wurden die im Laufe der Jahrtausende entstandenen Schichten übereinander geschoben und auf besondere Art und Weise geformt. Die rund elf Kilometer lange Wanderung auf dem Hochuferweg, der von Sassnitz nach Lohme führt, hält immer wieder grandiose Ausblicke bereit. Wer mag oder nicht so gut zu Fuß ist, kann die die Kreidefelsen auch vom Schiff aus erleben. Die Schiffe fahren täglich von Sellin, Göhren, Binz und Sassnitz.
Infos unter www.adler-schiffe.de.

Spaziergang in Binz und Sellin

Der Sand des kilometerlangen Strandes an der malerischen Prorer Wiek ist so weiß, dass er den 400 schneeweißen Bädervillen von Binz echte Konkurrenz. Beim gemütlichen Spaziergang an der Promenade oder über die 370 Meter lange Seebrücke hat man immer den Blick aufs tiefe Blau der Ostsee. Aber auch das ursprüngliche Fischerdorf am Schmachter See ist sehenswert. Man sollte sich einen Besuch des Jagdschlosses Granitz nicht entgehen lassen, das sich auf einem Berg bei Binz befindet. Gebaut wurde es in den Jahren von 1837 bis 1846. Allerdings ist man dort nicht, denn mit rund 250.000 Besuchern pro Jahr ist es wirklich das meistbesuchte Schloss in „Meck-Pomm". Sellin ist die kleine Schwester von

Binz – und ebenso elegant. Auf der Prachtstraße, die eigentlich Wilhelmstraße heißt, reiht sich eine weiße Villa an die nächste. Auf der einen Seite lockt das Meer, auf der anderen der Selliner See, wo auch der Rasende Roland einen seiner Bahnhöfe hat.

Ein Muss ist ein Besuch „Perle Rügens“, die mit einer Länge von 394 Metern die längste Seebrücke von Rügen ist. Ein Kaffee oder ein Cocktail im Palmengarten – und schon ist das Urlaubsfeeling da. Im Seefahrerhaus Sellin an der Seestraße 17 b erfahren Geschichtsinteressierte viele Informationen über die Geschichte der Seefahrer. Der nördlichste Punkt Deutschlands befindet sich am Kap Arkona. Am geschichtsträchtigen Ort, der seit tausenden von Jahren von strategischer Bedeutung ist, ist es immer windig. Allerdings knabbert das Meer Stück für Stück an der Steilküste – so ist auch vom einst riesigen slawischen Burgwall nur noch ein Teil zu sehen. Von Puttgarten aus kommst man nur mit der Kap-Arkona-Bahn, per Rad oder zu Fuß bis zum 1,5 Kilometer entfernten Kap. Ein weiterer Höhepunkt ist das kleine Örtchen Vitt: Es ist über den Hochuferweg nur etwa einen Kilometer entfernt und handelt sich um ein denkmalgeschütztes Dorf, das malerisch in einer kleinen Schlucht liegt. Reetgedeckte Häuser und unbefestigte kleine Wege laden zum Verweilen ein.

Gigantisch – protzig – Prora

Die Nationalsozialisten wollten 20.000 arische Feriengäste hier unterbringen – und bauten einen wahrhaften Koloss. Doch Urlaub hat in diesem zweieinhalb Kilometer langen Mega-Bau niemand gemacht. Ursprünglich gab es acht Wohnkomplexe, von denen heute noch fünf übrig sind. An einigen Stellen sind die Bauten verfallen, und durch den brüchigen Beton der Ruinen kämpfen sich die ersten kleinen Bäume und Farne. Doch durch die Lockerung des Denkmalschutzes werden die Gebäude nach und nach in hippe Luxuswohnungen umgebaut. Im Prora-Zentrum an der Mukraner Straße 12 kann man die Ausstellung zum denkmalgeschützten Nazi-Baukomplex besuchen. Es ist täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet.
www.prora-zentrum.de

Foto: Christiane Flechtner

Der Pückler-Park Bad Muskau – eine Perle der Landschaftskultur

Angrenzend an den Süden Brandenburgs – bereits zu Sachsen gehörend – lädt eine der wohl schönsten Park- und Schloss-Anlagen Zentraleuropas zum herbstlichen Ausflug ein: der Fürst-Pückler-Park Bad Muskau. Eine Perle der Landschaftskultur, ein Kleinod und Ort zum Verweilen gleichermaßen wie zum ausgiebigen Spazierengehen.

Das Städtchen Bad Muskau selbst liegt genau in der Tal-Aue der Neiße an der Grenze zu Polen und ist in die weiträumige Parklandschaft, ca. 545 ha und etwa 325 ha auf polnischer Seite, förmlich eingebettet.

Im Jahre 1815 begann der in Muskau geborene Gartenkünstler, Schriftsteller und Weltenbummler Fürst Pückler mit der Gestaltung des großartigen Refugiums. Dieses Meisterwerk zieht inzwischen alljährlich Tausende Besucher aus Nah und Fern an. Seit 2004 gehört die Anlage auch zum UNESCO-Weltkulturerbe. Ihr Herzstück ist das Neue Schloss Muskau, ein dreiflügeliges Bauwerk im Neorenaissance-Stil. Von 1995 bis 2011 aufwändig durch den Freistaat Sachsen restauriert, beherbergt es auch eine Dauerausstellung: „Pückler! Pückler? Einfach nicht zu fassen!“

Zauber von Licht und buntbelaubten Bäumen

Das eigentliche Erlebnis jedoch ist der Park: Es gibt weitläufige Wiesen, prächtige Bäume und einladende Wege entlang von kleinen Seen und Flüssen. Was allerdings wie natürlich gewachsen anmutet, ist von ordnender Hand geschaffen. Pückler erweist sich einmal mehr als Visionär. Der Reiz dieser Anlage, die der umtriebige Graf schuf – angeregt übrigens durch das faszinierende Erleben des malerischen Themse-Tals am Richmond Hill bei London –, liegt in ihrer scheinbaren Ursprünglichkeit. Hier entwickelte sich über die vielen Jahre eine Idylle, die Pückler während der Planung und im Zuge der Arbeiten im Auge gehabt haben muss.

Der herbstliche Park schenkt mit dem Blick auf seine buntbelaubten Bäume und Sträucher Freude und Ruhe fürs Auge und Gemüt: Ein Landschaftsgemälde, durch das der Besucher wandeln darf und zu dessen Teil er wird. Wie einer Dramaturgie folgend leiten geschickt geführte Wege von einem zauberhaften Ort zum anderen, von einer Überraschung zur nächsten. Auch das Licht gehört zur Inszenierung: Die Morgen- und Abendstimmungen entfalten eine ganz besondere Magie.

Die Anlage kann zu Fuß, per Kutsche, Fahrrad oder Boot erkundet werden. Der Eintritt zum Park ist kostenfrei.

von Christiane Flechtner und Sophia Lindt ■

www.muskauer-park.de
www.badmuskau.de

Foto: Dietmar Damzog

Die Auffahrt zum Neuen Schloss Muskau

START IN EIN NEUES HAUT-ZEITALTER

www.elasten.de

Schönheit von innen für jedes Alter!

Die **Nr. 1** aus Deutschland[1] – weltweit beliebt. Nur die **ELASTEN® Trinkampullen** enthalten den speziellen [HC]-Kollagen-Komplex®.

Vertrau dem Original für schöne Haut von innen, mit nachgewiesener Wirkung[2]:

- **Strahlendes Aussehen**
- **Glattere Haut am ganzen Körper**
- **Mehr Hautfeuchtigkeit**

DAS ORIGINAL

Bekannt aus dem TV – 94 % Kundenzufriedenheit[3]

Erhältlich in der Apotheke

EL_PAN_0321

[1]Datamed-IQ, Marktanalyse 06/2021
[3]ELASTEN® Trendanalyse 2019

[2]Wirksamkeit in Studien nachgewiesen:
Bolke et al., 2019, *Nutrients*; Streker et al., 2020, *Akt Dermatol*; Laing et al., 2020, *J Med Food*

Man muss nicht auf Süßigkeiten verzichten

Gesund und lecker kochen. Power-Snacks selbst zubereiten. Viel zu unrealistisch im Alltag? Von wegen: Die bekannten Kochbuch-Entwickler und Ökotrophologen Sarah Schocke und Alexander Dölle zeigten im Alstertal-Einkaufszentrum Hamburg (AEZ) wie man schnell und einfach Gesundes für die ganze Familie zubereitet

Die beiden Autoren von insgesamt 36 Kochbüchern entarnten heimliche Zucker-Fallen und gaben praktische Tipps für den Einkauf. Für das TOP Magazin Hamburg beantworten sie hier die wichtigsten Fragen:

Wie sind Sie darauf gekommen, sich mit Ernährung zu beschäftigen und Rezeptbücher zu schreiben?
Wir haben Ökotrophologie studiert und sind immer schon Genussmenschen gewesen. Wir lieben es, neue Rezepte auszuprobieren und uns durch verschiedene Länderküchen zu kochen. Zudem legen wir Wert auf eine ausgewogene, gesunde Ernährung. Da liegt es nahe, beides miteinander zu kombinieren. Unser Antrieb ist es möglichst viele Menschen dazu zu ermutigen, die eigene Ernährung wieder selbst in die Hände zu nehmen. Denn was man sich schnell aus der Tüte kochen kann, kommt meist mit jeder Menge Zusatzstoffe, künstlichen Aromen und einer ungünstigen Nährstoffzusammensetzung daher. Doch Kochen ist weder kompliziert, noch muss es immer lange dauern. Das zeigen wir in unseren Büchern.

In welchen Gerichten/Produkten/Getränken ist viel Zucker versteckt, wo man es zunächst nicht vermutet?
Fertigsaucen wie Ketchup, Tomatensauce oder Salsa Dip sind oft sehr zuckerreich. Hier kann man einfach selbst den Kochlöffel schwingen und den Zucker reduzieren. Kocht man die selbstgemachte Sauce anschließend ein, hat man ein zuckerreduziertes Produkt im Vorrat – perfekt für die schnelle Küche. Frucht- oder Nussjoghurt ist auch oft zuckerreich. Hier kann man einfach Naturjoghurt nehmen und mit pürierten Früchten oder Nussmus vermengen. Wem das nicht süß genug ist, der kann noch 1 TL Zucker seiner Wahl (z.B. Honig oder Ahornsirup) dazugeben und liegt damit immer noch unter der Zuckermenge eines handelsüblichen Joghurts.

Gibt es einen Trick für einen gesunden/ausgewogenen Einkauf im Supermarkt, um nicht in die Zucker-Falle zu tappen?
Am besten vorher einen Einkaufszettel schreiben. Und dann immer die Zutatenliste lesen. Viele Verpackungen sind mittlerweile so gestaltet, dass sie Gesundheit vortäuschen, aber dennoch der Inhalt voller Zucker (oder anderer ungünstiger Inhaltsstoffe) steckt. Da hilft nur genau hinschauen. Gesund ist nicht immer das, was die Verpackung verspricht. „Ohne Zuckerzusatz“ etwa bedeutet, dass dem Produkt keine Einfach- oder Zweifachzucker hinzugefügt wurden. Oft enthalten diese Produkte jedoch reichlich Obst in Form von pürierten Trockenfrüchten oder Saft und auch Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe sind erlaubt.

Wo kann man Zucker/Kalorien einfach sparen?
Als erstes auf ungesüßte Getränke umsteigen. Dann sich das Frühstück ansehen – was kommt auf den Tisch? Überwiegend süß? Wie wäre es mal mit einem herzhaften Frühstück wie Omelette, Rührei oder einem Brot mit einem Gemüseaufstrich oder Kräuterquark? Fruchtjoghurt selbst machen spart viel Zucker. Und auch bei den Snacks genau hinsehen – sind die oft süß? Kann man hier was Herzhaftes essen, z. B. Grissini und Rohkost mit Hummus-Dip? Frühstückscerealien oder Fertigmüsli durch selbstgemachte, zuckerfreie Mischungen ersetzen, anfangs natürlich step by step – mehr Haferflocken, weniger Crunchies. Und irgendwann sind die Crunchies nur noch das Knuspertüpfelchen auf dem gesunden und sattmachenden Müsli.

Foto: Pixabay

Ökotrophologen Sarah Schocke und Alexander Dölle

Foto: Sarah Kastner

Foto: Pixabay

Wieso ist zu viel Zucker ungesund?
Mit der steigenden Menge an Zucker in unserem Ernährungsalltag steigt auch die Schwelle an Zucker die wir „brauchen“, um ein angenehmes Süßerlebnis zu haben. Sich anzugewöhnen, immer süßer zu essen, damit es sich schön süß anfühlt, geht schnell. Sich das Süße wieder abzutrainieren und auch mit weniger zufrieden zu sein, ist hingegen schwieriger. Daher ist es empfehlenswert im Alltag nur moderate Mengen Zucker zu sich zu nehmen, damit die Geschmacksknospen nicht ständig nach „mehr“ verlangen. Um das zu vermeiden, ist es empfehlenswert, Zucker überall da, wo er nicht zwingend nötig ist, wegzulassen.

Welche einfach und schnell zuzubereitenden Gerichte empfehlen Sie?
Ofengemüse mit Kräuterquark-Dip ist beliebt, weil sich jeder das raussuchen kann, was er gerne mag. Ofenkartoffeln gepaart mit Rote Bete, Möhre und was gerade Saison hat. Außerdem gart es sich quasi von allein. Fertig in nur 15 Min: Nudelsuppe mit ungewürzter TK-Gemüsemischung und Pesto.

Wo liegt der häufigste Ernährungs-Fehler im Alltag?
Der häufigste Fehler liegt darin zu hoffen, gesunde Ernährung klappe nebenbei. Man kann sich vieles leichter machen, z. B. gesunde Snacks und Mahlzeiten vorbereiten – Stichwort Meal Prep. Man kann auf gesunde Convenience Produkte zurückgreifen, die das Leben erleichtern – dabei hilft immer ein Blick auf die Zutatenliste. Diese sollte möglichst kurz und verständlich sein. Es spricht beispielsweise nichts gegen fertigen Pizzateig, den man selbst belegt – viel besser als jede Fertig-Tiefkühlpizza.

Und was ist mit Muffins, Eis und Schokolade?
Es kommt auf die Bilanz und die Balance an. Wir empfehlen die Faustregel: So viel wie in eine Hand passt bzw. passen würde (bei Kuchen z. B.). Entweder man isst das jeden Tag. Oder man isst zweidreimal die Woche eine größere Portion. Wichtig ist, dass alles ausgewogen und in Maßen konsumiert wird. Dann macht auch ein Schlemmertag keine Sorgenfalten, sondern nur eins: Spaß!

Das Interview führte Brita Segger ■

www.alexundsarah.de

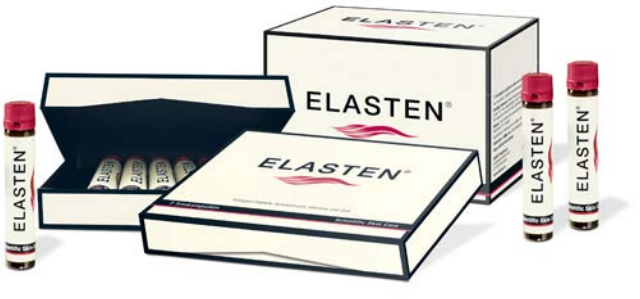
Anzeige

Perfekter Glow mit ELASTEN® – 7er Packung für unterwegs

ELASTEN®: Die Reisepackung mit 7 Trinkampullen ist ab sofort in der Apotheke erhältlich.

Das Original Trink-Kollagen to go: Ab sofort gibt es von ELASTEN® eine weitere Packungsvariante mit 7 Trinkampullen – ideal für unterwegs. Die Packung ist jetzt in allen Apotheken und Versandapotheken erhältlich.

Nach einer langen Phase mit starken Einschränkungen steigt die Aussicht auf Kurztrips und Urlaubsreisen. Passend dazu findet die praktische 7er-Variante von ELASTEN® überall ihren Platz – ob im Reisegepäck, im Auto oder in der Handtasche.



Neue Packungsgröße – bewährte Qualität

ELASTEN® ist Deutschlands original Trink-Kollagen für schöne Haut von innen, mit nachgewiesener Wirkung für ein strahlendes Aussehen, glattere Haut am ganzen Körper und mehr Hautfeuchtigkeit. Mehr Informationen zur neuen Reisepackung auf der Website.

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

Foto: HLMS / Thomas Ebelt

Eine Reise zu mir selbst

Bevor die Blätter von den Bäumen fallen und die Temperaturen unter die Nullgrenze sinken, erstrahlt der Sachsenwald in seinen schönsten Farben. Der Wald verwandelt sich in ein Farbenmeer aus kräftigen Herbsttönen. Bei Sonnenschein und blauem Himmel lädt er zu gemütlichen Sparziergängen durch das Laub ein.

Zu Letzterem komme ich gleich, erst einmal muss man im Sachsenwald, für mich konkret in Aumühle, ankommen. Mein Tipp: Nehmen Sie die Bahn, denn mit dem Auto steht man lange im Stau. Dennoch war es die Mühe wert. Am Waldesrand gelegen, an einem Natursee liegt das Hotel WaldesRuh am See. Ein charmantes Haus mit zwölf liebevoll eingerichteten Zimmern, die so gemütlich sind, dass ich gar nicht mehr raus wollte. Aber glücklicherweise habe ich es doch getan und mich der Gruppe zum Waldbaden mit Katrin Sohst angeschlossen. Die erste Order war es, langsamer zu gehen. Für mich eine echte Herausforderung, aber man sieht, hört und riecht so viel mehr, wenn man sich bewusst auf den Wald einlässt: verschiedene Grüntöne, den Geruch nach Moos und Pilzen und die rauen Oberflächen der Baumrinden, wenn man sich dort anlehnt. Wer zusätzlich noch etwas für die Fitness machen möchte, kann z. B. bei den Outdoor-Fitness-Trainings mitmachen. All das ist Teil des neuen Hotel-Selfness-Programms.

Foto: WaldesRuh am See

Selfness – Was ist dieser neue Trend?

Wellness kennt jeder, es sind die kleinen Erholungs- und Entspannungsinseln, die man sich im Alltag ab und zu einmal gönnt. Selfness geht viel tiefer und beschreibt die Kunst, sich selbst zu führen und eine wirksame Balance im Leben zu finden. Man übernimmt Selbstverantwortung und kann den dadurch gewonnenen inneren Frieden auch an seine Mitmenschen weitergeben. Ein nachhaltiger Ansatz, um Lebensqualität und Lebensfreude zurückzuerobern, sich neuen Sichtweisen zu öffnen und zu mehr Zufriedenheit und Ausgeglichenheit zu finden. „Die Ansätze und Ideen, die hinter Selfness stecken, haben mich immer mehr interessiert, so dass dieses Thema immer präsenter in meinem Leben wurde“, schwärmt Hotelchefin Susen Erdmenger. Gemeinsam mit Christian Möller hat sie nicht nur das WaldesRuh am See aus dem Dornröschenschlaf geweckt, sondern auch dieses neue Konzept erstellt. „Mit unseren beiden Personal-Trainerinnen, Marina Ens und Sylke Wilken, können wir nun direkt um die Themen Massage, Rückenfit und Yoga oder Qi Gong erweitern.“ So möchte das Haus seinen Gästen langfristig neue Wege für die innere Balance aufzeigen und helfen, gegen Stresssymptome und Schäden vorzubeugen. „Stress wirkt sich schnell auf unseren Körper auf. Ob es nun Kopfschmerzen, Verdauungsprobleme oder Schlaflosigkeit sind, man kann mit verschiedenen Achtsamkeits-Übungen täglich dafür sorgen, dass es einem selbst besser geht“, schließt Erdmenger ab. Ergänzt wird das Wohlfühlprogramm mit einem köstlichen Abendessen und einem gesunden Frühstück – natürlich alles mit regionalen Produkten. Dazu noch ein erholsamer Schlaf auf einer Matratze, die ich fast mitgenommen hätte, weil sie so bequem war, und ich fahre mit dem Gefühl nach Hause, den Weg zu mir selbst gefunden zu haben.

von Martina Reckermann

www.waldesruh-am-see.de
www.herzogtum-lauenburg.de

Für den perfekten Schlag

Wir haben für Sie die Must-haves für den Golfsport gesammelt – lassen Sie sich inspirieren.

01.

02.

03.

1. Clean und funktional

Die neue Golfuhr Par.4 von RocketGolf konzentriert sich auf das Wesentliche und lässt allen überflüssigen Schnickschnack weg. Das Besondere ist die einfache und übersichtliche Handhabung inkl. aller Golf-Funktionen. Einfach und nützlich zum fairen Preis, das ist generell der Ansatz des bayerischen Unternehmens. Die Golfuhr Par.4 gibt es für 139,99 Euro.

www.golflaser.de

2. Klein und zusammenklappbar

Mit nur einem Handgriff lässt er sich ultraschnell zusammenlegen. Seine extrem kleinen Packmaße nach dem Zusammenlegen sind 88 x 62 x 12,5 cm. Der neue Big Max Blade IP besticht durch neueste Technologien, die die Handhabung bei der Nutzung und beim Verstauen revolutionieren und Ihr Golfspiel damit noch einfacher und komfortabler machen. Er ist der kompakteste Trolley auf dem Markt und nun noch einfacher und schneller zu bedienen. Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers: 399 Euro; bei Golf House: 329 Euro.

www.golfhouse.de

3. Gut durchdachte Golftasche

Das neue Callaway Hyper Dry 15 Cartbag ist eine stabil konstruierte, strapazierfähige, ultraleichte Golftasche und dank ihres Materials im Vergleich zu früheren Modellen 50% mehr wasserdicht und 17% leichter. Versiegelte Reißverschlüsse und verschweißte Nähte sichern Ihr Equipment vor Nässe. Es verfügt über ein großes rundes Top mit 15-facher Unterteilung und durchgängigen Dividern. Insgesamt 9 geräumige und nach vorn ausgerichteten Taschen bieten viel Stauraum für Ihre Ausrüstung. Gesehen bei Golf House für 249 Euro.

www.golfhouse.de

4. Golflaser Birdie 1300 Pro

Der Golflaser Birdie 1300 Pro ist das Flaggschiff von RocketGolf und bei vielen Golfern im Einsatz. Ein zuverlässiger Begleiter mit höchster Präzision. Er besticht durch eine zuverlässige Fahnenerkennung und einfache Handhabung zum bestmöglichen Preis. Bereits über 1.000 positive Kundenbewertungen finden sich auf dem firmeneigenen Webshop. Preis 169,99 Euro (179,99 Euro mit Slope)

www.golflaser.de

04.

05.

06.

07.

5. Rund ums Grün

Mit den Helix 023S Wedge wird das Spiel aus Bunker und Rough revolutioniert. Mit einer extrem breiten und zugleich stark abgerundeten Sohle gehören fette Schläge der Vergangenheit an. Gerade bei kontrollierten Annäherungen rund ums Grün, haben die meisten Golfer Probleme damit, den Ball wiederholbar zu treffen. Das 023S soll dieses Problem ad acta legen und konstant bessere und damit vorhersagbare und wiederholbare Ergebnisse erzeugen.

www.hio-fitting.de

6. Swing dein Spiel auf ein neues Level

Klassisches Design trifft im SKECHERS Go Golf Torque Twist auf eine Extraportion Komfort und Kontrolle. Durch den Twist Verschluss lässt sich die Schnürung präzise einstellen und sorgt somit für optimalen Halt am Fuß. Bei Bedarf sorgen die austauschbaren Stollen (Softspikes Stealth PIN-Systems) für den nötigen Grip auf dem Grün. Das wasserabweisende Synthetik-Obermaterial sowie die reaktive Ultra-Flight Dämpfung und die Goga Max Einlegesohle sorgen zudem für Komfort über 18 Löcher hinweg. Die „TORQUE TWIST" gibt es für 130 Euro bei SKETCHERS.

www.sketchers.com

7. Cool. Exklusiv. Stilvoll.

Die Herren Auswahl bei GOLFINO überzeugt mit topmodischen, eleganten Looks und hochwertigen Hightech-Materialien. Die ausgewählten Stoffe unterstützen im Spiel mit verschiedenen Funktionen und das gesamte Design begeistert mit durchdachten, nützlichen Details. Im markanten Golf-Outfit „Compass" sind Golfer stets sicher auf Kurs. Für die kühlere Jahreszeit perfekt ist der Windbreaker, der effektive Schutz vor Auskühlung auch bei anderen Outdoor-Aktivitäten bietet.

www.golfino.com

So sehen Bronze Jungs aus

Sie haben es richtig spannend gemacht im Segelrevier vor dem Yachthafen Enoshima. Als Erik Heil und Thomas Plößel am frühen Nachmittag des 3. August vor den Toren Tokios bei der letzten Wettfahrt als Zweite hinter den neuen Olympiasiegern Dylan-Fletcher-Scott und Stuart Bithell die virtuelle Ziellinie überquert hatten, wussten sie noch nicht, ob es zu einer Medaille reichen würde.

Als die beiden Spanier Diego Botin Le Chever/Iago Lopez Marrain aber nur als Siebte ins Ziel kamen, war es klar: Erik Heil und Thomas Plößel, der Wahl-Kieler und der Wahl-Hamburger, die unter der Flagge des in Hamburg-Uhlenhorst ansässigen Norddeutschen Regatta-Verein (NRV) segeln, hatten den Erfolg von Rio de Janeiro wiederholt und wie bei den Olympischen Spielen 2016 die Bronzemedaille gewonnen – in der 49er Klasse, der Königsklasse des olympischen Segelsports.

„Wir hatten uns im Vorfeld mehr erhofft und wollten eine andere Farbe als die bronzene“, sagte Thomas Plößel. „Aber so wie die ganze Regatta gelaufen ist, war der dritte Platz am Ende super.“ Nach einer Magenverstimmung von Plößel am zweiten Tag waren die Medaillenträume weit weg. Ich weiß nicht, was es war, vielleicht war der Salat am Vorabend schlecht. Zum Glück haben wir den Tag nicht komplett versaut“, sagte Plößel. Zwischenzeitlich waren die beiden bis auf Rang acht abgerutscht, aber sie kämpften sich wieder nach vorn. Und im letzten Rennen, dem so genannten „Medal Race“ am 3. August, schafften Steuermann Heil und Vorschoter Plößel als Zweite die Punktlandung und schnappten Diego Botin Le Chever und Iago Lopez Marra die Bronzemedaille noch vor der Nase weg. Ausgerechnet den Spaniern, mit denen Erik und Thomas häufig zusammen trainieren und bestens befreundet sind. „Wir wollten mit den beiden eigentlich zusammen aufs Medaillentreppchen, das hat leider nicht geklappt. Wir haben den Ausgang dann auch mit einem weinenden Auge gesehen“, bedauerte Plößel.

Foto: Sailing Energy / World Sailing

Freudenrolle rückwärts: Thomas Plößel und Erik Heil nach ihrer Bronzefahrt bei den Olympischen Spielen in Tokio

Dem 33-Jährigen und dem ein Jahr jüngeren Erik Heil wurde dreieinhalb Wochen später in ihrer Heimatstadt Berlin beim Tegeler Segelclub ein großer Empfang bereitet. Die beiden aus dem Berliner Ortsteil Frohnau stammenden Top-Sportler segeln schon lange für den NRV, aber alles begann in Tegel. „Der TSC ist unsere Heimat, es ist immer ein ganz besonderes Gefühl, von so vielen guten Freunden begrüßt zu werden“, sagen beide. „Wir können gar nicht fassen, was hier abgeht, das ist ganz großes Kino.“

Nach der großen Sause ging es für Plößel zurück nach Hamburg. Und Segeln rückt nun erst einmal in die zweite Reihe. „Jetzt steht Privates im Vordergrund. Während der Saison bin ich ja kaum in Hamburg, da wird die Beziehung zur Freundin schon einer harten Probe unterzogen.“ Und wie sehen die Pläne für die Zukunft aus? Schließlich ist Olympia in Paris schon in drei Jahren. „Dazu kann ich noch nichts sagen“, sagt Plößel. „Wir sind immer nur gesegelt, weil es uns einen Riesenspaß bereitet und ein wichtiger Teil unseres Lebens ist. Ob wir eine Medaille bei den Olympischen Spielen gewinnen, war eher zweitrangig.“

Der finanzielle Aspekt kommt noch erschwerend hinzu. „Durch Corona sind einige Sponsorengelder ausgeblieben, wir haben ein dickes Minus in der Kasse“, sagt Steuermann Erik Heil, der bei der Bundeswehr angestellt ist und Medizin studiert. Wäre eigentlich ein Unding, wenn eine Olympia-Teilnahme in drei Jahren am Geld scheitern sollte. Denn wie sagte Clemens Fackeldey, der Vizepräsident des Deutschen Seglerverbands, beim Siegerempfang: „Erik und Thomas gehören zu den Aushängeschildern des Deutschen Segelsports.“ Und zu denen des Norddeutschen Regattavereins in Uhlenhorst.

von Bernd Karkossa ■

www.nrv.org

Staats-Knete vs. Nachfrage: Gebrauchte Elektroautos

Auto-kolumne von Autopapst Andreas Keßler

Wo ein Angebot ist, gibt es auch eine Nachfrage. Das Verhältnis dieser beiden regelt den Preis. Normalerweise...!

Wer in Deutschland ein gebrauchtes Elektroauto sucht, findet zwar immer mehr davon, aber die Preise der Stromer aus Vorbesitz folgen dem üblichen Verfahren nicht. Sie sind viel höher als die Nachfrage vermuten lässt. Das liegt an der staatlichen Förderung von neuen Elektroautos, die in den Mechanismus von Angebot und Nachfrage eingreift. Die Preise von gebrauchten Elektroautos werden aber so kalkuliert, als ob es keine staatliche Förderung gäbe. Bis zum Ende der E-Auto-Prämie nach 2025 wird das so bleiben und deshalb die Mehrzahl der gebrauchten E-Autos ins Ausland verkauft werden.

Die Nachfrage nach gebrauchten E-Autos kommt überwiegend aus dem Kreis privater Autofahrer, die das Auto aus eigener Tasche bezahlen müssen und daher mit spitzem Bleistift rechnen. Der Neu-E-Auto-Käufer ist hingegen fast immer eine Firma, ein Freiberufler oder eine öffentliche Institution, womit Kostenfragen erst nach Aspekten wie Image und Auswirkungen auf die Steuererklärung zum Tragen kommen.

Neuwagenkäufer erfreuen sich, unabhängig von der Antriebsart des Vehikels, an moderner Technik, pannenfreiem Betrieb und Herstellergarantien. In der Regel führt das zu einer problemlosen Nutzung des „Betriebsmittels" Auto, solange es in den Büchern steht. Damit ist meistens nach drei Jahren Schluss, das Fahrzeug wird verkauft, in Zahlung gegeben oder geht an den Leasinggeber zurück.

Das ist der Moment, der für private Autokäufer interessant wird: Etwa 50% des ehemaligen Neupreises hat der Wertverlust bereits aufgezehrt, der Verschleißvorrat hingegen liegt noch bei ca. 75%. Der Autohandel sprach und spricht daher bei diesen „jungen Gebrauchten" vom „Neuwagen des kleinen Mannes".

Bei den Elektroautos ist der Markt an dieser Stelle aber aus dem Tritt gekommen: Durch die staatliche Förderung neuer E-Autos sind diese im Einzelfall (E-Smart, Renault Zoe) neu kaum teurer als gebraucht! Von „preiswerten" Gebrauchten ist auch vor dem Hintergrund der kurzen Innovationszyklen im E-Mobility-Bereich aktuell leider nicht zu sprechen: Durch die technische und nutzungsbedingte Alterung der Akkus hat ein gebrauchter BMW i3 kaum mehr Reichweite als ein neuer (ebenfalls staatlich geförderter) Plug-in-Hybrid.

In vier Jahren, nach dem Auslaufen der E-Auto-Förderung, wird es also interessant: Gibt es dann eine Nachfrage nach älteren E-Autos oder müssen wir die Endlagerfrage neu definieren?

von Andreas Keßler

Foto: privat

Unbeschwerte Freiheit – 60 Jahre Jaguar E-Type

Den Buchstaben „E“ interpretiert die Autowelt recht unterschiedlich. Doch leidenschaftlich füllt das E nur einer aus – der Jaguar E-Type. Sein Leben war mit 14 Produktionsjahren eigentlich kurz, die Stückzahl mit etwas über 70.000 gering, dennoch ist er eine Legende, gerade auch für viele autobegeisterte Menschen, die ihn nie gefahren haben.

Da ist zum einen die Erscheinung: 1961 überraschte er mit einem so nie gesehenen endlosen Vorderwagen, bestehend aus einer sich komplett öffnenden Motorhaube wie bei einem Rennwagen. Dazu die Kraft von 265 PS, exquisite Technik wie Zweinockenwellenmotor, Monocoque-Chassis, Einzelradaufhängung und Scheibenbremsen. Seine Präsenz galt eben nicht nur den Boulevards, sondern auch den Rennpisten auf der ganzen Welt. Er maß sich sogar mit dem Ferrari 250 GTO als „E-TYPE Lightweight“ mit einer Alu-Karosserie. Dazu kommt die „Autosozialisation“ der „Generation Auto“ der Babyboomer. In deren Leben trat er durch die Autoquartetts, Modelle in allen möglichen Maßstäben etwa bei Fallers „Heiße-Räder“ – oder Carrera-Bahnen“ und auf Modell-Eisenbahn-Anlagen. Zudem spielt er eine Rolle in vielen Filmen wie u.a. „Wie klaut man eine Million?“ aus dem Jahr 1966, in dem Peter O‘Toole einen gelben E-Type fährt. Jerry Cotton fuhr auch einen E-Type. Sehr schräg wird es, als Harold (Bud Cort) in „Harold und Maude“ 1971 den ihm von der Mutter geschenkten offenen E zum Leichenwagen umbaut.

Was auch Legenden ausmacht: Der E-Type hatte einen veritablen „Gegner“, ebenbürtig genial, auch aus dem Vorgänger (hier dem 356 konsequent) weiterentwickelt, gut für einen lebenslangen „Wettbewerb“. Der Porsche 911 war „das“ Gegenstück mit Sechszylinder—Boxer-Motor im Heck und ebenfalls auf die Straße gepresster Silhouette. Bei Lichte betrachtet war der 911 eine halbe Nummer kleiner, hatte zum Start mit 130 PS lediglich halb so viel Leistung wie der Jaguar, und dennoch schien das Duell auf Augenhöhe. Vielleicht auch weil der Jaguar trotz aller Ausstrahlung und Leistung nie ein elitäres Auto war im Gegensatz zum zeitgenössischen Aston Martin DB 4, der eher zum gehobenen Anspruch James Bonds passte, der den E-Type stets verschmähte. Der E-Type kostet 1963 „nur“ 26.000 DM, das DB 4-Coupé 46.000 DM.

Es ist sicher auch das puristische und kompromisslose am Jaguar E-Type, das fasziniert. Er wurde nicht, von Marketin-Experten, entwickelt, um Zielgruppen zu erreichen, sondern umgekehrt konzipierte Firmengründer Lyons aus dem reinen Rennwagen D-Type einen „Ableger“ für die Straße. Der Fahrer „schlüpft in den Sportler wie in ein Wildwasserkanu, nachdem der breite und vor allem hohe Seitenschweller überwunden wurde. Erschwert wird das Prozedere durch im Vergleich zum Vorgänger XK 150 extrem kleinen Türausschnitte“, schrieb die Motor Klassik (Oktober 2014). Der Fahrer also hatte sich an das Auto anzupassen, nicht umgekehrt. Ganz hart blieb Jaguar nicht und machte nach einer kurzen Zeit Konzessionen

Fotos: Jaguar Deutschland

an Komfortbedürfnisse. So wurde mit einer neuen Bodenwanne etwas mehr Fußraum geschaffen. Und der „2+2“ genannte „E“ umfasste deutlich mehr Platz; er sollte als Viersitzer mit geschlossenem Dach und längerem Radstand Kleinfamilien ansprechen. Ein weiterer Eingriff resultierte aus den Sicherheitsvorgaben der USA, die die puristische Schnauze mit abgedeckten Lampen und kleiner Kühler-Öffnung, „verwässerten“. Vor allem auch aufgrund der dortigen Abgasvorschriften wurde ab 1971 dann fast ausschließlich der neuentwickelte 293 PS-starke 5,3 Liter großer Zwölfzylinder-Motor verbaut, der das Auto aber nicht wirklich schneller machte.

Das viel zu frühe Ableben 1974 war für den „E“ ebenso stilvoll wie die Lebenszeit. Tiefschwarz, vielleicht aus Trauer über den Nachfolger, verließen die letzten 50 „Es“ die Produktionshallen. Der XJS genannte „Erbe“ war aufgeschwemmt wie ein Plum Pudding und hielt sich bedeckt – eine offene Variante gab es lange Zeit nicht mehr. Von der Direktheit des E-Type war nichts mehr geblieben. Und der ewige Widersacher 911 blühte im „Todesjahr“ des E-Type richtig auf: 1974 erschien der erste Turbo 3.0 mit 260 PS, so viel wie der Jaguar in seiner ersten Version mobilisierte. Die luftgekühlte Version des 911 überlebte bis 1996 den Jaguar um 22 Jahre und mehrere 100.000 Exemplare. Ein Grund für das Ende des E liegt offenkundig in seinem Charakter als Roadster – der die geschlossene Variante dominant ergänzte. Mitte der 70er Jahre wurde vor allem aufgrund von Sicherheitsbestimmungen so gut wie kein offenes Auto mehr angeboten – so in Deutschland nur noch der Mercedes SL und das Käfer Cabrio. Doch der frühe Tod befördert oft die Legende, das Weiterleben stört nur. So wurde der E-Type zur festen Größe nicht nur als Modellauto, in Filmen und in der Oldtimer-Welt, sondern vor allem auch in seiner Ausstrahlung auf seine Nach-Nachfolger. Der Jaguar XK, der 1996 den XJS ersetzte, zitierte in seinem Design den E-Type im Vorderwagen, der heutige F-Type kommt mit seinem straffen sportlichen Design und der geduckten Silhouette dem E nahe.

Was bleibt vom ewigen „E“ heute? Begeisterung über die Freiheit, die er ausdrückt, Freiheit, ein solches Auto frei von Zwängen zu konstruieren, aus dem Vollen zu schöpfen und zu erleben.

von Peter Klotzki

Unser Gastautor:
Peter Klotzki ist neben seinem Berufsleben seit seiner Jugend ein Liebhaber von „alten“ Autos, Experte auf diesem Gebiet, Sammler von klassischer Auto-Literatur und von etwas altem Blech sowie Mitbegründer und Vorstandsmitglied des historischen Automobilclubs Ritter von Kalebuz e.V. im ADAC Berlin-Brandenburg.

Alle(s) unter Strom

Elektromobilität ist derzeit in aller Munde, auf den Straßen ist allerdings noch nicht die große Wende zu erkennen. Viele sind auch verunsichert, welches E-Auto denn überhaupt infrage kommt. Aktuell dominieren noch die Verbrenner, doch schon der Diesel muss sich gezwungenermaßen bald aus dem Staub machen. Bis 2030 sollen aus der einen Million an Stromern hierzulande ganze zehn Millionen werden. Mit von der Partie sind Energieversorger, Netzbetreiber, Händler, Politiker, Verbände. Und natürlich Verbraucher.

Die Elektromobilität in Deutschland boomt, das belegt die IAA, auf der Angela Merkel einen ihrer letzten Auftritte hatte. Umso wichtiger ist für alle diejenigen, die mit dem Kauf eines Stromers liebäugeln, bereits im Vorfeld die genaue Bestimmung dessen, zu welchen Einsatzzwecken man das Fahrzeug tatsächlich benötigt und welchen Preis man dafür ausgeben will.

Apropos Preis: In dieser Hinsicht sind gottlob einige vierstellige Förderungen vom Staat und über die Hersteller drin. Wer die in Anspruch nehmen will, sollte sich die vorher aber genau angucken und mit verschiedenen Beratungs-Angeboten abchecken.

Das Angebot der PKW in Sachen Elektro gliedert sich – abgesehen von Aussehen und Herstellern – grundsätzlich in folgende Antriebs- und damit Fahrzeugtypen: **Mild-Hybride, Pur-Elektro-Fahrzeuge** und **Plugin-Hybride**.

Fangen wir einem mit einem **Mild-Hybrid** an: Die Basis bildet ein herkömmlicher Verbrenner, zumeist Benziner, mit einer kleinen und leichten Batterie. Dies ermöglicht einen kurz-kompakten Kleinwagen – so wie der inzwischen vier Jahre alte Toyota-Yaris des Autors. Er managt seine Energie-Ladung und Entladung absolut autonom. Ein sogenanntes Planetengetriebe schaltet meist unbemerkt zwischen Elektro und Benzinmotor hin und

Toyota Yaris

Foto: ADAC

her. Nur Kontrollleuchten und das Kombi- Instrument verraten, wer da gerade Vortrieb leistet, der Batterie an Bord Energie liefert oder entnimmt. Infolgedessen werden Verbrauch und Geräuschpegel gedämpft. Eine externe Aufladung ist nicht vorgesehen.

Ganz im Gegensatz dazu das pure **Elektromobil**: Mit dem ist Elon Musks Tesla weltbekannt geworden – ein Erfolgskonzept dessen Spannungsspitzen bis ins brandenburgische Grünheide ausstrahlen, wo gerade eine gigantische „Gigafactory“ entsteht. Im Tesla ist kein Benzintank mehr nötig, weshalb dieser Stromer völlig abgasfrei und geräuscharm durch unsere Städte gondeln kann. Zur Aufladung ist der Tesla aber in jedem Fall auf elektrische Ladequellen angewiesen. Wenn es schnell gehen soll, auf einen der kompatiblen Schnell-Ladepunkte sofern vorhanden und nicht von einem anderen Fahrzeug genutzt. Die Angst, auf langen Strecken unter ungünstigen Bedingungen liegen zu bleiben, fährt bei der derzeit noch dünnen Lade-Infrastruktur bei jeder Fernfahrt mit.

Wer auf keinen Fall stromentleert liegen bleiben, sondern auf Nummer sicher fahren will, kommt für einen **Plugin Hybrid** in Frage. Hier sind sowohl Verbrenner- als auch Elektroantrieb verbaut. Der Fahrer kann sowohl auf herkömmliche Art Benzin tanken als auch extern an Wallboxen oder in Schnell-Ladezentren Strom aufnehmen. Allerdings erfordern Doppel-Antrieb und große Batterie einen erheblichen Zuwachs an Größe und Gewicht. So kann mancher Plugin etwas hochschnäuzig-wuchtig oder sogar moppelig aussehen, was durch modernes Design und geteilte Farbgebung nicht ganz so auffallen muss.

Eine besondere Variante bildet abschließend der Antrieb durch **Wasserstoff**. Allerdings mit dem Beigeschmack von „Wartestoff“, weil vor allem die Fragen der Erzeugung noch nicht geklärt sind. Ob und wie die Verbraucher in dieser Hinsicht ihr grünes oder blaues Hydrogen-Wunder erleben, wird sich nicht in den nächsten fünf Jahren zeigen. So sind die derzeitigen sehr wenigen Angebote eher etwas für kommunale Betriebe und Lastverkehrs-Unternehmen.

Wie denn? Wo denn? Was denn?

Während sich kommunale Entscheidungsträger wie das Land Berlin von Ihrer Agentur für Elektromobilität beraten lassen, sollte sich der private Endverbraucher nicht nur beim Verkäufer des Fahrzeugs informieren. Hilfreiche Angebote finden sich bei Energie Versorgern, die zwar für ihre eigenen Produkte werden, aber in Bezug auf Fahrzeuganschaffungen relativ neutral sind.

Wagen vollgeladen – Gott sei Tank!

„Ohne Netz und doppelten Boden“, so oder ähnlich mulmig muss es nicht wenigen Elektro-Pionieren manchmal zu Mute sein, wenn Sie sich mit ihrem E-Vehikel für Strecken über 300 Kilometer aufmachen. Für Fernfahrten einen freien Ladepunkt in der passenden Norm zu finden, ist fast unmöglich – und dann wären ja auch noch Bezahlung und Abrechnung zu regeln. Denn bislang mangelt es für das Bezahlen an Ladepunkten an einem einheitlichen Standard. Hunderte Anbieter betreiben die knapp 50.000 öffentlichen deutschen Säulen mit ihren jeweils unterschiedlichen Vertragsmodellen und Tarifen. Häufig braucht es dazu spezielle Kundenkarten, mal muss die entsprechende App ran. Oder beides. So können elektromobile Fahrzeugführer zurzeit nur bestimmte Ladesäulen anlaufen, was die Auswahl natürlich erheblich einschränkt.

Immerhin: Einer Vereinheitlichungs-Verordnung der Bundesregierung stimmte der Bundesrat jetzt zu. Demzufolge müssen alle ab Juli 2023 neu errichteten Ladepunkte auch alle gängige Kredit- und EC-Karten akzeptieren. Ältere Ladesäulen müssen hingegen nicht umgerüstet werden.

Hat der automobile Pionier endlich einen freien Ladepunkt gefunden, müssen „nur“ noch Ladenormen und Stecker übereinstimmen. Sofern die beiden miteinander können, hat der Nutzer – auch bei einer Schnell-Ladung – erstmal Zeit für eine gemütliche Pause, die manche Betreiber schon mit edleren Gastro-Angeboten für die betuchte Warte-Kundschaft überbrücken helfen wollen.

Auch das häusliche Laden wirft im Vorfeld diverse kostenrelevante Fragen auf, wie zum Beispiel, ob man tagsüber in derselben Stadt arbeitet und nachts in der Regel schläft. Da könnte theoretisch eine normale Haushaltsteckdose mit 220 Volt ausreichen. Doch eben auch nur theoretisch, denn vorab ist zu klären, ob beispielsweise brandschutzbezogene versicherungstechnische oder baurechtliche Fragen zu beachten sind. Fest steht nur, dass der kleine Stromer kräftig Strom saugt, was die Haushalts-Stromkreise arg in Bedrängnis bringen kann. Und ein Kabel vom ersten Stock eines Mietshauses vom Balkon aus über den Bürgersteig zum unten geparkten Gefährt zu ziehen, wäre absolut irrwitzig und in mehrfacher Hinsicht verboten.

Dann sollte schon eine sogenannte Wallbox her, die mit Anschaffungs- Installations- und Betreiberkosten nicht gerade billig zu Buche schlägt, aber ebenso wie die Fahrzeug-Neuanschaffung durch Förderungen vergünstigt werden kann. Doch auch hier kann es zu diversen Einschränkungen kommen, was die Art des eingesetzten Stroms betrifft, wobei man mit Ökostrom gute Karten hat.

Fazit: Die Dinge entwickeln sich ladetechnisch – zwar verspätet, aber langsam rasanter – in die richtige Richtung. Entschleunigtes Reisen gibt es hingegen mit Gewissheit. Aber das hat ja vielleicht auch sein Gutes.

von Harald Dudel ■

Tesla Model S

Foto: Tesla

Ford Puma
Plug-in-Hybrid

Foto: Ford

So weit die Netze tragen

Chargemap - Diese kostenlose App für mehr als 270 000 Ladepunkte in ganz Europa. Starke Filter listen nur die Ladestationen auf, die am besten zum jeweiligen Fahrzeug und den Bedürfnissen seines Nutzers passen.
https://de.chargemap.com/

Mit eigener Wallbox ist der häusliche Auflader fein raus: Er ist nicht mehr ausschließlich auf öffentliche Ladepunkte angewiesen. Auf den EnBW Seiten der findet sich Vieles von der Boxplanung bis hin zu den Förderungs-Zuschüssen.
www.enbw.com/blog/elektromobilitaet/wallbox-kaufen-so-gehst-du-am-besten-vor/

Mit dem HyperNetz unterwegs zügig aufladen – nicht weniger versprechen die EnBW-Stromanbieter aus BaWü. Die EnBW mobility+ App findet sich kostenlos sowohl bei Apple als auch bei der Android Konkurrenz.

Reichweite realistisch einschätzen

Ach ja, die Reichweite: Die Hängt von diversen Faktoren ab, ist aber ausnahmslos immer geringer als unter Idealbedingungen vom Hersteller angegeben. Hier finden sich ein paar wichtige Infos.
www.enbw.com/blog/elektromobilitaet/laden/mit-dem-e-auto-in-den-urlaub-experten-tipps-fuer-eine-entspannte-reise/

Foto: Martin Hangen / hangenfoto

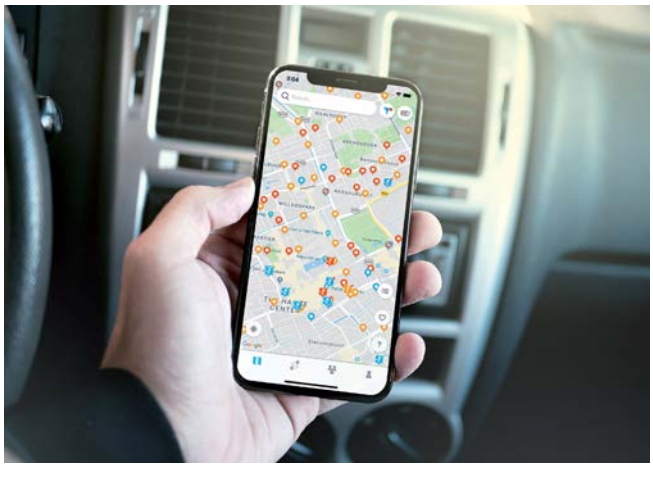


Foto: Chargemap

Foto: Pixabay

„Unbedingt auf die Schnell-Ladefunktion achten“

Dies rät der ADAC jedem Interessenten, bevor er sich ein Elektroauto zulegt. Was man noch alles beachten sollte, wir fragten Matthias Vogt, den Experten für Elektromobilität beim ADAC.

Hand aufs Herz Herr Vogt: Lohnt es sich in Deutschland überhaupt noch, ein Fahrzeug mit Verbrennungsmotor zu kaufen?

Das kommt drauf an, für welches Nutzungs-Szenario das Fahrzeug vorgesehen ist, wie lange es gefahren werden soll und was man unter „sich lohnen“ versteht. Wie sich der Wiederverkauf von gebrauchten Verbrennerfahrzeugen in einigen Jahren gestaltet ist schwer vorherzusagen.

Wenn ja, für wen und warum?

Elektroautos sind noch nicht für alle Einsatzzwecke gleichermaßen gut geeignet, wie Verbrennerfahrzeuge. Wer beispielsweise sein Auto häufig für Anhänger-Betrieb nutzt und längere Strecken fährt, für den ist möglicherweise ein Verbrennerfahrzeug noch die bessere Wahl.

Wo liegen die Vor- und Nachteile von pur Elektro, Mild-Hybrid oder Plug-in Hybrid?

Pur-Elektro-Vorteile sind: lokal emissionsfrei, leise, spritzig, Fahrspaß, eigener und günstiger Photovoltaik-Strom kann genutzt werden, günstiger in der Wartung und beim Fahren. Nachteile: höherer Anschaffungspreis, geringeres Modellangebot und für schwerere Einsätze wie Langstrecke-Urlaubsfahrten mit Wohnwagen eher noch weniger geeignet. Hybride ohne externe Lademöglichkeit sind im Prinzip Verbrenner mit Spritspartechnologie. Für den Nutzer ändert sich eigentlich nichts. Allerdings sind auch die Kraftstoffsparpotentiale überschaubar und man kann nur recht wenige Kilometer bei niedrigeren Geschwindigkeiten rein elektrisch fahren. Plugin-Hybride (PHEV) können auch bis in höhere Geschwindigkeiten meist für 40 bis 60 Kilometerelektrisch gefahren werden, bieten aber durch ihren zusätzlichen Verbrennungsmotor die Flexibilität, sie für alle anderen Einsätze wie Langstrecken und Urlaubsfahrten auch zu nutzen. Insbesondere wenn in der Familie nur ein Fahrzeug vorhanden ist, kann ein PHEV eine gute Alternative sein. Allerdings muss ein PHEV stets zwei Antriebsarten mit sich herumschleppen, ist komplexer, größer, teurer und wirkt sich nur dann nennenswert positiv auf die Umwelt aus, wenn möglichst viel rein elektrisch mit sauberem Strom gefahren wird.

Müssen Elektroauto-Käufer derzeit (noch) Lehrgeld zahlen?

Da sich die Technik bei E-Autos derzeit rasant weiterentwickelt, kann ein E-Auto schneller technisch überholt sein, was sich im Wiederverkaufswert niederschlägt. Ob sich Verbrenner zukünftig noch gut wiederverkaufen lassen, ist auch nicht gewiss. Die Erstinvestition in eine Lademöglichkeit zu Hause kostet ebenfalls Geld.

Foto: Pixabay

Fast jede Marke hat eigene Lademöglichkeiten

Wie hoch ist der Wertverfall bei aktuellen Elektro-Modellen?
Der Wertverfall hängt maßgeblich davon ab, wie begehrt ein Auto ist und ob signifikante technische Neuerungen bevorstehen. Die hohe Neuwagenförderung drückt auf den Gebrauchtwagenpreis und beeinflusst ebenfalls den Gebrauchtwagenmarkt.

Auf was muss ich beim Kauf eines privaten E-PKW achten?
Generell sollte man sich beim Autokaufen gut überlegen für welche Einsatzbereiche das Fahrzeug gebraucht wird. Aber auch Lademöglichkeiten sollten Käufer berücksichtigen. Mit einer ganzen Reihe von Elektromodellen fährt man heute schon günstiger als mit einem vergleichbaren Verbrenner – die Gesamtkosten-Bilanz von der Anschaffung über den Betrieb bis hin zu Wartung und Pflege ist beim Elektromodell in vielen Fällen besser. Und auch mit Schnellladung und der Infrastruktur kommen E-Autofahrer – zumindest entlang der Autobahnen – inzwischen einigermaßen zurecht.

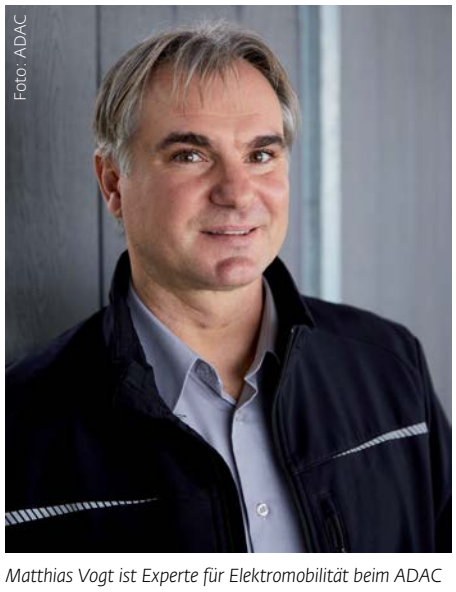


Foto: ADAC

Matthias Vogt ist Experte für Elektromobilität beim ADAC

Welche Frage sollte man sich – insbesondere zu Reichweite, Batteriekapazität und Verbrauch – stellen?
Zwischen Verbrauch, Reichweite und Batteriegröße gibt es diverse Zusammenhänge. Man sollte sich überlegen, welche Strecken üblicherweise zurückgelegt werden und mit der Reichweite des Fahrzeuges vergleichen. Dabei muss man einen Puffer für den höheren Verbrauch im Winter berücksichtigen und dass die Reichweite im Alltag oft 10-20% geringer ist als der WLTP (Worldwide harmonized Light vehicles Test) wert. Beim Verbrauch sollte darauf geachtet werden, dass das Fahrzeug möglichst effizient ist und dadurch eine große Reichweite aus der begrenzten Batteriekapazität erzielen kann.

Muss der Käufer für Schnelllade-Kompatibilität zusätzlich berappen?
Bei den meisten Elektroautos ist die Schnellladefunktion serienmäßig. Sollte dieses nicht der Fall sein, empfehlen wir diese unbedingt dazu zu kaufen. Dadurch wird die Einsatz-Flexibilität im Alltag maßgeblich erhöht.

Lohnt sich das Warten auf Wasserstoff für private PKWs?
Aktuell gibt es bereits mit dem Hyundai Nexo und der Toyota Mirai zwei Wasserstoffautos. Wer will, muss also nicht warten. Ob und wann eine größere Modellauswahl erhältlich sein wird, ist dagegen ungewiss. (...) Es gibt also für private PKW-Nutzer kaum einen Grund auf Wasserstoffautos zu warten.

Hat Deutschland eigentlich genug Strom, um die angepeilten 10 Millionen e-Autos in Deutschland bis 2030 zu versorgen?
Basierend auf der aktuellen Situation des Strommarktes in Deutschland sind mittelfristig wohl keine größeren Probleme zu erwarten. Zehn Millionen Elektroautos würden etwa einen zusätzlichen Strombedarf von 5,6 Prozent bzw. 30 TWh bedeuten. Und dazu muss man wissen: 2020 wurde ein Strom-Überschuss von 18 TWh exportiert. Damit hätten rein rechnerisch sechs Millionen Elektroautos betrieben werden können. Zudem dürften stetige Effizienzsteigerungen und Energieeinsparungen bei Beleuchtung, Gebäuden und Industrieanlagen einen Teil des Mehrbedarfs kompensieren.

Das Interview führte
Harald Dudel ■

www.adac.de/rund-ums-fahrzeug/elektromobilitaet/kaufen/passendes-e-auto/
www.adac.de/rund-ums-fahrzeug/elektromobilitaet/info/elektroauto-batterie

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 Sanddorn trifft Basilikum: Andalö, den angesagten norddeutschen Sanddornlikör, gibt es jetzt zusammen mit der hippen Hamburger Basilikum-Limonade The Basil als fertig gemixten Aperitif to-go. Herb-fruchtig, spritzig, lecker.
www.andalö.de; www.sodalibre.com

2 Über 100 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Zuckerwaren ist die wichtigste Zutat für die Produkte der Manufaktur Veldkamp wie die berühmten Hamburger Goldmandeln, die mit 22 karätigem Blattgold veredelt werden. In traditionellen Spitztüten oder edlen Gläsern erhältlich bei www.goldmandeln.de

3 Die Doberluger Klosterkruste ist ein Roggen-Dinkel-Mischbrot mit einem kräftigen, leicht nussigen Geschmack. Die Spezialität der Bäckerei Bubner wird im traditionellen 3-Stufen-Natursauerteig-Verfahren hergestellt, dem ältesten Verfahren im Bäckerhandwerk.
www.bubner.de

4 In der kleinen Lichterglanz Kerzenmanufaktur in der Räuschstraße wird jede Kerze einzeln per Hand hergestellt. Das Ergebnis: wunderschöne Einzelstücke, die durch eine große Form- und Farbvielfalt begeistern. Individuelle Wünsche werden schnellstmöglich verwirklicht. www.die-kerzenmanufaktur.de

5 Frisch und handgemacht – das sind die knusprig-köstlichen Verführungen von Miss Macaron. Sie werden in liebevoller Handarbeit in der Manufaktur in Glienicke gefertigt. Jetzt im Herbst neu: die Sorten Kürbis, Pflaume-Zimt und Marone-Honig. Zu Weihnachten gibt es die Geschmacksrichtungen: Bratapfel, Spekulatius und Glühwein. www.miss-macaron.de

6 Seit 2017 ist „Design Klassiker Weißensee" der Geheimtipp für hochwertige Möbel der Marken USM Haller und Vitra. Angeboten wird ein Full-Service-Paket für Aufbau, Abbau und Lieferung. Es gibt einen Showroom in Prenzlauer Berg und bald auch einen in Hamburg.
www.dkw-berlin.shop

7 Wildpistazien aus dem Iran, Mandeln aus Persien und feinste Schokolade – vereint in den Kreationen von OHDE aus Neukölln. Die Spezialität ist der „Rixdorfer Würfel". Die handgemachte Praline aus feinem Cru-Classé Marzipan gibt es u. a. in Salzkaramell, Kirsche und als „Vollmilch Glückswürfel". www.ohde.berlin

8 Pizza- und Pastazauberei, Kartoffelknaller, Rauchige Drecksau, Frittenpulver und fruchtiges Topping – bei der Berliner Bio Gewürzmanufaktur Spicebar gibt es für jede Lebenslage das passende Gewürz. Diese werden in der Manufaktur frisch vermahlen, schonend vermischt und abgefüllt. www.spicebar.de

2

Tradition seit 1821
Hamburger
Goldmandeln
Blattgold
Mit weniger Zucker gebrannt
120g

3

4

5

6

SMALL

Roulade vom Bio-Gallowayrind

Foto: Brinkhoff Moegenburg

„Als Beilage eignen sich alle Kartoffelvariationen und viele Sorten Gemüse, je nach Herzenslust", rät Chefkoch Matthias Schabio aus dem Reep und wünscht Guten Appetit!

Rezept für 4 Personen

Zutaten:
- 4 Galloway-Rinderrouladen à ca. 250g
- 4 gestr. EL Senf
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 Gewürzgurken
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Zucker
- Speisestärke zum Abbinden, alternativ Mehlbutter
- Pflanzenöl
- Küchengarn, Nadeln oder Holzspieße

Für die Jus:
- Pflanzenöl
- 2 mittlere Zwiebeln
- 1 Bd. Suppengrün ohne Porree
- 3 EL Tomatenmark
- Ca. 400 ml trockenen Rotwein
- Kalbsbrühe, alternativ Gemüsebrühe
- Schwarze Pfefferkörner, Lorbeer, Piment, frische Kräuter

Zubereitung:
Die Rouladen auf einer Arbeitsfläche zwischen zwei Vakuumierbeutel oder Folien legen und etwas nachplattieren, damit sie eine optimale Fläche haben. Danach mit je 1 EL Senf bestreichen und mit Salz, schwarzem Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Zwiebel in Spalten schneiden und die Gewürzgurken längs halbieren. Das Fleisch mit den Speckscheiben belegen. Alle weiteren Zutaten im unteren Teil der Roulade positionieren, die Seiten einklappen und dann zur Roulade aufrollen. Mit Küchengarn binden oder mit Rouladen-Nadeln gut fixieren. Dann die Rouladen in einer heißen hohen Pfanne, Topf oder Bräter in Pflanzenöl allseitig scharf anbraten und anschließend wieder entnehmen.

Jetzt das in Walnuss große Stücke geschnittene Gemüse zusammen mit den Zwiebeln in derselben Pfanne goldbraun rösten, das Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen und soweit reduzieren lassen, bis es erneut röstet. Wieder Rotwein drauf, wieder reduzieren, bis es röstet. Diesen Vorgang gerne 3-4 Mal wiederholen. Anschließend die Rouladen dazugeben, nun mit Gemüse- oder Kalbsbrühe auffüllen, bis das Fleisch gerade eben bedeckt ist. Mit Piment, schwarzem Pfeffer, Lorbeer und frischen Kräutern wie Thymian, Rosmarin, Oregano würzen und zum Kochen bringen. Kurz über dem Siedepunkt die Rouladen circa 1,5 bis 2 Stunden garköcheln lassen. Die Rouladen entnehmen, die Sauce passieren und soweit reduzieren, bis es eine kräftige gehaltvolle Jus ergibt. Gegebenenfalls noch mit etwas angerührter Stärke oder Beurre manié abbinden.

www.reep.de

Foto: Schmidts Tivoli GmbH

Fotos: Was wir wirklich Lieben

Hannes Schröder startet neues Projekt

Die „Was wir wirklich Lieben“ (WWWL) -Familie vergrößert sich. Ab Mitte Oktober gibt es im Stadtteil St. Georg in der Langen Reihe einen Feinkostladen mit Bistro und 26 Sitzplätzen. Der gelernte Koch, der mit Partnern bereits das Restaurant „Küchenfreunde“ im Lehmweg, die „Botanic District Bar“ und das Deli „Was wir wirklich Lieben“ in der Hegestraße sowie „Was wir wirklich Lieben Herzstück“ in Eimsbüttel betreibt, setzt hier vor allem auf vegane und vegetarische Gerichte. „Auch in der Langen Reihe wird es unsere Spezialität geben, das Gemüsebeet mit einer Auswahl an veganen und vegetarischen Salaten. Dazu kommen Quiches, Bowls und Curries als Tagesgericht. Die Gerichte sind so vorbereitet, dass man sie unkompliziert zum Verzehr mit ins Büro oder nach Haus nehmen kann“, sagt der Gastronom.
Auch die Einrichtung im neuen Bistro ist nachhaltig. Für das Interieur wird viel Holz verarbeitet, und auch alte Möbel aus dem Bestand werden aufgearbeitet. Bistrotische und kleine Sitzecken bieten Platz für die Mittagspause. „Wir wollen eine entspannte und heimelige Atmosphäre bieten, die zur gesunden Lebenskultur und Mischung im Stadtteil passt“, sagt Hannes Schröder.
www.waswirwirklichlieben.de

Genuss-Zeit

Ein Ritterschlag der besonderen Art

Foto: The Fontenay

Die Chef-Sommelière Stefanie Hehn aus dem The Fontenay darf sich offiziell als „Master Sommelier“ bezeichnen. Sie bestand eine der anspruchsvollsten Prüfungen der Branche des renommierten Court of Master Sommeliers in London. Weltweit haben bislang in 50 Jahren nur 267 Personen diesen Titel erreicht – eine großartige Leistung für die junge Hamburgerin. „Ich freue mich wirklich unheimlich über diese ganz besondere Auszeichnung und bin auch sehr stolz und erleichtert, bestanden zu haben“, so Stefanie Hehn.
www.thefontenay.com

Foto: Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg

BBQ zum Saisonende

Am 24. Oktober gibt es die letzte Chance, den Sommer mit genussvoll ausklingen zu lassen. Von 13 bis 16 Uhr wartet ein köstliches BBQ im Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg auf Genießer. Damit auch alle das Essen entspannt zelebrieren können, wird eine professionelle Kinderbetreuung angeboten. Die perfekte Auszeit, um die Seele baumeln zu lassen.
www.treudelberg.com

Altes Cölln wieder auf

Die Hamburger Delikatessenmarke Mutterland hat die Gastronomie des Cölln's modernisiert, ohne dem Traditionsrestaurant sein geschichtsträchtiges Flair zu rauben. Das Ergebnis ist ein modernes Fisch- und Seafoodrestaurant mit höchsten Ansprüchen an Frische, Qualität und Herkunft. Das Cölln's ist seit 1760 bekannt, dass schon hohe Gäste von Kaiser Wilhelm II. bis Helmut Schmidt für seine außergewöhnlich gute Küche zu schätzten wussten! Die eleganten Räumlichkeiten verfügen noch immer über 30.000 original-handgefertigte Jugendstil-Fliesen von Villeroy & Boch, einen denkmalgeschützten Tresen und die einmalige hauseigene Fischräucherei.
www.coellns.de

Österreich? Liegt zwischen Reeperbahn und Elbe.

Der GASSENHAUR ist Österreicher aus Überzeugung und dabei fest auf dem Hamburger Kiez verankert. Zwischen Reeperbahn und Hafen, in einer ruhigen Seitenstraße mitten auf St. Pauli gelegen, werden hier u. a. köstliche Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn serviert. Leider musste das Restaurant wegen der pandemischen Lage die letzten Monate geschlossen bleiben, nun geht es aber glücklicherweise wieder los: am 30.09. öffnet das GASSENHAUER wieder seine Türen für Freunde der hanseatisch-österreichischen Küche.
www.gassenhauer.de

Ratsherrn schenkt eigenes Festbier aus

Ein herrlich süffiges Märzen zum Oktoberfest. Das gibt es nun endlich auch bei Ratsherrn! Da die Wiesn dieses Jahr erneut ausfallen, holt Ratsherrn sie nun kurzerhand nach Hamburg. „Herrlich süffig, dabei kraftvoll robust – es ist uns ein (Oktober-)Fest!" so Braumeister Moritz Hamilton, der sich schon auf die anstehenden Holzfassanstiche freut. Gleich in drei Eigengastronomien, im „Alten Mädchen Braugasthaus" in der Sternschanze, in der „Ratsherrn Bar Mühlemkamp" in Winterhude sowie im „DAS LOKAL" in Eimsbüttel, lädt Ratsherrn zum Oktoberfest ein. Damit auch eingefleischte Oktoberfest-Fans aufgrund der aktuellen Situation auf ihre Kosten kommen, wird das Märzen in den Ratsherrn Gastronomien in den klassischen Maß-Krügen ausgeschenkt sowie im Ratsherrn Store Schanze und im ausgewählten Einzelhandel in der beliebten – schon vom Verkaufsschlager Hamburg Hell bekannten – 0,33l Retro-Flasche verkauft. So schmeckt Hamburg!
www.ratsherrn.de

von Hanni May

Moderne Gourmettapas

Im Stadtteil Eimsbüttel lässt das La Paz die Herzen von Tapas-Liebhabern und Designfans höherschlagen. In dem cozy gestalteten Restaurant kommen köstliche Tapas mit einem Twist auf den Tisch. Das in einem Jahr Umbauzeit runderneute Ambiente wurde von Interior Designerin Arzu Kartal, die u. a. Cornelia Polettos Restaurant designte, zusammen mit Svetlana Matysik entwickelt. Dabei wurde auf Grautöne mit warmen Akzenten in Kupfer, auf Samt, Holz und spanisch inspirierte Fliesen gesetzt. Spektakuläre Kronleuchter betonen die Atmosphäre, ein raumhoher Weinschrank aus Glas und Stahl macht Lust auf feine Tropfen.
www.lapaz-hamburg.de

Inhaber Kemal Üres

Fotos: Matthias Stoewer

Herkunft. Haltung. Handwerk – und Herzblut …

Wie modern ein altes Handwerk sein kann, wenn man es nur neu denkt, beweisen Mike Griesch und sein Geschäftspartner Bahram Albordji mit ihrem „Metzgers". Da wird aus einem Fleischereifachgeschäft schnell mal eine Bar – und aus einer Metzgerei ein Szene-Treff …

„Hier, probier' mal", Mike Griesch stellt ein Glas auf den Tisch, Testversion eines neuen Sommerdrinks. Die Getränkekarte im „Metzgers" in Winterhude soll erweitert werden, man befindet sich gerade in der Testphase. Und natürlich soll auch dieser Drink wieder perfekt sein und innovativ. Wie alles, was das Metzgers-Logo trägt: Das unterstrichene M – Zeichen für eine Erfolgsstory.

Begonnen hat alles 2017, als der gelernte Metzgermeister Mike Griesch und sein Kumpel, der Gastro-Experte Baharam Albordji, die Chance bekamen, sich einen langgehegten Traum zu erfüllen: eine moderne Metzgerei. Mit bestem Fleisch aus regionaler Haltung, neuen Fleischcuts und Food Trends aus der ganzen Welt. „In meiner Familie hat das Metzger-Handwerk eine 70 Jahre alte Tradition," erzählt der 36-jährige Griesch. „Das Image des Flei-

Fotos: Metzgers

Mike Griesch (li.) und Bahram Albordji (re.)

schers war total angestaubt.“ Das wollten der gleichalte Albordji und er ändern. Die Übernahme der familiengeführten Traditionsfleischerei im AEZ war der Anfang. Heute, nur vier Jahre später, haben die beiden Freunde aus dem einzelnen Ladengeschäft eine komplette Marke mit 45 Mitarbeitern aufgebaut. Zur Hamburger „Metzgers Gruppe“ gehören mittlerweile vier Metzgereien, fünf Wochenmarktplätze, eine eigene Akademie – und das Restaurant, die „Speisewirtschaft“.

„Unser Manifest lautet: Herkunft. Haltung. Handwerk,“ so Mike Griesch. Der Kunde bzw. Gast möchte noch „Herzlichkeit“ hinzufügen – und herrlich unkonventionelle Ideen. Wie z.B. die, dass die Metzgerei – also wirklich das Fleischfachgeschäft – im Poelchaukamp in Winterhude ab 18 Uhr in eine Bar umfunktioniert wird. Mit cooler Musik, angenehmer Beleuchtung – und den eingangs erwähnten alkoholischen Eigenkreationen. Ein Highlight.

Wie aber kommt man auf solche Ideen? „Alles was wir tun, macht uns viel Freude, daher stecken wir große Leidenschaft in unsere Projekte“, meint Mike Griesch achselzuckend. Und das merkt man. Überall: Bei dem erstklassigen Fleisch aus der eigenen Manufaktur, dass an den Fleisch- und Foodbars, in der Speisewirtschaft und an die Gastronomiekunden verkauft wird. Im Umgang mit den Kunden in den Läden, den Restaurant-Gästen oder den Teilnehmern der Lehrgänge in der hauseigenen Akademie. Am stylischen Interieur des Restaurants oder den liebevoll gestalteten Gläsern, Bestecken und Karten: Es steckt einfach immer jede Menge Herzblut in allem, was die beiden anfassen. „Wir haben hier unsere Berufung gefunden!“ bestätigt Griesch.

Vor allem natürlich bei der Qualität der Produkte. „Wir sehen unsere Aufgabe darin, unseren Kunden die traditionelle und ethisch korrekte Verarbeitung von Fleisch näherzubringen,“ so Griesch. „Wir beziehen die Tiere aus der Region, wo sie artgerecht an der frischen Luft, mit viel Bewegung, frischem Gras und Kräutern gehalten werden. Sie wachsen unter den besten Bedingungen auf. Wir versuchen die Transportwege so kurz wie möglich zu gestalten. Wir besuchen unsere Bauern regelmäßig, persönlich,“ versichert Griesch. Das Fleisch wird dann in der hauseigenen „Metzgers Manufaktur“ in Hamburg zu hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet. „Wir verarbeiten das ganze Tier: „from nose to tail“, so Griesch. Sei es in neuen Cuts wie dem Flat Iron Steak, Spider Steak, als Wurstwaren oder für innovative Gerichte in der „Speisewirtschaft“. Mittlerweile sind auch exklusive Hotels, Kitas, Bäckereien und der Einzelhandel auf die Manufaktur-Produkte von Metzgers aufmerksam geworden. Und auch Online-Start-ups wie Frischepost und Gorillas haben Metzgers schon im Programm.

Kurz: ein Besuch lohnt sich. Es gibt immer etwas Neues zu entdecken. Und wenn nicht am Fleischtresen, dann an der Bar. Ab 18.00 Uhr. Im Poelchaukamp.

von Tina Feix

www.vonmetzgers.com

Metzgers Wochenmärkte

- **Isemarkt**
  Dienstag und Freitag 8–14 Uhr
- **Turmweg**
  Donnerstag 8–14 Uhr
- **Goldbekufer**
  Donnerstag und Samstag 8–13 Uhr
- **Ohlstedt**
  Freitag 8–13 Uhr
- **Grundstraße**
  Samstag 8–13 Uhr

Röstmeister Erik Brockholz

Foto: Catharina Pepeppel

„Für mich ist jeder Tag der Tag des Kaffees"

Diesen Ausspruch können bestimmt viele Hamburger nur bestätigen. Doch nur für einige geht es auch im Job um das schwarze Gold. Für Röstmeister Erik Brockholz dreht sich die Welt um die kleine schwarze Bohne – in der so viel mehr als nur der kleine Koffeinkick für zwischendurch steckt!

Guter Kaffee, findet er, ist wie flüssiges Glück und sollte immer der Anfang eines neuen Tages sein. Dieses Genusserlebnis in eine Tasse zu füllen und in die Welt hinauszutragen ist seine Mission: Als Barista, Röstmeister, Kaffeeberater und -sommelier hat der „Kaffeebrewda" aus der Hamburger Speicherstadt sich vollkommendem Kaffeehandwerk verschrieben. Anlässlich des Internationalen Tag des Kaffees am 1. Oktober 2021 haben wir ihn zum Interview getroffen.

Was ist Deine Mission?

Kaffee ist für viele Menschen das Lebenselixier. Wir trinken alle ca. 168 Liter pro Kopf und Jahr. Viele Menschen wissen dabei gar nicht, was sie trinken, Hauptsache, es macht wach. Ich möchte, dass Kaffee ein Geschmackserlebnis wird und nicht einfach nur ein Muntermacher.

Wie würdest Du den Geschmack von Kaffee beschreiben?

Während Wein sich aus etwa 400 verschiedenen Aromen zusammensetzt, sind es bei Kaffee sogar mehr als 800. Damit ist Kaffee eines der komplexesten Naturprodukte. Er kann nach Brom-

beeren schmecken, nach Zitrusnoten, nach blumigen Noten wie Jasmin oder auch nussig oder nach dunkler Schokolade. Diese Aromenvielfalt macht guten Kaffee unglaublich vielseitig und abwechslungsreich.

Woran liegt es, dass Kaffee manchmal sauer schmeckt?
Dann wurde der Kaffee vermutlich zu heiß oder zu kurz geröstet. Die Gerb- und Bitterstoffe im Kaffee lösen sich erst bei Langzeitröstung aus, also: Je länger geröstet wird, desto besser und magenfreundlicher der Kaffee.

Menschen verbinden mit einer Tasse Kaffee meist irgendwelche Rituale – Lieblingssituationen oder -orte. Was ist Dein ganz persönlicher „Kaffee-Moment"?
Der war mitten in Rom. Ich war in der Stadt und wie alle Touristen schaute ich mir Sehenswürdigkeiten an. Plötzlich roch ich, dass jemand Kaffee röstet. Ich habe alles stehen und liegen gelassen, meiner Frau gesagt, dass ich mich melde, und los ging die Suche. Nach ca. 20 Minuten habe ich die Rösterei nur dem Geruch nach gefunden. Es war der leckerste Espresso, den ich je getrunken habe ...

Bist Du eher der Filterkaffee- oder der Espresso-Typ?
Ich bevorzuge Filterkaffee. Aber ganz gleich, wie man seinen Kaffee zubereitet: Wichtig ist, den zur Brühmethode passenden Kaffee auszuwählen (s. meine Tipps).

Wie trinkst Du persönlich deinen Kaffee?
Ich bin Schwarztrinker. Ich liebe meinen Kaffee ganz puristisch, türkisch: Ich gebe Kaffeepulver in die Tasse, gieße heißes Wasser auf, lasse das Ganze sich ein wenig setzen, breche dann die Kruste auf – also oben die Schicht Kaffeesatz, damit er sich nach unten absetzt – und trinke meinen Kaffee dann schön heiß und schwarz.

Foto: Kaffeebrewda

Trinkst du auch Industriekaffee?
Ja – das lässt sich manchmal nicht vermeiden. Dann trinke ich den Kaffee allerdings immer mit Milch.

Was ist für dich bewusster Kaffeekonsum?
Auf jeden Fall nicht „to go". Das hat nichts mit Genuss zu tun.

Worauf sollten Konsument*innen beim Kaffeekauf achten?
Deutschland hat so viele tolle Röstereien. Kauft nicht im Supermarkt, kauft in der Rösterei. Achtet dabei darauf, dass der Kaffee zu Eurer Zubereitungsart passt.

In Deinen Kaffeebrewda Seminaren erfährt man mehr über die Geschichte, den Anbau und die Verarbeitung von Kaffee und erlebt die verschiedenen Möglichkeiten der Kaffeezubereitung. Was nehmen Deine Kund*innen vor allem mit aus diesen Seminaren?
Das lässt sich wunderbar in einem Satz zusammenfassen: Sie kommen mit Ahnung und gehen mit Wissen.

Was macht jemand wie Du am „Tag des Kaffees"?
Ich mache das, was ich immer mache: Ich versuche, mit gutem Kaffee und der Aufklärung darüber die Kaffeewelt da draußen ein kleines bisschen besser zu machen. Vielleicht ist die Aufmerksamkeit für dieses Thema an einem solchen „Welttag" ein bisschen größer als sonst, das ist gut. Aber für mich ist eigentlich jeder Tag der Tag des Kaffees.

Das Interview führte Tina Feix ■

www.erikbrockholz.de

Eriks 5 Geheimtipps für leckersten Kaffee

Kaffee richtig aufbewahren

Gerösteter Kaffee ist ein Frischeprodukt und verliert im Laufe der Zeit an Aroma. Hat man die Packung einmal geöffnet, empfiehlt es sich, den Kaffee zügig zu verbrauchen. Am besten kauft man Kaffee in kleinen Mengen – Bohnen verlieren nach ca. 4 Wochen ihr Aroma, gemahlener Kaffee schon nach 2 Wochen. Dem Aromaverlust kann man durch eine optimale Lagerung vorbeugen, indem man den Kontakt des Kaffees mit Sauerstoff, Feuchtigkeit, Wärme und Licht vermeidet.
Ganz wichtig: Kaffee gehört NICHT in den Kühlschrank! Kaffee zieht Gerüche und Feuchtigkeit an – und davon gibt es im Kühlschrank reichlich. Da hilft auch keine Dose. Lagere deinen Kaffee stets lichtgeschützt und trocken.

Der perfekte Mahlgrad

Dazu gibt es eine einfache Formel: Je länger der Kaffee mit dem Wasser eine Beziehung eingeht, desto grober sollte dein Kaffee gemahlen sein. Ein gutes Beispiel ist hier die French Press: Hier solltest du sehr grobkörnigen Kaffee verwenden. Je kürzer der Kaffee mit dem Wasser eine Beziehung eingeht, desto feiner muss der Kaffee gemahlen werden. Sehr fein gemahlener Kaffee ist ideal für die Zubereitung mit der Aeropress.

Die richtige Kaffeemenge

Jede Brühmethode ist unterschiedlich und jeder Geschmack ist es natürlich auch. Dennoch haben wir gute Erfahrungen mit der Faustformel „60/1“ gemacht.

Das heißt: 60 g Kaffee kommen auf 1 l Wasser. Für eine Tasse (250 ml) nehmen wir 16 g Kaffee, damit schmeckt es uns am besten.

Auf die Wasser- und Brühtemperatur achten

Die perfekte Brühtemperatur für Kaffee beträgt 64-96 Grad Celsius. Was viele nicht wissen: Herkömmliche Filterkaffeemaschinen schaffen aber nur 80–83 Grad Celsius. Wenn du deinen Kaffee aufbrühst, dann koche das Wasser zunächst auf, lasse es 1-2 Minuten abkühlen und nutze es dann für die Zubereitung deines Kaffees. Probiere deinen Kaffee auch bei verschiedenen Temperaturen. Ein frisch aufgebrühter und noch heißer Kaffee schmeckt anders, als wenn er warm, lauwarm oder kalt ist. Genieße hier die vielen Aromen, die dein Kaffee zu bieten hat.

Die passende Zubereitungsmethode

Hier kommt es vor allem darauf an, welcher Kaffeetyp man ist. Filterkaffee oder Espresso? Denn davon hängt ab, welche Zubereitungsmethode man für den Kaffee wählen sollte. Oft wird ein Filterkaffee in einem Vollautomaten zubereitet und man wundert sich darüber, dass dieser nicht schmeckt. Die Extraktionszeit im Vollautomaten ist für einen Filterkaffee viel zu kurz. Es ist ganz einfach: Espressobohnen gehören in den Vollautomaten und bereits gemahlene Filterkaffees eignen sich für die Zubereitung mit dem Handfilter. So erhält man das optimale Geschmackserlebnis.

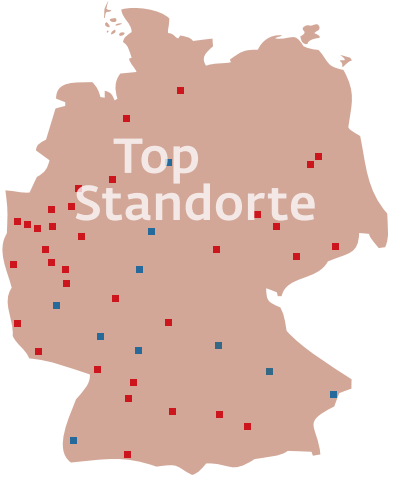
Fotos: Pixabay

top travel

Top Magazin, das Lifestyle-Magazin für Ihre Region, ist aktuell in über 30 weiteren Städten/Regionen vertreten. In den 10 Top Standorten – zu dem auch diese Ausgabe zählt – sind die folgenden Seiten immer eingebunden.

Top Magazin testet für Sie gerne fantastische Reiseziele, egal ob Fernreise oder Städtekurztrip. Wir geben Ihnen persönliche Tipps und wünschen immer Tiefenentspannung und in Erinnerung bleibende Momente.

Ralf Kern



Das erfolgreiche Top System:

- Seit über 39 Jahren bestens etabliert
- Bundesweit 32 Top Standorte
- Gesamtauflage rund 400 000 Exemplare pro Quartal
- Langjähriges Know-how

Perfection doesn't come in seconds.

Take your time for the things you love.

Stratoscope

Unsere große Mondphase im Glanz der Polarlichter. Strahlend am Tag, leuchtend in der Nacht.

www.meistersinger.com

MEISTERSINGER
Die Einzeigeruhr

THANDA SAFARI

Unvergessliche Safari-Erlebnisse für Groß und Klein

und authentische Begegnungen mit dem Zulu-Volk

Auf einem 14.000 Hektar großen Areal an der Ostküste Südafrikas, etwa drei Autostunden von Durban entfernt, liegt das nachhaltige Luxusreservat Thanda Safari, Mitglied bei The Leading Hotels of the World und mehrfach prämiert als „World's Leading Luxury Lodge". Thanda Safari ist nicht nur Heimat der berühmten Big Five, sondern auch für viele regionale Steppenwildarten und für über 300 verschiedene Vogelarten.

Das Reservat gehört dem schwedischen Philanthropen- und Unternehmerpaar Christin und Dan Olofsson und verbindet mitten im Land der Zulu bedeutende Nachhaltigkeits- und Communityprojekte mit unvergesslichen Safari-Erlebnissen, authentischen Begegnungen mit der einheimischen Kultur sowie besonderen Highlights für Verliebte, Familien und Liebhaber der Safari-Fotografie.

KwaZulu Natal – Das Land der Zulu

Thanda Safari liegt in der an den Indischen Ozean angrenzenden Provinz KwaZulu Natal, der Heimat des Zulu-Volkes. Ein Teil des Reservates, das Mduna Royal Reserve, ist bis heute Eigentum des Zulu-Königs. Wichtiger Bestandteil der Thanda Safari-Philosophie ist daher auch die besonders enge Bindung zu den Einheimischen sowie der Einsatz für den Erhalt ihrer Kultur.

top tipp i Gäste haben die Möglichkeit, im Rahmen der angebotenen Aktivitäten Zulu-Dörfer zu besuchen, ihren „Sangoma" (Spiritueller und Heiler) zu treffen oder in einheimischen Schulen zukünftige Thanda Safari Mitarbeiter kennenzulernen. Dadurch erfahren sie viel über die Zulu-Kultur, in der bis heute Landwirtschaft und Viehzucht eine wichtige Rolle spielen.

Safari-Aktivitäten und Freizeitmöglichkeiten

Safari-Liebhaber kommen im Thanda Safari Reservat voll auf ihre Kosten und können sich bei Pirschfahrten oder Bush Walks auf die Spuren der Big Five begeben.

top tipp i Perfekte Safarifotos ermöglichen spezielle Kurse und Fotosafaris mit dem Thanda-Fotografen Christian Sperka. Bei Ausflügen in Zulu-Dörfer und Schulen sowie Trips mit dem Thanda Conservation Team erleben die Gäste die enge Bindung zur Natur- und Tierwelt sowie der einheimischen Bevölkerung. Durch die Nähe zum Indischen Ozean sind auch Strand-Ausflüge mit Beach-Picknick möglich.

Safari als Familienerlebnis

Anders als bei vielen anderen Safari-Anbietern sind Familiensafaris bei Thanda Safari möglich. Kinder sind in der Thanda Safari Lodge und Villa iZulu herzlich willkommen, ab acht Jahren auch im Thanda Tented Camp.

top tipp i Gerade die in einem umzäunten Garten liegende Villa iZulu eignet sich ideal auch für kleinere Kinder. Thanda Safari bietet neben speziellen Angeboten für Familien, Nannies und Kinderbetreuung auch Safari-Kurse speziell für Kinder, bei denen sich die kleinen Gäste spielerisch mit Afrikas Tierwelt beschäftigen und sich in der »

ENTERTAINMENT
FÜR ALLE SINNE

Endlich wieder gemeinsam genießen und feiern!

Holen Sie all das nach, was in letzter Zeit viel zu kurz gekommen ist und sagen Sie auf diese Weise Danke zu Ihren Mitarbeitern, Geschäftspartnern, Kunden ...

Wir bieten Ihnen den perfekten Ort für eine Veranstaltung, mit der Sie garantiert nachhaltig begeistern!

Unser Veranstaltungsteam unterstützt Sie bei der individuellen Gestaltung und sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung von Anfang bis Ende perfekt organisiert und begleitet wird. Egal, ob auf der Bühne, hinter den Kulissen, im Theatersaal oder im GOP Restaurant – unser gesamtes Team begeistert und verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit Leidenschaft.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuell auf Sie zugeschnittenes Angebot!

GOP.
Varieté-Theater

Hannover · Essen
Bad Oeynhausen · Münster
München · Bremen · Bonn

variete.de

Authentische Begegnungen mit dem Zulu-Volk

Safari-Erlebnisse für Groß und Klein

Thanda Safari Lodge mit faszinierendem Blick auf die umliegende Natur

Die großzügige Safari Lodge bietet viel Platz zum Wohlfühlen

» Thanda Bush-School zum Junior Ranger zertifizieren lassen können.

Engagement für Nachhaltigkeit

In enger Zusammenarbeit mit lokalen Nachhaltigkeitsinitiativen kümmert sich Thanda Safari mit einem eigenen Conservation Team um den Schutz und Erhalt bedrohter Tierarten und setzt sich gegen Wilderei ein. Die Gäste haben die Möglichkeit, das Conservation Team zu begleiten und zu unterstützen, etwa bei Wildzählungen, Zaun-Reparaturen oder sogar Tier-Umsiedlungen. Auch Bildungsprojekte zur Sensibilisierung der Einheimischen zu Nachhaltigkeit und Wilderei sind Teil des umfassenden Nachhaltigkeitsengagements von Thanda Safari. Außerdem können Tierliebhaber an abenteuerlichen Rhino Trackings teilnehmen. Individuell abgestimmte Touren ermöglichen es Gästen, unvergessliche Momente in der Wildnis zu erleben und darüber hinaus etwas über den Artenschutz der Nashörner zu lernen.

top tipp i Das Reservat bietet Gästen die einmalige Gelegenheit, das Nashorn Monitoring Team bei ihrer täglichen Arbeit zu begleiten. Reisende erhalten einen halben Tag Einblick in die Tätigkeiten der Tierschützer, die sich dem Erhalt dieser großartigen Spezies und ihrem Schutz vor Wilderern verschrieben haben.

Thanda Safari Unterkünfte – Luxuriöse Privatsphäre mit „Out-of-Africa"-Spirit

Ob Hochzeitsgesellschaft, Familie oder Honeymooner – Thanda Safari bietet drei verschiedene Unterkünfte und damit für jede Zielgruppe das passende Domizil.

Die Thanda Safari Lodge mit Blick auf ein gerne von Elefanten besuchtes Wasserloch bietet neun Suiten mit jeweils eigenem Plunge Pool, Daybed im Freien, Lounge-Bereich, traditioneller Boma sowie Indoor- und Outdoor-Duschen. Die Lodge verfügt darüber hinaus über einen Spa-Bereich, eine Cigar Lounge, Weinkeller, Business-Bereich und Bibliothek.

top tipp i Absolute Privatsphäre finden Gäste in der ausschließlich exklusiv buchbaren Villa iZulu. Die 1.000 Quadratmeter große Luxusvilla mit eigenem Helikopter-Landeplatz liegt in einem herrlichen Garten und verfügt über fünf Suiten für bis zu zehn Gäste, Boma, Bibliothek, Weinkeller, Business-Raum, Spielzimmer, Pool, Jacuzzi sowie einem Aussichtsdeck zum Beobachten der Big Five.

Wer authentisches Out-of-Africa-Feeling sucht, ist im Thanda Tented Camp mit 15 Luxus-Safarizelten, Veranda, Spa-Bereich sowie einem Hauptbereich mit Pool, Boma, Bar und Lounge richtig. Teil des Camps ist außerdem das etwas größere und umfangreicher ausgestattete Jabula Zelt.

Spa und Gourmet

Das luxuriöse Thanda Spa für Gäste der Thanda Safari Lodge und Villa iZulu liegt in Felsen eingebettet und bietet neben Indoor-Behandlungsräumen eine Veranda, einen Swimmingpool sowie einen Outdoor-Bereich mit Panoramablick. Gästen im Thanda Tented Camp steht ein luxuriöses Spa-Zelt mit Blick auf die Berge des Zululandes zur Verfügung. Die Thanda Signature Treatments vereinen westliche Anwendungen mit ganzheitlichen, traditionellen Zulu-Techniken, während die vielseitigen Indoor- und Outdoor-Dining-Optionen durch traditionelle Boma-Abende, authenthisches Busch-Frühstück sowie lokale Spezialitäten, verfeinert mit Kräuter-Variationen aus dem eigenen Kräutergarten, bestechen. »

Fotos: Thanda Safari

Meister fein Automatic
27/4154.00

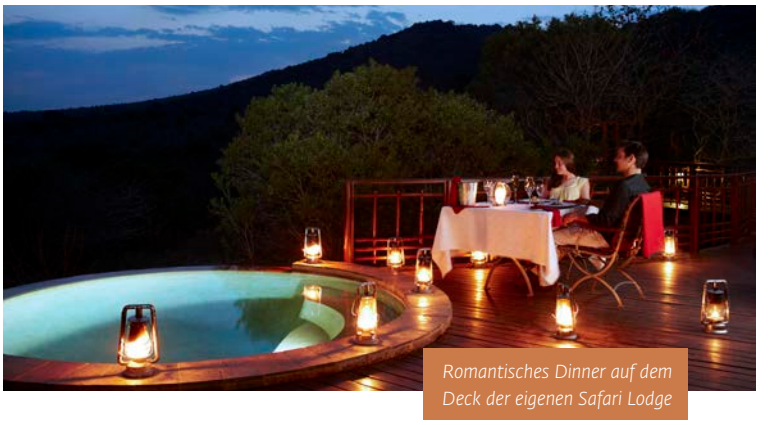
Berlin: **Juwelier Lorenz**
Bochum: **Juwelier Marc**
Dortmund: **Juwelier Pletzsch**
Dresden: **Leicht Juweliere**
Düsseldorf: **Juwelier Morawitz**
Frankfurt: **Juwelier Pletzsch**
Hamburg: **Juwelier Becker**
München: **Juwelier Fridrich**
Stuttgart: **Kutter 1825**

JUNGHANS
GERMANY. SINCE 1861

Gestern. Heute. Morgen. Junghans 1861 bis 2021.
Klassische Eleganz trifft auf innovative Formensprache: Die Meister fein Automatic trägt die Identität der Meister Linie in die Zukunft und verleiht ihr eine neue Silhouette – modern, streng, bestechend schlicht. So vereint die Uhr die Essenz eines Klassikers mit der Geometrie einer neuen Zeit. Meister fein Automatic: Automatikwerk, Saphirglas, wasserdicht bis 5 bar. **www.junghans.de**

Die Safari-Touren versprechen unvergessliche Erlebnisse

Traumhochzeit im afrikanischen Busch



Romantisches Dinner auf dem Deck der eigenen Safari Lodge

» **Hochzeiten & Honeymoon – Traumhochzeit im Stil von „Out of Africa"**
Alleine der Name könnte nicht besser für einen unvergesslichen Romantik-Aufenthalt passen, denn „Thanda" steht in der Sprache der Zulu für „Liebe".

top tipp i Thanda Safari hält für Verliebte individuelle Hochzeits- und Honeymoon-Arrangements für authentische Momente der Zweisamkeit mit Afrika-Spirit bereit, etwa Hochzeitszeremonien unter Marula-Bäumen mit Zulu-Tänzern oder ganz private Feiern in der exklusiven Villa iZulu.

Ein eigener Hochzeitsplaner und Fotograf Christian Sperka stehen für Festlichkeiten mit bis zu 80 Personen zur Verfügung. ■

Ralf Kern: **Mein persönliches Highlight**

Wildlife Photography Workshop mit deutschsprachigem Fotografen Christian Sperka: Fotografie-Liebhaber können bei Thanda Safari an unterschiedlichen Kursen mit dem deutschsprachigen Wildlife-Fotografen Christian Sperka teilnehmen und ihre Fotografie-Kenntnisse aufbauen oder erweitern. Individuell abgestimmte Wildlife Photography Kurse ermöglichen Gästen, ihre ganz persönlichen und vor allem unvergesslichen Momente auf Thanda Safari festzuhalten.

top facts

Regenzeit von Oktober bis März mit einer Durchschnittstemperatur von 30 Grad Celsius – ideale Bedingungen für Strand, Ausflüge, etc. In den restlichen Reisemonaten herrschen nachts 5 bis 10 Grad Celsius und tagsüber angenehme 20 bis 25 Grad Celsius.

Der internationale Zielflughafen King Shaka Airport ist in Durban. Es ist aber auch möglich, den internationalen Flughafen O.R. Tambo in Johannesburg anzufliegen.

Angenehm, denn: kein Zeitunterschied! Im deutschen Winter beträgt die Zeitdifferenz eine Stunde.

Südafrikanischer Rand
(0,059 € / Stand: Juli 2021)

Am Reiseziel herrscht ein niedriges Malaria-Risiko – Thanda Safari gilt zu 99 Prozent als malariafrei.

Ein kostenloses Touristen-Visum für drei Monate wird bei Einreise erteilt.

Auch Fürstin Charlène von Monaco besuchte dieses Jahr Thanda Safari, um das Team vor Ort im Kampf gegen Nashornwilderei zu unterstützen.

Weitere Informationen und Impressionen

ERFOLGSMODELL

Werden Sie Top Magazin Verleger m/w/d

Freie Lizenzstandorte zu vergeben: Wir suchen motivierte Unternehmer, Agenturen oder Verlage, die ein regionales Top Magazin in Ihrer Stadt/Region selbstständig herausgeben möchten.

top magazin
TOP OF THE TOPS

Profitieren Sie von dem erfolgreichen Top System:

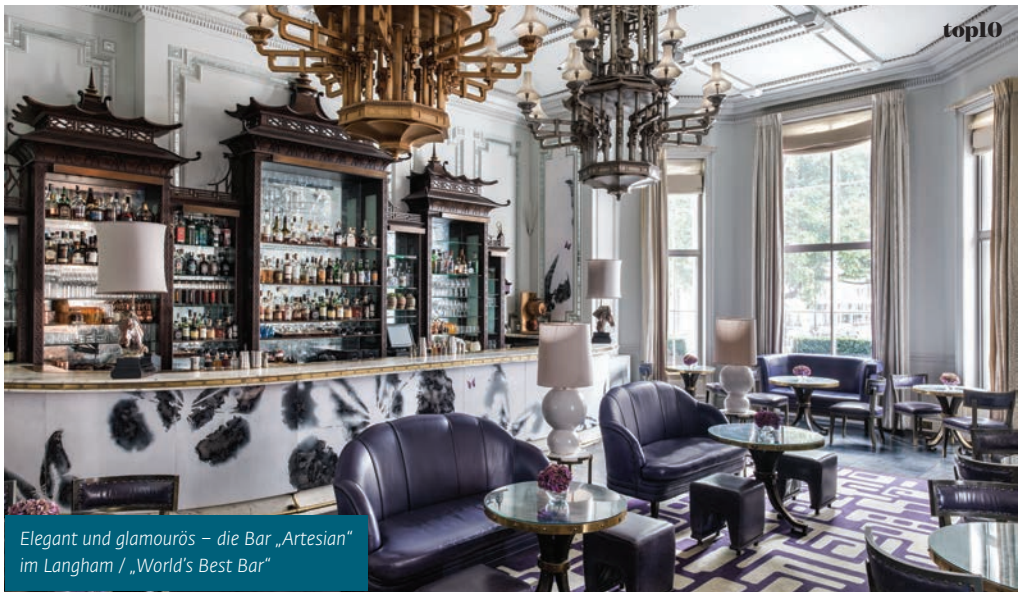
- Seit über 39 Jahren bestens etabliert
- Bundesweit 32 Top Standorte
- Gesamtauflage rund 400 000 Exemplare pro Quartal
- Langjähriges Know-how
- Moderates Einstiegskapital
- Einzel-/Masterlizenzen für deutschsprachiges Ausland möglich

Neugierig? Dann melden Sie sich bitte bei uns.

Top of the Tops & Top Magazin International GmbH & Co. Verlags- und Lizenz KG
Wenzelgasse 28 | 53111 Bonn
Ansprechpartner: Ralf Kern
E-Mail: r.kern@top-magazin.de
Telefon: (02 28) 96 96-230
https://lizenzpartner-gesucht.top-magazin.de

THE LANGHAM, LONDON

Heimat von nachhaltigem Luxus



Elegant und glamourös – die Bar „Artesian" im Langham / „World's Best Bar"

The Langham, London ist seit über 150 Jahren eine wahre Ikone Londons. Das 1865 eröffnete Luxushotel ist Europas erstes „Grand Hotel" und eines der elegantesten und glamourösesten Gebäude der Stadt.

top tipp i Es liegt im Herzen des West End, zwischen vier der begehrtesten Gegenden Londons: Marylebone, Fitzrovia, Mayfair und Soho. Mit 339 luxuriösen Zimmern sowie 41 exquisit eingerichteten Suiten werden Gäste im The Langham, London mit authentischem, persönlichem Service verwöhnt.

Die Sterling Suite ist das ultimative Penthouse und übertrifft alle Vorstellungen von Luxus und Raum. Mit 450 Quadratmetern und bis zu sechs Schlafzimmern verwöhnt sie selbst den elitärsten Reisenden. Mit einem extra privaten Eingang zur Suite, maßgeschneiderten Möbeln von Großbritanniens besten Handwerkern, einem persönlichen Butler, einer privaten Media Lounge und weiteren Highlights geht die Sterling Suite über die Definition einer Penthouse-Suite hinaus – sie ist eine Destination für sich. Zudem genießen Gäste privilegierten Zugang zum The Langham Club, wo sie Frühstück, Nachmittagstee und Champagner genießen können.

top tipp i Perfekt für längere Aufenthalte oder Familienfeiern eignet sich die Terrace Suite – ein privates Apartment mit 220 m², bis zu drei Schlafzimmern, einer Lounge, einer großen Terrasse und einer Küchenzeile. Sie eignet sich besonders für Gäste, die ein privates und diskretes Ambiente bevorzugen.

Die Bars und Restaurants des Hotels werden alle von Sternekoch Michel Roux Jr. betreut. Das „Roux at the Landau" lockt mit klassischen Gerichten, die französische Küche mit britischem Touch vereinen.

top tipp i Im „Artesian" werden exotische orientalische Kreationen mit einem Hauch klassischer und zeitgenössischer Aromen präsentiert, während im legendären Palm Court auch noch nach über 150 Jahren die Tradition des Nachmittagstees zelebriert wird. Das „Wigmore", eine moderne britische Taverne, lädt zu einem Glas Wein oder Bier ein. Selbst am Topf und von den besten Köchen Londons lernen, können Gäste in der hoteleigenen Kochschule „Sauce". »

Der großzügige 16m-Pool und die Nähe zum Regents Park – ideal für Fitnessbegeisterte

» **top tipp** Das Chuan Spa Body + Soul ist eine verwöhnende Oase und Londons erstes Luxushotel-Spa, das die alten Prinzipien der traditionellen chinesischen Medizin mit ihren charakteristischen Behandlungen und dem Ambiente einbezieht. Auch ein voll ausgestattetes Fitnesscenter mit erstklassigen Technogym Cardio- und Kraftgeräten können die Gäste nutzen. Mit einem 16-Meter-Hallenbad sowie dem Regents Park, der nur einen kurzen Spaziergang entfernt liegt, ist The Langham, London somit perfekt für Fitnessbegeisterte.

The Langham, London ist Teil der Langham Hotels & Resorts mit über 17 markanten Hotels und mehr als 30 Projekten, die derzeit entweder bestätigt oder in Verhandlung sind, in Asien, Europa und Nordamerika bis in den Nahen Osten. Das preisgekrönte The Langham, London hat viel Anerkennung erhalten, wie die Auszeichnung des „Artesian" als „World's Best Bar" sowie verschiedene Zeugnisse für eine umweltfreundliche Praxis. Seit über zehn Jahren ist es seine Mission, so umweltfreundlich und nachhaltig wie möglich zu sein. Infolgedessen war es das erste Luxushotel in Europa, das 2014 die EarthCheck Gold-Zertifizierung erhalten hat.

Doris Greif, Managing Director von The Langham, London

top tipp Doris Greif, gebürtige Deutsche, ist seit 2020 Managing Director des Fünf-Sterne-Luxushotels und Regional Vice President of Operations Europe & Middle East der Langham Hospitality Group. Sie verfügt über mehr als 19 Jahre Erfahrung in Führungspositionen für Jumeirah und über eine Liste von Karriereerfolgen, darunter die Eröffnung von Jumeirah an den Etihad Towers, das von den World Travel Awards als „World's Leading New Hotel" ausgezeichnet wurde. „London ist einer der angesehensten und wettbewerbsfähigsten Luxus-Hotelmärkte der Welt", so Greif. Sie sei stolz darauf, der innovativen Hotelgruppe Langham Hospitality Group beigetreten zu sein und das Hotel durch das nächste Kapitel seiner glorreichen Geschichte zu führen. ■

Ralf Kern: Mein persönliches Highlight

Die kulinarische Vielfalt des Sternekochs Michel Roux Jr. in täglich anderem Ambiente zu genießen.

top facts

London, ein Ganzjahresziel. Dennoch sind der regenärmere Sommer und die wundervolle Vorweihnachtszeit sicher top.

Mehrmals täglich mit einigen Fluggesellschaften, von zahlreichen Flughäfen aus, günstig erreichbar.

Während der deutschen Sommerzeit ist Großbritannien eine Stunde hinter der Zeit in Deutschland.

Das Vereinigte Königreich hatte auch schon zu Zeiten der EU-Mitgliedschaft seine eigene Währung: Pound Sterling (britisches Pfund/GBP) ist Zahlungsmittel.

Weitere Informationen und Impressionen

ARC

ABRECHNUNGSCENTRUM
DR. PELLENGAHR

★★★★★

Medizinische Abrechnung
B2B Factoring / ARC für KMU

Abrechnungsentlastung & Kostenreduktion
Planungs- und Liquiditätssicherheit

Medizinische Abrechnung

Mit über 20 Jahren Erfahrung bieten wir Tierärzten / Kliniken, Allgemeinmedizinern und Dentalpraxen eine **Full Service Leistung rund um die medizinische Abrechnung an.**

- Organisation Ihres gesamten Rechnungsmanagements
- Durchführung Ihres Rechnungsdrucks und Versands
- Automatische Durchführung von Mahnläufen
- Exportmöglichkeiten aller verarbeiteten Rechnungsdaten
- Telefonsupport bei Rückfragen von Patienten
- Günstige Ratenzahlungsmöglichkeiten für Patienten
- 100 % Auszahlung der Honorarsumme - **auch sofort**
- 100 % Ausfallschutz von Forderungen mit Ankaufprüfung

Einfache und flexible Anbindung Ihrer Software
Einrichtung und Schulung durch ARC Mitarbeiter

B2B Factoring / ARC für KMU

Im neuen **B2B Factoring** stellen wir einen effizienten Full-Service rund um Ihre Rechnungslegung bereit. Ab Übergabe Ihrer Rechnungsdaten in unser Rechenzentrum erledigen wir den gesamten Leistungsprozess bis zur pünktlichen Auszahlung. Service für **Verleger/Verlagswesen**, Hausverwaltungen, Immobiliensektor u.v.m. Demnächst mehr auf www.arc-arc.biz

- **Dauerhafte Fixkostensenkung**
- Forderungs-Auszahlung zum vereinbarten Termin
- 100 % Auszahlung der Forderung - **auch sofort**
- Variable Kostensteuerung
- Finanzierungsreduktion mit Factoring
- **Unternehmerische Planungssicherheit**

CODE TOP 21

Bei Anfragen bitte diesen Code angeben!

Mit Sicherheit - **Flexibel mit uns.**

Wir arbeiten CO_2 NEUTRAL

ARC GmbH & Co. KG
Dr. Pellengahr

Marienstrasse 15
10117 Berlin

Tel.: 0781-939988-0
info@arc-arc.de

www.arc-arc.de
www.arc-arc.biz

CHOCOLISSIMO

The Taste of Special Moments

EXKLUSIVE BELGISCHE PRALINEN UND SCHOKOLADE

Köstliche WERBEPRÄSENTE zur Advents- und Weihnachtszeit

Bedanken Sie sich zu Weihnachten bei Ihren Geschäftspartnern, Ihren Kunden und Ihren Kollegen für die gute Zusammenarbeit und Leistung mit handgefertigten, schokoladigen Geschenken mit Liebe zum Detail.

- Veredelungen auf Verpackungen ab 30 Stück
- Individuell bedruckbare Logo-Pralinen ab 30 Stück
- Komplett gestaltete Verpackungen ab 200 Stück
- 2D Sonderformen aus Schokolade ab 300 Stück
- Exklusive Holzkästchen mit Gravur ab 1 Stück
- Geschenkeservice zu jedem Anlass: edles Geschenkpapier & Schleifenvielfalt
- Direktversand an Beschenkte mit Grußkarte
- Europaweiter Premium-Versand

Unsere Produkte werden ganz frisch, und erst kurz vor der Lieferung hergestellt und können auf Wunsch mit einer Grußkarte direkt zum Beschenkten geliefert werden.

Adventskalender · Weihnachten · Neujahrsgrüße
Ostern · Geburtstage · Dankes-Geschenke · Messen
Give Aways · Marketingaktionen · Jubiläen

www.b2b.chocolissimo.de

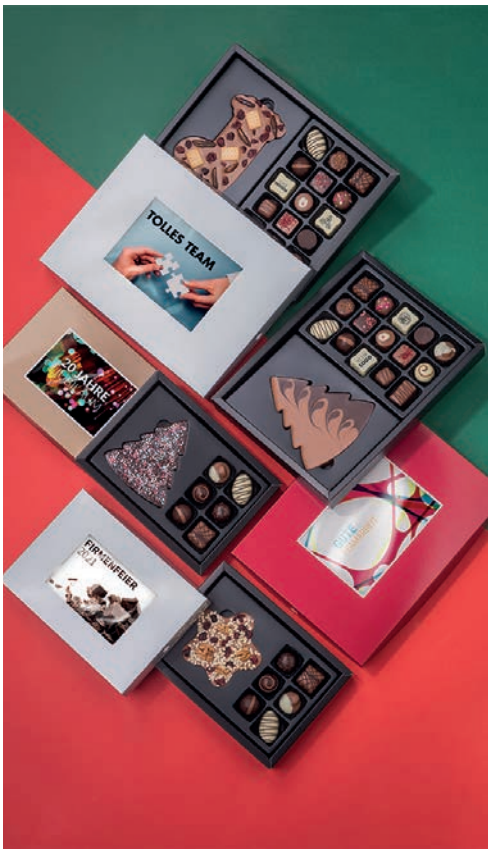


Foto: Edward Park

Gerne berate ich Sie persönlich!

Martina Nemec
B2B DACH Region

Tel.: +49 (0)69 348 798 122
martina.nemec@chocolissimo.de
b2b.chocolissimo.de/kataloge

MM Brown Deutschland GmbH
Eschborner Landstr. 55 · 60489 Frankfurt

Der Spezialist für Ihre Werbung aus feinster, belgischer Schokolade!

Silber ist das neue Gold

Steuerfrei lagern in der Schweiz

Es ist äußerst interessant, in Silber zu investieren, sagt Thomas Weise, Direktor der Geiger Edelmetalle AG Schweiz. Und mit dem Zollfreilager steht allen eine bemerkenswerte Lösung zur Verfügung, um das Edelmetall steuerfrei in der Schweiz zu lagern.

Hochsicherheitslager

Im Gegensatz zu Gold wird beim Kauf von Silber die Mehrwertsteuer erhoben. Aber auch dafür gibt es für Investoren und Käufer eine elegante Lösung – und die heisst Zollfreilager. Dort wird unverzollte und unversteuerte Ware gelagert. Die Ware, in unserem Fall also Silber, muss aber zwingend aus dem Ausland, zum Beispiel aus Deutschland, stammen. Physisch ist das Silber dann in der Schweiz in einem Warenlager, wird aber, wie schon beschrieben, weder verzollt noch versteuert, weil es nicht importiert wurde. Dabei spielt es keine Rolle, wie lange die Ware dort lagert. „Natürlich fallen Gebühren an", erklärt Thomas Weise: „die Edelmetalle liegen dort aber in einem Hochsicherheitslager, was ab einer gewissen Menge ein wichtiger Punkt ist." Schließlich würden auch Schließfächer Kosten verursachen.

Geringe Gebühren

Erst bei einem tatsächlichen Import, wenn also die Käuferschaft das Silber sich aushändigen lässt, fällt die Mehrwertsteuer an. Die meisten Kundinnen und Kunden lagern das Edelmetall aber langfristig im Zollfreilager. Oder sie verkaufen das Silber zum Beispiel wieder zurück an die Firma Geiger Edelmetalle AG, ohne je etwas mit Mehrwertsteuer zu tun zu haben. Die Lagergebühren würden auch in Bezug auf die Preissteigerung beim Silber kaum eine Rolle spielen, ist Weise überzeugt: „In zehn Jahren werden wir milde lächeln über die Gebühren, denn wir erwarten mittel- und langfristig deutlich höhere Preise für Silber." Die Nachfrage seitens der Industrie lasse schließlich nicht nach, ganz im Gegenteil. Darum gebe es zurzeit etliche Bemühungen, um Rohstoffe wie Edelmetalle aus dem Müll zu gewinnen, etwa aus weggeworfenen elektronischen Geräten.

Einfache Lösung

Die Zollfreilager werden übrigens regelmäßig kontrolliert, die Ware dabei inventarisiert. Ein unabhängiger Wirtschaftsprüfer zertifiziert dabei den tatsächlichen Bestand. So haben die Besitzerinnen und Besitzer die Sicherheit, dass ihre Ware tatsächlich vorhanden ist. Denn die Zertifikate und Depotauszüge werden der Kundschaft regelmäßig zugestellt. Natürlich kann auch Gold dort gelagert werden; das Thema Mehrwertsteuer spielt zwar bei diesem Edelmetall keine Rolle, der Sicherheitsaspekt hingegen schon. Beim Silber aber sind Zollfreilager eine interessante und sichere Lösung, um dieses Metall zu lagern. Dass sich eine Investition in Silber im Hinblick auf die zu erwartenden Preissteigerungen lohnt, fasst Weise so zusammen: „Ich sage meinen Kunden immer: Der Goldpreis KANN steigen – der Silberpreis MUSS steigen."

Interesse? Für Fragen zum Thema stehen die Beraterinnen und Berater der Firma Geiger Edelmetalle AG gerne zur Verfügung. ■

Geiger Edelmetalle AG
Grafschaftstrasse 3, 8172 Niederglatt / CH
Tel.: +41 43 41120-10
www.geiger-edelmetalle.ch
info@geiger-edelmetalle.ch

Text: Thomas Kapitel, Fotos: eugenepartyzan, R.P. Visual, Björn Wylezich, swoodle, ravital – Adobe Stock

ERSTKLASSIGE EDELMETALLE

PASSGENAU NACH IHREN WÜNSCHEN

Geiger Edelmetalle Schweiz steht für hochwertige Edelmetallprodukte, die Ihren individuellen Wünschen passgenau entsprechen. Wir bieten ein vielseitiges Sortiment von Form- und Gussbarren, Anlagemünzen bis hin zu moderner und historischer Numismatik aus feinstem Gold, Silber und Kupfer.

Persönliche Beratung und Verkauf sowie Liefertreue, Diskretion und professioneller Service gehören zu unseren Kompetenzen.

Besuchen Sie uns in unseren Filialen in Niederglatt und St. Margrethen, oder online unter **www.geiger-edelmetalle.ch**. Wir freuen uns auf Sie!

Anlagebarren

Anlagemünzen

Numismatik

Filiale Niederglatt
Beratung, Verkauf,
Altgoldankauf und Numismatik
Grafschaftstrasse 3
8172 Niederglatt
TEL.: +41 43 41120-10

Filiale St. Margrethen
Beratung und Verkauf
Grenzstrasse 14
9430 St. Margrethen
TEL.: +41 71 74750-20

GEIGER EDELMETALLE

top magazin
TOP OF THE TOPS

Sagen Sie uns Ihre Meinung!

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

unser Top Magazin möchten wir ganz in Ihrem Sinne gestalten, denn Ihnen soll jede Ausgabe gefallen, Sie unterhalten, Nutzen bringen, wissenswerte Informationen vermitteln etc. Dies gelingt nur, wenn wir wissen was Sie wünschen oder was wir optimieren können. Deshalb bitten wir Sie um Ihre Meinung und freuen uns, wenn Sie sich wenige Minuten Zeit nehmen und an unserer Leserbefragung teilnehmen möchten. Als Dank verlosen wir erstmals Ende Dezember 2021 und dann wieder im Juni 2022 attraktive Gewinne unter den Teilnehmern.

Die Leserbefragung umfasst ca. 19 Fragen und dauert etwas mehr als 5 Minuten.

Erstklassige Gewinne!

Beispiele:

Seiko Prospex
Diver's SPB239J1

Junghans Meister fein Automatic

Ludwig van Beethoven
Edition galerie luzia sassen,
Wortmalerei (gerahmt)

Reise nach Klagenfurt –
Lebenslust zwischen
Altstadt und See

KEHL's Gin

SanDisk® Ixpand®
Wireless Charger Sync

Jetzt Mitmachen!

Starten Sie die Leserbefragung unter:
https://leserbefragung.top-magazin.de/

Unsere Publikationen für Sie

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Branchen, Sport-, Kultur-, Medien- und Lokalinteressierte!

Jetzt Mediadaten anfordern!

(030) 43 777 82 - 0 oder info@raz-verlag.de

RAZ Verlag

EINFACH MEHR DAVON

RAZ Verlag und Medien GmbH · Am Borsigturm 15 · 13507 Berlin

Fon (030) 43 777 82 - 0 · Fax (030) 43 777 82 - 22 · info@raz-verlag.de · www.raz-verlag.de

Foto: Antje Dienstbir

MK&G MESSE 2021

Dass Deutschland ein Magnet für internationales Kunsthandwerk und Contemporary Crafts darstellt, zeigt die aktuell getroffene Juryauswahl für die diesjährige MK&G messe. Von 163 Bewerbungen zum bundesweit ältesten und etabliertesten Forum dieser Art wurden 72 Aussteller*innen eingeladen. Sowohl internationale als auch deutsche Gestalter*innen sind vertreten, elf kommen direkt aus Hamburg. Weitere fünf reisen aus verschiedenen Städten Europas an, um vom 24. bis 28. November aktuelle Produktionen in Hamburg zu präsentieren.
www.mkg-hamburg.de

Musik von Herzen

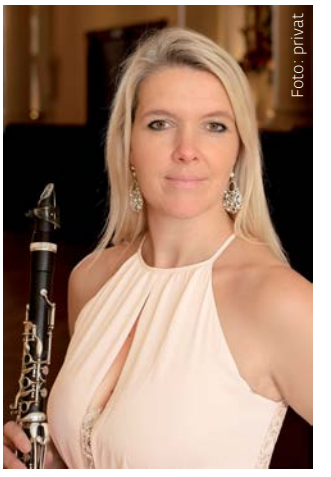


Foto: privat

Nach langer (Kultur)-Pause startet Hamburgs Klarinettistin Sabine Grofmeier wieder ihre „Hamburger Serenadenkonzerte“ in den Mozartsälen. Die international renommierte Klarinettistin gründete bereits 2017 die Konzertreihe als künstlerische Leiterin und Initiatorin und erreichte schnell eine große Fangemeinde. „Es ist sehr emotional, wieder Konzerte geben zu können. Mein Herz hüpft. Der musikalische Herz- und Seelenaustausch zwischen meinem Publikum und mir fehlte sehr in diesen eingeschränkten Zeiten“, sagt Sabine Grofmeier. Karten für den 24.10. und 12.12.2021. gibt es an allen Vorverkaufsstellen und noch an der Abendkasse. Auch die Bühne der Hamburger Elbphilharmonie im Großen Saal wird erstmalig von Sabine Grofmeier erobert. Am 31. Oktober spielt sie als Solistin mit ihrer Klarinette zusammen mit der Hamburger Camerata Werke von Johannes Brahms.
www.sabinegrofmeier.de

Kultur-Zeit

Zusammenarbeit zweier renommierter Marken

Foto: Porsche AG

Porsche Deutschland ist seit Ende Juli an „Principal Sponsor“ der Elbphilharmonie. Der Sportwagenhersteller erweitert damit sein Engagement im Bereich Kulturförderung um eines der modernsten und bedeutendsten Konzerthäuser weltweit. Im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsstrategie unterstützt Porsche bereits seit mehreren Jahren verschiedene kulturelle Einrichtungen und Veranstaltungen. In den kommenden Jahren wollen nun die Elbphilharmonie und Porsche gemeinsam besondere Erlebnisse schaffen. Die Elbphilharmonie begeistert Kulturfans aus der ganzen Welt. Rund drei Millionen Besucher sind seit der Eröffnung in den Genuss eines Konzerts gekommen, mehr als 13 Millionen Gäste haben bereits die Plaza besucht.
www.porsche.com; www.elbphilharmonie.de

IT'S TEATIME!

Foto: The Fontenay

Marco D'Andrea, mehrfach ausgezeichneter Patissier des Jahres und Chef-Patissier im The Fontenay in Hamburg, zeigt in seinem ersten Buch „Modern Teatime“, das am 27. September bei Südwest erschienen ist, wie vielfältig und köstlich der britische 5 o'clock tea sein kann. D'Andreas ganz eigene Interpretation der Teatime verbindet die Traditionen der Insel mit frischen neuen Ideen, die Geselligkeit und Genuss vereinen sollen. Die Bandbreite reicht von Klassikern der Teetafel über Neuinterpretationen beliebter deutscher Kuchenkunst bis zu Leckereien, die man so vielleicht nicht bei einer Teatime erwarten würde. Neben Scones mit Clotted Cream und Macarons findet man auch Tartes und Tartelettes, aber auch herzhafte Sandwiches z.B. mit Vitello Tonnato oder mit Schnittlauchbutter und geräuchertem Aal belegt.
www.thefontenay.com
www.randomhouse.de

von Hanni May

ET JEHT ENDLICH WEITER!

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Das Wunder vom Späti

Jetzt Tickets sichern!
www.primetimetheater.de

prime time theater

Nicht kleckern, klotzen!

Das muss das Motto der Sonderausstellung „Hanse steinreich" im Europäischen Hansemuseum (EHM) in Lübeck gewesen sein, denn aus sage und schreibe 500.000 Lego-Steinen wird dort die Welt der Hanse zur Schau gestellt.

Foto: 2021 The LEGO Group

Eine drei Meter langen Kogge, ein Kaufmannshaus sowie der fast lebensgroße Hansekaufmann Winni Warendorp empfangen als einladende Großmodelle die Besucher. Sechs glitzernde Vitrinen stehen für Schlüsselereignisse aus der Hansegeschichte. Garniert mit Licht und Sound-Design zeigen sich: Die Anfänge an der Newa um 1193. Ein Markt in Brügge 1358. Der Stalhof in London 1475. Die Stockfischproduktion im Hansekontor Bergen sowie ein Hansetag in Lübeck anno 1518. Selbst die Pest, die Lübeck im 14. Jahrhundert heimsuchte, kommt Steinchen weise und ansteckungsfrei daher.

Rene Hoffmeister, einer von weltweit nur zwölf zertifiziertem LEGO Modellbauern, hat die Lebenswelten und Modelle Stein für Stein in seiner Werkstatt im brandenburgischen Niemegk erbaut. Auf keinen Fall sollte man sich jedoch von der spielerischen Anmutung täuschen lassen, denn in den Lebenswelten steckt jede Menge wissenschaftlicher Recherche. Dafür steht Projektleiter und Kurator André Dubisch.

Eine Besonderheit sticht indes ins Auge: Auf dem Wasser schippert ein Schlauchboot, das eindeutig nicht ins Mittelalter gehört. Darin sitzt eine LEGO Figur, die wie eine Jugendliche des 21. Jahrhunderts gekleidet ist. Der Name der jungen Lady lautet Juna. Sie gibt den zeitgenössischen Gegenpart zum LEGO-Kaufmann Winni Warendorp und dient gleichzeitig als Identifikationsanker für junge Besucher. „Sie ist", so Kurator Dubisch, „auf einer Zeitreise durch die Dioramen unterwegs und macht auf aktuelle, Aspekte wie Meeresverschmutzung aufmerksam, denn ein Bezug zur Gegenwart war uns wichtig".

Sein Anteil an der Stone-Show hat den LEGO-Bauer Hoffmeister viel Mühe gekostet, genauer gesagt 2500 Team-Stunden in seiner Werkstatt. Nicht nur, dass er alle Steine kaufen musste, es gab gar nicht immer die passenden LEGO-Teile. So handelt es sich bei den Bienenstöcken an der Newa eigentlich um Hüte. Und für den Transport hat er – unter Kindern ein Tabu – alle Steine verklebt.

Fazit: Nicht nur etwas für die Adult Fans of Lego (AFOL). Selbstverständlich werden auch Familien auf ihre Kosten kommen. Ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm ergänzt das Programm ergänzen.

von Harald Dudel

Hanse steinreich
bis zum 07. November 2021
Täglich 10–18 Uhr;
An der Untertrave 1, D-23552 Lübeck
Tickets im Online-Shop des Museums unter www.hansemuseum.eu

Fotos: akakom berlin/H. Dudel

top events

30.09–09.10.21 Filmfest Hamburg

Jedes Jahr im Herbst begeistert das Filmfest Cineasten in 10 Tagen auf 10 Leinwänden mit ca. 70 nationalen und internationalen Spiel- und Dokumentarfilmen, Welturaufführungen, Europapremieren und deutschen Erstaufführungen. Das detaillierte Programm finden Sie unter: www.filmfesthamburg.de

Foto: CinemaxX

03.10.21–20.03.22 Janosch. Lebenskunst

Zum seinem 90. Geburtstag widmet das Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg (MK&G) dem international bekannten Illustrator, Autor und Lebenskünstler Janosch eine große Ausstellung. Im Mittelpunkt steht seine Lebenskunst, sie ist Teil der Inszenierung seiner Biografie. Der kleine Bär, der kleine Tiger – all seine Protagonist*innen sind immer auf der Suche nach ihrem persönlichen Panama. Absichtsvoll oder unbemerkt verlassen sie Wirklichkeit und Wahrheit, erleben das Bekannte neu und wieder, lernen und lehren, das Normale als besonders und das Besondere als normal zu sehen. Die Ausstellung zeigt rund 150 originale Zeichnungen und Grafiken aus vielen Epochen von Janoschs Schaffen.
www.mkg.de

© Janosch film & medien AG, Berlin

Ab 14.10.21 Die Schule der magischen Tiere

Die sehnlich erwartete Verfilmung von Margit Auers Erfolgsbuchreihe DIE SCHULE DER MAGISCHEN TIERE erobert die Kinoleinwand. Mit der Ankunft der neuen Klassenlehrerin Miss Cornfield und Mr. Morrison, dem Besitzer der magischen Zoohandlung wird es turbulent. Denn die Wintersteinschule ist eine besondere Schule. Hier finden Ida und ihre Freunde die treuesten Gefährten fürs Leben: Magische Tiere. Ein fantastischer, rasanter Abenteuerspaß für Kids und die ganze Familie!
www.hambrg.de/kino

Foto: LEONINE Studios

bis April 2021 Schleswig-Holstein Gourmet Festival 2021/22

Optimistisch feiert das Schleswig-Holstein Gourmet Festival 2021/22 sein 35-jähriges Bestehen! 35 Veranstaltungen mit 15 Gastköche sorgen wieder für außergewöhnliche und genussvolle Abende. Zwei Highlights: Thomas Martin aus dem Jacobs zeigt seine frankophile Handschrift am 15. und 16. Januar 2022 im Romantik Hotel Kieler Kaufmann. Sein Kollege Christoph Rüffer vom Restaurant Haerlin wird am 12. + 13. März die Gäste vom Waldhaus Reinbek mit seiner filigranen und aromaintensiven Küche begeistern. Die Preise liegen zwischen 110 Euro und 189 Euro inkl. Menü und begleitender Getränke der SHGF Partner.
www.gourmetfestival.de.

13.11.21 Jazz Nights Tour 2021

Die größten Namen des Jazz in den schönsten Hallen Deutschlands – das ist seit nunmehr 22 Jahren Credo und mission statement der JazzNights, einer der erfolgreichsten Konzertserien im Bereich dieses Genres in Deutschland. Mit Wolfgang Haffners Dreamband schlägt der Musiker jetzt ein neues Kapitel auf. Sie alle sind Virtuosen ihres instrumentalen Fachs, Leader eigener Bands & erfahrene Jazz-Koriphäen. Die Fans eines jeden einzelnen Bandmitglieds werden neue Seiten an ihren Stars entdecken und gemeinsam mit ihnen eine Art Jam-Session 2.0 feiern, bei der das Ganze, diese Bandbreite von Cool-Jazz über Soul-Grooves und Funk. Am 13.11. wird Wolfgang Haffner‘s Dreamband in der Hamburger Laeiszhalle ab 20:00 Uhr zu hören sein. Tickets: ab 34 Euro.
www.wolfganghaffner.com

Foto: Antje Wiech

top 34 STANDORTE
BUNDESWEITE PRÄSENZ

top 39 JAHRE
ERFOLGREICH AM MARKT

Vorschau

Lesen Sie in der nächsten Ausgabe des
TOP Magazin Hamburg:

Girls Best Friends

Sie schimmern im Sonnenlicht und in dunkler Nacht, sie geben uns das Gefühl eine Königin zu sein und sie sind zwar kühl, aber erwärmen unser Herz – Diamanten, Ringe, Ketten oder Armbänder. Wir präsentieren funkelnde Must-haves.

Foto: Pixabay

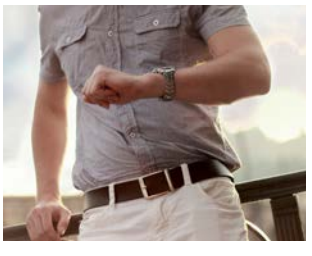


Foto: Pixabay

Boys Best Buddys

Was macht Männern Freude, wofür schlägt ihr Herz schneller, was wünschen sie sich, was ist der perfekte Tag für einen ganzen Kerl – ein paar Ideen, um das starke Geschlecht „auszulüften".

Familys Dreams

Wer träumt nicht von den eigenen vier Wänden, dem Häuschen am See, dem Landhaus im Grünen, der Stadtvilla oder der schönen Altbauwohnung. In unserem Immobilien Special stellen wir neue Bauprojekte vor, geben Tipps rund um die Themen Bauen, Kaufen, Mieten, Interieur und Wohnaccessoires.

Foto: Pixabay

Foto: Pixabay

Holiday Specials

Spazieren gehen, Wandern, Ski fahren, Sightseeing, Museumsbesuche oder doch kulinarische Genüsse und Massagen – was es auch ist, was Sie zur Entspannung brauchen, wir haben die Top Adressen für Sie.

(Änderungen vorbehalten)

Und natürlich gibt es all die gewohnten Reportagen, News, Tipps und Rubriken mit interessanten Themen aus Hamburg und dem ganzen Norden.

Überzeugen Sie sich doch einfach selbst:
Die nächste Ausgabe des TOP Magazin Hamburg erscheint im Dezember 2021

top magazin METROPOLREGION HAMBURG

IMPRESSUM

Ausgabe Herbst 2021

Verlag
RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin
Geschäftsführer: Tomislav Bucec
Tel. 030 / 4377782-0, Fax 030 / 4377782-22, E-Mail: info@raz-verlag.de
www.raz-verlag.de

Redaktionsleitung
Martina Reckermann (V.i.S.d.P.)
E-Mail: topmagazin@raz-verlag.de

Redaktion
Christian Achmann, Gerald Backhaus, Harald Dudel, Tina Feix, Christiane Flechtner, Patrick Holzer, Andreas Keßler, Ronald Keusch, Bernd Karkossa, Sophia Lindt, Hanni May, Martina Reckermann, Marie Weiß u. a.

Fotos
www.pixabay.de u. a.

Anzeigen
Michaela Böger, Ursula Lindner, Martina Nellessen, Martina Reckermann, Annett Ullrich u. a.
E-Mail: anzeigen@raz-verlag.de

Layout
Dietmar Stielau

Redaktionsschluss für diese Ausgabe: 22.09.2021

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.

Das TOP Magazin Hamburg erscheint dreimonatlich, die nächste Ausgabe erscheint im Dezember 2021.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom Januar 2021 (www.raz-verlag.de)

Top10
verantwortlich für die Seiten 67-82:
Top of the Tops & Top Magazin International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG
Wenzelgasse 28, 53111 Bonn
T. (02 28) 96 96-230 / F. (02 28) 96 96-242
info@top-magazin.de / www.top-magazin.de
USt-IdNr.: DE 182 544 866

Geschäftsführung (V.i.S.d.P)/Anzeigenleitung: Ralf Kern r.kern@top-magazin.de
Account-Managerin: Pegah Jahanmiri p.jahanmiri@top-magazin.de
Anzeigenrepräsentanz: Falk Bickel, Jürgen Blunck, Axel Brinkschulte, Marliese Broicher-Sander, Karin Endress, Hermann Genth, Melanie Heider, Jürgen Kleikamp, Lutz Rensch, Kathleen Roth, Peter Rüberg, Fedra Sayegh, Rolf Schlett, Henrik Schneider, Eleonore Schmidt, Sabrina Schneider, Ralf Schultheiß, Guido Schulz, Sven Schwanenberg, Thomas Straßburg, Frank Tolksdorf, Pierre Wolter
Redaktion: Ralf Kern r.kern@top-magazin.de
Online-Redaktion: Marie Kern m.kern@top-magazin.de
Layout/Grafik: Niels Tappe www.kundn-werbung.de

Top10 Anzeigen-/PR´s erscheinen mit einer Auflage von über 150.000 Exemplaren in den regionalen
Top Magazinen der Standorte: Berlin, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, München, Ruhr (E), Stuttgart.

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

Top of the Tops & Top Magazin
International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG
Wenzelgasse 28, 53111 Bonn
T. (02 28) 96 96-230 / F. (02 28) 96 96-242
info@top-magazin.de / www.top-magazin.de
USt-IdNr.: DE 182 544 866
Geschäftsführung: Ralf Kern
Assistenz der GF: Anna Jansen a.jansen@top-magazin.de
Projektleitung Social Media: Pegah Jahanmiri p.jahanmiri@top-magazin.de,
Social Media Assistenz: Marie Kern m.kern@top-magazin.de
Titel/Grafik: Stephan Förster s.foerster@top-magazin.de
Titelbildfoto 3-2021: www.istockphoto.com, Bild-Nr.: 480876658
Seitenbetreiber www.top-magazin.de:
Top of the Tops & Top Magazin International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG

Top Magazin ist bereits seit über 39 Jahren erfolgreich auf dem Markt! In Lizenz erscheint Top Magazin mit der Herbstausgabe 3-2021 in 32 Städten/Regionen mit einer Gesamtauflage von rund 400.000 Exemplaren.

Aachen, Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bodensee, Bonn, Brandenburg/Potsdam, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Halle (Saale), Hamburg, Karlsruhe/Baden-Baden, Koblenz, Köln, Leipzig, München, Münster, Rhein-Kreis Neuss, Niederrhein, Reutlingen/Tübingen, Ruhr (Essen), Saarland, Sauerland, Siegen/Wittgenstein, Stuttgart, Südwestsachsen, Thüringen, Trier, Ulm/Neu-Ulm, Wuppertal. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2021 - Stand 7/2021

Profitieren Sie von bis zu 37% Startrabatt auf Ihre Anzeige

Die Winterausgaben der TOP Magazine mit diesem Themen-Special erscheinen Anfang Dezember.

Jetzt Mediadaten anfordern!
(030) 43 777 82 - 0 oder
info@raz-verlag.de

DAS neue Immobilien-Special für Nord & Nord-Ost

Lesen Sie in den Winterausgaben der **TOP Magazine Berlin, Brandenburg/Potsdam und Hamburg** interessante Facts, Tipps und News rund um das spannende Thema **Immobilien**.
Wir informieren Sie über neue außergewöhnliche Objekte, denkmalgeschützte Liebhaberprojekte, Landsitze, Häuschen im Grünen, schicke Lofts, Domizile am See oder Stadtvillen mit mediterranem Flair.

Im TOP Magazin erwartet Sie ein informatives und umfangreiches Special mit besonderen Immobilien in besonderen Lagen – von Sylt bis Dresden.

Darüber hinaus geben wir Ihnen Inspirationen zu erlesenen Möbeln, aktuellen Design-Konzepten, außergewöhnlichen Accessoires und den angesagtesten Wohntrends.

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

RAZ Verlag und Medien GmbH • Am Borsigturm 15 • 13507 Berlin
Fon (030) 43 777 82 - 0 • anzeigen@raz-verlag.de • www.raz-verlag.de

Ein Hamburger Kopf

Uwe Rohde,
Schauspieler und ein Hamburger mit einem großen Herz

Foto: Uwe Rohde

Er ist ein Mann wie ein Fels. Stark. Unaufgeregt. Mit selbstverständlicher Präsenz. Ruhig und gleichzeitig raumfüllend. Ein Mann, der weder mit Gesten noch mit Status-Symbolen oder vielen Worten um Aufmerksamkeit heischt. Wenn er etwas sagt oder tut, dann hat das Gewicht. Im Film und auf der Bühne ebenso wie im echten Leben.

Von privaten Dramen oder Liebschaften hört und liest man jedoch nichts. Da ist Uwe Rohde ganz der unaufgeregte Fels. Seine Bekanntheit nutzt er um Gutes zu tun. Als er im Frühling von der Stiftung Kinderherz angesprochen wurde, ob er sich als prominenter Botschafter für mit Herzfehlern geborene Kinder engagieren würde, sagte er sofort zu. Und mehr noch: Spontan machte er im Sommer eine schlagzeilenträchtige Radtour durch fast jedes Bundesland, um Spenden zu sammeln. In 23 einzelnen Etappen radelte Uwe Rohde über 2500 Kilometer eine herzförmige Route auf der Deutschlandkarte. Selbstfinanziert und unterstützt von Freunden, um am Ende einen Scheck in Höhe von 15.000 Euro überreichen zu können.

Kaum wieder in seiner Wahlheimat hier im Norden zurück, steht Uwe Rohde schon wieder vor der Kamera. Sein markantes Gesicht und seine tiefe Stimme sind in einem Spielfilm gefragt. Verraten will er jetzt noch nichts. Der Fels macht darum keinen Wind. Aber immerhin Werbung für Büsüm. Dort spricht Uwe Rohde alias ‚Käpt'n Hoff' jetzt einen Podcast mit selbstentwickelten Geschichten. Ein Potpourri aus Unterhaltung, Insidertipps und historischen Begebenheiten rund um Büsum, die Nordsee und das UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer. Urig, humorvoll und mit einem Augenzwinkern.

Als Schauspieler wirkte Uwe Rohde bereits in über 200 Kino- und Fernsehproduktionen mit. Seine Rolle als Dorfpolizist Peter in der NDR-Fernsehserie ‚Neues aus Büttenwarder' in der er seit 2004 zu sehen ist, ist bundesweit Kult. Im deutschen Fernsehen gibt es kaum eine namhafte Krimi-Reihe in der der gebürtige Nordrhein-Westfale nicht in einer Haupt- oder Nebenrolle mitspielte: ‚Tatort', ‚Polizeiruf 110', ‚Bella Block', ‚Wilsberg', ‚Balko', ‚SOKO', ‚Der letzte Bulle' und so weiter. Seine Filmografie liest sich wie ein TV-Lexikon. Natürlich fehlte er auch in der spektakulären Schocker-Verfilmung ‚Der Goldene Handschuh' über den Frauenmörder Fritz Honka nicht, die 2019 ins Kino kam. Aufs Krimifach festgelegt, ist Uwe Rohde selbstverständlich nicht. Im Gegenteil. Meist verleiht er parallel romantischen oder komödiantischen Figuren sein Gesicht. Ein breites Publikum kennt ihn ebenso aus Inga-Lindström-Filmen oder Fernsehreihen wie ‚Der Landarzt' und ‚Kreuzfahrt ins Glück'. Uwe Rohde ist ein Allround-Talent. Seit Jahrzehnten immer auf dem Bildschirm, egal wohin man als Zuschauer gerade schaltet. Er ist ein Schau-Spieler im wahrsten Sinne. Einer, dem es sichtlich Vergnügen bereitet, in neue Rollen zu schlüpfen; dem es dabei auch noch mühelos gelingt, glaubwürdig die vielfältigsten Genres auszufüllen.

von Brita Segger

www.stiftung-kinderherz.de

EDEKA

Lars Tamme

Neu im Semperhaus

Spitaler Straße 10-12 • 20095 Hamburg

Seit dem 5. November 2020 für Sie da!

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 7 bis 21 Uhr

Passt zu Hamburg: ruhig, elegant und voller Energie.

Der neue Taycan. Soul, electrified.

Der vollelektrische Taycan macht das Porsche Gefühl auf ganz besondere Art erlebbar.
Jetzt bei uns im Porsche Zentrum Hamburg.

Porsche Zentrum Hamburg
Porsche Niederlassung
Hamburg GmbH
Lübecker Straße 2
22087 Hamburg
Tel. +49 40 21105-0
www.porsche-hamburg.de

Porsche Zentrum Hamburg
Nord-West
Porsche Niederlassung
Hamburg GmbH
Holsteiner Chaussee 151
22523 Hamburg
Tel. +49 40 557768-0
www.porsche-hamburgnordwest.de

PORSCHE