

Ausgabe 4 | 36. Jahrgang
Winter 2021/2022 | 7,- €

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

top magazin

HAMBURG

Ihr kostenloses Lese-Exemplar

**Viel
Freude
beim
Lesen!**

wirtschaft

Der Delikatessen-
Trendsetter

Mutterland-Gründer
Jan Schawe

reisen

Winterwunderland

Ab an die See

stadtleben

5 Jahre Elphi

Im Januar wird gefeiert

immobilien

***Bauen, kaufen,
wohnen***



4197176007004 42021

www.top-magazin-hamburg.de Menschen · Lifestyle · Wirtschaft



**ENTSPANNT
SHOPPEN
BIS 20 UHR**

ECHTES SHOPPING BEGINNT MIT VIELFALT

**DIE NEUESTEN FASHION- UND
LIFESTYLE-TRENDS FINDEST DU BEI UNS.**

**MANUFACTUM · RIANI · BELLASOR · MONARI · LACOSTE
BIO COMPANY · O'DONNELL MOONSHINE · OKAL HAUS
PETSHOP BOYZ · U. V. M.**

ALSTERTAL-EINKAUFSZENTRUM.DE



ALSTERTAL
EINKAUFSZENTRUM

Editorial

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

ich würde ja gerne sagen, in diesem Jahr ist alles besser als im Vergangenen – aber leider ist dies nicht der Fall. Schon wieder wird von Kontaktbeschränkungen und Schließungen gesprochen. Wir haben jede Menge neue Begriffe wie Booster-Impfungen und Omikron Variante gelernt, aber verlernt haben wir, wie man Small Talk macht, Spaß hat und die Adventszeit genießt. Dabei ist dies gerade eine magische Zeit – zu der all die schönen Dinge gehören wie „Last Christmas“ im Radio, Schlittschuhlaufen, Raclette mit Familie und Freunden, Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt, Lichterketten, duftende Plätzchen, Geschenke shoppen und die Vorfreude, wie sie gefallen werden.

Alles wäre so schön, wenn ... denn die Corona-Endlosschleife und der Frust über das politische Hickhack nicht wären. Außerdem steuern wir zusehends auf eine Zweiklassengemeinschaft zu. Wie soll man da in Weihnachtsstimmung kommen? Wir haben es zumindest versucht und schenken Ihnen mit dieser Ausgabe hoffentlich eine kleine Auszeit von der unendlichen Reise, die scheinbar nirgends hinführt. Erfreuen Sie sich an den Reportagen über wichtige Events in Hamburg, vielleicht entdecken Sie ja auch Ihr Foto dabei. Lassen Sie sich von unseren Geschenkideen inspirieren, von Tipps zu guten Restaurants wie dem Dim sum Haus oder Theatern – Hogwarts ist nämlich jetzt in Hamburg zu finden – informieren. Sehr interessant, vor allen für potentielle Hausbauer und zukünftige Eigenheimbesitzer ist unser umfangreiches Immobilien Special, was im kommenden Jahr übrigens zweimal erscheint. Darüber hinaus entführen wir Sie an die winterliche Nord- und Ostsee mit all ihren Brauchtümern und schlagen Ihnen ein paar schöne Stellen in Hamburg vor wie die herrlich beleuchtete Mönckebergstraße, den „Hafenzauber“ an der Elbe oder die vielen Shopping Malls, in denen sich Mann z. B. mit Blick auf die Alster bei Erbe Barbier einen neuen Haarschnitt zulegen kann. Und wie man trotz Schlemmereien „schlank“ durch die Festtage kommt, verraten wir in unserem Gesundheitstipp.

Wir hoffen, dass Sie sich mit unserem Magazin, einem Glas Wein in der Hand, auf dem Sofa sitzend, ein paar entspannte Stunden Auszeit gönnen. Wir wünschen Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start in ein hoffentlich besseres neues Jahr. Wir danken Ihnen und all unseren Partnern für die Treue und gute Zusammenarbeit und freuen uns auf das kommende Jahr mit Ihnen. Bleiben Sie gesund und optimistisch.

Bei uns gilt übrigens 2 G: gelesen – glücklich.

Herzlichst Ihre

Martina Reckermann
Redaktionsleiterin

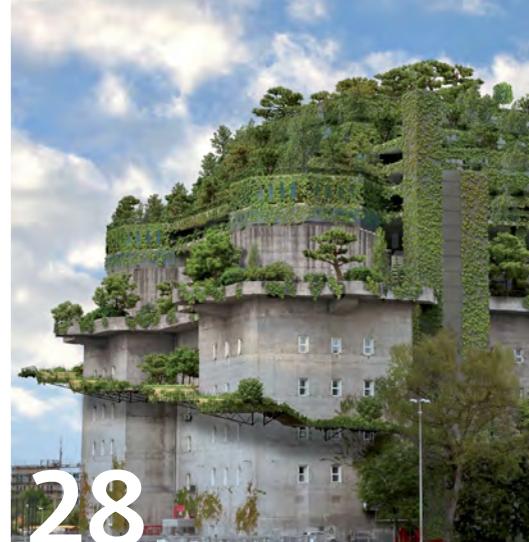




06



24



28



48



62



90

Inhalt

Stadtleben

- 06 Premiere mit Schneegestöber – Die EISKÖNIGIN im Stage Theater
- 12 Ein funkelnder Red Capet – THE SHOW in Hamburg

Stadtleben

- 15 Lichter, Glanz und Gloria – Winterbeleuchtung Mönckebergstraße

Schönheit

- 18 Duftende Präsente für Ladies & Gentlemen

Wirtschaft

- 24 Mutterland-Gründer Jan Schawe im Porträt

Immobilien

- 28–41 Bauen, kaufen, wohnen: das Immobilien Special

Genuss

- 44 VorstellBar: Bar 11 im HYPERION

Mobilität

- 48 Oldtimer im Winterschlaf

Sport

- 52 Abschlag: Winter-Golf-Produkte

Gesundheit

- 58 Mit Augenmaß: Gesund durch die Festtage

Reisen

- 62 Nahe Sehnsuchtsorte
- 64 Winterwunderland See

Kultur

- 83 Hamburg Süd – 150 Jahre auf den Weltmeeren

Hamburger Kopf

- 90 Gastronom, Autor und Multiunternehmer: Kemal Üres

Rubriken

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

THE iX

DER ERSTE VOLLELEKTRISCHE iX.
AB JETZT BEI UNS.



#bornelectric

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



Abb. zeigt aufpreispflichtige Sonderausstattungen.

BMW iX xDrive40: Stromverbrauch in kWh/100 km: 22,5-19,3 (WLTP); Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 372-425.

BMW iX xDrive50: Stromverbrauch in kWh/100 km: 23,0-19,8 (WLTP); Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 550-631

Schnee, Eis und Freudentränen

Zur königlichen Musicalpremiere von Disneys DIE EISKÖNIGIN in Hamburg hat es am – blauen – roten Teppich und im Theatersaal sogar geschneit. Ein begeistertes Publikum feierte Anfang November endlich die Deutschlandpremiere.

Hamburgs lang ersehntes, neues Musical-Abenteuer ließen sich auch zahlreiche prominente Ehrengäste nicht entgehen, wie die Schauspielerinnen **Gerit Kling** und **Katja Flint**, Schauspieler **Jo Weil**, Ballettdirektor **John Neumeier** oder Moderator **Jochen Schropp**. „Ich hätte nicht gedacht, dass man das so schön auf der Bühne umsetzen kann. Es ist poesievoll, fantasievoll und berührend. Die Kinderdarsteller waren auch einfach nur entzückend,“ so Schauspielerin Gerit Kling. Katja Flint sagte: „Ein perfekt gemachtes, alle Sinne berührendes Musical!“ John Neumeier: „Dieses Musical bietet beste Unterhaltung auf höchstem Niveau.“ Und Jochen Schropp ergänzt: „Es geht total ans Herz! Man weiß nicht, ob einen wirklich die Kälte erwischt oder von den Emotionen eine Gänsehaut bekommt. Die Schauspieler sind wahnsinnig toll, das Bühnenbild ist atemberaubend. Ich habe selten etwas so Eindrucksvolles gesehen.“

Weitere Premierengäste waren **Christian Berkel**, **Isabel Edvardsson**, **Ulrike Frank**, **Pascal Hens**, **Frederik Lau**, **Raúl Richter**, **Andrea Sawatzki**, **Ildikó von Kürthy**, **Jasmin Wagner**, **Joja Wendt** und **Natalia Wörner**. „Bei der Umsetzung für die Musical-Bühne haben wir alle Register gezogen, die unser schönes Genre bietet: Das Stage Theater verwandelt sich in eine Welt aus Schnee und Eis, Rentiere und Schneemänner werden mithilfe von Puppeteers lebendig und traumhaft schöne Songs entführen das Publikum auf eine Reise voller Mut und großer Gefühle“, sagte **Uschi Neuss**, Geschäftsführerin von Stage Entertainment Deutschland. DIE EISKÖNIGIN bittet acht Mal pro Woche zum Besuch.

von Martina Reckermann ■

www.stage-entertainment.com





Fotos: Morris Mac Matzen / Stage Entertainment

Eine kulinarische Reise in die asiatische Kochkunst

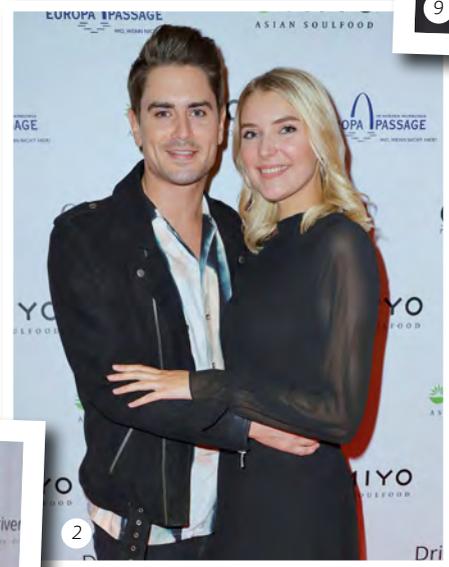
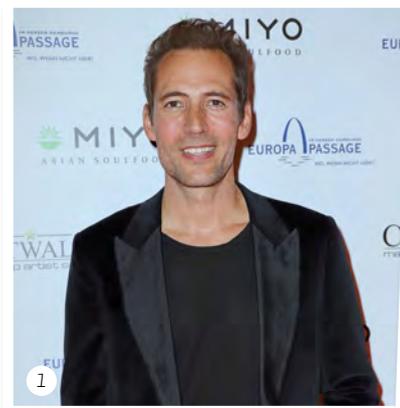
Ein langer roter Teppich, strahlende Stars im Blitzlichtgewitter und Sushi vom Feinsten. Mit dreißig Prominenten feierten die Brüder Kevin und Steven Mac Ende September die Eröffnung ihres Restaurant-Bistros MIYO in der Europa Passage Hamburg.

Mit modernem Ambiente und healthy Soulfood höchster Qualität begeisterten die beiden Junggastronomen in ihrer neuen Genuss-Oase im Herzen der Hansestadt die geladenen Gäste wie u. a. **Dominik Bruntner, Alena Fritz, Jolina Fust, Heinz Hoenig, Katy Karrenbauer, Heike Maurer, Anouschka Renzi, Uwe Rohde, Gitta Saxx, Alexander Mazza, Fabien Tietjen, Birgit Hahn, Carsten Spengemann und Jessica Wahls**. Serviert wurden traditionelle Sushi- und Sashimi-Kreationen plus populäre asiatische Food Trends serviert. „Jeden Morgen gehen unsere Sushi-Meister zum Einkauf auf den Markt. Wenn es dort die von ihnen gewünschte Qualität nicht gibt, dann wird es an diesem Tag kein Gericht mit dieser Zutat geben“, erklärte Gastgeber **Kevin Mac** am Abend. Während sein Bruder die Welt der Zahlen liebt, ist **Steven Mac** ein Köhner an Schneidebrett und Wok, selbst ein Sushi-Meister. Das MIYO in Hamburg ist ihr erstes eigenes Restaurant. „Bei uns ist der Fisch der Star“, so ihr Gastronomie-Konzept. „MIYO bereichert die weitgefächerte Gastronomie unseres Einkaufszentrums, um ein trendiges Spitzen-Angebot“, so **Jörg Harengerd**, Center-Manager der Europa Passage Hamburg. „Die jungen Restaurant-Betreiber passen mit ihrem hohen Qualitätsanspruch und ihrem angesagten Lifestyle perfekt in die Innenstadt.“

von Marie Weiß ■

www.miyo.de

1: Alexander Mazza; 2: Dominik Bruntner und Jolina Fust; 3: Heike Maurer; 4: Mareike Fell (li.) und Julia Stinshoff (re.); 5: Kevin Mac, Nhu Chinh Mac, Phuong Thao Mac und Steven Mac (v. l. n. r.); 6: Fabian Tietjen; 7: Gitta Saxx; 8: Maren Bockholdt, Joerg Harengerd, Jan Hasenfuss und Birgit Hahn (v. l. n. r.); 9: Heinz Hoenig, Annika Kaersten-Hoenig, Katy Karrenbauer und Falk Willy Wild (v. l. n. r.); 10: Dr. Ralf Vorberg und Vera Cordes;





Maritimer Hafenzauber

Dort, wo man im Sommer mit den Füßen im Sand kühle Getränke und die Aussicht auf die Elbe genießt, findet der erste „Hafenzauber“ statt. Popsängerin Jasmin Wagner aka Blümchen läutete die Schiffsglocke zur Eröffnung des ersten maritimen Weihnachtsmarktes.

Auf dem Gelände des Beach Club „Hamburg Del Mar“ an den St. Pauli-Landungsbrücken bieten die Event- und Gastronomie-Profis Ramin Dibadj und Christian Kostiuk eine stimmungsvolle Kulisse, die mehr bietet als Bretterbuden, Glühwein und gebrannte Mandeln. Zum Konzept gehören hier nämlich auch handfeste Genüsse wie Seemannsgrog und Fischbrötchen, urige maritime Dekorationen sowie Tische, die durch Öllampen wie zu alten Seefahrerzeiten beleuchtet werden. Ein großer Leuchtanker bildet das Zentrum des Marktes und ist ein tolles Fotomotiv. Geplant sind Überraschungsauftritte von Kinderchören oder Kleinkünstlern. Sonntags singen Shanty-Chöre, sonnabends soll der Abend mit maritimen Partys, der „Hafengaudi“ gefeiert werden.

Der Weihnachtsmarkt ist in eine offene Fläche für alle Flaneure und exklusive Zonen unterteilt, die für Weihnachtsfeiern gemietet werden können. Der „Hüttenzauber“ zum Beispiel ist ein überdachter Bereich mit gemütlichem Mobiliar, eigener Bar, Terrasse, Eisstockbahn und liebevoller Dekoration, der für bis zu 150 Personen ausgelegt ist. Für alle Besucher ist der der „Hafenzauber“ donnerstags und freitags ab 15 Uhr sowie sonnabends und sonntags ab 12 Uhr geöffnet. Voraussetzung: Man muss geimpft oder nachweislich genesen sein (2G-Konzept), ein negativer Test reicht für den Zutritt also nicht aus. Eintritt wird nicht verlangt.

von Tina Feix ■

www.hafenzauber-hamburg.de
www.instagram.com/hafenzauber



Ramin Dibadj, Jasmin Wagner und Christian Kostiuk



Tim Engelke Dührkopp, Jimmy Blum und Guido Dührkopp

Starke Frauen und große Emotionen

Die GOLDENE BILD der FRAU 2021 wurde in diesem Jahr bereits zum 14. Mal zelebriert. Die feierliche Verleihung mit vielen Höhepunkten fand wieder im Stage Theater Neue Flora in Hamburg statt.

Mit Freudentränen in den Augen nahm die erst 16-jährige **Nina Lindtner** den mit 30.000 Euro dotierten Leserinnen- und Leserpreis entgegen. Mit dem Gewinn will Nina noch ganz viele Projekte als Jugendbotschafterin umsetzen. Das war nur einer der Höhepunkte des Abends. Auch dieses Jahr standen zahlreiche Prominente an der Seite der Preisträgerinnen und ihrer beeindruckenden Projekte. **Jasmin Wagner** überraschte Carina Raddatz, die damit endlich ihr Jugend-Idol „Blümchen“ persönlich kennenlernen durfte. **Giovanni Zarrella** sang für Sabine Häcker auf Italienisch „Über sieben Brücken musst du gehen“ – und brachte noch eine Eismaschine mit, die schon lange auf Sabines Wunschliste stand. Die Berlinerin bildet mit ihrem Verein **„Hunde für Handicaps e. V.“** Vierbeiner zu Assistenzhunden aus. Die Herzen im Sturm eroberte auch Assistenzhund „Snickers“: Der Labrador zeigte auf der Bühne, was er alles kann. Musikalische Highlights gab es zudem von **Michael Patrick Kelly**. Er eröffnete die Verleihung mit seinem Hit „Beautiful Madness“ und sang den Song „Roundabouts“ ganz persönlich für die jüngste Preisträgerin des Abends, Ni-



Moderator Kai Pflaume mit der 16-jährigen Nina Lindtner (Gewinnerin des Leserinnen- und Leserpreises)

na Lindtner. **Kristina Flohr** und **Daniela Hinz** bekamen ihren Preis von Bestsellerautor **Dominik Bloh** überreicht, der jahrelang auf den Straßen Hamburgs gelebt hat, und sich heute wie die Schwestern für Obdachlose engagiert. **Jutta Speidel** hielt die Laudatio für **Annie Wojczewski**. Die 72-Jährige kümmert sich mit ihrem Verein **„Dewi Saraswati Hamburg e. V.“** um be-



Fotos: Sybill Schneider

Jasmin Wagner überraschte Preisträgerin Carina Raddatz, die damit endlich ihr Jugend-Idol „Blümchen“ persönlich kennenlernen durfte



Giovanni Zarrella sang auf Italienisch „Über sieben Brücken musst du gehen“



Annie Wojczewski und Wolke Hegenbarth



Sky du Mont mit Carina Raddatz

nachteiligte Kinder in Indien, besonders um Mädchen. Und die traute ihren Augen nicht, als plötzlich Jennita Catherine Chakkaravarthi die Bühne betrat. Jenny hatte den langen Weg aus Indien angetreten, um „ihre“ Annie endlich wieder in die Arme schließen zu können. Chakkaravathi leitet Annies Kinderdorf in Südindien. Tief berührend war auch die Begegnung von **Judith Grümmer** und **Angelina Wastrauk**. Angelina hat vor kurzem dank Judith Grümmer's Initiative „Familienhörbuch“ ihre Lebensgeschichte für ihre fast dreijährigen Zwillinge eingesprochen. Ganz besonders überrascht wurde auch **Leonie Deimann**. Sie saß ahnungslos im Publikum, als der Moderator des Abends, **Kai Pflaume**, sie charmant auf die Bühne bat. Dort erhielt sie den mit 10.000 Euro dotierten „Sonderpreis Zukunft“ – und eine herzliche Videobotschaft von EU-Kommissionspräsidentin Ursula von der Leyen. Mit ihrer Non-Profit-Organisation „Project Wings“ bauen Deimann und ihr Team auf Sumatra das größte Recyclingdorf der Welt – aus Plastikflaschen, die zu sogenannten „Ecobricks“ wurden.

von Tina Feix ■

www.goldenebildderfrau.de

Jubiläum bei Stand by Me

Mitte November wurde die Hein-Hoyer-Straße zum Hotspot auf dem Kiez, denn die Burlesque-Queen Belle la Donna hatte zu ihrem fünfjährigen Jubiläum ihres Friseursalons Stand by Me geladen.

Schnell füllte sich der Salon mit vielen Freunden, Weggefährten und Prominenz. Die rund 70 Gäste genossen einen interessanten Abend. Nach der emotionalen Begrüßung überraschte die Gastgeberin mit einer Cover-Version des Songs „Stand by Me“ von Ben K. King, hierbei bekam sie Unterstützung von der Sängerin Gosia Jasinska, die anschließend Songs aus ihrem aktuellen Solo-Album zum Besten gab. Auch der Kult-Sänger Bernd Begemann sorgte mit seiner Gitarre für gute Stimmung. Betty Kupsa, Chefin vom „Chug Club“, kümmerte sich um Getränke. Der Renner des Abends war ihr LUPITA-Margarita mit Schweppes. Bis 23:00 Uhr sorgte DJane Schwester Polyester für erstklassige Musik. „Ich bin super froh, dass viele heute gekommen sind! Und ich bin auch ein wenig stolz auf mich, dass Stand by Me so gut durch die aktuelle Coronakrise gekommen ist. In den „Heiligen Hallen“ so heißt es hier, ist jeder willkommen und genau das macht es hier aus!“, sagte Belle la Donna. Zum Gratulieren kamen auch: Designerin Ella Deck, Schauspielerin Mareike Fell, TV-Gesicht Alicja Lisiak, Choreografin Gabriela Gottschalk, Künstlerin Egzona Popovci, Autor und Kiez-Legende Michel Ruge und Dragqueen Vanity Trash von der Olivia Jones Familie. Mit Glitzer und Konfetti wurde auf die nächsten fünf Jahre angestoßen.

von Christian Achmann ■

www.standbyme.hamburg



Mignon Kowollik, Gabriela Gottschalk, Belle la Donna, Alicja Lisiak und Ella Deck (v. l. n. r.)



Kult-Wirtin Betty Kupsa



Egzona Popovci und Mareike Fell

Fotos: Claudia Tejada

Ein funkelnder Red Carpet

Cornelia Poletto kochte, Frauke Ludowig moderierte, die Let's Dance-Sieger Renata und Valentin Lusin tanzten: Der Auftakt und Gala-Abend bei THE SHOW am 3. Oktober bot viel Prominenz und Genuss für alle Sinne.



Der Ort, an dem sich alle trafen, war THE SHOW im Schuppen 52 an der Elbe. Es war die im wahrsten Sinne des Wortes hochkarätigste Veranstaltung des Jahres: Vom 3. bis zum 5. Oktober präsentierten in Hamburg über 60 internationale Schmuck- und Uhrenmarken sowie führende Anbieter von Edelsteinen ihre Neuheiten und schönsten Stücke in Hamburg wie den Diamanterring von Schreiner Fine Jewellery für 30 Millionen Euro. „Exklusiv, cool, multimedial. THE SHOW ist keine Messe, sondern Luxus fürs Auge. Ein neues Format für Juweliere und ausgewählte Endkunden“, sagte **Veranstalter Dr. Christian Jürgens**, Geschäftsführer Untitled Verlag.

Davon wollten sich auch zahlreiche Prominente überzeugen und bei Fashionshows und Nachwuchsdesign-Wettbewerb von Wellendorff über die neuesten Trends informieren. Die präsentierte u.a. Top-Model und Muse **Zoe Helali** (lief schon für Vivienne Westwood, Armani etc.) unter den Augen von Kollegin Model **Marie Amière** (mit Schmuck von Hans D. Krieger) und Best Ager-Model **Petra van Bremen** (mit Tamara Comolli-Schmuck). Auch Kunstagentin **Jenny Falckenberg** (trug TAMARA COMOLLI Schmuck) mit Partner **Alexander Franke** sowie namhafte Hamburger wie der ehem. HSV-Präsident **Jürgen Hunke** (liebt schöne Uhren), Lamborghini Brand Manager **Andreas Tourneau** von Penske-Sportwagen oder Westin General Managerin **Madeleine Marx** begaben sich in den Schuppen 52. Dazu kamen alle Hamburger Top Juweliere. Darunter u. a. **Jan Heinecke**, von Heinecke Juwelier & Atelier, der Schauspielerin **Sandra Quadflieg** für den Abend mit Hans D. Krieger-Diamantschmuck ausstattete. „Ich bin schockverliebt in die Ohrringe mit 82 Brillanten und 18,45 Karat,“ schwärmte sie.

von Martina Reckermann ■

www.the-show.online



Let's Dance-Sieger
Renata und Valentin Lusin

Fotos: 2021 Franziska Krug

Jürgen Hunke
und Ehefrau
Chun Li

Sandra
Quadflieg

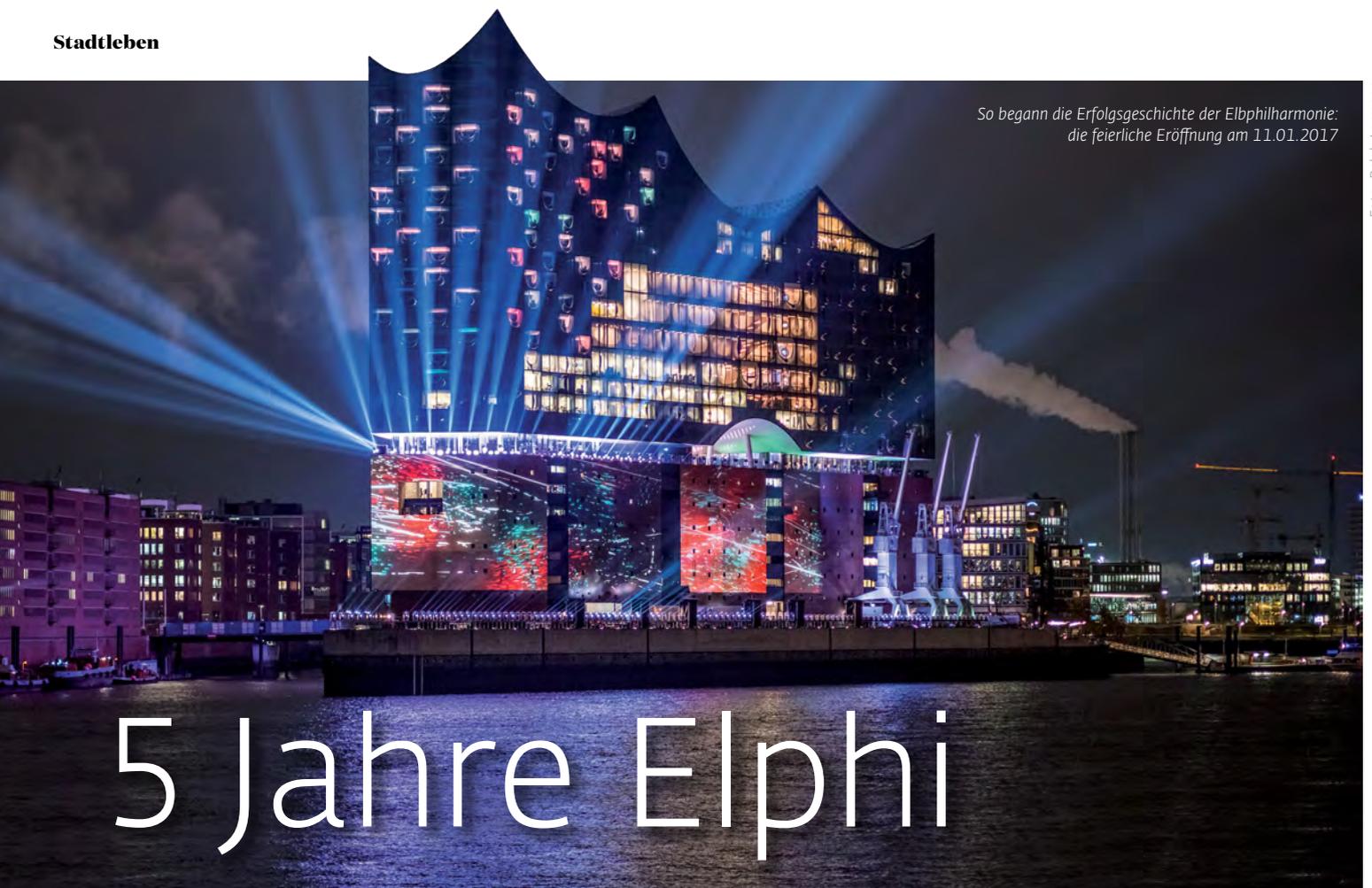
Petra van
Bremen

Cornelia
Poletto

Kristin
Zirnsak

Marie
Amière

Frauke
Ludowig



So begann die Erfolgsgeschichte der Elbphilharmonie: die feierliche Eröffnung am 11.01.2017

Foto: Ralph Larmann

5 Jahre Elphi

Am 11. Januar 2022 feiert die Elbphilharmonie Hamburg den fünften Jahrestag ihrer Eröffnung. Zugegebenermaßen noch ein bescheidenes Jubiläum, aber Grund zum Feiern gibt es allemal: Das Konzerthaus zeigt Abend für Abend, dass das Live-Erlebnis Musik in beeindruckender Architektur jede und jeden begeistern und nebenbei auch noch das Selbstverständnis einer ganzen Stadt verändern kann.

Natürlich wird das Jubiläum mit einem Musikprogramm in der Vielfalt und Qualität gefeiert, für die das Haus von jeher steht. Vom 9. bis zum 17. Januar 2022 stehen Sir Simon Rattle, Daniel Barenboim, Jordi Savall, Charles Lloyd, John Scofield und viele andere auf der Gästeliste. Dabei erklingt Zeitgenössisches von Esa-Pekka Salonen, Thomas Adès oder Jörg Widmann ebenso wie Musik von Jean Sibelius, Gustav Mahler oder Robert Schumann. Für das Geburtstagskonzert am 11. Januar mit dem NDR-Elbphilharmonie Orchester unter Alan Gilbert werden Tickets verlost. Kultur beschränkt sich im Verständnis der Elbphilharmonie nicht auf Töne. Das zeigt ein Licht-Kunstwerk, mit dem das international gefragte Künstlerduo DRIFT das Konzerthaus zum Geburtstag spektakulär in Szene setzen wird.

In der kurzen Zeit ihres Bestehens hat die Elbphilharmonie alle an sie gestellten Erwartungen haushoch übertroffen. Zudem erfährt das einzigartige Gebäude weltweit so viel Aufmerksamkeit wie kein anderer Kultur-Neubau in den letzten Jahren. Die deutlichste Sprache sprechen die rund 2,7 Millionen Konzertbesucher, die in beiden Sälen der Elbphilharmonie von der Eröffnung bis zum Corona-Stillstand im März 2020 über 2.500 begeisternde Konzerte erlebten. Mit 1,25 Millionen Besuchern pro Jahr in Elbphilharmonie und Laeiszhalle hat sich das Konzertpublikum in Hamburg verdreifacht. Die Abonnentenzahlen konnten sogar vervierfacht werden. Die „Plaza“ genannte Aussichtsplattform auf der achten Etage mit

360-Grad-Rundumblick erwartet im März 2022 bereits ihren 15 Millionsten Besucher. Damit stellt die Elbphilharmonie selbst deutsche Top-Destinationen wie Schloss Neuschwanstein in den Schatten. Seit Sommer 2021 kann das Konzerthaus wieder an den gewohnten Standard exzellent programmierter Konzerte mit Top-Interpreten im Tagesrhythmus anknüpfen. Fünf Jahre Elbphilharmonie stehen auch für die Entwicklung eines neuen Selbstverständnisses in der Kulturstadt Hamburg. Kultur hat in Hamburg eine lange Tradition – mit der Eröffnung der Elbphilharmonie hat sie einen Leuchtturm gefunden, der ihre Vielfalt über die Grenzen der Hansestadt hinaus erstrahlen lässt. Als Symbol steht die Elbphilharmonie für die Besonderheiten der Hamburger Kulturlandschaft: Offen für alle, Kontraste vereinend, Verbindungen schaffend. Genreübergreifende Kooperationen der Hamburger Szene und vielfältige Festivals sorgen dafür, dass die Kultur in Hamburg allgegenwärtig ist und in immer neuen, überraschenden Facetten erlebt werden kann.

Wer im Januar mit Hamburg den fünften Geburtstag der Elbphilharmonie mitfeiern möchte, bucht am besten eines der Packages, die die Hamburg Tourismus GmbH exklusiv zum Jubiläumsfestival anbietet.

von Marie Weiß ■

Weitere Infos dazu und zum Jubiläumsprogramm unter www.elbphilharmonie.de

Foto: Stephan Wallocha



Lichter, Glanz und Gloria

Was für ein Auftakt für die Adventstage in der Hamburger Innenstadt: Unter den Klängen zweier Chöre und dem Trompetenspiel des Turmbläasers vom Michel wurde am 20. November die Winterbeleuchtung auf der Mönckebergstraße eingeschaltet.

Das spektakuläre Lichtkonzept sorgt mit 15 Überspannungen, bestehend aus Himmelskonstruktionen mit winterlichen Motiven in Form von individuell entworfenen Schlitten, Schneeflocken und Schlittschuhläufern für festliche Adventsstimmung. „Wir wollten damit das besondere Gefühl und die poetische Stimmung auf dem Eis einfangen, wenn in Hamburg die Alster zufriert. Diesen Moment der Freude festzuhalten, war eines der Anliegen bei der Gestaltung der Winterbeleuchtung“, erklärten die beiden Designerinnen Sophie Bach und Caroline Backhaus. Mit einem kleinen Festakt wurde die Winterbeleuchtung in der sehr gut besuchten Hamburger City von Dr. Sebastian Binger von der Otto Wulff BID Gesellschaft mbH und Dietmar Hamm, Centermanager des Levantehauses und Geschäftsführer der Kontorhausverwaltung Bach, eingeschaltet. Für eine besinnliche Stimmung sorgten die Hamburger Kinder- und Jugendkantorei St. Petri & St. Katharinen unter der Leitung des Chorleiters Samuel Busemann sowie der Senioren-Chor „Heaven Can Wait“. Der Gesang wurde über viele Lautsprecher von Saturn bis zum Rathaus verstärkt und sorgte für fröhliches Mitsingen. „2021 ist für uns alle ein

herausforderndes Jahr gewesen“, sagte Dietmar Hamm. „Umso schöner ist es nun, dass wir unter Einhaltung der Corona-Schutzmaßnahmen wieder gemeinsam die Vorweihnachtszeit einläuten und erleben können.“ Und Dr. Sebastian Binger ergänzte: „Wir hoffen, die neue Winterbeleuchtung trägt dazu bei, (...) ein unvergessliches Besucherlebnis mit nach Hause zu nehmen. Shopping hat viel mit Erlebnis zu tun, dem tragen wir mit dieser Beleuchtung in ganz besonderer Art und Weise Rechnung.“

In vielen Geschäften an der Mönckebergstraße lohnt es sich in diesem Jahr zudem, nach einem der 10.000 kostenlosen Adventskalender zu fragen, die für jeden Shopping-Tag eine besondere Überraschung in Form von Rabatten, Gratis-Snacks oder anderen Extras enthalten. An jedem Sonntag verbirgt sich hinter dem Türchen eine Charity-Aktion, die auf die wichtige Arbeit von gemeinnützigen Organisationen rund um die Mönckebergstraße aufmerksam macht und alle zur gemeinsamen Unterstützung einlädt.

von Marie Weiß ■

Foto: Matthias Pländer



Turmbläser vom Michel

Foto: Stephan Wallocha



Kinderchor St. Petri und St. Katharinen mit Sebastian Binger und Dietmar Hamm

Foto: Matthias Pländer



Der „Heaven can wait“-Chor

Zwischen Tüll und Träumen

Die Hamburger Designerin Ella Deck zeigte Ende November besonders viel Herz und verschenkte mehr als 30 Brautkleider an Bräute, die sich einen Traum in Weiß nicht leisten können.



Foto: Ella Deck Couture

Ella Deck (li.) und eine überglückliche Janet Schreier in ihrem Traumkleid

Bereits um 11:30 Uhr war der Andrang an zukünftigen Bräuten vor dem Atelier von Ella Deck Couture am Lehmweg 54 in Hamburg-Eppendorf groß. „Ich bin überwältigt, dass so viele Bräute heute vorbeigekommen sind! Jede hat ihre eigene Geschichte, das hat mich heute echt berührt!“, sagte die Designerin. Als Erste in der Schlange stand Altenpflegerin Janet Schreier aus Rahlstedt. „Ich arbeite hart für mein Geld und spare jeden Monat auf mein Traumkleid, aber wenn man gerade mal 5 Euro zur Seite legen kann, ist der Weg zu einem Brautkleid sehr lang!“,

erzählte die 40-Jährige. Ihr Brautkleid war wenig später gefunden: ein Traum aus Tüll und Spitze, das sofort passte. „Ich bin überwältigt und auch sprachlos, ich hätte niemals gedacht, dass das erste Kleid passt! Jetzt kann ich heiraten, ich habe extra schon 15 Kilo abgenommen“ – sagte Janet Schreier glücklich.

Auf die Frage, wie sie zu dieser ungewöhnlichen Idee gekommen war, antwortete Ella Deck: „Vor einigen Wochen betrat ein junger Mann unser Atelier, meine Kollegin und ich waren gerade in

der Beratung und aus dem Augenwinkel haben wir gesehen, wie der Besucher sich ein Brautkleid nahm und versuchte, es zu entwenden. Wir konnten ihn noch schnappen, als er uns dann seine Geschichte erzählte, verzichteten wir auf die Anzeige bei der Polizei. Aber genau diese Begegnung hat mich inspiriert, jetzt eine Brautmoden-Charity-Aktion ins Leben zu rufen!“

von Tina Feix ■

www.ella-deck.de

Massage on a Box versteigert

Als der Hammerschlag von Auktionatorin Dr. Katharina Prinzessin zu Sayn-Wittgenstein (Sotheby's) zum letzten Mal fiel, war klar: Der Kunst-Container hat viel Gutes bewegt und darf in Hamburg bleiben.

Einen spannenden, freundschaftlichen Wettstreit hatten sich bekannte maritime Hamburger Größen geliefert: Inken Zorn mit Hamburg Süd hatte bei 12.500 Euro den Zuschlag für die Hafenszene des Kunst-Containers erhalten, bei der Kalligrafie hatten die Bieterfreunde Arnt Vespermann, Claus-Peter Offen und Christian Hinneberg mit 8.000 Euro die Nase vorn. Der Kunst-Container von Jeannine Platz darf unzerschnitten als Gesamtkunstwerk erhalten bleiben und wird in Zukunft sein neues Zuhause am Duckdalben finden, dem Seemannsclub der Deutschen Seemannsmission im Hamburger Hafen. Die Reederei

Hamburg Süd, die der Künstlerin den Container für das Projekt zur Verfügung stellte und deren Mitarbeiter bei einer Firmenaktion bereits 2.000 Euro gesammelt hatten, verdoppelte die Gesamtspende nach der Auktion noch auf 45.000 Euro. Einmal rund um die Welt war das monumentale Kunstwerk unterwegs, bevor es Anfang November zurück in die Hansestadt kam. „Ich habe auf meinen Reisen so viele Seeleute kennengelernt und alle sind sich einig, der Hamburger Hafen ist der schönste der Welt. Auch weil sie mitten



Foto: Stephan Wallocha

(v. l. n. r.) Rainer Horn und Inken Zorn (beide Hamburg Süd), Künstlerin Jeannine Platz, Auktionatorin Dr. Katharina Prinzessin zu Sayn-Wittgenstein, Arnt Vespermann (Steigerer Kalligraphie)

in der Stadt sind und im Duckdalben ein zweites Zuhause haben. (...) Und ich finde den Gedanken schön, dass der Kunst-Container als Selfie-Hintergrund und Social Media Post weiter um die Welt reist“, sagte Jeannine Platz nach der Auktion.

von Tina Feix ■

www.jeannine-platz.de
www.hamburgsud-line.com

START IN EIN NEUES HAUT-ZEITALTER

www.elasten.de



EL_PAN_3821 ¹Datamed-IO, Marktanalyse 09/2021 ²Wirksamkeit in Studien nachgewiesen: Bolke et al., 2019, Nutrients; Streker et al., 2020, Akt Dermatol; Laing et al., 2020, J Med Food

Schöne Haut von innen für jedes Alter – für Frauen und Männer!

Die **Nr.1** aus Deutschland¹ – weltweit beliebt. Nur die **ELASTEN® Trinkampullen** enthalten den speziellen [HC]-Kollagen-Komplex®.

Seine **Kollagen-Peptide** weisen eine besonders hohe Übereinstimmung mit dem Kollagen des Menschen auf.



Vertrau dem **Original** Trink-Kollagen mit nachgewiesener Wirkung²:

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

Bekannt aus dem TV - 94 % Kundenzufriedenheit³

Erhältlich in der Apotheke

Bei Fragen oder für weitere Informationen sind wir gerne für Sie da: 0800 / 5557077

Schönes für Ladies



Achtung, Suchtgefahr

Der Infuse Duo Massagepen von „Highdroxy“ schleust durch Vibration Seren tiefer in die Haut ein. Zudem gibt es eine dermatologische Lichttherapie. Ich nutze den Pen für meine Augenpartie – Ergebnisse merkt man sofort: Die Produkte werden besser aufgenommen, die knitterige Haut ist prall und schön. Was ich so liebe: In der Einstellung mit dem roten Licht wird der Pen angenehm warm. Vier Minuten Wellness täglich. **59 €; www.highdroxy.de**

Süße Versuchung

Mit der „Chocolate Gold“ Lidschattenpalette von Too Faced bekommen Ladies gleich zwei Leckerbissen, denn nicht nur die hochpigmentierten, gut deckenden, langanhaltenden Farben in matt und schimmernd sind ein Augenschmaus, auch der betörende Duft nach Kakao ist einzigartig. Frau hat die Wahl zwischen Farben für tagsüber und abends. Das Plus: Die Ultra-Metallic-Look-Lidschatten enthalten echtes Gold. Lieben wir! **Ca. 40 €; erhältlich u. a. bei Douglas www.douglas.de oder Sephora. www.sephora.de**

Im Goldrausch

Ob fürs Dekolleté, den Körper, die Haare oder das Gesicht – das Huile Prodigieuse® Or von Nuxe ist ein wahrer Alleskönner. Es hinterlässt nicht nur eine zarte, tiefengepflegte Haut, sondern schenkt Haut und Haaren dank seiner ultra-feinen mineralischen Perlmutterpartikel ein schimmerndes Finish. Da es eine Trockenölkultur ist, hinterlässt das Produkt keinen öligen Film, was ich sehr schätze. Umwerfend frisch ist auch der orientalisches-vanillig-blumige Duft. Man kann das Öl pur anwenden, aber auch in Creme oder Bodylotion mischen. **Etwa 25 €; www.nuxe.com**

Ein Set – volle Haare

Das Daily Revival Shampoo von Sober stimuliert dank Ectoin, Biotin, Koffein und Niacinamid das Haarwachstum und die Neubildung von Haarwurzeln. So wird auch die Lebensdauer des Haares erhöht. Der Follicle Treatment Conditioner dient ebenfalls dem Haarwuchs sowie der Reparatur der Haarfollikel und Pflege der Kopfhaut. Benefits: Erhöht die Haardichte und wirkt mit fungizider Salicylsäure auch gegen Schuppen! ideal auch für Männer.

Set: 43 €; www.soberberlin.de

und Gentlemen

Die kalte Jahreszeit steht vor der Tür. Mit ihr wird nicht nur unsere Haut vor besondere Herausforderungen gestellt, sondern auch wir: Was schenken wir unseren Liebsten zu Weihnachten oder dem Valentinstag? Unsere Beautyexpertin Dagmar Lühn hat die Antworten zu richtiger Pflege und tollen Präsenten.



Geheimnisvoller Orientale

Frisch und warm – ein echter Orientale ist Grey Labdanum des Luxusparfumeurs Abel. Und ich liebe es. Er ist unisex, nicht aufdringlich und sehr geheimnisvoll. Nicht zu süß, nicht zu herb. Ein wenig rauchig. Ein Hauch Bitterorange und pinker Pfeffer eröffnen den Duft, gefolgt von Weihrauch, Ambra und Patschuli. Basisnote: Zistrose. Kopfnote: Pampelmuse, Veilchen. Herznote: Patschuli, Muskatellersalbei. Ein besonderer Duft für Menschen, die das Ungewöhnliche suchen.
115 €; www.woodberg.de

Unisex-Duft mit bestem Gewissen

„RAAW by Trice - Blackened Santal Eau De Parfum“ ist eine sinnliche Mischung aus Sandel- und Zedernholz, scharfem Kardamom, dunkler Vanille aus Madagaskar, Veilchen und Iris. Betörend – und vor allem Unisex! Ich mag ja Parfums, die nicht zu weiblich sind, meist sind sie mir zu viel. Diesen Duft hier schätze ich sehr, und dass nicht nur aufgrund des leicht orientalischen Geruchs, sondern auch wegen der Philosophie: Bio-Luxus-Parfüm, hergestellt aus natürlichen Ölen und aus Zuckerrohr gewonnenem Bio-Alkohol.
100 €; erhältlich bei www.amazingy.com

Bartpflege deluxe

Gleich sieben verschiedenen Öle – darunter das so wertvolle Arganöl und das so beruhigende Jojobaöl – sind im Bartöl von Royal Argan enthalten. Somit ist es sogar mehr als „nur“ ein Partner für den Bart, sondern dank seiner hochwertigen Inhaltsstoffe auch eine intensiv verwöhnende Pflege für die Haut! Arganöl verleiht dem Haar Elastizität und natürlichen Glanz, ohne dabei fettig zu wirken. Jojobaöl kräftigt die Haarstruktur.
14,90 €; www.royalargan.de

Alles, was Männer brauchen

Die Hyaluron Active Men Feuchtigkeitspflege von Medipharma wurde speziell für die Männerhaut entwickelt. Diese wird gut mit Feuchtigkeit versorgt dank Hyaluron in pharmazeutischer Qualität. Zudem spendet Gletscherwasser intensive Hydratation und Nährstoffe. Insgesamt wirkt die Pflege auch sehr beruhigend, deshalb ist sie auch ideal nach der Rasur. Besonders wichtig für Männer: Die Creme zieht schnell ein ohne zu fetten.
20 €; www.medipharma.de; erhältlich nur in Apotheken.



Die Moderatorin Sylvie Meis zieht nicht nur in ihrer Wahlheimat Hamburg alle Blicke auf sich. Um ihre besondere Ausstrahlung zu unterstreichen, setzt die Beauty-Ikone auf Gesichtsfüller von Juvéderm.

Das Wasserschloss ist das Wahrzeichen der Speicherstadt und eines der schönsten Fotomotive der Hansestadt.



Hamburg

meine Schöne!

Man hat ihr schon viele Namen gegeben: Tor zur Welt, Weltstadt mit Fernweh, Hamburg, meine Perle, Schönheit am Meer! Die Hansestadt begeistert gerade wegen dieser **Schönheit** immer wieder Millionen von Besuchern, aber auch die eigenen Bewohner. Ob **Alstervillen**, **Speicherstadt**, bedeutende **Museen** oder ein weltbekanntes **Konzerthaus**: Schönheit ist ihr Programm. Und so wundert es auch nicht, dass es in dieser Stadt viele medizinisch-ästhetische Angebote gibt. Besonders beliebt sind Behandlungen mit **Gesichtsfüllern auf Hyaluronsäure-Basis**.

Sylvie Meis weiß, warum sie so gern in Hamburg lebt. Sie liebt das Ästhetische in jeder Form – hier kann sie es täglich erleben und genießen. Die schönen Villen in Blankenese und an der Alster, ein Sonnenuntergang am Elbstrand, die Beauty-Tempel am Jungfernstieg. Ein Fest für die Augen, und ein tolles Angebot für alle, die auf der Suche nach Schönheit sind. Die Hansestadt verzaubert mit prachtvollen Bauten, perfekten Harmonien (nicht nur in musikalischer Hinsicht) und interessanten Menschen. Man versteht, die eigene Attraktivität zu unterstreichen, und weiß so auch die vielen medizin-ästhetischen Angebote zu schätzen. Zahlreiche erfahrene, speziell ausgebildete Fachärzte bieten beispielsweise Behandlungen mit **Juvéderm®-Gesichtsfüllern** an. Die Filler auf Hyaluronsäure-Basis werden u.a. für die Behandlung von Falten und zum Wangenaufbau eingesetzt, zur Verbesserung des Hautbildes und zur Lippendefinition – je nach den individuellen Wünschen der Patienten.



Die Binnenalster mit ihren prachtvollen Bauten

HYALURONSÄURE

– FEUCHTIGKEITSSPEICHER
MIT VIELEN VORTEILEN

Hyaluronsäure dient im menschlichen Gewebe vor allem als Feuchtigkeitspeicher und sorgt für die Elastizität und Straffheit des Bindegewebes. Mit zunehmendem Alter nimmt der natürliche Hyaluronsäuregehalt der Haut jedoch deutlich ab; Volumen geht verloren, die Haut erschlafft. **JUVÉDERM® Gesichtsfüller** auf Basis biotechnologisch hergestellter Hyaluronsäure können hier helfen.

Die Vorteile: Minimalinvasive Behandlung | Keine OP | Ambulante Durchführung | Im Allgemeinen sofortiger Eintritt der Wirkung | Im Gegensatz zu Gesichtscremes mit Hyaluronsäure kann das Filler-Material in tiefere Gewebeschichten injiziert werden und Volumen (wieder-)aufbauen.



„Die Augenpartie ist besonders wichtig, wenn es um den persönlichen Wunsch-Look geht.“

Frägt man **Dr. Olaf Young Fleischer**, was oft angefragt wird, nennt er die Behandlung der Augenpartie. Schließlich sei diese der natürliche Blickfang des Gesichts, von denen sich jeder gerne einnehmen lässt. „Ist ein Blick offen und klar, wirken wir wach und voller Energie“, so der Facharzt für Plastische und Ästhetische Chirurgie. Augen können uns strahlen, aber auch müde und alt erscheinen lassen. Denn die Augenpartie zeigt leider oft als erstes „Alterserscheinungen“. **Eye-Beauty-Treatments** sind daher bei Frauen und Männern nach wie vor sehr beliebt. Dr. Olaf Young Fleischer nutzt dafür die injizierbaren Gesichtsfüller von **Juvéderm®**. Behandelt werden die Fältchen rund um die Augen, dunkle Augenringe, aber auch „hängende“ Wangen. Denn die Augen- und Wangenpartie sollten in ihrer Gesamtheit betrachtet werden. „Mit dem Portfolio von **Juvéderm®** können unterschiedliche ästhetische Ergebnisse im Bereich der Augen erzielt werden, abgestimmt auf die individuellen Patientenbedürfnisse“. Ein operativer Eingriff ist dazu häufig nicht nötig. Die minimalinvasiven Injektionen werden ambulant und ohne Narkose durchgeführt. Um eine möglichst schmerzarme Unterspritzung zu ermöglichen, enthalten die Präparate das Lokalanästhetikum Lidocain.

DR. OLAF YOUNG FLEISCHER
Facharzt für Plastische und
Ästhetische Chirurgie,
Hamburg

Ein weiteres wesentliches Schönheitsmerkmal sind, neben den Augen, die Lippen. Vor allem Frauen wünschen sich volle sinnliche Lippen, doch gibt es die eine perfekte Form, die alle gerne hätten? Dr. Tina Peters kann das aus eigener Erfahrung nicht bestätigen. „Meine Patientinnen haben oft ihre ganz eigene Vorstellung“, so die Fachärztin für Plastische und Ästhetische Chirurgie in Hamburg, die auf Lip-Filler von Juvéderm® setzt. „Die Präparate der neuesten

Generation sind noch haltbarer, noch besser formbar. Sie können den Lippen gezielt und punktgenau Volumen geben.“ Neben der Vergrößerung des Lippenvolumens wird oft die Verbesserung der natürlich geschwungenen Lippenkontur gewünscht – aber auch die „Verjüngung“ der Lippen, die durch das Glätten feiner Linien erzielt werden kann. Was unabhängig von speziellen Wünschen immer wichtig sei: ein möglichst natürlicher Look&Feel.

„Ob dezente oder signifikante Veränderung – mit Lip-Fillern auf Hyaluronsäure-Basis kann nach einer individuellen Beratung nahezu jeder Lippen-Look erzielt werden.“



DR. TINA PETERS
Fachärztin für Plastische
und Ästhetische Chirurgie,
Hamburg



„Mit Juvéderm® Volux™ hält der konturierte Look bis zu 24 Monate – eine verhältnismäßig lange Wirkungsdauer für einen Gesichtsfiller.“

DR. ANNA BRANDENBURG
Fachärztin für Dermatologie,
Venerologie und Allergologie
Hamburg

Beauty-Treatments werden stark von verbreiteten Wunschvorstellungen beeinflusst, das ist auch in Hamburg nicht anders. Dr. Anna Brandenburg nennt als Beispiel die „English Rose“: „Ein begehrter Gesichtstyp, der häufig als Vorbild für medizinisch-ästhetische Veränderungswünsche genannt wird.“ Angestrebt würden eine strahlende, faltenfreie Haut, eine prägnante Kieferlinie und apfelähnliche Wangen. Klingt zu schön, um wahr zu werden? Die Hamburger Ärztin Dr. Anna Brandenburg empfiehlt professionelle Filler-Unterstützung auf dem Weg zum Wunsch-Look, z.B. mit den hochwertigen Hyaluron-Präparaten von Juvéderm®. „Das Filler-Material hilft, den altersbedingten Hyaluronsäureverlust in der Haut auszugleichen und fehlendes Volumen (wieder) aufzubauen – sei es um das Gesicht entsprechend zu konturieren, sei es um Falten zu reduzieren und das Hautbild grundsätzlich zu verbessern.“ Dank der verschiedenen Eigenschaften der Filler ist das Juvéderm®-Portfolio auf die unterschiedlichen Bedürfnisse bestens abgestimmt.



HOHE PATIENTENZUFRIEDENHEIT
89% der Patienten** berichteten, dass sie unmittelbar nach der Behandlung mit Juvéderm® VOLBELLA® begeistert oder glücklich waren.

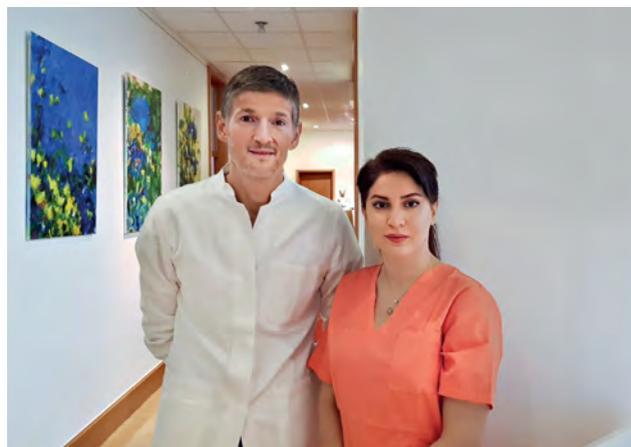
** Gemessen an der Global Aesthetic Improvement Scale (GAIS; Skala für die ästhetische Gesamtverbesserung). Beantworten Patientinnen ihre Augen als „verbessert“, „deutlich verbessert“ oder „erheblich verbessert“.

„Unser Ziel ist ein ästhetisch-harmonischer Gesamteindruck. Betrachtet man ein Gesicht ganzheitlich, erzielt man die überzeugenderen Ergebnisse.“

Ob der Patient oder die Patientin nun die Augen, Lippen oder die Kinn-Kieferlinie behandeln lassen möchte – ein erfahrener Facharzt wie **Dr. Vladan Montenegro** und **Elham Hakhamaneshi**, Spezialistin für Ästhetische Therapie, betrachten das Gesicht immer als Ganzes. Im persönlichen Beratungsgespräch werden die Behandlungsmöglichkeiten detailliert besprochen. Oberstes Ziel ist immer eine ganzheitliche Verbesserung des Ausdrucks. „Das Gesicht sollte harmonisch ausbalanciert sein – mit den richtigen ästhetischen Proportionen und Symmetrien,“ so Dr. Montenegro, Facharzt für Plastische und Ästhetische Chirurgie.

DR. VLADAN MONTENEGRO

Facharzt für Plastische und Ästhetische Chirurgie, Hamburg

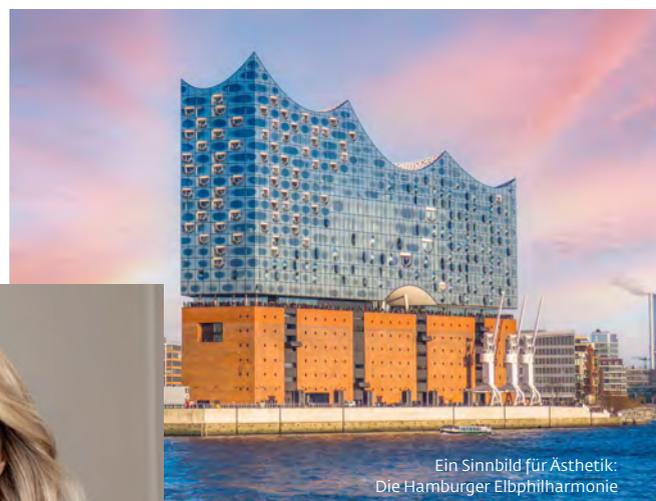


Dr. Vladan Montenegro
Facharzt für Plastische und Ästhetische Chirurgie

Elham Hakhamaneshi
Spezialistin für Ästhetische Therapie

JUVÉDERM® ist die weltweit führende Marke bei Gesichtsfüllern auf Hyaluronsäurebasis* – mit hohen Qualitätsstandards, patentierter Technologie und vielfältigen Möglichkeiten. Es sind manchmal nur Kleinigkeiten, die stören. Oder bestimmte Bereiche, die mit den Jahren ein wenig an Volumen und Spannkraft verlieren. Mit dem umfangreichen Filler-Sortiment können die häufigsten Behandlungswünsche erfüllt werden. Minimalinvasiv, ohne OP.

Um Filler-Injektionen zu setzen, bedarf es Erfahrung und Expertise. Behandelnde Fachärzte werden vom herstellenden Unternehmen Allergan extra geschult. Ein Grund mehr, warum **Sylvie Meis** von den Präparaten des Weltmarktführers **Juvéderm®*** überzeugt ist – sie wirbt als Markenbotschafterin für die Gesichtsfüller und lässt sich auch selbst damit behandeln. Viele Hamburger und Hamburgerinnen unterschiedlichen Alters tun es ihr gleich. Ein Sinn für Ästhetik gehört im hanseatisch-noblen Hamburg einfach zum guten Ton.



Ein Sinnbild für Ästhetik:
Die Hamburger Elbphilharmonie

Hamburg
meine Schöne!

*Auf Basis von im Jahr 2021 durchgeführten Marktforschungen unter Angehörigen der Heilberufe mit mehr als 1.700 Teilnehmern aus den 16 weltweit größten ästhetischen Märkten.

Der Delikatessen- Trendsetter

Das Stammhaus von Mutterland ist DER Spot, egal, ob man auf der Suche nach guter Manufaktur-Feinkost, einem Geschenk, frischen Backwaren wie dem besten Franzbrötchen der Stadt, einem regionalen Lunch oder Dinner ist. Das Hamburger Delikatessenunternehmen hat als absoluter Vordenker von Regionalität und Nachhaltigkeit neue Maßstäbe im Bereich Food gesetzt. Der Macher hinter diesem Konzept ist Jan Schawe. Wir haben ihn über seine Anfänge, seine Philosophie und Pläne befragt.

Herr Schawe, das erste Mutterland wurde 2007 in St. Georg eröffnet. War die Standortwahl ein Zufall oder ganz bewusst gewählt, um solch ein Konzept in Hamburg zu starten?

Ich mag lebendige Stadtteile und St. Georg und die Gegend um den Hamburger Hauptbahnhof sind ein solcher. Hier herrscht ein aufregender Mix vieler Kulturen und Menschen. Ich mag die Nachbarschaft mit den Hotels, Theatern und Museen und wir fühlen uns hier von Anfang an pudelwohl!

Mit der Gründung von Mutterland haben Sie Ihre Lebensphilosophie zum Beruf gemacht. Hat das aus Ihrer Sicht funktioniert?

In vielen Bereichen ja. Was wir in den letzten Jahren erreicht haben, und dabei geht es mir nicht um unsere Jahresumsätze oder wirtschaftliche Ergebnisse, freut mich sehr. Wir sind Heimat von tausenden Delikatessen kleiner Manufakturen geworden, die alle in Deutschland sorgsam verarbeitet und fair gehandelt werden. Wir verstehen uns allerdings nicht als Gegner der großen Player, sondern als eine Art Bereicherung, um einfach die Vielfalt zu fördern und den Kleinen eine Chance auf dem Markt zu geben.

In Ihren Regalen findet man immer wieder Neues und Seltenes. Wo spüren Sie all diese Geheimtipp-Feinkost auf?

Früher bin ich wie ein Trüffelschwein ständig auf der Suche nach Neuem gewesen. Mittlerweile ist unser Team im Einkauf gewachsen und wir genießen deutschlandweit ei-

nen guten Ruf. Wir waren der erste Delikatessenhändler, der sich nur auf Feinkost „Made in Germany“ spezialisiert hat. Wir sind die Experten regionaler Delikatessen und Manufakturen und daher stellen sich viele Hersteller von alleine bei uns vor. Wir suchen Delikatessen allerdings nicht unbedingt nach potentieller Absatzgröße aus, sondern wählen manchmal auch ganz bewusst Nischenprodukte aus, die uns einfach nur begeistern und von denen wir überzeugt sind.

Ihre Unternehmens-Maxime ist es, auf Augenhöhe mit den Lieferanten zu sein. Wie sieht die Umsetzung aus?

Ja, unsere Lieferanten und Manufakturen leben von Mutterland und wir von ihnen. Es geht nicht darum, den anderen zu übervorteilen. Es gibt Manufakturen, von denen verkaufen wir mittlerweile die zehnfache Menge wie am Anfang, dennoch gehen wir nicht hin und sagen „entweder bekommen wir die Ware günstiger oder wir nehmen jemand anderen“. Uns sind langfristige Partnerschaften wichtig, wir möchten die Manufakturen und deren Inhaber kennen, wir suchen den Dialog und wir tauschen uns oft sehr intensiv aus.

Mutterland bietet auch einen Onlineshop. Aber ist und bleibt das Delikatessengeschäft nicht ein Offline-Geschäft? Riechen, schmecken, probieren und die persönliche Beratung.

Unsere Kunden und Gäste lieben es zu uns in die Geschäfte zu kommen und einfach zu stöbern – oder die



*„Trends kommen
und gehen – und
das immer schneller.
Qualität bleibt!“*

hausgemachten Franzbrötchen zu probieren und mit nach Hause zu nehmen. Wir haben reale Geschäfte und damit einen entscheidenden Vorteil gegenüber den vielen Onlineplattformen. Man kann zu uns kommen, sich persönlich beraten lassen, die Feinkost anschauen, anfassen und erleben. Dennoch wird sich der Einzelhandel in den nächsten Jahren weiter drastisch ändern. Jetzt einzuschlafen wäre fahrlässig. Wir haben nicht nur die Verantwortung gegenüber unseren 200 Lieferanten, sondern auch monatlich für mehr als 100 Mitarbeitern und deren Familien.

Was ist das besondere an dem komplett umgebauten Stammhaus am Hauptbahnhof?

Unser Hauptgeschäft ist deutlich größer geworden, wir beherbergen jetzt auf 1.000 m² über 2 Etagen nicht nur 5.000 Delikatessen sondern auch einen Take Away Bereich der in der Woche schon um 7 Uhr öffnet, eine Gastronomie mit Bar, Cafe und Restaurant die an 7 Tagen geöffnet ist und eine gläserne Chocolaterie, in der alle unsere Mutterland Schokoladen und Pralinen frisch hergestellt werden.

von Tina Feix ■

www.mutterland.de

Doppelpremiere bei B&K

Am Samstag, den 13. November feierte das Autohaus B&K die exklusive Doppelpremiere des neuen BMW iX und des neuen 4er Gran Coupés. Natürlich fand das Event in der Buxtehuder Straße 112 Corona-konform und unter der 3G Regel statt. Rund 150 neugierige Kunden, Interessenten und Geschäftspartner nahmen die beiden neuen Fahrzeuge in Augenschein. Viele nutzen auch die Gelegenheit, eine Runde zu drehen. „Der Fokus lag ganz besonders auf dem BMW iX, welcher ununterbrochen auf Probefahrten ging. Dieses Fahrzeug mit einer Reichweite von bis zu 631 Kilometern hat wirklich Eindruck hinterlassen“, sagte B&K Geschäftsführer David Breuer. Für alle Gäste gab es das „WIN THE 1“ Gewinnspiel. Hierbei hatte man die Möglichkeit, einen neuen BMW 1er anlässlich des 25. Jubiläums von B&K, zu gewinnen. Auch für das leibliche Wohl hatte Gastgeber Breuer gesorgt. Es gab leckere Currywurst mit Pommes und erfrischende Cocktails.

www.bundk.de

Foto: B&K GmbH & Co. KG



B&K Geschäftsführer David Breuer (rechts) mit seinem Verkaufsleiter Helge Rath

Business-News

12.000 Euro für Hamburg Leuchtfeuer

Bereits seit zehn Jahren unterstützt die Evelyn-Brosch-Stiftung die Küche des Hospizes Hamburg Leuchtfeuer. Am 24. November 2021 fand die offizielle jährliche Scheckübergabe in den Räumen der Patriotischen Gesellschaft von 1765 e.V. statt. Uwe Doll, Kuratoriumsvorsitzender der Evelyn-Brosch-Stiftung, Karolin Babbe-Voßbeck und Dr. Jan-Peter Lechner (beide Kuratoriumsmitglieder) überreichten einen Scheck über 12.000 Euro an Hamburg Leuchtfeuer. Entgegengenommen wurde dieser von Ulf Bodenhausen (Geschäftsführer von Hamburg Leuchtfeuer) sowie von den beiden Hospizleiterinnen Mareike Fuchs und Sandra Köbe. Die unselbstständige Evelyn-Brosch-Stiftung der Patriotischen Gesellschaft wurde 2010 gegründet und unterstützt seit 2012 mit ihren Erträgen das Hospiz.

www.patriotische-gesellschaft.de

www.hamburg-leuchtfeuer.de

www.ganz-hamburg.de



Foto: Hamburg Leuchtfeuer

(v.l.n.r.): Johannes Petersen (Mitglied des Vorstands der Patriotischen Gesellschaft), Sandra Köbe (Hospizleitung Hamburg Leuchtfeuer), Dr. Jan-Peter Lechner (Kuratoriumsmitglied Evelyn-Brosch-Stiftung), Uwe Doll (Kuratoriumsvorsitzender Evelyn-Brosch-Stiftung), Ulf Bodenhausen (Geschäftsführer Hamburg Leuchtfeuer), Mareike Fuchs (Hospizleitung Hamburg Leuchtfeuer, hinten rechts), Karolin Babbe-Voßbeck (Kuratoriumsmitglied Evelyn-Brosch-Stiftung)

Norddeutsch denken

Auf der norddeutschen Tourismuskonferenz Anfang Oktober, initiiert vom Tourismusverband Hamburg, der IHK Nord, dem Dehoga Hamburg, der Behörde für Wirtschaft und Innovation und der Handelskammer Hamburg, diskutierten Experten erstmals über eine Zukunftsvision des norddeutschen Tourismus nach der Krise. Einig waren sich die Teilnehmer, dass Tourismus ein entscheidender Wirtschaftsfaktor ist und in allen Lebensbereichen wie Infrastruktur- und Stadtplanung mitgedacht werden muss. Ziel ist es, künftig mit einer abgestimmten norddeutschen Stimme zu sprechen, um mehr Gewicht im politischen Berlin zu erzielen.

www.tourismusverband-hamburg.de

Mobile Impf- und Testeinrichtung

Seit dem 22. November werden in der Europa Passage Hamburg wieder kostenfreie Corona-Schnelltests in einem mobilen Test-Zentrum im Erdgeschoss durchgeführt. Neu ist: Zusätzlich werden Booster-Impfungen und PCR-Tests angeboten. Betreiber ist die Gemeinschaftspraxis für Dermatologie und Allgemeinmedizin Dres. Horst-Eckard Mausch und Kersten Magdalena Mausch. Kund*innen und Besucher*innen müssen vorab unter www.mausch-test.de einen Termin vereinbaren. Gegen eine selbst zu zahlende Gebühr von 60 Euro kann auch ein PCR-Test durchgeführt werden. Das Ergebnis wird bereits nach 30 Minuten mitgeteilt. Booster-Impfungen sind an drei Tagen in der Woche möglich: Montag, Mittwoch und Samstag. Sonntag ist geschlossen.

www.europa-passage.de

Meisterfeier im Michel

Nachdem 2020 die Meisterfeier leider ausfallen musste, öffnete der Michel am 8. November endlich wieder seine Pforten für die meisterliche Spitzenklasse des Hamburger Handwerks. Wirtschaftssenator Michael Westhagemann, Handwerkskammerpräsident Hjalmar Stemmann und Hauptpastor Alexander Röder ehrten 133 Jungmeisterinnen und 581 Jungmeister aus 25 Gewerken, die Ende 2019, 2020 und 2021 ihre Meistertitel erworben haben. Außerdem erhielten zwei Handwerker Goldene Meisterbriefe zum fünfzigsten Meisterjubiläum. Wegen der Corona-Beschränkungen fand die Meisterfeier diesmal mit reduzierter Teilnehmerzahl statt.

www.hwk-hamburg.de



133 Jungmeisterinnen und 581 Jungmeister aus 25 Gewerken



Großer Andrang beim TAG Heuer Grand Opening am Neuen Wall 18

Schweizer Luxusuhrenmanufaktur in Hamburg

Am 19. November hat TAG Heuer mit einem Grand Opening die Räumlichkeiten des neuen Flagship-Stores im Herzen Hamburgs auf dem Neuen Wall 18 eröffnet und damit ein neues Kapitel ihrer Firmengeschichte in Deutschland aufgeschlagen. „Der Abend mit unseren Gästen war sehr gelungen. Sie hatten große Freude, Teil der TAG Heuer Familie sein zu können. Vor Ort konnten sie zusammen mit unserem Verkaufsteam in die aktuelle Kollektion unserer Marke eintauchen und sich für das bevorstehende Weihnachtsfest inspirieren lassen“, sagte Davide Lunghi, General Manager der TAG Heuer Central Europe GmbH.

www.tagheuer.com

von Tina Feix ■

VEINLAND

Entwicklung & Herstellung
von Hard- und Software für
industrielle Anwendungen

- Produktentwicklung (Prototypen/Musterbau)
- Schaltschrankbau / Sonderschaltschrankbau
- CNC Fräsarbeiten / Einzelfräsungen
- Leiterplatten Prototypenbau
- Beratung zu Umweltprüfungen und Zulassungen

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

Technische Fachplanung, Entwicklung und Produktion aus einer Hand.

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



Neue Entwicklung beim Bunker St. Pauli

Aus Hamburg für Hamburg: Die RIMC Hotel & Resorts Gruppe hat die Ausschreibung für den Betrieb eines Hotels und von Gastronomieflächen in der Aufstockung des Bunker St. Pauli gewonnen und Vertrag mit der Vermieterin EHP Erste Hamburger Projektmanagement GmbH sowie der Bauherrin Matzen Immobilien KG unterzeichnet.

Das Hotel im Bunker St. Pauli wird 136 Zimmer umfassen sowie unterschiedliche gastronomische Outlets. Besonders überzeugt das RIMC-Konzept durch die ideale Integration des Hotels sowohl in das Gesamtprojekt der Bunker-aufstockung als auch in das Stadtviertel. Die zukünftige Hotelmarke soll noch 2021 bekanntgegeben werden.

Die Verwirklichung des „grünen Bunker St. Pauli“, gilt als Paradebeispiel gelungener Bürgerpartizipation. Im Hinblick auf den aktuellen weltweiten Baustoffmangel ist die Fertigstellung für das erste Halbjahr 2022 geplant. Seit Mitte 2019 wird der beeindruckende Hochbunker um fünf pyramidenartige Geschosse erweitert. Dabei sind das Hotel und die zugehörigen Gastronomieflächen ein Teil des landschaftsarchitektonischen Pionierprojekts. „Als Hamburger Unternehmen freuen wir uns sehr, Partner für dieses außergewöhnliche Hamburger Projekt zu sein.“, erklärte

Marek N. Riegger, CEO RIMC Hotels & Resorts Gruppe. Auch der EHP-Geschäftsführer und Projektleiter **Paul Hahnert** ist sichtlich froh über die Partnerschaft: „Das für diesen unverwechselbaren Standort maßgeschneiderte Konzept zeigt, dass die RIMC enorm viel Herzblut in dieses einzigartige Projekt investiert.“ Visuelles Highlight ist der für alle frei zugängliche spektakuläre Dachgarten, der wohl in ganz Deutschland einzigartig ist: mit einem fantastischen Panoramablick über Hamburg, in Sichtachse zur Elbphilharmonie, mit einem bepflanzten „Bergpfad“, der rund um die Außenfassaden nach oben führt. Zusätzlich zu dieser neuen öffentlichen Naturoase und einer Halle für Sport- und Kulturveranstaltungen erhält der Bunker zum ersten Mal einen Gedenk- und Informationsort für die Opfer des NS-Regimes und des Zweiten Weltkrieges. Zudem entstehen Räume für Stadtteilkultur, Ausstellungsflächen, Unterkünfte für Stipendiaten und Künstler.

Bewegte Geschichte

1942 in nur 300 Tagen gebaut, auch mit dem Einsatz von Zwangsarbeitern, sollte der Hochbunker an der Feldstraße als einer von zwei sogenannten Flaktürmen zunächst vor allem der Flugabwehr dienen. Während des Zweiten Weltkrieges fanden Zehntausende Hamburger Schutz vor alliierten Luftangriffen. Bereits seit der Nachkriegszeit wird er für zivile Zwecke benutzt. Von hier wurde die erste „Tagesschau“ gesendet, Verleger Axel Springer entwickelte Zeitungen und Fotografen-Ikone F.C. Gundlach präsentierte Andy Warhols erste Deutschland-Ausstellung. Seit Anfang der 1990er Jahre ist der Bunker St. Pauli Sitz zahlreicher Unternehmen aus Medien, Kultur und Kreativwirtschaft.

von Hanni May ■

www.bunker-stpauli.de
www.rimc.de

Der Partner Ihres Vertrauens

Beim Thema Goldhandel ist Ihr richtiger Ansprechpartner die Degussa Niederlassung Hamburg am Ballindamm 5. Das engagierte Team ist persönlich für Sie da und freut sich darauf, Sie zu beraten, wenn es um den Edelmetallkauf und -verkauf sowie die sichere Verwahrung Ihrer Wertgegenstände in Schließfächern geht.

In der Niederlassung nahe des Jungfernstiegs findet jeder die Geldanlage, die zu ihm oder ihr passt. Degussa ist auch die erste Adresse beim Thema Edelmetallkauf in Hamburg und Europas größter bankenunabhängiger Goldhändler. Unterschiedliche Edelmetalle werden hier nicht nur verkauft, sondern auch angekauft. Denn nicht selten sammelt sich ungetragener Goldschmuck zuhause in der Schublade an oder gelangt eine Anzahl Sammler-Münzen aus einer Erbschaft in den Besitz eines Kunden. Wer sich mehr Klarheit darüber verschaffen möchte, welchen Wert diese Stücke haben, sollte die Degussa Niederlassung in der Hansestadt aufsuchen. Einen Termin kann man per Telefon oder E-Mail vereinbaren. Vielleicht sind Sie überrascht, wie viel Ihr Edelmetall oder Schmuck wert ist. Der persönliche Kontakt und die diskrete Atmosphäre in der Degussa Niederlassung ist sehr wichtig, wenn man sich von alten Schmuckstücken oder auch von Investmentbarren und Münzen trennen möchte.

Die perfekte Geldanlage

Auch bei der Entscheidung, ob Silber oder Gold, Barren oder Münzen gekauft werden, beraten wir die Kunden individuell und fachkundig – so Thomas Günther, der seit April 2019 Leiter der Degussa Niederlassung in Hamburg ist. „Hier finden Menschen aus der Region Hamburg eine respektvolle Beratung auf Augenhöhe rund ums Invest-

ment, Strategie, Aufbewahrung und den Ankauf von Edelmetallen. Wir sorgen dafür, dass Sie sich sicher und optimal beraten fühlen – egal, welche Entscheidung Sie letztlich treffen. Denn unser Ziel ist, dass jeder Kunde uns mit einem Lächeln wieder verlässt – und ich bin optimistisch, dass uns das gemeinsam gelingt.“

Modernste Prüfgeräte und -verfahren

In der Hamburger Niederlassung können die Kunden den gesamten Prüfprozess ihrer Gold- und Silberstücke begleiten. Geschulte Goldexperten sind 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 am Ballindamm 5 auch Wertsachen wie Gold in Form von Barren und Münzen, Schmuck oder auch wichtige Dokumente sicher in einem anmietbaren Schließfach einlagern. Auch die gibt es in ausreichender Menge.

.....-----

Degussa Goldhandel GmbH
Ballindamm 5, 20095 Hamburg
Tel.: 040 / 32 90 87 20
E-Mail: hamburg@degussa-goldhandel.de
www.degussa-goldhandel.de



Thomas Günther
(Leiter der Degussa
Niederlassung Hamburg)





Fotos: DC Developments

Eine Nussschale in der Urbanität von morgen

Eleven Decks sorgt für 306 Wohnungen, eigene Gärten in über 30 Meter Höhe und Community-Spaces im Westfield Hamburg-Überseequartier.

Anfang Dezember hat die Vermarktung eines der drei Wohngebäude des Westfield Hamburg-Überseequartiers durch DC Developments begonnen. Geplantes Investitionsvolumen: ca. 235 Millionen Euro. Damit sollen neue Formen des urbanen Wohnens geschaffen werden. Von den 306 geplanten Einheiten werden 224 als Ein- und Zwei-Zimmer-Appartements realisiert. Die Wohnungen bieten zwischen 39 und 200 Quadratmetern Wohnfläche und eine Grundausstattung mit jeweils einer Loggia, einem Balkon oder einer Terrasse. Die 18 Penthouse-Wohnungen verfügen über begrünte Dachgärten mit einer Fläche von bis zu 240 Quadratmetern. Besonderes Augenmerk liegt auf dem großen Community-Space, der seinen Bewohnern neben Think-Tanks und Co-Working-Spaces mit umfangreicher Ausstattung auch Fitness- und Yoga-Räumlichkeiten, einen Clubbing-Bereich mit offener Küche, Diningroom, Bar, Lounge sowie einen Gaming Room mit Billardtisch und großem Monitor zur Verfügung stellt. Eine großzügige Terrasse mit Outdoor-Kitchen im sechsten Obergeschoss kann zudem von allen Nutzern für pri-

vate Veranstaltungen gebucht werden. „Mehr Urbanität an einem Wohnort gibt es so in Hamburg, vielleicht sogar auch in ganz Deutschland, noch nicht“, so Lothar Schubert, Geschäftsführer von DC Developments.

Interessierte Käufer können die ersten Einheiten ab einem Quadratmeterpreis von 8.500 Euro erwerben. Das gesamte Überseequartier mit seinen ca. 420.000 Quadratmetern Bruttogeschossfläche zählt zu den bedeutendsten Quartiersentwicklungen in Europa und ist durch seine urbane Modernität geprägt. Das elfgeschossige Gebäude Eleven Decks entsteht nach dem Entwurf des Hamburger Architekten Prof. Carsten Roth. Die Fertigstellung ist für das dritte Quartal 2023 geplant.

von Christian Achmann ■

www.dccdevelopments.de/wohnen/eleven-decks.html



MODERNES WOHNEN IM GRÜNEN

**Letzte
Gelegenheit!**

**Nur noch
3 Townhouses im
Villenpark!**



PKW Stellplatz direkt vor der Haustür



Masterschlafrum mit Blick ins Naturschutzgebiet



Luftaufnahme (Stand: September 2019)



Townmittelhaus mit Blick ins Naturschutzgebiet

UND DOCH CITYNAH MIT GROSSER DACHTERRASSE UND GARTEN

Der Villenpark Potsdam liegt an der westlichen Berliner Stadtgrenze inmitten schöner Natur. Bis zum Groß Glienicker See sind es nur wenige Minuten zu Fuß. In dieser reizvollen Lage ist ein erstklassiges Wohnviertel mit luxuriösen Häusern entstanden. Mit hochwertigen Materialien im modernen Stil mit großzügig geschnittenen Wohnräumen gebaut, sind die Townhouses jeweils mit einer vollverglasten Ga-

lerie für einen unvergleichlichen Panoramablick ins Grüne ausgestattet. Eine umweltschonende und energieeinsparende Bau- und Haustechnik gewährleistet komfortables Wohnen.

Ein außergewöhnliches Projekt!

Die Häuser sind schlüsselfertig und können sofort bezogen werden.

Kaufpreis: auf Anfrage

Grundstück: ca. 212 m²

Wohn-/Nutzfläche (DIN): 206 m²

Telefon: 0800 - 144 76 00 | Rudi-Ball-Str. 26, 14476 Potsdam OT Groß Glienicke

Mail: info@villenpark-potsdam.com | www.villenpark-potsdam.com

Ein Projekt der: EUCON Europäische Consulting AG


VILLENPARK
POTSDAM · GROSS GLIENICKE

Kaufen oder nicht kaufen?

Und wenn ja, wo und wann? Dies und noch einige Fragen mehr haben wir an Anika Schönfeldt-Schulz gestellt haben, die nicht nur in Hamburg ein eigenes Maklerbüro besitzt, sondern darüber hinaus die Vorsitzende des IVD Nord (Immobilienverband Deutschland IVD Verband der Immobilienberater, Makler, Verwalter und Sachverständigen Region Nord e. V.) ist.

Liebe Frau Schönfeldt-Schulz, das Jahr geht zu Ende, Corona wird uns aber offensichtlich weiterhin begleiten. Wie macht sich diese Situation auf dem Immobilienmarkt im Norden und insbesondere in Hamburg und dem Speckgürtel bemerkbar? (Wertsteigerung von Wohneigentum)

Generell kann man sagen, dass die Nachfrage nach Wohneigentum in Deutschland immer noch ungebrochen ist, die Corona-Situation hat diesen Trend seit

2020 auch noch verstärkt. Der deutsche Wohnungsmarkt ist derzeit von drei wesentlichen Trends gekennzeichnet: Erstens: Die Mietpreisdynamik lässt weiter nach. Das dritte Jahr in Folge fallen die Mietpreissteigerungen im Bundesdurchschnitt geringer aus als zum Vorjahr. Die Mietpreisdynamik liegt weiter im Rahmen der Inflationsrate, derzeit sogar darunter. Die Mietpreissteigerungen in Hamburg und Schleswig-Holstein fallen im Vergleich zum Bundesdurch-

schnitt nur gering höher aus, in Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Bremen sind sie stabil. Zweitens: Die Nachfrage nach Wohneigentum steigt. Die Wertzuwächse bei Eigentumswohnungen, Einfamilienhäusern und Reihenhäusern bewegen sich auf dem Niveau der vergangenen Jahre. Drittens: Gleichzeitig ist eine Ausweichbewegung von den Großstädten in die ländlicheren Regionen bzw., hier in Hamburg, in die Hamburger Vororte oder ins Hamburg Umland



Foto: Anika Schönfeldt Immobilien

IVD Nord Vorsitzende
Anika Schönfeldt

zu beobachten. Diese Bereiche profitieren am meisten von der neuen Flexibilität des Arbeitens im Home-Office.

Wie wird sich die Lage Ihrer Meinung nach im kommenden Jahr entwickeln?

Es ist davon auszugehen, dass die Nachfrage nach Wohneigentum auch weiterhin hoch bleibt. Vielen Menschen ist in der Corona-Krise, verstärkt durch die Möglichkeit des mobilen Arbeitens bzw. Homeoffice, bewusst geworden, wie wichtig die eigenen vier Wände sind – sei es als Wohnung, Reihenhaus oder Einfamilienhaus. Solange die Zinsen niedrig sind und die Nachfrage höher als das Angebot ist, werden die Preise für Immobilien auf dem aktuellen Niveau bleiben. Viele Verkäufe werden außerdem weiter abseits der großen Immobilienportale stattfinden.

Wer jetzt trotz steigender Preise Eigentum erwerben möchte, aber nicht so viel Kapital zur Verfügung hat, sollte die Finger davonlassen oder wären vielleicht Alternativen in einem nicht so „angesagten“ Viertel die Lösung?

Die anhaltenden Wertzuwächse der letzten 10 Jahre, sind natürlich immer „des einen Freud und des anderen Leid“. Wer jetzt verkaufen möchte oder muss, kann sich über den Wertzuwachs seiner Immobilie im Falle eines Verkaufs freuen.

Der IVD ist die Berufsorganisation und Interessensvertretung der Beratungs- und Dienstleistungsberufe in der Immobilienwirtschaft. Der ist bundesweit mit circa 6.000 Mitgliedsunternehmen der zahlenmäßig stärkste Unternehmensverband der Immobilienwirtschaft. Der IVD Nord ist einer der großen regionalen Verbände im IVD und setzt sich aus den Mitgliedern der fünf Bundesländer Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein zusammen.

Wer jetzt kaufen möchte, muss natürlich als erstes seinen finanziellen Spielraum prüfen. Das sollte immer unabhängig von einer derzeitigen Marktsituation erfolgen. Insbesondere bei selbstgenutztem Eigentum, steht die langfristige Finanzierbarkeit und der Nutzen der Immobilie als zukünftiges Zuhause im Vordergrund. Nicht eine mögliche Wert- bzw. Immobilienmarktentwicklung.

Erst, wenn die Finanzierung geklärt ist, sollte man sich auf die Suche nach einer passenden Immobilie machen. Es war schon immer so, dass beliebte Standorte und angesagte Viertel der Wunschimmobilie vielleicht nicht immer ins Budget passen. Dann wird man die Umkreissuche erweitern oder seine Ansprüche etwas anpassen müssen. Das ist ja quasi bei jedem Kauf und erst recht bei einer so bedeutenden Investition immer der Fall.

Wie sieht die Lage bei Ferienimmobilien wie beispielsweise an der Küste aus, um entweder selbst einen Rückzugsort zu haben oder um zu investieren? Ist dafür jetzt der richtige Zeitraum?

Ehrlich gesagt: der Zeitpunkt des Kaufs passt doch eigentlich nie! Vor 10 Jahren kamen uns die Preise auch hoch vor und rückwirkend betrachtet, hätte man eigentlich alles kaufen können... Die Work-Life-Balance ist den Menschen wichtiger als je zuvor und kleine Auszeiten in Norddeutschland, statt großer Fernreisen, entsprechen dem aktuellen Zeitgeist. Das gastronomische Angebot ist außerordentlich gut und die Leute können mit E-Bikes die Landschaft erkunden. Dazu sind Ferienimmobilien in Bezug auf Corona „sicherer“ und können meistens mit dem eigenen Auto erreicht werden. Es bleibt festzuhalten: In allen Ferienregionen hat die Nachfrage stark zugenommen.

Nun ist gerade Sylt ein Traum von vielen Kaufinteressenten, aber dort explodieren die Preise. Gibt es dennoch eine Chance oder sollte man sich lieber auf einer anderen Insel oder einem kleinen unbekannteren Küstenort seinen Traum verwirklichen?

Das ist eine gute Frage. Die Ferienimmobilie als persönlichen Rückzugsraum, also zur privaten Nutzung ist vollkommen anders zu betrachten als eine Immobilieninvestition, wie eine Ferienimmobilien zur Vermietung. Das eine ist vielleicht eine Erfüllung eines persönlichen Traums, den man sich leisten möchte, das andere eine komplexe Investition in eine spezielle Renditeimmobilie. Wenn es nun mal Sylt sein muss, dann gibt es keine Alternative dazu. Solange man seine Traumimmobilie dort nicht findet, wird man sich etwas mieten oder ins Hotel gehen. Wenn es um eine rein monetäre Betrachtung geht, kann



Foto: Anika Schönfeldt: Immobilien



Foto: Anika Schönfeldt/Immobilien

Nun möchten oder können nicht alle sich eine eigene Immobilie zulegen, wie stellt sich die derzeitige Lage auf dem Wohnungsmarkt in Bezug auf die Mietenentwicklung dar?

Bezahlbarer Wohnraum ist sicherlich nicht nur ein politisches Ziel, sondern auch ein gesellschaftliches, für das wir uns alle einsetzen sollten. Jedoch sind Mietpreisbremse, Mietendeckel und sonstige nicht zielführende Eingriffe sicherlich keine Lösung des eigentlichen Problems. Oft helfen diese Eingriffe nur Besserverdienern eine günstigere Wohnung zu bekommen. Für diejenigen, die wirklich dringend eine bezahlbare Wohnung brauchen, erhöht sich nur die Konkurrenz der Mit-

bewerber. Es gilt, das Angebot zu vergrößern durch bauen, bauen, bauen. Das zeigt sich sehr gut am Hamburger Modell „Bündnis für das Wohnen“.

Für das interessante Interview bedankt sich Martina Reckermann ■

www.ivd-nord

man als Kapitalanlage auch sehr gut andere Inseln und Küstenregionen auswählen.

Sie sind Vorsitzende des IVD Nord und damit auch für Mecklenburg-Vorpommern zuständig, wie entwickelt sich dort der Immobilienmarkt?

Kurzgefasst: die Wohnungsmieten in Mecklenburg-Vorpommern sind stabil, die Nachfrage nach Wohneigentum steigt weiter.

Jedoch bleiben Wohnimmobilien in Mecklenburg-Vorpommern trotz steigender Wertentwicklung der vergangenen Jahre für viele Käufer noch erschwinglich. Neben den großen Städten Rostock und Schwerin holen auch viele kleinere Gemeinden bei der Wertentwicklung auf. Im Zuge der Pandemie verstärkt sich auch hier die Nachfrage nach Wohneigentum. Zudem bleibt der Inlandsurlaub beliebt, weswegen viele Ferienimmobilien entlang der Ostseeküste im Wert steigen.

Wo sehen Sie im gesamten Norden eher eine gute und bezahlbare Chance auf Eigentum: beim Kauf einer Immobilie oder beim eigenen Hausbau?

Es beginnt mit der Frage: Will ich urban in einer Eigentumswohnung woh-

nen oder will ich ein Haus mit Garten im Grünen? Der Ort, an dem ich eine Immobilie kaufe, der mein zukünftiges Zuhause sein soll, ist ja - bis auf einen praxistauglichen Umkreis - meist festgelegt. Da spielen viele Faktoren eine Rolle: Entfernung zum Arbeitsplatz, Kindergärten, Schulen, Versorgung vor Ort, Nähe zu Freunden und Familie. Dieses „Immobilien-Suchumfeld“ hat sich seit Corona natürlich verändert und ist größer geworden. Städte, wie Lüneburg, Flensburg, Kiel und Lübeck, sowie Schwerin und Rostock sind für viele attraktiver geworden, die in Hamburg keine Immobilie finden. Mit zunehmender Erschließung der ländlichen Regionen können auch hier die Speckgürtel mit schönen Immobilien zu erschwinglichen Preisen punkten. Die Erfahrung zeigt auch immer wieder, dass viele in ihre Heimatregionen zurückkehren. Ich bin z.B. in Bremen aufgewachsen und mittlerweile sind alle Freunde, die wie ich, in den letzten 20 Jahren in Hamburg gelebt haben, wieder nach Bremen zurückgezogen. Dort ist ein Haus erschwinglicher und die Familie ist in der Nähe. Der Wunsch nach einem eigenen Haus ist bei vielen Menschen sehr groß.

Aktuelle Pressemitteilung des Senats: Das „Bündnis für das Wohnen in Hamburg“ ist mit dem ULI Germany Leadership Award im Bereich Stadtplanung/Administration ausgezeichnet worden. Das Urban Land Institute (ULI) würdigt mit dem Preis das großartige Miteinander von öffentlicher Hand und Privatwirtschaft für zukunftsorientiertes, nachhaltiges Denken und Handeln, das die Hamburger Wohnungspolitik seit 2011 maßgeblich prägt. Geehrt werde damit in erster Linie das gemeinsame Bündnis, das lösungsorientiert Herausforderungen angehe, um neuen Wohnraum errichten zu können.

Augen auf beim internet- Möbelkauf

Die Webseiten diverser Online-Möbelhändler aus ganz Europa präsentieren sich vielversprechend. Hochglanzfotos mit exklusiven Einrichtungsgegenständen zu erschwinglichen Preisen. Produktbeschreibungen in mehreren Sprachen. Positive Kundenbewertungen. Auch AGB und Impressumsangaben finden sich. Doch mit den Verbraucherrechten scheinen es manche Unternehmen nicht immer so genau zu nehmen.

Beim Europäischen Verbraucherzentrum (EVZ) Deutschland gehen derzeit vermehrt Beschwerden über einen mangelhaften Kundenservice, massive Lieferverzögerungen, fehlerhafte Ware oder verweigerte Rückzahlung nach Stornierung ein.

Aus diesem Grund verrät uns das EVZ, was man beachten soll, wie z. B. sich nicht von einem schicken Internetauftritt blenden zu lassen. Ein Beispiel: Eine Berlinerin bestellte bei einem spanischen Online-Möbelhändler einen Kleiderschrank für 1.007 Euro. Die Lieferung sollte nach zehn bis zwölf Wochen erfolgen. Die Frist verstrich. In einer E-Mail teilte der Händler mit, dass sich der Schrank noch in der Produktion befinde. Nach drei verschobenen Lieferterminen und sechs Monaten Wartezeit stornierte die Käuferin schließlich ihren Kauf. Eine Rückerstattung lehnte der Online-Händler ab. Angeboten wurde lediglich die Erstattung der Versandkosten in Höhe von 60 Euro. Das EVZ konnte erfolgreich intervenieren. Die Verbraucherin erhielt den kompletten Kaufpreis zurück.

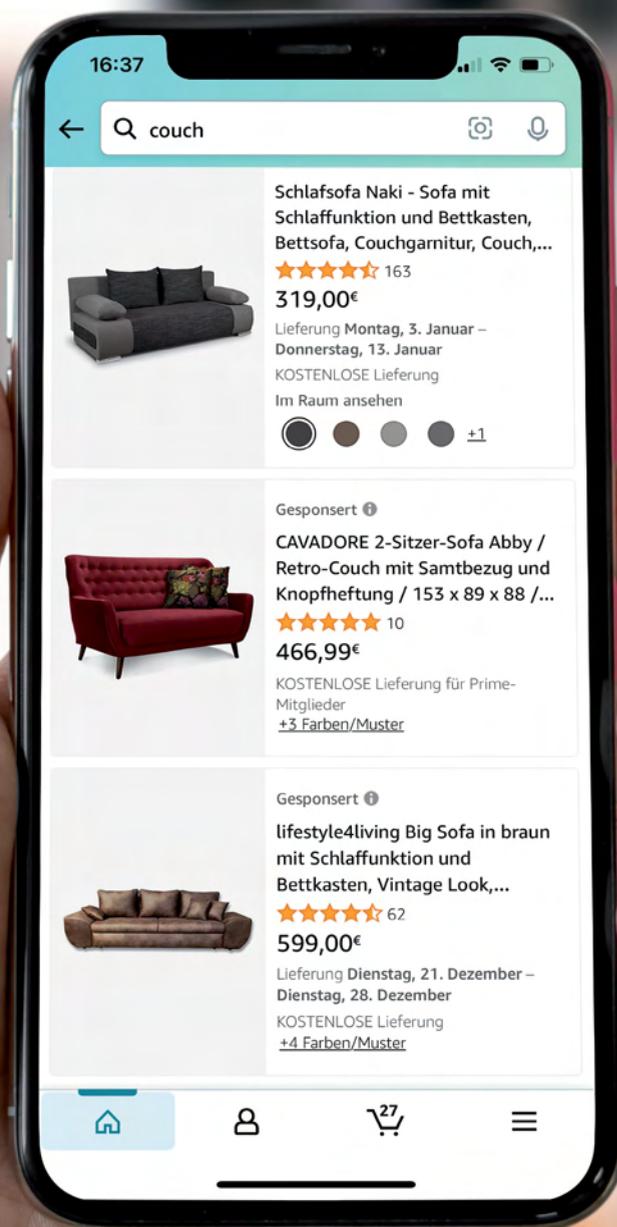
Tipps für den Möbelkauf im Internet:

- Nicht blenden lassen von schön gestalteten Webseiten und vollmundigen Versprechungen.
- Erfahrungsberichte lesen: Lesen Sie vor der Bestellung, welche Erfahrungen andere Kunden mit dem Online-Händler gemacht haben – am besten auf mehreren Bewertungsportalen. Rezensionen auf der Internetseite des Möbelhändlers sollten kritisch hinterfragt werden.
- Nicht unter Druck setzen lassen: Bei Angaben wie „Nur noch zwei auf Lager“ kann es sich um eine Taktik handeln, um zum schnellen Kauf zu bewegen.
- Über Widerruf und Rücksendung informieren: Noch vor dem Kauf sollten Sie prüfen, wie im Falle des Widerrufs der Rückversand erfolgen soll (z. B. wenn das Möbelstück nicht gefällt). Wohin muss die Ware geschickt werden? Trägt der Käufer die Rücksendekosten? Bei großen und sperrigen Möbeln kann die Rücksendung sehr teuer werden. Manchmal gehen Online-Händler über die gesetzlichen 14 Tage hinaus und

bieten freiwillig ein längeres Widerrufsrecht an.

- Besondere Regeln für individualisierte Stücke: Das Widerrufsrecht kann ausgeschlossen sein, wenn die Ware genau nach Kundenwunsch zusammengestellt wurde.
- Sichere Zahlungsart wählen: Verbraucher sollten am besten per Kreditkarte oder Lastschrift bezahlen. So kann Abbuchungen im Nachhinein widersprochen werden (z. B. wenn die Ware nicht geliefert wird). Hierfür muss man sich an die Fristen der Banken

Foto: Pixabay



halten. Sicherheit können auch Zahlungsdienstleister geben, die einen Käuferschutz anbieten.

- Lange Lieferzeiten einplanen: Immer mehr Online-Händler betreiben Dropshipping, um Lagerkosten zu vermeiden. Das heißt, die Ware wird von einem anderen Unternehmen direkt an den Kunden geliefert. Oft sitzen diese Unternehmen im außereuropäischen Ausland, z. B. in China. Dieses Geschäftsmodell kann die Rückgabe des Möbelstücks und die Erstattung des Kaufpreises erheblich erschweren.

Fragen Sie vor dem Kauf nach, woher die Ware kommt.

- Frist setzen und Rücktritt erklären: Wenn die Ware nicht geliefert wird und der Käufer vom Vertrag zurücktreten möchte, ist es zwingend erforderlich, dem Händler zunächst eine Frist zu setzen, bis wann das Möbelstück geliefert werden soll. Wird dieser Termin nicht eingehalten, kann eine volle Rückerstattung verlangt werden.
- Wenn das Möbelstück kaputtgeht, können sich Verbraucher auf die gesetzlichen Gewährleistungsrechte beru-

fen. Diese gelten in der Regel zwei Jahre lang. Häufig bieten Händler aber eine längere Garantie. Jedoch nur für ausgewählte Produkte und bestimmte Mängel.

Das Europäische Verbraucherzentrum hilft kostenlos, wenn Verbraucher Probleme mit Händlern aus dem europäischen Ausland nicht selbstständig lösen können.

von Christian Achmann ■

www.evz.de

Haus verkaufen und noch lange darin wohnen?

Sie befinden sich in der zweiten Lebenshälfte und Ihr Vermögen steckt vorwiegend in Immobilien. Was Sie finanziell im Ruhestand monatlich so zur Verfügung haben, wird nicht allzu üppig ausfallen. Deshalb Ihr Haus oder Ihre Wohnung zu verkaufen und sich zu verkleinern, kommt nicht in Frage. Eine Immobilienverrentung wäre da der Tipp der Stunde.

In dem Film „My Old Lady - Eine Erbschaft in Paris“ von 2014 reist der Amerikaner Mathias, der von seinem Vater eine Wohnung mitten in Paris geerbt hat, an die Seine. Er möchte die Immobilie schnell verkaufen, um an das ersehnte Geld dafür zu kommen. Doch schaut er dumm aus der Wäsche, denn die Wohnung wird von einer über neunzigjährigen Dame und ihrer Tochter bewohnt. Die alte Dame, gespielt von Maggie Smith, genießt ein lebenslanges Wohnrecht. Und nicht nur das, außerdem steht ihr eine vertraglich festgelegte monatliche Rente zu, für die ab jetzt Mathias aufzukommen hat. Er kennt ein solches Konstrukt nicht, dass in Frankreich „viager“ genannt wird, was in altem Französisch so viel wie Lebenszeit bedeutet. Auch Charles de Gaulle soll sein Haus in Colombey-les-Deux-Églises auf diese Weise erworben haben.

Einen alten Baum verpflanzt man nicht

Sie besitzen also eine selbstgenutzte Wohnung oder ein Eigenheim, verkaufen diese Immobilie und haben trotzdem das Recht, solange darin weiter zu wohnen, wie es Ihnen beliebt. Dazu gibt es eine Leibrente. Klingt wunderbar. Geht nicht? Geht schon. Das in Frankreich etablierte „viager“ ist eine durchaus interessante Alternative zum konventionellen Immobilienverkauf und -kauf, bislang in Deutschland aber ein weitgehend unbekanntes Phänomen. Noch. Kürzlich gab es Ideen zur Rente ab 68 Jahren und viele fragen sich, wie viel Geld sie im Alter zur Verfügung haben werden. Hinzu kommt der Fakt, dass etwa ein Drittel der Deutschen im Alter über 50 Jahre drei Vier-

Özgün Imren, Geschäftsführender Gesellschafter der DEGIV



tel des Vermögens in Immobilien gebunden hat. Das bedeutet viel Vermögen pro Person, aber unter Umständen wenig liquide Mittel für den gewohnten Lebensstil. Das ist eine Diskrepanz. Hinzu kommt, dass man einen alten Baum bekanntermaßen lieber nicht verpflanzt. Immobilienverrentung setzt genau an diesen Punkten an. Was den etwas sperrigen Namen trägt, ist gerade dabei, sich auch hierzulande zu etablieren. Zentraler Punkt dabei ist es, dass der Käufer dem Verkäufer ein Wohnrecht auf Lebenszeit oder bis zu einem bestimmten Zeitpunkt einräumt. Da wären wir schon mittendrin bei den verschiedenen Modellen der Immobilienverrentung.



DEGIV als Pionier in Sachen Immobilienverrentung

Özgün Imren gehört mit seiner 2015 gegründeten Gesellschaft für Immobilienverrentung (DEGIV) zu den Vorreitern auf diesem Gebiet. Der Experte unterscheidet mehrere Modelle. Mit Abstand am häufigsten wird bei der DEGIV der Verkauf des eigenen Hauses oder der Eigentumswohnung mit Nießbrauch vermittelt. Man bleibt also weiterhin in seiner Immobilie wohnen, und zwar mietfrei. Wer einen Nießbrauch auf eine Immobilie hat, kann die Immobilie so lang nutzen, bis der Nießbrauch endet. Üblicherweise wird Nießbrauch bis zum Lebensende vereinbart. Doch auch wenn man auszieht, vielleicht weil man in ein altersgerechtes

Wohnobjekt wechseln möchte, kann man weiter aus dem verkauften Haus Nutzen ziehen. Die Immobilie gehört dann zwar einer anderen Person, also dem Käufer, doch kann der Nießbrauchinhaber das Objekt bei eigenem Auszug in Eigenregie vermieten oder verpachten. Der Nießbrauch endet üblicherweise mit dem Tod.

Nießbrauch: Wohnrecht auch bei Weiterverkauf

Dieses Konstrukt mit lebenslangem Wohnrecht berechtigt dazu, eine Immobilie unbefristet bis ans Lebensende zu bewohnen. Es wird beim Verkauf der Immobilie in einem notariellen Kauf- oder Schenkungsvertrag dokumentiert und im Normalfall an erstem Rang im Grund-

buch eingetragen. Damit kann sich der Verkäufer und ehemalige Eigentümer sicher sein, weil aus diesem Grundbucheintrag resultiert, dass der Nießbrauch seitens des Verkäufers unkündbar ist. Damit ist sichergestellt, dass das lebenslange Wohnrecht auch bei einem etwaigen Verkauf des Objekts an Dritte bestehen bleibt, also wenn der neue Eigentümer das Haus weiterveräußert, z.B. weil er in eine wirtschaftliche Schieflage geraten ist. Ein Weiterverkauf ändert nichts an der Tatsache, dass das Nießbrauchrecht auch in der dann neuen Konstellation unangetastet bleibt. Erben schauen in die Röhre, denn das Nießbrauchrecht kann – von Ausnahmen wie dem nachrangigen Nießbrauch abgesehen – nicht an Dritte übertragen wer-

den und auch nicht vererbt werden. Man sollte zudem wissen, dass das Ende des Nießbrauchs nicht auf ein konkretes Datum festgelegt ist, stattdessen auf ein Ereignis: den Tod des Nießbrauchers. Tritt er ein, endet der Nießbrauch und wird auch im Grundbuch gelöscht. Das Objekt geht damit komplett an den neuen Eigentümer über.

Verantwortlich für die Instandhaltung der Immobilie

Wird man vom ehemaligen Eigentümer zum nutzungsberechtigten Bewohner seines Eigenheims oder seiner Wohnung durch Immobilienverrentung mit eingetragenen Nießbrauch, wird man also zum nutzungsberechtigten Bewohner. Der Hauskäufer wird zum Eigentümer und Nießbrauchgeber. Man kann das mit einem normalen Mieter-/Vermieterverhältnis vergleichen. Der Bewohner ist verpflichtet, das Objekt im üblichen Rahmen selbst instand zu halten, d.h. dass kleinere Reparaturen weiterhin eigenständig vorgenommen oder beauftragt werden. Praktisch bedeutet das, dass man sein Haus, auch wenn es jetzt einer anderen Person gehört, weiter erhalten, ordnungsmäßig bewirtschaften und auch versichern muss. Bei kostenintensiven Reparaturen oder nichtversicherten Schäden, muss man – wie bei einem Mietverhältnis – den neuen Eigentümer darüber informieren. Werden keine abweichenden Regelungen getroffen, übernimmt der Nießbrauchnehmer die üblichen Kosten wie Gebäudeversicherung, Grundsteuer sowie die üblichen Verbrauchskosten wie die Müllentsorgung und Energiekosten. Größere Posten wie die Instandsetzung des Daches oder eine Erneuerung einer Zähleranlage hingegen nicht. Dafür ist der juristische Eigentümer bzw. der Nießbrauchgeber zuständig. Hierbei wird folgende Unterscheidung gemacht: Der Käufer bzw. Nießbrauchgeber ist der juristische Eigentümer, während der Verkäufer bzw. Nießbrauchnehmer der wirtschaftliche Eigentümer bleibt.

Leibrente als Alternative

Den Kaufpreis für seine Immobilie bekommt man komplett ausgezahlt. Man kann das Geld z.B. auch in die eigene Pflege oder in einen Sparplan investieren. Der Verkäufer hat damit eine maximale Flexibilität und ist sofort liquide. Für die Ermittlung des Verkaufspreises wird vom Verkehrswert den Nießbrauch-



wert abgezogen. Eine Alternative dazu ist es, eine Leibrente zu vereinbaren. Bei dieser Lösung erhält der Verkäufer im Gegenzug für seine Immobilie lebenslang eine monatliche Rente und lebenslanges Wohnrecht. Die Höhe der Leibrente ist abhängig vom Alter und Geschlecht sowie dem Verkehrswert der Immobilie. Im Vertrag wird klar geregelt, wer für die Instandhaltung des Hauses verantwortlich ist. Bei der Vertragsgestaltung sollte man aufpassen, was genau man vereinbart. Sonst kann es passieren, dass bei einem möglichen Auszug aus dem Haus oder der Eigentumswohnung in ein Pflegeheim das Wohnrecht erlischt. Ausschließen kann man das, indem ein lebenslanges Wohnrecht im Grundbuch im ersten Rang eingetragen wird.

Nießbrauch oder Leibrente?

Die DEGIV empfiehlt vor allem das Modell des Nießbrauchs, weil es älteren Menschen grundsätzlich mehr Rechte zusichert und sicherer sowie flexibler ist. In manchen Fällen kann allerdings die Leibrente die interessantere Option sein. Empfohlen wird, eine Mindestlaufzeit für die monatliche Rente zu vereinbaren. Dadurch bekommen die Erben diese Rente bis zum Ablauf der Frist ausbezahlt, falls der Verkäufer vorher sterben sollte. Entscheidet man sich für das Modell der Leibrente, sollte man im Vertrag eine Rückfallklausel vereinbaren. Dann erhält der Verkäufer das Eigentum zurück, im Falle, dass der Käufer insolvent wird und die vereinbarte Rente nicht mehr zahlen kann. Die Höhe der

Leibrente ist abhängig vom Alter und Geschlecht des Verkäufers.

Das Nießbrauchrecht bleibt selbst im Fall einer Zwangsversteigerung bestehen. Damit sichert man sich das Wohnrecht auf jeden Fall - der Grund, weshalb man sich in der Regel überhaupt für eine Verrentung entscheidet. Ein weiterer Vorteil: Bei einem möglichen Auszug ins Pflegeheim lässt sich das Objekt auch vermieten. Auch beim Nießbrauch gilt: Im Vertrag sollte klar geregelt werden, wer für die Instandhaltung der Immobilie verantwortlich ist. Besteht dazu keine Regelung, trifft die Instandhaltungspflicht den Nießbraucher und nicht den neuen Eigentümer.

Abschlagshöhe – ein Rechenbeispiel

Beim Abschlag für Nießbrauch auf Lebenszeit wird für die Kalkulation die Miethöhe zugrunde gelegt, die nach dem aktuellen Mietpreisspiegel hätte erzielt werden können. Dazu wird die durchschnittlich erwartbare Lebensdauer des Verkäufers in Relation gesetzt. Daraus errechnet man den Nießbrauchwert. Ein Rechenbeispiel: Nimmt man eine Monatsmiete von 1.200 Euro an und eine durchschnittliche Alterserwartung des Nießbrauchnehmer von noch 10 Jahren, ergibt das 1.200 Euro x 12 Monate = 14.400 Euro Jahresmiete. Multipliziert mit 10 Jahren, kommt man auf einen Nießbrauchwert von 144.000 Euro. Um diese Summe reduziert sich dann also der reale Verkehrswert der Immobilie. Der verbleibende Rest – von Nebenkosten abgesehen – ist die Kaufsumme, die ausgezahlt wird. Ob als Komplet-, Tran-

chen- oder Rentenzahlung, kann man individuell festlegen.

Pflegekosten absichern und Schenkungssteuer sparen

Nießbrauch ist sinnvoll, wenn jemand im Alter von über 65 Jahren eine ganz oder teilweise abbezahlte Immobilie besitzt und seine Altersrente aufstocken möchte. Die Besitzer verkaufen ihr Eigenheim oder ihre Eigentumswohnung und sichern sich zugleich per Nießbrauch das lebenslange Wohnrecht im gewohnten Zuhause, das sie keinesfalls verlassen möchten. Auch Pflegekosten lassen sich damit finanziell absichern. Wer die eigenen Kinder nicht mit solchen Zahlungen belasten möchte, kann sein Haus oder seine Wohnung an eine dritte Person vermieten und von diesen regelmäßigen Einnahmen die Heimkosten bestreiten. Durch Nießbrauch kann man den Erben auch die Zahlung von Schenkungs- oder Erbschaftssteuer ersparen. Das geht, in dem man sein Haus zu Lebzeiten z.B. an ein Kind mit eingetragenen Nießbrauch verschenkt. Weil

der Nießbrauch den realen Verkehrswert senkt, reduziert sich dadurch auch die Schenkungs- bzw. Erbschaftssteuer.

Nießbrauch „light“ und weitere Modelle

Der Nießbrauch unterscheidet sich vom reinen Wohnrecht, das Özgün Imren auch „Light-Variante“ nennt, in einem wichtigen Punkt. Das Wohnrecht erlischt – im Gegensatz zum Nießbrauch – nicht erst beim Tode, sondern bereits mit dem endgültigen Auszug des Verkäufers aus dem Haus oder der Wohnung. Weitervermieten geht dann also nicht. Weitere Modelle der Immobilienverrentung sind Verkauf mit Rückmiete, Teilverkauf und Umkehrhypothek. Interessenten sollten verschiedene Varianten gut vergleichen und durch unabhängige Experten prüfen lassen.

Ausschlusskriterien?

Fazit: Grundsätzlich eignet sich die Verrentung von Immobilien besonders gut für Eigentümer ab 65 Jahren, die ihr Eigenheim oder ihre Wohnung nicht verer-

ben wollen oder können, weil sie keine Kinder haben. Interessant ist die Immobilienverrentung auch für diejenigen, die trotz Wohneigentums wenig Altersrente beziehen und im Ruhestand ohne finanzielle Engpässe leben möchten. Ein Ausschlusskriterium für eine Verrentung ist nicht der Wert der Immobilie. Laut Özgün Imren sind auch Objekte unterhalb eines Wertes von 300.000 Euro geeignet. Entscheidend hingegen ist das Alter des Verkäufers: Wer zu jung ist, sollte es sich genau überlegen, weil es dann beim Nießbrauch einen recht hohen Abschlag gibt. Im eingangs erwähnten Film arrangiert sich der Käufer sowohl mit der alten Dame, der neben dem Wohnrecht auch eine von ihm gezahlte monatliche Rente zustand, als auch ganz besonders mit ihrer Tochter. Doch das ist ein Film.

von Gerald Backhaus ■

www.degiv.de

Mit Abstand ... die beste Beratung in Hamburg und Umgebung!

Aufmaß & Beratung vor Ort!
5 Jahre Garantie
Außendienst:
040 20 97 66 80



z. B. JALOUSIEN

Über 30x in Deutschland und 3x in Hamburg!

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

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

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

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

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

JALOU CITY
 www.jaloucity.de

Gemeinsam macht es mehr Spaß



Niklas Schill

Foto: Treat.it

Ob selbst kochen oder kochen lassen – in der Cucinaria Kochschule by Treat.it erlebt man, wie gesellig und einfach kochen ist. Das Gesicht des kulinarischen Hot Spots in Hamburg-Eppendorf ist Niklas Schill, gemeinsam mit dem professionellen Team zeigt der Koch und Gastgeber aus Leidenschaft wie leckere und gesunde Speisen mit saisonalen Zutaten aus heimischer Produktion zubereitet werden, verrät wichtige Kniffe und gibt hilfreiche Tipps. Außerdem im Angebotsportfolio: Events, Tastings und Catering. Dafür werden nicht nur die Planungen übernommen, sondern auch bei Bedarf die Räumlichkeiten am Straßenbahnring gestellt. Das Team aus Profiköchen, Patissiers, Eventspezialisten, Ernährungsberatern sowie Barkeepern und Sommeliers ist der Garant für ein gelungenes Event.

www.cucinaria-kochschule.de



Foto: Martina Reckermann

Im November 2020 eröffnet: die EDEKA Tamme Filiale in der Spitaler Straße

Einkaufen leicht gemacht

Die drei EDEKA Tamme Filialen am Hamburg Airport, in der Wandelhalle im Hauptbahnhof und im Altonaer Bahnhof sind 365 Tage im Jahr geöffnet, also auch wie immer an den Weihnachtsfeiertagen, Silvester und Neujahr von morgens 8 Uhr bis in die späten Abendstunden. Man bekommt alles zu den marktüblichen Preisen ohne Spät-, Feiertags-, Bahnhofs- oder Airport-Zuschläge. Montag bis Samstag von 7 bis 21 Uhr kann man zusätzlich in dem seit einem Jahr neu hinzugekommenen Markt im Semperehaus in der Spitaler Straße 10-12 einkaufen.

www.edeka-tamme.de

Genuss-Zeit

Zuhause genießen



Foto: PR

Jens Manzel und Désirée Hänsler

Désirée Hänsler und Jens Manzel sind Genussbotschafter aus Leidenschaft. Sie zelebrieren jede Mahlzeit, mögen ihren Lieblingsspresso und feiern ultimative Geschmacksmomente. Diese Momente und Produkte möchten sie mit ihrem neuen Online-Shop jetzt in die Welt tragen. Das Gastronomen-Paar vom „Schubacks am Park“ sucht Schätze, die sie besonders köstlich finden, die einen intensiven, vollmundigen

Geschmack haben, und sie suchen nach Menschen, die ihr Produkt mit Liebe fertigen. Darüber hinaus sind dort auch besondere Interior-Stücke oder ein fantastisches Home- & Kitchen-Accessoire zu finden.

www.diegenussbotschafter.de

Wie ein italienischer Kurzurlaub

660 Pastasorten, 200 Öle aus den verschiedensten Regionen Italiens und 300 italienische Wurst- und Käsesorten – Andronaco sorgt seit 1983 mit einer großen Auswahl und einem Sortiment von über 7.000 Artikeln für italienische Ess- und Lebenskultur. Was einst als kleiner Obst- und Gemüsestand in Hamburg begann, ist heute mit 11 Standorten eines der größten Händler für italienische Lebensmittel in Deutschland. Ein Bistro ergänzt das Sortiment von acht Supermärkten mit leckeren Antipasti, verschiedenen Pasta-Kreationen und süßem Dolci. Bei Andronaco gibt es auch die köstlichen Balsamico-Kugeln. „Geraspelt oder gehobelt ist der Balsamico-Essig nicht nur dekorativ, sondern überzeugt mit seinem raffinierten Geschmack auch auf Suppen, Fisch- und Fleischgerichten sowie Desserts“, so Vincenzo Andronaco.

www.andronaco.info



Foto: Acetaia Terra del Tuono

Neu in der Lange Reihe St. Georg

Mit einem Soft-Opening hat Ende Oktober das „Was wir wirklich Lieben Feinkost“ mit Bistro und 26 Sitzplätzen eröffnet. Hannes Schröder möchte hier seinen Gästen das bieten, was er auch selbst wirklich liebt: gesundes Essen aus regionalem Anbau, das auch noch richtig lecker ist. „Auch hier wird es unsere Spezialität geben, das Gemüsebeet mit einer Auswahl an veganen und vegetarischen Salaten. Dazu kommen nun auch warme Gerichte wie Quiches, Bowls und Suppen als Tagesgericht“, sagt der Gastronom, der bereits fünf Restaurants und ein Deli in Hamburg betreibt.

www.waswirwirklichlieben.de



Foto: WWWL / Katharina Görke

Gastronom Hannes Schröder

Die „5. Jahreszeit“ für Feinschmecker

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) geht ab Januar 2022 in die 2. Runde. Am 15. und 16.01. Thomas Martin ins ‚Romantik Hotel Kieler Kaufmann‘. Laurin Kux (ehemals Jellyfisch) wird am 4. und 5. Februar im VITALIA Seehotel erwartet. Sonja Frühsammer präsentiert am 25. und 26. 02. in der ‚Holländischen Stube‘ in Friedrichstadt ihre spannenden Kreationen. Ronny Siewert vom Restaurant Grand Hotel Heiligendamm bringt am 4. und 5. März im ‚Berger’s Hotel & Landgasthof‘ in Enge-Sande seine klassisch-französischen Gerichten auf die Teller. Zwei-Sternekoch Christoph Rüffer nimmt die Gäste am 12. und 13. März im Waldhaus Reinbek mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Zum Finale am 2. April gibt es wieder die beliebte Tour de Gourmet Jeunesse für den Feinschmecker-Nachwuchs zwischen 18 und 35 Jahren.

www.gourmetfestival.de

Foto: Susanne Pfaff



Thomas Martin

Eine neue Erlebniswelt

Zum 125. Jubiläum im kommenden Jahr beschenkt das Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg sich und alle Wein- und Champagnerliebhaber mit einem 500 Quadratmeter großen exklusiven Weinkeller, einen der größten Deutschlands. Direkt unter dem Alsterspiegel gelegen ist das neue Highlight nun für exklusive Events buchbar. Der Weinkeller, der nun die neun exquisiten Restaurants und Bars im Haus jährlich mit rund 120.000 Flaschen bedient, wurde komplett renoviert und neugestaltet und hält einige exklusive Raritäten bereit wie eine Flasche aus dem Gründungsjahr des Hotels.

www.hvj.de

Foto: René Supper



Der neue Weinkeller

Ente gut, alles gut!

Wer keine Lust hat, sich stundenlang in der Küche abzukämpfen, für den bieten die Kochprofis von der Was wir wirklich Lieben-Familie mit ihren Standorten Küchenfreunde Lehmweg, WWWL Kraftwerk in Altona und WWWL Herzstück Eimsbüttel das komplette Weihnachtsmenü zur Abholung an. Für eine Bestellung, mindestens 48 Stunden im Voraus, gibt es das Bestellformular in den Restaurants Lehmweg oder in Eimsbüttel. Für Heiligabend und die Weihnachtsfeiertage kann auch direkt online bestellt werden.

www.kuechenfreunde.net; www.waswirwirklichlieben.de

Foto: WWWL / Katharina Görke



von Tina Feix ■



Vorstell Bar



Atem- beraubender Blick

Auf die Frage, wo man auf eine feine Art einen Aperitif oder Digestif, ein Pils vom Fass, einen exotischen Cocktail oder einen Champagner mit spektakulärem Ausblick über den Dächern der Stadt genießen kann, lautet die klare Antwort: in der Bar 11 im HYPERION Hotel, mitten in der City Hamburgs.

Wer noch nie hier war, hat etwas versäumt, denn ein Besuch im schicken HYPERION Hotel an der Am-sinckstraße 39 lohnt sich definitiv. Mit dem Fahrstuhl geht es in die 11. Etage – sozusagen die Namensgeberin der Bar 11 – und ist sofort in das Panorama der Stadt, das einem hier zu Füßen liegt, verliebt. Dezente warm-weiße Lichter, die sich in den bodentiefen großen Fensterfronten spiegeln, tauchen die Bar in ein gemütliches Licht. Sofort fühlt man sich wohl und lässt sich auf einen der bequemen hellen Loungesessel nieder. Wer noch mehr Ausblicke möchte, kann an einem der ringsherum platzierten Stehtische am Fenster Platz nehmen

oder man sucht die Nähe zum Barkeeper und den köstlichen Getränken, die hinter dem attraktiv beleuchteten Tresen zu finden sind. Hier auf einem lässigen Hocker sitzend, hat man auch den „Erste Reihe Blick“ auf die flinken Hände des Bartenders, der (fast) alle Wünsche seiner Gäste erfüllt.

Welche alkoholischen Drinks stehen auf der Barkarte?

Neben den beliebten „Mädels Drinks“ wie Lillet Berry, Aperol Spritz und Hugo sind zusätzlich die Klassiker wie Margarita, Cosmopolitan, Gin Fizz und Old Fashioned im Angebot. Natürlich kann



Besonderer Service

Auf drei Großbildschirmen hinter dem Tresen werden Konzertausschnitte gezeigt, was oft zu spontanem Mitsingen und -tanzen führt. Außerdem gibt es eine überdachte Raucherterrasse.

Betreiber

Die Bar 11 ist im HYPERION Hotel Hamburg, das zur Premiummarke der H-Hotels GmbH gehört, zu finden. Bar und Hotel sind u.a. auch wegen der perfekten Innenstadtlage und der günstigen Verkehrsanbindung bei Touristen und Hamburgern sehr beliebt. Wer einen Besuch der Bar mit einem im Restaurant verbinden möchte, kann sich auf eine internationale Küche und eine besondere Auswahl an regionalen Köstlichkeiten freuen.

Öffnungszeiten

Die Bar 11 ist ab 18 Uhr bis ca. 1 Uhr geöffnet (Die Schließzeiten richten sich nach den gerade aktuellen Corona-Verordnungen).

von Martina Reckermann ■

www.h-hotels.com

man auch einen Mojito oder einen Caipirinha bestellen. Vielleicht nicht passend zum Hamburger Wetter, aber zur entspannten Bar-Atmosphäre passen so fruchtig-tropische Getränke wie Mai Tai oder Planter`s Punch, Sex on the Beach oder Bahama Mama. Um gleich einem Kater vorzubeugen oder als Nachgang des Vorabends steht eine Bloody Mary auf der Karte. Wer es nicht scharf, aber auch nicht zu süß mag, kann Whiskey Sour, Gin Sour oder Amaretto Sour wählen. Natürlich gibt es auch Longdrinks, Gin-Spirationen, verschiedene Biere, Weine, Sekt, Champagner, Cognac, Wodka, Single Malt und Regionales wie den Helbing Kümmel.

Nicht alkoholische Getränke?

Es gibt eine große Auswahl an Softdrinks und Kaffeespezialitäten. Gern genommen werden übrigens auch die Mocktails, ohne Alkohol, aber mit viel Geschmack wie der Ipanema oder der Tramontane mit Ananassaft, frischer Ananas, Petersilie, Gurke und Gurkenstange.

Snacks & Co.?

Currywurst in fruchtig-pikanter Sauce mit Brot, herzhaftes Gulaschsuppe, feuriges Chili con Carne, Pfannenfrikadelle oder Nacho Chips mit Jalapeños, warmem Käse-Dip und Tex-Mex-Salsa.

Pekingente to go

Möchten Sie mal in der Vorweihnachtszeit etwas Neues als die traditionelle Gans ausprobieren? Und das ohne Risiko, etwas falsch zu machen. Dann lege ich Ihnen die Pekingente aus dem Dim sum Haus in Hamburg ans Herz.

1964 eröffnet, ist es zu einer festen Institution mit authentisch chinesischer Küche avanciert, die viele prominente Anhänger hat. Besonders die Pekingente, die nach jahrhundertaltem Rezept zubereitet wird, ist der Liebling aller. Man kann sie entweder im Restaurant essen, aber auch at home, entweder to go oder per Lieferung – und zwar innerhalb von 24 Stunden per Express in alle Teile Deutschlands. Das Prinzip entspricht einer Thermo-Kochbox, enthalten sind die vorgegarte Pekingente, die Beilagen inklusive Alu-grillschale und der Bambuskorb zum Dämpfen der Fladen. Und dann kann es zu einem Zeitpunkt Ihrer Wahl losgehen.

Für 2-6 Personen

Ente

Ofen auf 225 Grad C vorheizen (Ober/Unterhitze oder Umluft). Die Ente mit der Brust nach oben für ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene auf einem Backblech fertig garen. Nach Bedarf noch kurz am Ende vorsichtig, am besten unter Aufsicht, wenige Minuten auf höherer Temperatur/Grill zu Ende braten, sie dann herausnehmen und tranchieren.

Fladen

Ca. 5 cm hochstehendes Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Die Fladen auspacken und in der Mitte locker zusammenlegen. Versetzt in den Bambuskorb legen und auf den Topf mit dem kochenden Wasser stellen und ca. 3-4 Minuten dämpfen. Den Korb herunternehmen und ihn mit den fertigen Fladen auf den Tisch stellen.

Sauce

Die mitgelieferte Sauce auf Zimmertemperatur erwärmen. Dafür den Vakuumbutel einfach für ein paar Minuten in heißes (nicht kochendes) Wasser legen und den Inhalt vorsichtig in eine Sauceire füllen.

Weitere Zutaten

Gurke- und Lauchstreifen.

Anleitung zum traditionellen Essen dieser Köstlichkeit

Man nimmt einen frisch gedämpften Fladen, verteilt mit einem Löffel Sauce - so viel wie man mag, darauf kommen Gur-



Foto: Stephan Wallocha

Mary-Ann und Dennis Kwong mit ihrer Pekingente in der ThermoBox aus dem Dim sum Haus. www.restaurantchina.de

ken- und Lauchstreifen (ebenfalls mitgeliefert) und als Krönung ein Stück Ente. Natürlich mit der knusprig leckeren Haut. Nun werden die Seiten des Fladens nach oben geklappt oder gerollt. Fertig ist das Pekingenten-Röllchen.

Reinbeißen und eine Geschmacks-explosion erleben – guten Appetit wünscht Martina Reckermann (die die Pekingente to go getestet hat und begeistert war)

Von China lernen ...

Auto-
kolumne

von Autopapst
Andreas
Keßler

... heißt siegen lernen!

Na ja, werden Sie sagen, wenn das Menschenrechtsfragen, Umweltpolitik oder Sachen wie die Scoring-Modelle für jeden Bürger des Landes betrifft, dürfte das Siegertreppchen noch ziemlich weit entfernt sein. In China sind recht drastische politische Entscheidungen durch das immer noch existierende Ein-Parteien-System mit seiner letztlich unbeschränkten Macht möglich. Manchmal wünscht man sich aber auch in der konsenspolitik-geplagten EU-Ansagen á la Chinoise, zum Beispiel bei den Elektroautos. Die chinesische Regierung verlangt z. B. von der dortigen Autoindustrie, Elektroautos mit Wechsel-Akkus und die dafür nötige Infrastruktur an Wechselstationen zu bauen. Hierbei geht es unter anderem um Autobahn-Swap-Stationen, an denen leer gefahrene Akkus innerhalb weniger Mi-

nuten gegen volle getauscht werden können. Das ist bereits Realität, es gibt mehrere tausend dieser Stationen, die von verschiedenen Betreibern unterhalten werden. Und: Ja, es gibt eine Standardisierung. Einige große Player auf dem chinesischen Markt machen dabei mit, unter anderem auch Daimler. Das ist kein Wunder, der chinesische Automarkt ist riesig, ihm kann sich kein Hersteller verschließen. Und was dort von den Herstellern verlangt wird, ist aller Wahrscheinlichkeit wenig später ein Weltstandard.

Wer bei uns nach Wechsel-Akkus fragt, erntet nur Kopfschütteln. Das ginge nicht, woher so viele Akkus nehmen, außerdem fehle ein standardisiertes System. Im Übrigen hätte doch die fest verbauten Akkus aktueller E-Autos inzwischen hohe Kapazitäten und langjährige Garantien! Wechsel-Akkus? Will kein Mensch ...

Kein Mensch? Der chinesische Autohersteller Nio hat gerade die erste Swap-Station in Europa in Oslo eröffnet. Gleichzeitig ist Norwegen der erste europäische Markt, in dem Autos mit einem Wechsel-Akku-System angeboten werden. Wer sich so einen Akkuwechsel einmal angesehen hat, ist fasziniert. Nach 3 Minuten ist ein Auto wieder fit für die nächsten 400 km, natürlich abhängig von der Akkugröße. Die ist variabel: Wer für Kurzstrecken keine riesigen Reichweiten braucht, nimmt ein kleineres Pack als der, der am Tag 800 km zurücklegen will.

Hinzu kommt ein weiterer Aspekt: Die erste Generation von E-Autos, die in Deutschland inzwischen mindestens 6 Jahre alt sind, hat fest verbaute Akkus, die nicht mal eben gewechselt werden können. Die sind konstruktiv wenig leistungsfähig und heute meist am Ende ihrer Lebenszeit. Ein Akkutauch ist hier nicht vorgesehen, diese Autos werden zu Wegwerfmobilen. Dabei könnte ein neuer Akku, schnell mal gewechselt, für weitere 6 Jahre E-Mobilität sorgen! Aber nur in China ...

von Andreas Keßler ■



Foto: privat

Mehr als ein Winterschlaf

Wie bringt man seinen Oldtimer gut durch die kalten Monate? Herbst und vor allem Winter sind für viele Oldtimer-Fahrerinnen und -Fahrer eine wenig beliebte Jahreszeit. Heißt es doch, mit Rücksicht auf den Erhalt des mobilen Freundes eine Pause zu machen.



Foto: Pixabay

So erging es mir schon vor vielen Jahren, als ich mein erstes und für viele Jahre einziges Auto, ein 1302er Käfer Cabrio, in die stillgelegte Rübenkrautfabrik zum Überwintern bringen musste. Für mich endete die Pause, die im November begann, dann jeweils Anfang März vor lauter – damals noch jugendlicher Ungeduld – eigentlich viel zu früh.

Und hier stellt sich gleich die erste Frage: Wie lange sollte das Auto „eingemottet“ sein? Empfehlung: Bis dann, wenn garantiert kein Salz mehr auf den Straßen liegt bzw. mit Salzeinsatz zu rechnen ist, oder als alternative Orientierung: Solange die „Winterreifensaison“ für die Alltagsautos geht.

„Einmotten“ ist aber immer mehr, als nur in der Garage oder Scheune abstellen, sondern heißt überlegte Vor- und Nachbereitung. Schon die Wahl des Platzes zum Überwintern hat Einfluss. Kleine Garagen mit hoher Luftfeuchtigkeit lassen das mobile Juwel schneller rosten als eine „Laternengarage“. Ideal ist ein großer und trockener – wenn möglich sogar beheizter – Raum, in dem das Fahrzeug auch mal bewegt werden kann. Autos sind keine geborenen Winterschläfer, für Stilllegung über eine längere Zeit sind sie nicht unbedingt gemacht, bewegliche

Teile müssen in Bewegung bleiben ebenso wie Leitungen von bewegtem Öl und Benzin leben, Räder vom Drehen etc. Steht also ein Fahrzeug eine Weile bedarf es der „Kompensation“. Das betrifft zum einen das Fahrwerk und die Reifen, die durch das Stehen Unwucht bekommen können. Ich tauschte bei meinem Käfer einst die „guten Reifen“ und Felgen gegen einen Satz vom Schrott aus – im Frühling wurde dann wieder ummontiert. Alternativ dazu kann das Auto entweder aufgebockt werden, mit dem Vorteil, dass das ganze Fahrwerk dann entlastet ist. Alternativ erhöht man den Reifendruck, für den Fall, dass das Auto gelegentlich hin- und her- bewegt wird. Dies hat im Übrigen auch Vorteile für die Schmierung von Lagern und Achsen.

Die Batterie geht fast immer in die Knie, wenn das Auto länger nicht genutzt wird. Dagegen gibt es die einfache Möglichkeit, diese abzuklemmen, was in kalten Standplätzen aber dennoch Entladung bzw. beim Einfrieren durch Minusgrade auch die Zerstörung nicht ausschließt. Professioneller und für modernere Autos empfehlenswert sind Ladegeräte, an die Batterien angeschlossen werden. Fortschrittliche Ladegeräte messen permanent den Batteriezustand und laden nur bei Bedarf, was eine Überwachung entbehrlich macht.



Saubere „Winterschläfer“

Innen und außen sollten die „Winterschläfer“ perfekt gereinigt sein, Schmutz speichert Feuchtigkeit und befördert Rost. Deswegen sollte man liebevoll und gründlich an alle Außenflächen mit konservierendem Shampoo heran gehen. Idealerweise sollten auch Unterboden und Radhäuser sowie der Motorraum als auch der Innenraum in die Reinigung einbezogen werden. Innen sollten Bodenmatten für die Überwinterung entfernt werden, weil sie Feuchtigkeit speichern bzw. Lüftung verhindern; und die Fenster sollten einen Spalt offenstehen. Cabrios „haben geschlossen“, idealerweise in einer leicht entspannten Stellung. Dauerhaft geöffnete Verdecke führen zu Knickstellen, die den Verdeckstoff schneller brüchig werden lassen. Das Verdeck verdient auch eine eigene spezielle säubernde und konservierende Pflege, die Gummielemente danken für Talkum.

Schließlich noch einen Blick in den Maschinenraum. Der Motor freut sich über frisches Öl und der Tank über volles Befüllen, damit keine Korrosionsräume entstehen. Ein wenig an Zuwendung bedarf es also schon, bevor der geliebte Oldti-

mer ins Winterquartier kann. Zwei Fliegen mit einer Klappe schlägt man mit dem regelmäßigen Besuch. Das Auto mal bewegen und den Trennungsschmerz unterbrechen. Eines ist sicher: der nächste Frühling kommt bestimmt und damit die erste Ausfahrt aus dem Winterschlaf.

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.



GTI – drei Buchstaben prägen Generationen

Es stand nicht gut um den Volkswagen-Konzern. Die Nachfrage nach dem Käfer ging stetig zurück. Da kam es gelegen, dass Volkswagen die Auto Union übernommen hatte. Die verfügten über weit mehr Erfahrung mit Fahrzeugen mit Frontantrieb und Wasserkühlung. Das Resultat war ein Fahrzeug, welches ganze Generationen prägen sollte: der Golf – am 28.3.1974 verließ der erste die Produktionslinie und wurde zu einem Verkaufsschlager. Als der Golf in Produktion ging, war an den Erfolg noch nicht zu denken. Und schon gar nicht an den sportlichen Ableger – den GTI, der 1976 in Produktion ging und 2021 sein 45-jähriges Jubiläum feiert.

In der Kompaktklasse waren sportliche Serienfahrzeuge rar. Das änderte sich, als VW den Golf GTI im Herbst 1975 auf der IAA vorstellte. Ganz glaubten die Verantwortlichen nicht an den Erfolg. Sie sahen keinen großen Markt. Angepeilt waren 5.000 Stück, erhältlich in Rot und Silber. Herzstück war das, was unter der Motorhaube werkelt. Wegen seiner Benzineinspritzung erhielt der Golf jenes berühmte Kürzel GTI - sprich Gran Turismo Injektion. Mit 110 PS hatte der GTI 40 Pferdestärken mehr auf der Brust als sein braver Verwandter. Das brachte den 780 kg leichten Wagen in rund neun Sekunden auf Tempo 100. Gegenüber dem „normalen“ Golf wuchs die Höchstgeschwindigkeit um 22 km/h auf 182 Stundenkilometer. Optisch unterschied sich der GTI durch einen mattschwarzen Kühlergrill samt roter Umrandung, schwarzen Kunststoff-Kotflügelverbreiterungen und seitlichen mattschwarzen Zierteilen. Auffälligstes Merkmal war ein schwarzer Bugspoiler, der den Auftrieb an der Vorderachse reduzieren sollte. Im Innenraum dominierte schwarz, wenn auch die Recaro-Sitze im berühmten Schottenkaro herausstachen. Kult wurde der als Golfball gestaltete Schaltknopf.

Die Presse war anfangs skeptisch. Die schreibende Zunft hielt den GTI für zu aggressiv, zu gefährlich für den Normalverbraucher und prognostizierte viele Unfälle. In zahlreichen Tests überzeugte der

GTI die Presse. „Golf im Schafspelz“, titelte „auto motor und sport“. Die Nachfrage überstieg alle Erwartungen. Trotz eines relativ hohen Einstiegs-Preises von 13.850 DM. In nicht einmal einem ganzen Produktionsjahr waren 10.366 GTI gebaut. Wer einen wollte, musste warten. „Der Golf GTI verkauft sich schneller, als wir ihn bauen können“, rühmte die Werbung den Wagen. Fünf Jahre nach seiner Vorstellung spendierte VW ein Fünfgang-Getriebe. Als die Produktion 1983 auslief, brachte Volkswagen noch einmal eine Sonderserie vom GTI auf den Markt. Innerhalb von sechs Monaten war „Pirelli“-Golf ausverkauft.

Erstmals mit 16V

Mit dem Start der zweiten Generation standen die Macher von Volkswagen vor dem Dilemma ein Erfolgsmodell zu ersetzen. Nach einigen Diskussionen setzte sich am Ende das hauseigene Design von Herbert Schäfer durch. Mutlos, keinen Aha-Effekt – fand die Presse. Gegenüber der Vorgängerversion war der neue Golf um 17 Zentimeter länger geworden. Der Radstand nahm um 75 mm zu, die Karosserie um 55 Millimeter. Das verlieh dem Golf ein etwas pummeliges Aussehen. Es dauerte bis Januar 1984, ehe der GTI verfügbar war. Immerhin hatte der Motor leichte Verbesserungen erfahren. Scheibenbremsen sorgten dafür, dass der GTI rechtzeitig zum Stehen kam. Hatte der erste GTI noch

das auffällige Schottenkaro, wirkte die neue Generation eher bieder. Im Grunde unterschied er sich kaum von einem GLX.

Als Antwort auf sinkende Absatzzahlen zog VW das Facelift vor. Der GTI bekam Doppelscheinwerfer, dazu zwei Auspuffrohre sowie einige weitere Aufhübschungen. Mit 189 km/h war er leicht schneller als der Vorgänger. Um der Konkurrenz einen Schritt voraus zu sein, benötigte es etwas Stärkeres. Zwar experimentierte man mit Turbo-Motoren, doch letzten Endes entschied man sich für die Saugmotor-Variante. Erstmals knackte der Wagen die 200er Marke und beschleunigte in 8,5 Sekunden von 0 auf 100. Rund 3.000 DM war der 16V teurer als der normale GTI.

Immer stärker spielten Umweltaspekte eine Rolle. Im Februar 1987 bekam der 16V-Motor einen Kat verpasst, der dadurch nur noch 129 PS leistete. Nach dem leistungstechnischen Rückschritt ging es 1990 wieder nach oben. Der GTI bekam den G60 Motor mit mechanischem G-Lader spendiert. Dadurch kletterte die Leistung auf 160 PS. Die Höchstgeschwindigkeit betrug 224 km/h. Servolenkung, ABS und Leichtmetallräder gehörten zur Serienausstattung. Um die Power auf die Straße zu bringen, war die gegen Aufpreis erhältliche Elektronische Differentialsperre ratsam. Statt der 31.100 DM für den 16V-GTI musste der Käufer 37.125 Mark auf den Tisch legen.



Foto: Volkswagen AG

Die verlorene Generation

Mit dem Erscheinen der dritten Generation verlor der Golf seine Kanten. Auf der IAA in Frankfurt wurde der Golf 1991 dem Publikum vorgestellt. Die auffälligste Neuerung betraf die Frontpartie, wo nun fast ovale Scheinwerfer zum Einsatz kamen. Gerade 25 Millimeter Wachstum in der Länge standen eine Gewichtszunahme von rund 100 Kilogramm gegenüber. Als Krone kam der Golf VR6. Und der GTI? Der stand im Schatten des 6-Zylinders. Gegenüber den 174 PS wirkten die 115 Pferdestärken im GTI mickrig. Nicht einmal die 200-Stundenkilometer Marke knackte er. Abgesehen von den Schriftzügen und den Klarglas-Blinkern war der GTI vom normalen Golf kaum zu unterscheiden. Im Januar 1993 erschien der neue 16 Ventiler. Mit 215 km/h und einer Beschleunigung von 0-100 in 8,3 Sekunden spielte der GTI wieder in der Liga seines Vorgängers. Im Vergleich zum Dreier-Golf wirkte die 1997 vorgestellte vierte Generation kürzer. Ein Trugschluss, denn er war 131 mm länger und 30 mm breiter. Der GTI unterschied sich von den braveren Versionen durch Stoßfänger, Türgriffe und Seitenschutzleisten in Wagenfarbe. Optisch machten 16-Zoll Felgen den Unterschied. 150 PS und 216 km/h Spitze waren nicht schlecht, aber im Grunde stand der GTI im Schatten des stärkeren R32. Immer-

hin feierte Volkswagen den Wagen mit einem 2001 erschienen Sondermodell. Erhältlich war der Jubiläums-GTI mit einem 180 PS starken 1,8-Liter Motor, 6-Gang Schaltgetriebe und 18-Zoll BBS Leichtmetallfelgen. Im Inneren stachen rote Recaro-Sitze ins Auge.

Die Auferstehung der Legende

Nach den biederen GTI-Generationen fand mit der fünften Generation ein Umdenken statt. Rote Lackierung, schwarzer Kühlergrill und eine aggressive V-förmig zulaufende Haube, darunter ein riesiger Kühlergrill charakterisierten den Neuen. Im Inneren gab es wieder das Schotten-Karo. 18-Zoll Leichtmetallräder gaben den Blick frei auf rote Bremssättel. Die mussten kräftig zupacken, verfügte der neue GTI doch nun über 200 PS. Nur wenig verändert wurde die Verkaufsversion ein Jahr später in Paris der Öffentlichkeit vorgestellt. Der 2-Liter Motor brachte den GTI von 0-100 in nur 7,2 Sekunden. Die Höchstgeschwindigkeit betrug 235 km/h. So schnell war noch kein GTI zuvor. Ab November 2006 war die „Edition 30“ zu haben, die nun 230 PS leistete und erst bei 242 Stundenkilometern die Geschwindigkeitshatz aufgab.

Der brutalste GTI

Liefen die ersten drei Generationen jeweils sieben Jahre, wurde der 5er gerade einmal drei Jahre gebaut. In der „Edition 35“ erstarkte der GTI auf 235 PS. Das alles sollte durch die im Spätsommer 2012 vorgestellte siebte Generation noch einmal getoppt werden, denn VW brachte den GTI „Clubsport“ sowie den „Clubsport S“, die brutalste Serienvariante, in den Verkauf. In der „Clubsport“-Version leistete der GTI nun 265 PS. Als „Clubsport S“ stieg die Leistung auf 310 Pferdestärken. Erst bei 265 Stundenkilometern ging dem Wagen die Puste aus. Seit 2019 ist die aktuelle Golf-Generation erhältlich. Seit August letzten Jahres ist auch der GTI verfügbar. Serienmäßig mit 245 PS ist er mehr als doppelt so stark wie sein Urahn. Der kurz darauf eingeführte „Clubsport“ toppt das mit 300 PS noch einmal. Mehr als verdoppelt hat sich der Preis. Stolz 41.265 Euro kostet der „Clubsport“. Das entspräche ungefähr sechs Ur-GTIs.

von Patrick Holzer ■

www.volkswagen.de

Für den perfekten Schlag

Wir haben für Sie die Must-haves für den Golfsport in der kalten Jahreszeit gesammelt – lassen Sie sich inspirieren



1.



2.

1. Ein Muss für den Winter

Wer den Golfsport in der kalten Jahreszeit zelebriert kommt an ihm vorbei: Der SKECHERS GO GOLF TORQUE - BROGAN! Das Relaxed-Fit Design und die federnde Dämpfung machen diesen Golf-Winterboot ultimativ komfortabel! Das wasserdichte Obermaterial aus vollnarbigem Leder und Synthetik hält die Füße zudem auch bei Nässe trocken und die griffige TPU-Bodenplatte sorgt mit ihren auswechselbaren Softspikes für maximale Griffigkeit in jedem Gelände." Rund 135 Euro.

www.skechers.com

2. Überzeugend. Spannend. Modisch

Die aktuelle GOLFINO Damen Auswahl für den Winter verbindet starke Prints mit kräftigen Farben und besticht durch eine raffinierte Mischung aus sportlicher Eleganz und Funktionalität. Außerdem wird der Fokus auf attraktive, alltagstaugliche Mode mit innovativen Hightech Materialien gesetzt. Die Outfits schaffen eine geschmackvolle Verbindung von klassischer Golfbekleidung und moderner Passform und machen eine herausragende Figur in jedem Flight.

www.golfino.com

3. Die neue Putter Generation!

Der revolutionäre, glamouröse High-Tech PAPILLON-PUTTER fehlerverzeihend, richtungsstabil, längenkontrolliert, eine Symbiose aus modernster Präzessionstechnologie, jahrzehntelanger Erfahrung, aufwendiger Handarbeit sowie fehlerverzeihende sich nicht berührende Hightech-Flügeln aus Air Kraft Aluminium 7075. Gefrästes Messing, verstellbare Schwunggewichte, DoubleBend Schaft, personalisiert, beispiellose Feinabstimmung des Fittings! Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers: 700 Euro.

www.papillon-putter.golfswing.at

4. Ein neues Level

Der innovative Swing Caddie SC300 ist ein tragbarer Golf-Launch-Monitor, der den Schwung visualisiert und Statistiken via Bluetooth auf dem Smartphone oder Tablet speichert. Im LCD-Display sind alle Messungen deutlich ablesbar. Seine innovative Doppler-Radar-Technologie garantiert in Kombination mit der Entfernungskalibrierung von Atmosphärendrucksensoren eine kompromisslose Präzision. Er zeigt Messungen der Schlagweite, Schwunggeschwindigkeit, Ballgeschwindigkeit und des Smash Faktors. Preis: ca. 399 Euro

www.par71.de



03.



04.



05.



5. Passform, Griffigkeit, Formstabilität

Der GTxtreme Herrenhandschuh von FootJoy ist einer der beliebtesten und meistverkauften Golfhandschuhe für alle Spielstärken und jedes Wetter. Die Handinnenfläche besteht aus Digitalprint-FiberSof-Material mit Verstärkungen aus APL-Leder an Daumen und Handballen für mehr Grip. Die bequeme Passform und die Atmungsaktivität werden durch die elastischen PowerNet-Gewebeeinsätze im Handrücken sowie durch die Belüftungslöcher unterstützt. Der Handschuh ist mit einem magnetischen Ballmarker auf dem Verschluss versehen. Gesehen bei AL4Golf für 94,99 Euro.

www.all4golf.de

6. Leicht und wasserdicht

Das Cartbag Lock 90 Dry Bag hat eine Gesamthöhe von 90 cm sowie ein Orga-Top-System, das alle 14 Schläger fixiert. Es besteht aus 100% wasserdichtem Material mit verschweißten Nähten. Es verfügt über sechs Außentaschen und drei große Fronttaschen sowie eine zusätzliche Tasche auf der Rückseite. An der Seite ist zusätzlich ein gefüttertes Fach für Wertsachen. Außerdem gibt es einen Halter für Handtuch und Handschuh, einen Schirmhalter sowie eine wasserdichte Schlägerhaube. Für 299 Euro bei golf-shop.de.

www.pg-powergolf.de

7. Wunsch-Schuhe aus Italien

Die handgefertigten Stiefeletten von Enrico Belleggia aus den mittelitalienischen Marken lassen Golferfüße nicht frieren. Der Maestro erfüllt individuelle Designwünsche und fertigt passgenau für Problemfüße z. B. mit Hallux Valgus. Die patentierte Noppensohle mit integrierten Stützstiften sorgt für Stabilität, weiches Kalbsleder für Bequemlichkeit. Gern auch mit Logo- oder Namensaufdruck.

Exklusiv-Import über Heidi Rauch,
Infos: www.wunsch-schuh.com



06.



07.

Was Männer wirklich mögen?

Na gut, nicht alle natürlich, einige kann man schon mit einem Abenteuer Geschenk reizen. Der Bürohengst darf dann mal auf einem Bagger sitzen, durchs Gelände brettern und am Grill fachsimpeln. Vom Flugsimulator bis zum Schießtraining und Quad-, Panzer- und Rennwagen-Fahren gibt es vieles, um sich auch als erwachsener Kerl mal richtig auszutoben.

Sehr beliebt sind auch Hundeschlittenfahrten mit Huskies, Fighttrainingsstunden oder Tandemsprünge. Was bislang wohl (noch) wenige Frauen machen: in Erlebnis- oder Drill-Camps gehen, um „sich zu spüren“ und endlich mal selbst einen Bagger, eine Kettenraupe oder einen Panzer zu steuern. Ob an der polnischen Ostseeküste, auf einem früheren NVA-Gelände bei Rostock oder in einem Wald bei Kassel - dort gibt es Bagger, Radlader, Quads und Kräne für große Jungs. Gebucht wird sowas von Büroangestellten wie Top-Managern, die einmal so richtig die Sau rauslassen wollen, ohne dass Mutti dann über die dreckigen Klamotten schimpft. Gern auch in Uniform und mit rauem Befehlston. Kerle können dort archaisch untereinander ihre Kräfte messen. Sich in Tarnklamotten im Schlamm suhlen und danach zum Wodka und Lieder-Mitgrölen ans Lagerfeuer. Also mal schön unvernünftig sein und über die Stränge schlagen.

Im Internet finden sich für Männer-Erlebnisse einige Anbieter, so wie die Erlebnisfabrik, die es bereits seit 2006 gibt. Sie bietet von Flugsimulator bis Buggy-, Panzer- und Rennwagen-Fahren spannende Abenteuer nicht nur für Kerle an. Wo die Trends in der letzten Zeit hin gehen? Männer buchen zum selbst Erleben besonders gern Action-Erlebnisse und Erlebnisse mit einer Gruppe wie Grillboot fahren, verrät Teamleiter Thomas Weigel. Gemeinsame Quad-Touren und HotRod-Stadtrundfahrten sowie Grill-Erlebnisse und Grill-Kurse stehen hoch im Kurs. Seine Kunden beschreibt er als „Männer im Alter von 30 bis 65 Jahre, meist verheiratet, im Leben stehend.“

Ein Schießtraining oder mal eine Hauswand senkrecht nach unten zu laufen, wird als Geschenk in unvergleichlicher Erinnerung bleiben. Vernünftig klingt anders, fällt vielen Männern aber schwer, besonders beim Thema Gesundheitsvorsorge. Schwierig, schwierig, stöhnen Ärzte. Anders als Frauen, die sich eher mal zu oft um ihr Befinden sorgen, scheuen Männer Vorsorgeuntersuchungen. Nur rund 30 Prozent von ihnen nehmen solche Angebote wahr. Die Gründe sind Scham, Verdrängung, Angst



Foto: Pixabay

vor einer Diagnose und schlechte Informationen. Viele Männer geben im Leben gern Vollgas - nicht nur im Sport- und Geländewagen, auf dem Motorrad oder dem Rennrad. Die Folge: Sie haben häufig ein mangelndes Konsequenz-Bewusstsein und Probleme damit, sich Unzulänglichkeiten einzugestehen. Sie gehen oft erst dann zum Arzt, wenn sie merken, dass etwas mit ihrer Leistungsfähigkeit nicht stimmt, oder dass das Wohlbefinden deutlich eingeschränkt ist.

Der Kerl mit dem schönsten Federkleid bekommt das Weibchen

Der Spornosexuelle – „Sporno“ kommt von Sport und Porno – ist ein Mann, der für seinen gestählten Körper statt für seine Garderobe begehrt werden will. Berühmter Vertreter dieser Spezies ist Fußballer Cristiano Ronaldo, oft zu sehen mit freiem Oberkörper. Der Sporno folgte in Mode und Lifestyle auf den trendigen Metrosexuellen. Der Vorzeige „Metro“-Mann war einst David Beckham, ein Vorbild für Männer, die sich mit Mode und Kosmetik beschäftigen und viel Geld dafür ausgeben. Kein Wunder, dass der Luxusmarkt für Männer seit dieser Zeit schneller als der für Frauen expandierte. Das gestiegene Interesse am Äußeren bei Männern – die Jahrzehnte als Modemuffel galten und nicht mal ihre Unterwäschegröße wussten – erinnert an die Tierwelt und daran, dass auch Männer Sexobjekte sind. „Wer das schönste Federkleid hat, kriegt die Frau“, so der Journalist Mark Simpson, der den Begriff „metrosexueller Mann“ in den neunziger Jahren prägte. Mittlerweile hat man das Gefühl, dass wieder entscheidender geworden ist, was für ein Körper unter dem Federkleid steckt. Dass harter Drill seinen Reiz hat, lässt sich nicht mehr nur in Metropolen wie Berlin und Hamburg beobachten: mit CrossFit-Angeboten bis hin zu richtigen Bootcamps sind Männer und auch immer mehr Frauen dazu bereit, sich drillen zu lassen, so als ob sie Soldaten bei der Armee wären. Das Ziel dabei ist, sich an seine persönlichen Grenzen bringen lassen. Das geschieht zum Beispiel mit Zirkel-Trainings nach Vorbild der Navy Seals, einer Spezialeinheit der US-amerikanischen Marine. Ob's danach dann zur Stärkung an den Grill mit den Rostbräteln geht oder eher ein Tofu-Burger verzehrt wird, um die Eiweißreserven aufzufüllen?

von Gerald Backhaus ■



Foto: fabioderby – stock.adobe.com



Foto: Erlebnisfabrik.de



Foto: Erlebnisfabrik.de



Foto: Erlebnisfabrik.de

top regional

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



1

Lebkuchen als Winterriegel? Ja, bei foodloose. Das Hamburger Unternehmen entwickelt natürliche Snacks ohne Industriezucker. Besonders beliebt sind die Nut Butter Bites, ummantelt von Datteln, glutenfreien Haferflocken und Kakao. Neu sind die foodloose COOL Kids. www.foodloose.net

2

Sie werden die „Hamburger Spicegirls“ genannt und mischen in Barmbek Aromen, Kräuter und erlesene Zutaten zu 1001 Gewürz. Erhältlich sind z.B. Hamburg macht scharf, Weingewürze und Sprinkles. Inspirationen gibt es in der Manufaktur in der Geierstraße oder unter www.1001gewuerze.de

3

Die Preussische Spirituosen Manufaktur stellt nur handgefertigte Produkte in kleiner Stückzahl her. Im Vordergrund steht die Nachhaltigkeit. Alle Produkte wie u.a. das Danziger Goldwasser gibt es im Hofverkauf, im Onlinehandel oder bei ausgesuchten Handelspartnern. www.psmberlin.de

4

In der Berliner Manufaktur Sawade wird bewusst auf chemische Konservierungsmittel, künstliche Aromen und günstige Ersatzstoffe verzichtet. In die Pralinen kommen nur echte Butter und frische Sahne, feinstes Nougat, bestes Marzipan, karamellisierte Nüsse und hausgemachte Ganaches. www.sawade.berlin

5

Wer aromatischen und fair gehandelten Kaffee sucht, wird bei der Berliner Rösterei Flying Roasters fündig. Die Betreiber beziehen den Rohkaffee direkt von den Erzeugern. Gegenüber der Rösterei ist jetzt auch ein Kaffeeladen in der Hochstraße. Der Verkauf findet im Laden oder online statt. www.flyingroasters.de

6

Goldgelb, gesund und vielseitig – aus der Ölmühle Rädigke im Fläming kommt das kaltgepresste Rapsöl, das reich an ungesättigten Fettsäuren ist. Die Manufaktur produziert verschiedene Ölsorten, für die ausschließlich regionale Zutaten verarbeitet werden. www.hoherflaeming-eg-raedigke-niemegk.de

7

Die Biomanufaktur Havelland in Velten bringt den authentischen Geschmack und gute handwerkliche Verarbeitung in die Stadt. So entstehen 450 Produkte von Kochwurst, Fleischspezialitäten über italienische Spezialitäten, die u. a. an Bio Company, Curry 36 und an Hertha BSC geliefert werden. www.biomanufaktur-havelland.de

8

Da wird das Popcorn in der Pfanne verrückt... In ihrer Popcorn-Bäckerei in Falkensee stellt Nina Quade eine große Auswahl an Seelentröstern her wie köstliches Caramel und SeaSalt, Dark Orange, Herbs Delight und Christmas Bliss. Käuflich zu erwerben auf kleinen Märkten und im Onlineshop. www.popcornbakery.de



8



7



2



4



3



6

5



Gesund durch die Festtage

Foto: 2017 Antonina Vlasova / Shutterstock

Naschen und Weihnachten gehören zusammen. Daran gibts nichts zu rütteln. Doch wer grundsätzlich lieber einen gesunden Lebensstil führen möchte, um erst gar keine überflüssigen Pfunde zuzulegen, für den hat Maren Bucec, Initiatorin von 99-mal-gesund, einige Tipps zusammengestellt. Ziel ist dabei, Blutzuckerschwankungen zu vermeiden, und die Menge der Kohlenhydrate im Blick zu behalten. Das Geheimnis, um ohne Verzicht die Feiertage zu genießen, ist schlemmen mit Augenmaß.

Süßes zu den Mahlzeiten genießen. Das hält den Blutzucker stabil und verhindert Heißhunger auf den nächsten süßen Snack.

Zucker sind Kohlenhydrate, genauso wie Brot, Nudeln und Reis. Achten Sie auf eine ausgewogene Menge dieser Energiequelle. Mögen Sie gerade mehr Süßes, dann seien Sie gern bei den „Sättigungsbeilagen“ und beim Brot etwas sparsamer und erhöhen den Anteil an Grünem auf Ihrem Teller.

Eiweiß macht satt. Gemüse und Hülsenfrüchte auch! Starten Sie Ihr Festmahl mit diesen Komponenten, beispielsweise mit einem kleinen Salat oder einer Gemüsesuppe vorab, jeweils mit etwas Eiweiß kombiniert. Genießen Sie die energiereichen Leckereien, wie den Braten mit den Klößen, danach. So können Sie schlemmen und auf Ihre Gesundheit achten, denn Sie sind lange satt und Ihr Blutzucker bleibt entspannt.

Machen Sie Pausen. Gönnen Sie Ihrem Körper auch mal einen längeren Abstand zwischen den Mahlzeiten. 3 bis 5 Stunden wären optimal – ohne Snacks und Naschereien. Dabei kommt ihr Insulinspiegel zur Ruhe und Sie entkommen dem Heißhunger.

Eiweißhaltige Lebensmittel

pflanzliches Eiweiß:

Nüsse, Kerne, Kichererbsen, Linsen, Bohnen, Tofu

tierisches Eiweiß:

mageres Fleisch, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte

Entspannte Gelegenheiten

Faule Feiertage? Ja, klar! Nutzen Sie die faule Seite an Ihnen, und lassen Sie gern

mal eine Mahlzeit aus, wenn Sie sowieso keinen Hunger haben. Hören Sie dabei einfach auf Ihren Körper. Wasser, ungesüßte Tees oder schwarzer Kaffee sind in diesen Pausen o.k. So gelangt Ihr Körper eher in die Fettverbrennung und der Blutzucker bleibt niedrig.

Lust auf gute Gespräche? Dann schnappen Sie sich Ihre Lieblingsmenschen und drehen Sie eine Runde. Der traditionelle Weihnachtsspaziergang darf ruhig zur täglichen Routine werden, am besten nach dem Essen. Denn so kann der Körper die gerade aufgenommene Energie gleich wieder verbrennen.

Ihre Entscheidung! Erhöhen Sie Ihren Energieverbrauch selbst an faulen Feiertagen. Ein paar Liegestütze, ein Planck



Foto: Ruth Black

zwischendurch oder eine Laufeinheit sind ein guter Ausgleich zum ausgiebigen Schlemmen.

Vorsicht vor süßen Getränken und Alkohol mit hohem Zuckeranteil

Die Energiedichte in Getränken wird oft unterschätzt. Behalten Sie diese daher im Auge und genießen Sie bewusst. Gerade Softdrinks, Eistee und Fruchtsäfte sind wahre Kalorienbomben. (Auch Light-Getränke strapazieren Ihren Körper enorm, da die Zusatzstoffe und die vorgetauschte Süße den Blutzucker beeinflussen und den Darm schädigen können.)

Alkoholische Getränke enthalten meist viel Zucker und der Alkohol an sich bremst die Fettverbrennung. Die Fructose im Zucker hemmt wiederum den Abbau des Alkohols im Blut. Daher bevor-

zugen Sie besser zuckerarmen Alkohol, wie zum Beispiel Rotwein, statt Weiß- oder Glühwein, weniger Cocktails und andere Mischgetränke. Klare Spirituosen enthalten meist weniger Zucker, sind dafür aber hochprozentiger. Weniger ist das neue Mehr – das gilt auch hier.

Geschenketipp

Beschenken Sie sich doch mal selbst mit **Gesundheit, Motivation und Regeneration**, und entdecken Sie die kalte Dusche für sich!

Damit schenken Sie sich eine neue Gewohnheit, die Sie jederzeit starten können – warum also nicht an den Feiertagen?! Beginnen Sie schrittweise, vielleicht zu Beginn nur mit den Händen und den Armen, und gewöhnen Sie sich einfach in kleinen Schritten an die kal-

ten Temperaturen. Duschen Sie, wie gewohnt zuerst warm, und drehen Sie zum Schluss kalt auf, wobei Wechselduschen besonders intensiv ist, wenn es Ihre Zeit erlaubt. Genießen Sie den Prozess! (Sollten Sie unter Herz-Kreislaufkrankungen leiden, so besprechen Sie sich vorher bitte mit Ihrem Arzt.)

Was bringt Ihnen das?

- ein trainiertes Immunsystem
- eine verbesserte Durchblutung
- eine aktivierte Fettverbrennung
- fokussierte und klare Gedanken
- eine gesteigerte Leistungsfähigkeit
- Sieg über den inneren Schweinehund

von Maren Bucec ■

www.gg-mal-gesund.de

ELASTEN® Geschenkbox jetzt wieder verfügbar

Anzeige

Aufgrund der großen Nachfrage ist die Geschenkbox von ELASTEN® mit drei Monatspackungen des Nr. 1 Trink-Kollagens jetzt wieder erhältlich.

Ideal als Geschenk für sich selbst oder eine liebe Person – die edle Box mit dem „Original für schöne Haut von innen“ ist mit seinem besonderen Design ein beliebter Hingucker.

Kollagen – von innen muss es sein

Was viele nicht wissen: von außen kann die Haut lediglich gepflegt werden, da Cremes und Seren die natürliche Hautbarriere (Basallamina) nicht überwinden können. Daher muss die Haut von innen mit Kollagen-Peptiden des einzigartigen [HC]-Kollagen-Komplex® versorgt werden. Nur so wird die Kollagenbilanz am ganzen Körper nachhaltig verbessert.

Wirkung belegt

ELASTEN® (rezeptfrei, Apotheke) ist das einzige Trink-Kollagen, für das positive Beauty-Effekte in eigenen Studien* nachgewiesen wurden: Hautfeuchtigkeit und -elastizität werden nachhaltig erhöht, die Haut wird straffer und Falten werden reduziert. So kehrt auch der jugendliche Glow schnell zurück.



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

Foto: MPP MEDING PLAN + PROJEKT GmbH



Das erste Hotel der Marke Urban Nature in St. Peter Ording

Neuer Hotel Hot Spot in SPO

Ab Anfang April liegt das erste Hotel der Marke Urban Nature in St. Peter Ording. Die Architektur präsentiert sich erfrischend neu: Geradlinig mit kunterbunten Akzenten mit insgesamt 90 Zimmern, davon 14 Suiten. Fünf Outlets, darunter ein Restaurant, zwei Bars, ein 24h-Kiosk und ein Shop mit allen Essentials sowie eine moderne Spa-Landschaft mit Saunabereich verwandeln das Hotel in eine einzige große Spielwiese. Zu Halligen geschippert? Wie wäre es mit Radfahren, Beachvolleyball, Stand-Up-Paddling, Reiten am Strand? Mit Urban Nature ist nichts unmöglich.

www.urban-nature.de



Foto: StrandGut / Fabian Nissen

Comedy- Unterhaltung

„Das Gewöhnliche gibt der Welt ihren Bestand, das Außer-gewöhnliche ihren Wert.“ Frei nach diesem Motto von Schriftsteller und Lebemann Oscar Wilde sollten sich Fans von Kulinarik und Travestie den 21. Januar 2022 im Kalender anstreichen. Dann nämlich findet im StrandGut Resort in St. Peter-Ording Norddeutschlands schrillste und schillerndste Dinner-Show statt – mit Comedy, Gesang, professionellen Travestie-Künstlern und tollen Kostümen. Es sind übrigens auch weitere Termine für das beliebte Musical-Dinner „Mamma Mia! Special“ im April und Dezember 2022 geplant.

www.strandgut-resort.de

Reise-News

Leuchtende Bernsteine

Eigentlich verbindet man den gelben Schmuckstein aus fossilem Harz mit der Ostsee, aber er wird auch im Gotsche See bei Brehna-Leipzig gefördert. Aus Verbundenheit zum Bernstein haben die Eigentümer Niklas und Ingo Jung ihn zum Symbol ihrer neuen Hotelkette auserkoren. Zu Bernstein Hotels & Resorts gehören: Schloss Meisdorf, was derzeit zu einem Exklusivobjekt umgebaut und im Herbst 2022 wiedereröffnet wird sowie das Schlosshotel Ballenstedt, das Salzlandcenter Staßfurt und das Acamed Resort in Nienburg, das mit einem 9-Loch-Golfplatz, einem Spa, der 2022 noch z. B. mit einem Pool erweitert wird, und einem Direktseezugang mit Anlegesteg punktet. Nur anderthalb Stunden von Berlin entfernt und damit das perfekte Wochenendziel.

www.acamed.de

www.bernsteinhotels.de

Abwechslungsreiches Usedom

Die Sonneninsel Deutschlands hat eine Vielzahl an interessanten Orten – auch im Winter. Hier kommt eine kleine Auswahl: die Koserower Seebrücke mit wellenförmigen Bögen, die abends mittels LED-Leuchtbändern erstrahlt. Hoch hinaus geht es beim Baumwipfelpfad Usedom, der sich in 1.350 Meter Höhe über dem Heringsdorfer Wald dahinschlingt. In der Mitte des Pfads erhebt sich der 33 Meter hohe, an die ehemalige „Bismarckwarte“ angelehnte, Aussichtsturm, der einen grandiosen 360 Grad Rundumblick bietet, wie z.B. auf den Kur- und Heilwald in Heringsdorf und auf die Inselmühle Usedom mit Schaumanufaktur und Bistro in der Stadt Usedom. Hier werden nicht nur kalt gepresste Speiseöle, Säfte und Marmeladen hergestellt, sondern auch erlesene Weine und Spirituosen vom eigenen Weingut Schloss Rattey verkauft.

www.baumwipfelpfade.de/usedom

www.kur-und-heilwald.de

www.inselmuehle-usedom.de



Foto: Stefan Altmann

Vollpension mal anders

„Basenfasten ist mehr als nur das Essen von Obst und Gemüse. Es ist ein Rundum-Programm mit viel Bewegung, aber auch mit Entspannungsmomenten und Gelegenheiten, seine Lebensgewohnheiten neu zu überdenken und sich etwas Gutes zu tun“, sagt die Bestseller-Autorin, die 1997 die sogenannte wacker-methode entwickelt und inzwischen bereits 40 Hotels in ganz Europa mit dem Programm vertraut gemacht hat, wie z.B. das Parkhotel Rügen, in dem Urlauber seit Jahresbeginn basische Auszeiten genießen können.

www.parkhotel-ruegen.de
www.basenfasten.de



Foto: Wacker CumbH

Foto: Archiv der Gemeinde Ahrenshoop / Förderkreis Ahrenshoop e. V.



Paul Müller-Kaempff mit Malschülerinnen, 1906



Foto: Archiv Kunstmuseum Ahrenshoop

Elisabeth von Eicken: Winterliche Gehöfte an der Ostsee, nach 1900, Öl auf Leinwand, Privatbesitz

Ausstellungsduo

Das Kunstmuseum Ahrenshoop lädt im Winter zum Besuch von gleich zwei neuen Sonderausstellungen ein: Die Schau „Paul Müller-Kaempff: Wolkenschatten. Der Zeichner“ wird bis zum 20. März 2022, jene zu Elisabeth von Eicken sogar bis zum 24. April 2022 unter dem Titel „Die Eicken – oder: Malen gegen männliche Vorurteile“ zu sehen sein. Gezeigt werden rund 160 Werke und Zeitdokumente, die das Schaffen der Mitbegründer und prominentesten Vertreter der Künstlerkolonie Ahrenshoop aus neuen Blickwinkeln betrachten.

www.kunstmuseum-ahrenshoop.de

von Martina Reckermann ■

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Unsere Publikationen für Sie

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

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

Nah und wunderbar

Nahe
Sehnsuchts-
orte

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

Winter an der Nordsee ist abwechslungsreich und lebendig, kann aber auch ruhig und besinnlich sein, etwa nach langen Spaziergängen am Strand oder in den gemütlichen Stadtkernen der vielen kleinen Orte wie Büsum einer ist. Die hiesigen Restaurants locken mit Grünkohlgerichten, Muscheln oder Bratpfel bei Kerzenlicht. Und wer hier ist, muss ihn probieren: den köstlichen Eier Grog – sozusagen ein Büsumer Heiligtum, denn er soll

hier von Wiebke Ohlen, der Frau des Firmengründers des heutigen „Hotel zur alten Post“, im Jahr 1907 erfunden worden sein. Alle Zutaten werden nicht verraten, nur so viel: er besteht aus Eigelb, Zucker, Rum, Wasser sowie einer Prise Muskat und weckt die Lebensgeister. Die perfekte Voraussetzung, um in Büsums Fußgängerzone, gleich hinter dem Deich, durch die

vielen kleinen Geschäfte zu bummeln, die nicht nur in der Weihnachtszeit Lust auf ein tolles neues Outfit oder ein individuelles Mitbringsel erwecken. Wer mehr über den Ort und seine Menschen erfahren möchte, kann sich dem kleinen Ortsrundgang montags und mittwochs, ab 14.30 Uhr bis ca. 16 Uhr ab der Rathaustreppe Büsum anschließen. Am 5. Januar 2022 wird es ab 19.00 Uhr ab der Rathaustreppe Büsum einen Nachtwächterrundgang mit Informationen und Anekdoten rund um das Nordsee-Heilbad geben. Am besten jetzt schon anmelden, denn der abendliche Rundgang ist sehr beliebt.

Winterliche Traditionen in Schleswig-Holstein

Winterzeit in Schleswig-Holstein ist nicht nur die Zeit der Gemütlichkeit, sie ist zudem die Zeit der teils uralten Traditionen. Umso wichtiger ist es, diese am Leben zu erhalten, sie an nachfolgende Generationen weiterzugeben und für Gäste erlebbar zu machen.

Im wahrsten Sinne des Wortes kann man in Husum ein typisches Gericht erleben bzw. erschmecken: eine deftige Portion Grünkohl, die es ab dem ersten Herbstfrost gibt. Dazu gehören typischerweise Wurst,



Foto: Tourismus Marketing Service Büsum GmbH



Foto: Tourismus Marketing Service GmbH

Bauch, Kassler oder Nacken sowie karamellisierte Kartoffeln. Anschließend wird noch zum innerlichen Aufwärmen ein typisches Heißgetränk wie Tee oder Pharisäer (Kaffee, Zucker, Rum und Sahne miteinander vereint) serviert. Das Getränk verdankt seinen Namen Pastor Georg Bleyer auf Nordstrand. Auf einer Familienfeier gossen die Gastgebenden heimlich Rum in ihren Kaffee, der Pastor sollte es nicht mitbekommen. Die Sahnehaube verhinderte dabei, dass der Rum im heißen Kaffee verdunstete und es nach Alkohol roch. Der Schwindel flog irgendwann auf, und der Pastor rief: „Oh, was seid ihr doch für Pharisäer!“ So bekam das süßige Getränk seinen Namen und ist heute vor Ort eine echte Berühmtheit.

enfeier gossen die Gastgebenden heimlich Rum in ihren Kaffee, der Pastor sollte es nicht mitbekommen. Die Sahnehaube verhinderte dabei, dass der Rum im heißen Kaffee verdunstete und es nach Alkohol roch. Der Schwindel flog irgendwann auf, und der Pastor rief: „Oh, was seid ihr doch für Pharisäer!“ So bekam das süßige Getränk seinen Namen und ist heute vor Ort eine echte Berühmtheit.

Biikebrennen

Zu Hochprozentigem und Deftigem nach diesem besonderen Spektakel laden auch die Gasthäuser am 21. Februar ein. An diesem Tag stehen die Biikebrennen an, diese Veranstaltung darf bei der Auflistung winterlicher Traditionen im echten Norden keinesfalls fehlen. Die Friesen riefen dieses Nationalfest vor Jahrhunderten ins Leben, und seit dem 19. Jahrhundert symbolisie-

ren die Biikebrennen das Zusammengehörigkeitsgefühl und Traditionsbewusstsein der Nordfriesen. Der Begriff „Biike“ stammt aus dem Sylter Friesisch und bedeutet „Feuerzeichen“. An vielen Orten an der Nordsee, auf den Inseln und Halligen werden an diesem Datum lodernde Feuer entzündet, um den Winter zu vertreiben. Seit dem Jahr 2014 gehört das Biikebrennen sogar zum nationalen Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes der UNESCO.

von Marie Weiß ■

www.nordseetourismus.de
www.husum-tourismus.de
www.buesum.de



Foto: Tourismus Zentrale Sankt Peter Ording

Winter- Wunder-Land

Campingurlaub an der Ostseeküste wird zunehmend zum ganzjährigen Vergnügen. Fast 50 Prozent aller Plätze zwischen Lübecker Bucht und der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst öffnen ihre Schranken inzwischen auch im Winter und bieten attraktive Angebote, die nicht nur hartgesottene Wohnmobilisten und Mobilheimurlauber ansprechen.

Wer gerade in der jetzigen Situation, sich in Hotels nicht wohl fühlt, weicht entweder in Ferienhäuser und Appartements aus oder in ein Wohnmobil – auch in der kalten Jahreszeit. „Saunen, hauseigene Wellness-Oasen oder beheizte Indoor-Spielplätze machen neugierig und sorgen für Wohlbehagen im Winter – sowohl bei passionierten

Campnern als auch bei Camping-Neulingen“, sagt Anett Bierholz, Geschäftsführerin des Verbandes Mecklenburgischer Ostseebäder e. V. „Unbedingt einplanen sollten Wintercamper einen Tagestrip in die nahegelegenen Hansestädte Rostock oder Wismar, wo Stadtführungen mit Glühweinumtrunk, einmalige Konzerte in historischen Backsteingemäuern oder

Eislaufabenteuer an der Kaikante warten“, so Bierholz weiter. Wer sich neben ausgiebigen Spaziergängen am leeren Strand und winterlichen Grillabenteuern ausgiebig verwöhnen lassen will, findet im Campingpark Rerik ein passendes Angebot. Im Wellness-Haus machen ausgebildete Yoga-Lehrer und Ethnomediziner bei Massagen, Yoga-Kursen oder



Der Ostseecamping Ferienpark Zierow lockt im Winter mit einer Wellness- und Saunalandschaft sowie einer Physiotherapie-Abteilung

Rücken-Fit-Übungen müde Körper wieder munter, bevor es anschließend dick eingemummelt vor den Kamin im Bistro oder zum gemütlichen Leseabend in den Wohnwagen geht. Das passende Buch erhalten Gäste in der hauseigenen Tausch-Bibliothek. Perfekt für Langzeitcamper, die für ihren Stellplatz bis zum 31. März 2020 nur 350,00 Euro zahlen.

Im Ostseecamping Ferienpark Zierow direkt am naturbelassenen Strand der Wismarbucht erwarten mobile Urlauber neben einem kostenfreien Brötchen-

Service sogar ein Schwimmbad mit Wellness- und Saunalandschaft sowie eine Physiotherapie-Abteilung. Kinder vergnügen sich in Willys Watthaus, einer riesigen Spielwelt mit Bällebad, Kletteranlage, Rutschen und Malecke. Ein fünftägiges Winterarrangement für die ganze Familie (max. 2 Kinder) inklusive Strom und Saunaa-nutzung ist ab 129 Euro buchbar. Sollte

es im Zelt oder Wohnwagen dennoch einmal zu ungemütlich werden, bieten viele Campingplätze kuschelwarme Alternativen: Beheizbare Mobilheime oder Chalets, wie etwa im Regenbogen Camp Boltenhagen oder mehrfach prämierten Campingpark Kühlungsborn, sorgen auch bei Minusgraden für wohlige Momente an der winterlichen Ostseeküste. Eine Auswahl an Wintercamping-Angeboten und -Arrangements ist unter www.ostseeferien.de zu finden.

PRORA.COM
 Ostsee Urlaub neu erleben
www.prora.com

FERIENVERMIETUNG EXKLUSIV FÜR PRORA

Prora.com ist eine Ferienagentur für Urlaub in Prora, die Touristen, Besuchern und Wohnungseigentümern ein rundum-sorglos-Paket anbietet. Sämtliche vom Kunden gewünschte Leistungen kommen bei uns aus einer Hand - darin liegt unsere Stärke und Kompetenz. Unsere Agentur bietet Ferienwohnungen exklusiv in Prora an. Sie können die passende Ferienwohnung ganz bequem direkt bei uns online buchen, oder Sie besuchen uns vor Ort in der Ladeneinheit im Haus Stubnitz, Block III Prora.

- TIERE SIND WILLKOMMEN -
- FAMILIENFREUNDLICH -
- STRANDNÄHE -

AB 140,00 €
HAUPTSAISON

AB 60,00 €
NEBENSAISON

PRORA.COM TOURISMUSAGENTUR GMBH
 Südstrand 308 • 18609 Ostseebad Binz • OT Prora
 Telefon: 038393 / 12 31 76
info@prora.com • www.prora.com

Winterliche Schönheit

Die Schneeflocken tanzen durch die Abenddämmerung. Ein eisiger, stürmischer Wind weht durch die kahlen Äste. Ein wohliger Geruch von Zimt und Sanddornpunsch steigt in die kalte Nase. Es ist Winterzeit auf der Insel Rügen. Fernab von Hektik und Alltagsstress erscheint Rügen wie ein romantisches Wintermärchen. Doch auch die kalte Jahreszeit bietet Urlaubern winterlich-gemütliche Freuden. Warm angezogen bringt ein Strandspaziergang ein eigenes Gefühl von Freiheit mit sich. Die unendliche Weite der Strände, die wohltuende jodhaltige Luft und das Rauschen der Wellen lassen entspannen. Wer es sportlicher mag, kann in Sellin auf der 550 Quadratmeter großen Eisbahn die Kufen schwingen oder seine Langlaufkünste durch Rügens schönste Landschaften unter Beweis stellen. Auch Museen und

Ausstellungen haben über Winter geöffnet und laden zu einem Kulturausflug ein. Einen Ort der Erinnerungen findet man in Prora, einem Ortsteil von Binz. Hier befinden sich Gebäude einer ehemaligen Ferienanlage aus der NS-Zeit, in denen heute ein Museum zu finden ist. Durch die sieben Wohnblöcke, die als Prototyp für eine größere Anlage dienten, werden Führungen angeboten. 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. Infos unter www.prora-zentrum.de.

In dem „Koloss von Prora“ befinden sich heute eine Reihe weiterer musealer Einrichtungen wie das Eisenbahnmuseum und KulturKunstatt. Neben diesen kultu-

rellen Highlights hat Prora auch ein einzigartiges Naturschutzgebiet zu bieten. Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) hat die Flächen erworben. Sie bewahrt offenes Land, Wälder und Feuchtgebiete als Lebensraum für Pflanzen und Tiere und lädt auch Menschen ein, ihnen mit Respekt zu begegnen. Ein Spaziergang im Winter durch diese ungezähmte Natur ist Erholung pur. Und wer dann noch am leeren weißgepuderten Strand bis nach Binz läuft, vorbei am schneeverkrusteten Dünensaum und das „Windpeeling“ im Gesicht spürt, der möchte immer wiederkommen.

von Martina Reckermann ■

.....
www.ostseeferien.de
www.ruegen.de
www.binzer-bucht.de



Seebücke Binz

Foto: Binzer Bucht-Tourismus | Ch. Thiele

folgen sie uns auf der insta-reise

beauty
cars
lifestyle
luxury
people
travel
watches
wellness



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



Insta: PicsByWake



topmagazingermany



Paragon 700

Der von Pascale Lauber von ID LIVING entworfene spektakuläre Kronleuchter in der Bar 700 setzt eine 8,5 Meter lange Theke in Szene, deren dunkle Steinplatte mit antiken Deckenverzerrungen eines Palais aus Buenos Aires verkleidet ist. Hier gibt es keine klassische Cocktailkarte, vielmehr servieren die Mixologen einzigartige Kreationen.

Außergewöhnliches Boutique Hotel mit einzigartigem Design in Apulien

Die elf individuell gestalteten Zimmer und Suiten sind mit einzigartigen Designelementen aus aller Welt ausgestattet.





Für eines der Deluxe-Zimmer wurde ein südafrikanischer Boma – eine Feuerschale – in eine Badewanne umgewandelt.



Im Restaurant 700 gibt es die besten traditionellen Gourmet-Gerichte Apuliens, die auf hohem Niveau und mit eigener persönlicher Note des Chefkochs zubereitet werden.



Umgeben von Kunstwerken italienischer und internationaler Künstler können sich die Gäste im gemütlichen Kaminzimmer bei einer Tasse Tee oder einem Cocktail entspannen.



Paragon 700 Boutique Hotel & Spa ist ein exklusives Boutique- und Design-Hotel im Herzen von Ostuni in Apulien. Die rote Backsteinfassade des im Juni 2020 eröffneten Hotels steht in starkem Kontrast zu den weißen Gebäuden der Stadt. Den Inhaberinnen Ulrike Bauschke und Pascale Lauber ist gleich aufgefallen, dass die Steine der Fassade die Form eines Diamanten haben. Da Paragon einer der größten Diamanten der Welt ist und das Hotel zwi-

schen dem 700. und 800. Bezirk liegt, war der Name „Paragon 700“ geboren.

top tipp **i** Das Luxushotel ist umgeben vom größten privaten Garten der Stadt, in dem sich der einzige Swimmingpool Ostunis befindet.

Einzige Designelemente

Der elegante rote Palast, dessen Geschichte bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht,

wurde sorgfältig restauriert und verfügt über elf individuell gestaltete Zimmer und Suiten, die mit einzigartigen Designelementen aus aller Welt ausgestattet sind: von großen Kronleuchtern aus Thailand über maßgefertigte Sofas aus Südafrika und zu Badewannen umfunktionierten Kohlenbecken aus Indien bis hin zu Schränken von Antiquitätenmessen weltweit. Gäste finden in den Zimmern atemberaubende Fresken, hohe gewölbte »



Die Geschichte des Palazzo Rosso reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück, unter anderem war er das Zuhause des ersten Bürgermeisters von Ostuni.

» Decken und moderne Designermöbel – eine einzigartige Kombination, die die besondere Atmosphäre des Hotels ausmacht.

top tipp **i** Die besten Gourmet-Gerichte Apuliens

Im Restaurant 700 wird Wert auf saisonale Speisen, Geschmacksvielfalt und lokale Produkte gelegt. Hier erwarten Gäste die besten traditionellen Gourmet-Gerichte Apuliens, die auf hohem Niveau und mit eigener persönlicher Note des Chefkochs zubereitet werden. Natürlich kommen

auch Weinliebhaber auf ihre Kosten. Der jahrhundertealte gewölbte Steinsaal öffnet sich zur traditionellen Ölmühle, die in eine gesellige Tafel verwandelt wurde, und zur hochmodernen Küche. Zudem kann im Garten gefrühstückt oder in lauen Sommernächten dort gespeist werden.

top tipp **i** In der Bar 700 kreieren die Mixologen ausgefallene Cocktail-Kreationen wie zum Beispiel einen The Bonfire of Vanity. Dieser beinhaltet Cognac, Rum, Bergamottenlikör, Horchata, Falernum und Zitronensaft.

top tipp **i** Spa in einer alten Wasserzisterne

Entspannen können Gäste im Spa 700, das sich sieben Meter unter der Erde an der Stelle der alten Wasserzisterne befindet. Es bietet einen Hydromassage-Pool, ein Dampfbad, eine Spa-Dusche mit Chromotherapie, einen Behandlungsraum über zwei Etagen und einen Entspannungsbereich mit Himalaya-Salzwand. Das Spa kann auch von Personen exklusiv gebucht werden, die nicht im Hotel übernachten. Sie haben den Spa-Bereich ganz für sich – Entspannung pur in besonderem Ambiente. ■



Ralf Kern: Mein persönliches Highlight

Das Spa mit dem besonderen Ambiente – sieben Meter unter der Erde. Auch exklusiv buchbare Symbiose aus Licht, Wasser, Duft und Fels – die definitiv für einen Reset des Körpers sorgt. Grandios!



top facts



Ganzjährig ein Highlight – geschlossen für einen Monat nach der ersten Januarwoche



Ostuni – Flughafen Brindisi: 30 Minuten mit Auto. Von Flughafen Bari: etwa eine Stunde und zehn Minuten. Shuttle-Service möglich.



Das Partnerrestaurant liegt direkt am Meer im Beach Club P Beach in der Nähe von Specchiolla in der Carovigno Marina. Shuttle-Service buchbar.



Wein- und Olivenölverkostungen, Kochkurse, Motorradtouren, Golf, Ausflug mit ehemaligem Küstenboot der Carabinieri, Ausflüge zu den Grotten von Polignano und ins Naturschutzgebiet Torre Guaceto.



www.paragon700.com



Informationen und
Impressionen
Paragon 700



Informationen und
Impressionen
Restaurant 700



Persönlichkeit
beginnt am
Handgelenk.

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 GANZE WELT DER EDELMETALLE. BEI DEGUSSA.

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Barren und Anlagemünzen und übernehmen für Sie auf Wunsch auch gerne die professionelle Einlagerung in unserem Degussa Schließfach oder in unserem Hochsicherheitslager.

Auch für den Verkauf Ihrer Edelmetalle wie beispielsweise Barren, Münzen oder alten Schmuck sind Sie bei uns goldrichtig. Unsere Experten prüfen Ihre Ware fachmännisch und kaufen diese direkt in unserer Niederlassung oder im Ankaufszentrum an.

DEGUSSA-GOLDHANDEL.DE

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

Degussa



GOLD UND SILBER.





BERGHOTEL BIBERKOPF

Wohlfühl- und Lifestyle-Oase im urbanen Alpencharme

Im Herzen des Vorarlberger Bergdorfes Warth in Österreich liegt das neue Berghotel Biberkopf, ein Lifestyle-Hotel der Vier-Sterne-Superior-Kategorie. Das einzigartige architektur- und designorientierte Lifestyle-Hotel vereint alpines Lebensgefühl mit urbanem Zeitgeist und lädt durch seine gemütliche Atmosphäre dazu ein, sich Zeit für sich selbst und die Lieben zu nehmen.



Mit direktem Zugang zur Bergbahn vom Lift des Hotels aus finden Gäste im Berghotel Biberkopf den perfekte Ski in Ski-out Hotspot im gesellschaftlichen Herzen des kleinen Alpendorfes. Auf einer Höhe von 1.495 Metern ist Warth die höchstgelegene Vorarlberger Gemeinde und Teil des größten zusammenhängenden Skigebiets Österreichs.

top tipp **i** Mit 305 Pistenkilometern in allen Schwierigkeitsgraden und 200 Kilometern exklusiven Tieferschneeabfahrten gehört die Wintersportregion Ski Arlberg (Warth-Schröcken, Lech Zürs, Stuben, St. Christoph, St. Anton) zu den Top 5 der weltbesten Skiregionen. Elf Meter Naturschnee machen Warth-Schröcken zum naturschneereichsten Skigebiet Europas und bieten Wintergenuss bis ins Frühjahr hinein. Schneeschuhwanderwege, Skitourrouten und Langlaufloipen sorgen für authentische und private Naturerlebnisse abseits der Piste.

top tipp **i** Ein besonderes Highlight ist die Naturrodelbahn hinter dem Hotel. Täglich frisch präpariert kann sie bis 22 Uhr befahren werden.



Zweimal die Woche sorgen Rodelabende für besonderen Spaß, wenn ein Traktor die Schlitten samt Fahrer auf den Berg zieht. An der Ziellinie warten warmer Glühwein und Punsch auf die Rennfahrer.

65 Zimmer und acht Suiten in unterschiedlichen Kategorien bieten für jeden Geschmack und Reisetyp das passende Getaway. Ausgestattet mit großen Panoramafenstern und Sitzbank sowie Balkonen holen die Zimmer die beeindruckende

Bergwelt in das Zuhause auf Zeit und laden zum Genießen, Verweilen und Träumen ein.

In allen Bereichen des Hotels ist die Nähe zur Region zu spüren. Ob durch seine Lage im Zentrum des Ortes Warth, die alpin orientierten Akzente in Design und Architektur, der lokal inspirierten Kulinarik als auch dem authentischen Service des zum großen Teil heimischen Personals. In allen Bereichen wurden natürliche und nachhaltige Materialien verwendet. Der heimische Werkstoff Holz ist ein zentrales Element des Interieurs. Von der Natur inspirierte, harmonische Farbkontraste wie Erdtöne und grün-blaue Akzente unterstreichen das stylische Ambiente. Ein unterirdischer Gang verbindet die beiden Gebäude des Hotels und verleiht zusätzlich kreatives Ambiente durch eine wechselnde Ausstellung von Werken lokaler Künstler.

top tipp **i** Alpin-urbanes Lebensgefühl und erlesene Genussmomente mit aufregenden Gerichten und Cocktails verspricht das Restaurant „Bibers“. Private Nischen, lange Tafeln und ein Show-Cooking-Bereich laden zum »

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:

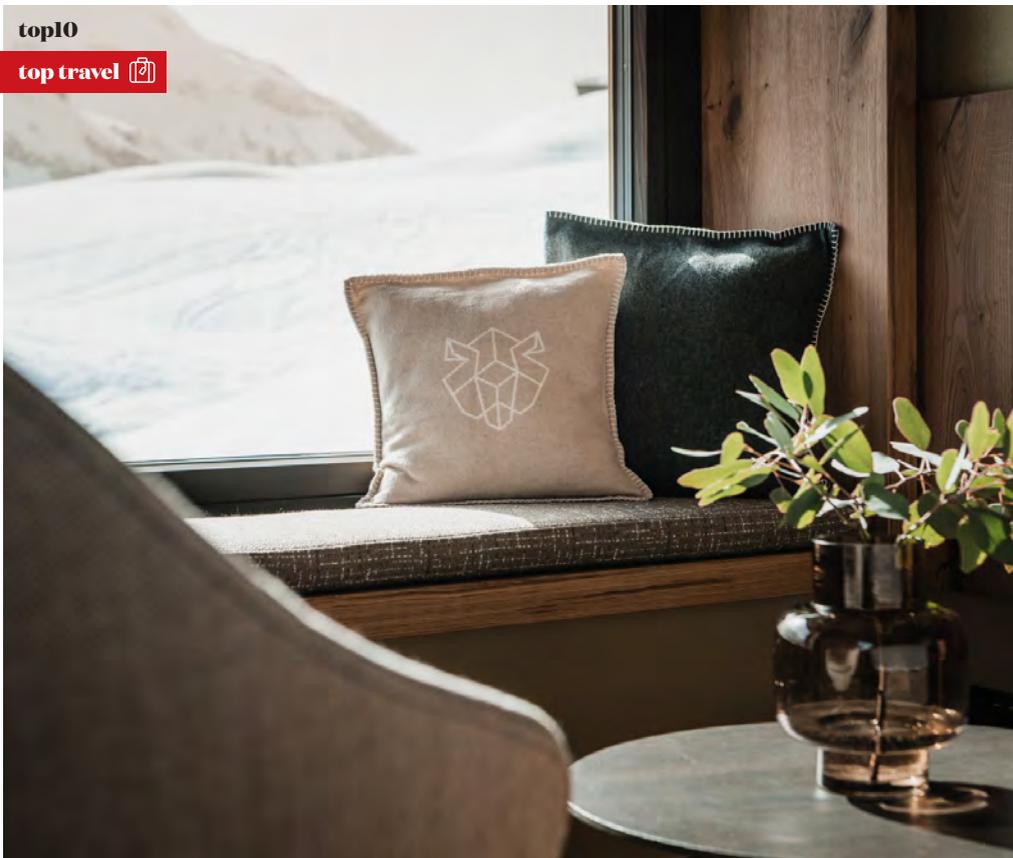
- top** Seit über 39 Jahren bestens etabliert
- top** Bundesweit 32 Top Standorte
- top** Gesamtauflage rund 400 000 Exemplare pro Quartal
- top** Langjähriges Know-how
- top** Moderates Einstiegskapital
- top** Einzel-/Masterlizenzen für deutschsprachiges Ausland möglich

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>





» interaktiven und individuellen Genießen kulinarischer Innovationen ein. Ein kleiner Fine Dining Bereich für bis zu 14 Personen bietet zudem besonders persönliche Gaumenfreuden für den erlesenen Kreis der Liebsten. Das stylische Design kombiniert mit dem großartigen Blick durch die großen Panoramafenster, schaffen ein harmonisches Alpen-Ambiente.

Eine kulinarische Erlebniswelt am Puls der Zeit schafft auch die „Biberia“ im kleineren Haus des Berghotels. Als eine Kombination aus Bistro und Concept Store, lädt die Biberia mit ihrem vielfältigen Angebot von heimischen Spezialitäten und regionalen Produkten über Accessoires und Souvenirs bis hin zu Pflegeartikeln,

zum Stöbern, Entdecken und Schlemmen ein. Täglich wechselnde Gerichte mit natürlichen und frischen Zutaten – vegan, vegetarisch oder mit Fleisch – lassen die Herzen von ernährungsbewussten Foodies höherschlagen.

top tipp **i** Wer lieber in den eigenen vier Wänden oder flexibel an einem der Lieblingsplätze speisen will, kann sich die verschiedenen Kreationen im Take-Away-Bereich mitnehmen.

Entspannung und Erholung nach einem langen Skitag ermöglicht der moderne Wellnessbereich. Dampfbad, Sauna, Whirlpool und ein Ruhebereich laden zur vitalisierenden Auszeit ein. Bei wohltu-

enden Massagen und Beauty-Treatments können sich Gäste verwöhnen lassen.

top tipp **i** Aktive Urlauber können sich im hochwertig ausgestatteten Fitnessraum auspowern oder beim Yoga ihre innere Ruhe finden. Wer Vergnügen und Arbeit verbinden möchte kann den Alpine Office Service des Hotels nutzen, der Seminarräumlichkeiten, einen Arbeitsbereich und mobile Arbeitsstationen zur Verfügung stellt.

Das Lifestyle-Hotel Biberkopf ist ein Zuhause zum Wohlfühlen, eine Oase der Erholung und ein inspirierender Treffpunkt zum kreativen Austausch. Ob vom Sonnenuntergang am Panoramafenster, der Tasse Tee nach dem Saunagang oder einem Aperitif an der Bar – das Gefühl des Ankommens macht den Aufenthalt im Berghotel Biberkopf zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Als Teil der pepper-collection, dem Experten für stilvollen Erlebnisurlaub in den Alpen, genießen Gäste einen ganz persönlichen Aufenthalt in familiärem Ambiente und mit ausnahmslosem Service. Wie ein Familienbetrieb erfüllt das regional geprägte und engagierte Team der pepper-collection rund um die Uhr die Wünsche seiner Gäste, bereitet unvergessliche Erlebnisse und organisiert bei Bedarf alle Einzelheiten für einen sorglosen Aufenthalt. So erhalten Gäste mit nur einem Anruf ihren perfekten Urlaub in den Alpen aus einer Hand. ■

www.biberkopf.at
www.peppercollection.com



Täglich zwei Stunden Auszeit im Spa-Bereich – zwischen Piste und kulinarischen Highlights – gibt mir die Energie, für die nächsten „100 km Piste“ am darauf folgenden Tag.



top facts



Sommer wie Winter:
traumhaft!



Entspannung und Erholung nach einem langen Skitag ermöglicht der moderne Wellnessbereich. Dampfbad, Sauna, Whirlpool und ein Ruhebereich laden zur vitalisierenden Auszeit ein.



Warth ist Teil des größten zusammenhängenden Skigebiets Österreichs mit 305 Pistenkilometern in allen Schwierigkeitsgraden und 200 Kilometern exklusiven Tiefschneeabfahrten



Weitere
Informationen und
Impressionen



CHOCOLISSIMO

The Taste of Special Moments



EXKLUSIVE BELGISCHE PRALINEN UND SCHOKOLADE

Köstliche WERBEPRESENTE
für jeden Anlass

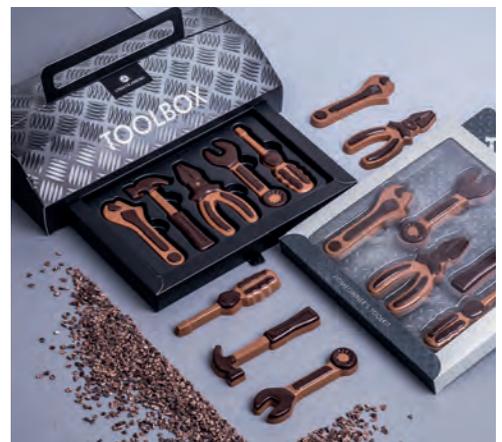
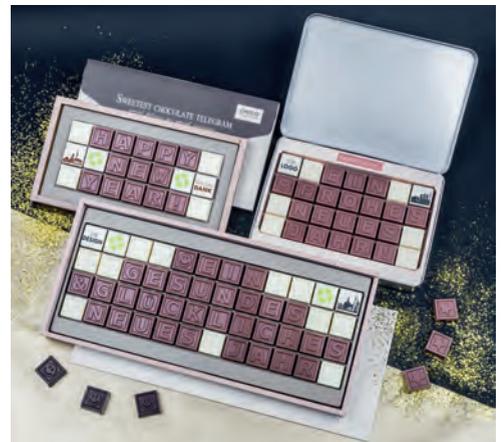
Bedanken Sie sich bei Ihren Geschäftspartnern, Ihren Kunden und Ihren Kollegen für die gute Zusammenarbeit und Leistung mit handgefertigten, schokoladigen Geschenken mit Liebe zum Detail.

- 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



Gerne berate ich
Sie persönlich!

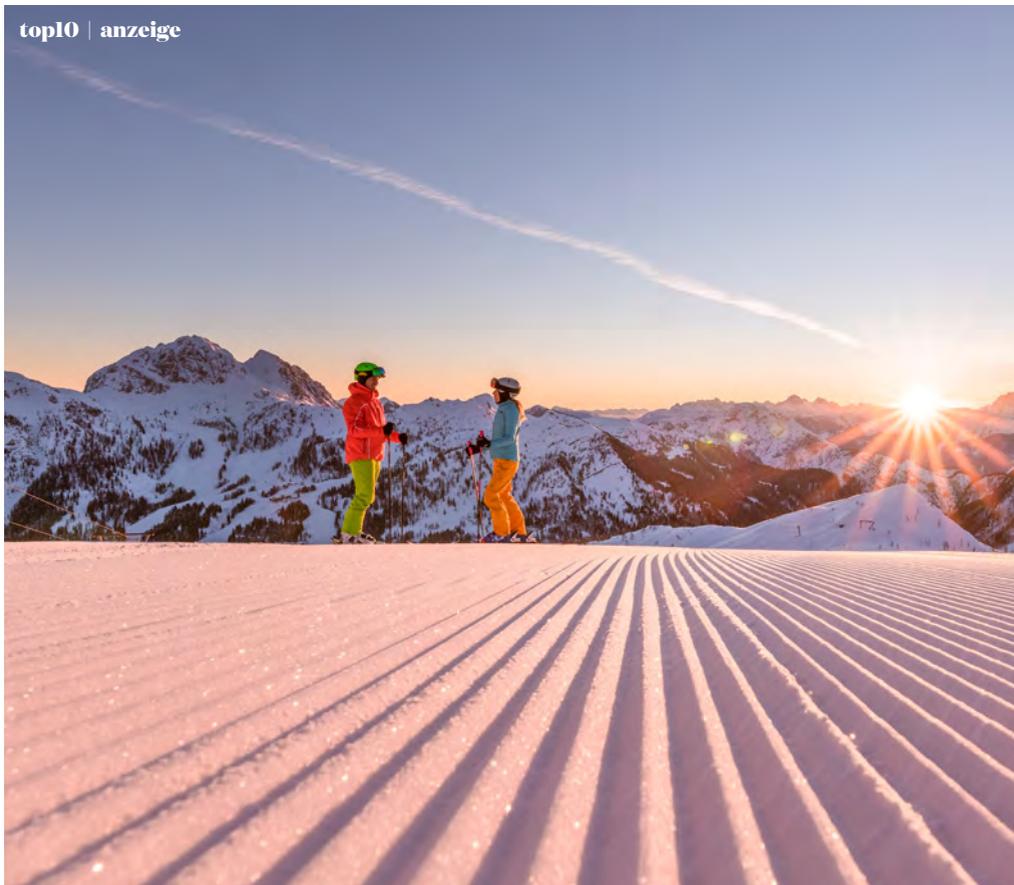
Martina Nemeč
B2B DACH Region

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

MM Brown Deutschland GmbH
Eschborner Landstr. 55 · 60489 Frankfurt



Foto: Edward Park



WINTERFREUDEN auf der Sonnenseite der Alpen

Die Morgensonne flutet die weiten, sanften Berghänge. Der Schnee, noch vor Sonnenaufgang in gleichmäßige Rillen gelegt, knirscht unter den Skiern. Vorfreude formt die Lippen zu einem breiten Lächeln. So beginnt ein Skitag in Kärnten, auf der Sonnenseite der Alpen.

Kärnten ist das Zusammenspiel aus mildem Winterklima und top-präparierten, schneesicheren Skipisten und die Mischung aus majestätischen Dreitausender-Gipfeln und sanften, schneebedeckten Bergkuppen. Hier treffen Bilderbuch-Panoramen auf hochqualitative Infrastruktur und herzliche Gastfreundschaft. Eine Region, wie gemacht für eine genussvolle Auszeit im Winter.

Neben einigen großen Ski-Arenen sind in Kärnten die vielen kleinen Skigebiete Trumpf. Durchwegs ausgestattet mit hochmodernen Anlagen richten sie sich insbesondere an Familien mit kleineren Kindern, als eine Winterurlaubsvariante mit viel persönlicher Note, ausreichend Platz auf den Pisten und perfekter Betreuung der Kleinen.

Natürlich lassen sich auf der sonnigen Alpensüdseite auch abseits der Skipisten unvergesslich-schöne Wintererlebnisse sammeln. Beim Gleiten über das Natureis auf den vielen Kärntner Seen, die jeden Win-

ter verlässlich zufrieren. Beim meditativen Erklimmen eines einsamen Schneegipfels auf Tourenskiern. Bei einer lustigen, gemeinsamen Rodelpartie. Oder beim Wandern durch tief verschneite Landschaften.

Mit einer Wellness-Behandlung im Hotel und köstlichen Genüssen aus der regionalen Alpe-Adria-Küche klingt so ein Tag im Schnee dann stimmig aus. Das sind Winterfreuden in Kärnten. Und Urlaubserinnerungen, die bleiben.

FRANZ ferdinand Mountain Resort Nassfeld

Das FRANZ ferdinand Mountain Resort liegt direkt an der Talstation des Millennium-Express - dem direkten Zubringer ins größte Skigebiet Kärntens. Ein Outdoor-Hotel für aktive Urlauber, sportliche Familien, Freundesrunden und Paare.

Die 144 gemütlich gestalteten Zimmer bieten extra viel Platz. Alle Zimmer verfügen über einen großzügigen Sport Space inklusive Skischuhtrockner, in dem die ge-

samte Sportausrüstung praktisch verstaut werden kann.

Das reichhaltige kulinarische Angebot mit regionalen Spezialitäten aus dem Alpe Adria Raum sowie der Lounge-Bereich mit Bar und offenem Kamin machen das Aktivhotel zu einem Ort der Begegnung.

Für sportliche Höhepunkte sorgt die 16 Meter hohen Kletterwand. Für Kids gibt es eine Boulderwand und einen Indoor-Spielplatz. Zur Entspannung geht es in eine der beiden Saunawelten – die Discosauna der 80er Jahre und das Winter Wonderland. ■

Mehr Infos:

Kärnten Werbung

Telefon: +43 (0)463-3000

www.kaernten.at

FRANZ ferdinand Mountain Resort Nassfeld

Telefon: +43 (0)4285-71335

www.franz-ferdinand.at



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

Jetzt
Plätze für
Ihre Weih-
nachtsfeier
sichern!

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

variete.de



Reise nach Klagenfurt –
Lebenslust zwischen
Altstadt und See

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



Seiko Prospex
Diver's SPB239J1



SanDisk® IxpanD®
Wireless Charger Sync

**Jetzt
Mitmachen!**



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

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



Hamburg Süd – 150 Jahre auf den Weltmeeren

Ein opulenter Bildband und eine Sonderausstellung im Internationalen Maritimen Museum Hamburg, die noch bis August 2022 zu sehen ist, würdigen dieses besondere Jubiläum.

Foto: Detlef Berg



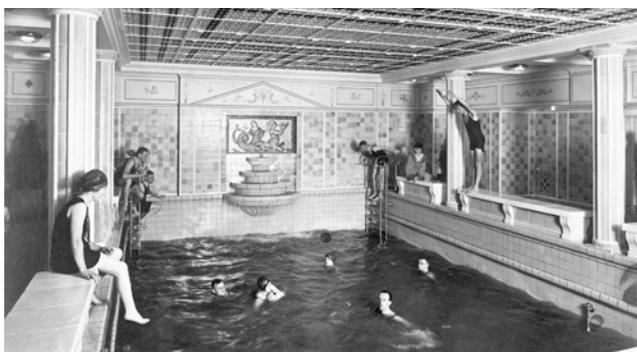
Das Internationale Maritime Museum Hamburg

Foto: IMM/H



Die Ausstellung zeigt viele historische Schiffsmodelle

Foto: Hamburg Süd



Schwimmbad auf der Cap Arcona

Es sind wohlhabende und äußerst seriöse Herren, die sich am 4. November 1871 in einem Geschäftshaus in der Großen Johannisstraße 13 einfinden. Die Anwesenden sind gekommen, um eine Aktiengesellschaft mit der Bezeichnung Hamburg-Südamerikanische Dampfschiffahrts-Gesellschaft zu gründen. Pünktlich zum 150jährigen Jubiläum wurde im Internationalen Maritimen Museum Hamburg eine umfassende Sonderausstellung eröffnet, die auf Deck 1 über die wechselvolle und spannende Geschichte der zweitgrößten deutschen Linienreederei informiert. Anhand von schönen Exponaten wird aufgezeigt, dass am Anfang der Handel der Hansestadt mit Brasilien und Argentinien im Vordergrund stand. Industriegüter und andere Produkte aus Deutschland wurden über den Hamburger Hafen nach Südamerika verschifft. Von dort kamen Kaffee, Kakao und Fleisch, aber auch Naturkautschuk und Salpeter. Später kam der Passagierverkehr hinzu. Neben wohlhabende Auswanderern wurden auch immer mehr wohlhabende Passagiere in luxuriösen Kabinen befördert. Am Vorabend des Ersten Weltkrieges war die Flotte der Hamburg Süd auf 61 Schiffe angewachsen. Doch der Krieg machte alles zunichte. Die Schiffe wurden von der Kriegsmarine oder später von den Alliierten beschlagnahmt, einige wurden bei Kriegshandlungen versenkt. Hamburg Süd musste 1919 bei null anfangen, doch mit Rückkäufen und Neubauten gelang der Wiederaufbau der Flotte. Mitte der 1930er Jahre stieg die Firma Dr. August Oetker bei Hamburg Süd ein. Der Zweite Weltkrieg bedeutete den erneuten Totalverlust der Flotte, doch abermals gelingt die Rückkehr zu alter Größe. Schiffe wie der Stückgutfrachter „Cap San Diego“ von 1961 – er liegt heute als Museumsschiff am Baumwall – und das markante Bürogebäude von Hamburg Süd an der heutigen Willy-Brandt-Straße gehören zum Erscheinungsbild von Hamburg. Auch auf allen Weltmeeren sind noch Container mit der Aufschrift Hamburg Süd zu sehen, doch seit 2017 ist die Reederei Bestandteil des dänischen Maersk-Konzerns. Zahlreiche Originaldokumente wie Fotoalben von Passagieren und Zeitzeugen, spannendes Audio- und Videomaterial und vor allem kostbare Schiffsmodelle verleihen der Ausstellung, die täglich von 10-18 Uhr geöffnet ist, einen ganz besonderen Reiz. Zehn Monate soll sie in Hamburg bleiben, bevor sie auf eine Reise nach Südamerika geht. Pünktlich zum Jubiläum ist im Koehler-Verlag das Buch von Matthias Gretschel „Hamburg Süd – 150 Jahre auf den Weltmeeren“ erschienen.

von Detlef Berg ■

www.imm-hamburg.de

Standing Ovations

Das Weihnachtsstück „Josef und Maria“ feierte Ende November in der Europa Passage Hamburg eine rauschende Premiere nach 2G+Regeln und mit langanhaltendem Applaus und Standing Ovations für die Hauptdarsteller April Hailer und Gerhard Garbers. Die Produktion der Hamburger Kammerspiele, inszeniert von Sewan Latchinian, wird an jedem weiteren Advents-Sonntag jeweils um 16 und 19 Uhr in der Shopping Mall aufgeführt. Im begeistertsten Premieren-Publikum waren u. a. Cheryl Shepard („Catweazle“), Caroline Hartig („Tatort“) sowie Riccardo Ferreira und Anna Schäfer („Knallerfrauen“). Intendant Axel Schneider und Dramaturgin Anja Del Caro freuten sich über das große Lob. Tickets für alle Advents-Sonntags-Aufführungen gibt's über die Website der Hamburger Kammerspiele:

www.hamburger-kammerspiele.de/programm/josef-und-maria-in-der-europa-passage



Foto: Robin Lösch

v. l. n. r.: Sewan Latchinian (Regisseur „Josef und Maria“), Jörg Harenger (Centermanager Europa Passage) und Axel Schneider (Intendant Hamburger Kammerspiele)

Kultur-Zeit

Große Himmel, gekröntes Blau

Anfang November kamen rund 150 Kunstinteressierte in die Buch- und Kunsthandlung Felix Jud zur Vernissage „Große Himmel, gekröntes Blau“ 30 Positionen zur norddeutschen Landschaft, die facettenreiche künstlerische Zugänge zur norddeutschen Landschaft zeigen. „Wichtig ist uns, dass wir nicht nur als reine Buchhandlung, sondern auch als Kunsthandlung wahrgenommen werden, denn diesen Bereich bauen wir gerade aus und haben viele Projekte für das nächste Jahr“, sagten die Geschäftsführer Marina Krauth und Robert Eberhardt. Bei der Vernissage waren u.a.: Prof. Alexander Klar (Kunsthalle Hamburg), Herzogin Rixa von Oldenburg sowie die Künstler*innen Klaus Fußmann, Milena Bigale, Clemens Tremmel und Friedel Anderson.

www.felix-jud.de



Foto: Stephan Wallocha

v. l. n. r.: Prof. Alexander Klar (Kunsthalle Hamburg), Marina Krauth und Robert Eberhardt (Geschäftsführer Felix Jud)

Im Vertrauen

Ein außergewöhnlicher Briefwechsel – zwei „femmes de lettres“, die beherzt und unvoreingenommen über alles schreiben, was sie bewegt: Politik, Moral, ihre Männer, ihre Bücher, ihre Träume. Katharina Thalbach liest die Briefe von Hannah Arendt, Sandra Quadflieg leiht Mary McCarthy ihre Stimme. Zu sehen und hören sind die beiden Schauspielerinnen in „Im Vertrauen“ am 16.01.22 im Haus im Park in Bergedorf um 18 Uhr, am 17.01. um 19:30 Uhr in den Hamburger Kammerspielen und am 18.01. um 19:30 im Altonaer Theater.

www.koerber-stiftung.de/haus-im-park; www.hamburger-kammerspiele.de
www.altonaer-theater.de



Foto: Random House Audio/Anita Back

Katharina Thalbach (li.) und Sandra Quadflieg (re.)

Heinz Erhardt Projekt

Noch zwei Generationen nach dem Tod von Heinz Erhardt begeistern seine Sketche, Filme, Lieder und wortwitzige Gedichte Alt und Jung. Als seine Enkeltochter im Nachlass zahlreiche bislang unbekannt Songs und Sprechgesänge entdeckte, ließ sie es anlässlich seines 100. Geburtstags mithilfe einiger illustrier Fans und der NDR Bigband aufnehmen. Begleitet von der NDR Bigband kommt das Programm „Augen auf und durch“ jetzt in die Konzerthäuser. Evergreens wie Fräulein Mabel oder Agamemnon werden vom Hamburger Soul-Star Stefan Gwildis, der Schauspielerin Stefanie Stappenbeck und deren Tatort-Kollegen Dietmar Bär interpretiert und versprechen beste Unterhaltung – z. B. am 4. April 2022 in der Elbphilharmonie.

www.elbphilharmonie.de



Foto: Heinz Erhardt Erbgemeinschaft

Foto: Manuel Harbin



Hogwarts liegt jetzt in Hamburg

„Harry Potter und das verwunschene Kind“ ist seit dem 5. Dezember live im Mehr! Theater zu erleben. Die achte Geschichte der berühmten Zauber-Saga hat J.K. Rowling extra für die Theaterbühne geschrieben. Die Theatersensation feiert bereits in London, New York, Melbourne und San Francisco große Erfolge. Neunzehn Jahre sind vergangen seit Harry Potter und seine Freunde die Welt der Zauberer gerettet haben. Doch die Schlacht ist noch nicht gewonnen: In zwei Teilen sehen die Besucher, wie die Abenteuer von Harry, Ron und Hermine weitergehen. Im aufwendig umgebauten Mehr! Theater kann man in die magische Harry-Potter-Welt eintauchen. Ein Investitionsvolumen von rund 42 Millionen Euro war nötig, um den Zauber von Hogwarts in der Großmarkthalle lebendig werden zu lassen.

www.harry-potter-theater.de

www.mehr-bb-entertainment.de

Preis für Nachwuchsschauspielerin

Am 5. Dezember verlieh die Körber-Stiftung den mit 10.000 Euro dotierten Boy-Gobert-Preis an die 26-jährige Nachwuchsschauspielerin Maïke Knirsch. 1995 in Stendal geboren, ist sie seit der Spielzeit 20/21 Ensemblemitglied am Thalia Theater. Das künstlerische Programm der Preisverleihung gestaltet die Preisträgerin mit ihren Kolleg*innen. Dr. Carsten Brosda, Senator für Kultur und Medien, Thalia-Intendant Joachim Lux, der Juryvorsitzende Burghart Klaußner sowie die Schauspielerin und Musikerin Marianne Enzensberger würdigen Maïke Knirschs Engagement. Dr. Lothar Dittmer, Vorsitzender des Vorstands der Körber-Stiftung, wird den Preis überreichen.

www.koerber-stiftung.de/boy-gobert-preis

www.thalia-theater.de

Foto: Krafft Angerer



Maïke Knirsch

von Hanni May ■

CAVALLUNA

PASSION FOR HORSES

CELEBRATION!

08.-09.01.2022 Hamburg / Barclays Arena

www.cavalluna.com

top events

kritisch zurück auf 150 Jahre Sammeln und Ausstellen. Am Beispiel der Sammlung Grafik und Plakat lädt die Ausstellung die Besucher*innen ein, spielerisch stöbernd einen Blick hinter die Kulissen zu werfen.

www.mkg-hamburg.de

30.03.22

Mike Singer – Emotions Tour

Ab Ende März 22 geht Mike Singer wieder on tour und begeistert seine Fans mit einer energiegeladenen und emotionalen Bühnenshow seines neuen Albums „Emotions“ mit vielschichtigen und sehr persönlichen Songs, die berühren. Am 30. März ist der erfolgreiche Sänger in der Hamburger Große Freiheit 36 zu sehen und zu hören.

www.grossefreiheit36.de

21.12.21

The Dark Tenor

Billy Andrews alias The Dark Tenor ist einer der erfolgreichsten Künstler der deutschen Crossover-Szene. Vor allem mit seinen intensiven, atmosphärisch dichten Konzerten begeistert der deutsch-amerikanische Musiker sein Publikum. Ende des Jahres ist so weit: The Dark Tenor meldet sich zurück – mit seiner großen Winter Lights Tour und gastiert in der FABRIK.

www.fabrik.de



29.04. – 01.05.22

HansePferd Hamburg

Nach der Corona bedingten Zwangspause präsentiert Nordeuropas beliebteste Messe rund um den Pferdesport vom 29. April bis 01. Mai 2022 wieder all das, was eine gute Partnerschaft zwischen Menschen und Pferd fördert. Dabei berücksichtigt die HansePferd die aktuellen Gegebenheiten: Sie findet 2022 unter 2G-Bedingungen und ohne Show auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt.

www.hansepferd.de



Foto: Alexandra Maria Sira

Bis zum 06.03.22

Poster und Papierkram. Ein Glossar des Sammelns

Wie entsteht eigentlich eine Sammlung? Wer entscheidet, was gesammelt wird? Wie werden die Arbeiten bewahrt und vermittelt? Mit „Poster und Papierkram. Ein Glossar des Sammelns“ blickt das Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg (MK&G) neugierig und selbst-

22.05.22

Uli Borowka Lesung

Seine Autobiographie „Volle Pulle“ sorgte beim Erscheinen 2012 für großes Aufsehen, jetzt geht der ehemalige Bundesligaprofi von Borussia Mönchengladbach und Werder Bremen Uli Borowka auf große Lesereise. Der sechsfache Nationalspieler wird am 22. Mai 2022 im Stage Club in Hamburg aus seinem Buch vorlesen. Die Veranstaltungen sind bestuhlt, Uli Borowka wird auch Fragen aus dem Publikum beantworten. Tickets sind ab 22,70€ (inkl. Gebühren) ab jetzt erhältlich.

www.myticket.de

www.riverconcerts.de

www.stageclub.de

28. – 31.01.22

20. Hamburger Comedy Pokal

Die 17 Veranstaltungen des diesjährigen Hamburger Comedy Pokals sind im Vorverkauf! 2022 feiert eine der renommiertesten Auszeichnungen der deutschsprachigen Comedy-Sparte ein ansehnliches Jubiläum: Seit 20 Jahren gibt es den begehrten Stoff-Pokal und die in Hamburg nahezu flächendeckenden Veranstaltungen in den Stadtteilzentren und dem Schmidts TIVOLI, die aufs Siebertreppchen und zum Erhalt der begehrten Trophäe führen.

www.hamburgercomedypokal.de



Foto: MK&G



prime
time
theater

präsentiert



Spieltermine bis 09. Januar 2022

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®



Das Wunder vom Späti



Das GWSW Weihnachtsspecial

Premiere am 14. Januar 2022

Kevin's
Kampf
um die

GWSW Folge 130

Liebe



GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®



Premiere am 18. Februar 2022



Das Wedding-Pankow-
Freundschaftsmusical

Schölller MACHT RÜBER

PANDEMIEGERECHT
ZERTIFIZIERTE
LÜFTUNG
*** IM GANZEN THEATER ***

Jetzt Tickets online sichern!
Infos auf www.primetimetheater.de



Ausgabe Winter 2021

Verlag
RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin
Geschäftsführer: Tomislav Buceac
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, Tina Feix, 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: 22.11.2021

Namentlich gekennzeichnete Berichte geben nicht unbedingt die Meinung
der Redaktion wieder. Für unverlangt eingereichtes Material (Bilder, Manu-
skripte 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 er-
scheint im März 2022.

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, Mariessa
Broicher-Sander, Karin Endress, Hermann Genth, Melanie Heider, Jürgen Klei-
kamp, Lutz Rensch, Kathleen Roth, Peter Rüberg, Fedra Sayegh, Rolf Schleit,
Henrik Schneider, Sabrina Schneider, Ralf Schulte, Guido
Schulz, Sven Schwanenberg, Thomas Straßburg, Frank Tolksdorf
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 Exem-
plaren in den regionalen Top Magazinen der Standorte: Berlin, Dortmund, Dres-
den, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, München, Ruhr (E), Stuttgart.

Top Magazin
ist ein eingetragenes Warenzeichen und erscheint in Lizenz der/verantwort-
lich 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
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 4-2021: www.istockphoto.com, Bild-Nr.: 865326900
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 Winterausgabe 4-2021 in 32 Städten/Regionen
mit einer Gesamtauflage von rund 400.000 Exemplaren.

Aachen, Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bodensee, Bonn, Brandenburg/Potsdam,
Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Sachsen-Anhalt (Süd)/Halle (Saale),
Hamburg, Koblenz, Köln, Leipzig, München, Münster, Niederrhein, Reutlingen/
Tübingen, Rhein-Kreis Neuss, Ruhr (Essen), Saarland, Sauerland, Stegen/Witten-
stein, Stuttgart, Südwestsachsen, Thüringen, Trier, Ulm/Neu-Ulm, Wupper-
tal. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2021 - Stand 11/2021

Vorschau

Lesen Sie in der nächsten Ausgabe des
TOP Magazin Hamburg:

Frühjahrszauber

Die Tage werden länger, wärmer und heller und
uns zieht es ins Freie. Wir schlagen Ihnen einige
Aktivitäten vor, die Sie vielleicht noch nicht ken-
nen oder wieder für sich entdecken.



Foto: Pixabay



Foto: Pixabay

Frühjahrserwachen

Wenn die Natur wieder erwacht, ist es an der
See besonders schön. Bei uns finden Sie ein paar
Tipps für einen besonderen Ausflug.

Frühjahrsstart

Endlich darf er wieder aus der Garage und wird
ausgeführt bzw. gefahren werden. Die Oldtimer-
saison startet und wir halten Sie auf dem Lau-
fenden über Ausfahrten und Rallies.



Foto: Pixabay



Foto: Pixabay

Frühjahrslook

Alles neu macht der Frühling ... Welche It-Piece
sind angesagt? Welche neuen Wohntrends kom-
men? Wir liefern Ihnen dazu Inspirationen.

(Änderungen vorbehalten)

Außerdem erwarten Sie natürlich all die gewohnten Reportagen, News, Tipps
und Rubriken mit interessanten Themen aus Hamburg und dem Norden.

Überzeugen Sie sich doch einfach selbst:

Die nächste Ausgabe des TOP Magazin Hamburg erscheint im März 2022

TOP Partner gesucht



top magazin

Wollen Sie uns beim TOP Magazin Hamburg unterstützen?

Sind Sie gut vernetzt in der Hansestadt, haben Sie ein Office und Lust unser Magazin zu vertreten, Texte zu verfassen und Werbekunden zu gewinnen? Wir möchten TOP Magazin Hamburg gemeinsam mit Ihnen weiterentwickeln und freuen uns auf Ihre Antwort.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann kontaktieren Sie uns:

RAZ Verlag und Medien GmbH
Am Borsigturm 15
13507 Berlin
E-Mail: topmagazin@raz-verlag.de



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Ein Hamburger Kopf

Kemal Üres,
Multiunternehmer, Gastronom, Buchautor

Man kennt Kemal Üres als begeisterten Gastgeber im Restaurant La Paz, das er mit viel Fingerspitzengefühl seit 2002 führt und im Sommer zusammen mit seinem Team rund erneuert und zu einem Highlight in der Hamburger Gastroszene gemacht hat. Doch in Multiunternehmer Üres steckt noch viel mehr: Mit Daily You, seinem Unternehmen für gesunde Gemeinschaftsverpflegung, das er seit 2009 betreibt, beschäftigt er rund 120 Mitarbeiter und lässt täglich 6.000 Essen frisch produzieren und ausliefern. Seit 2012 ist Kemal Üres außerdem Gesellschafter bei Eisberg-Seminare, eines der führenden deutschen Weiterbildungsunternehmen, und ist selbst als Speaker und Business Angel für andere Unternehmer aktiv.

Kemal Üres wurde 1977 in Konstanz geboren und lebt seit 1999 in Hamburg. Hier übernahm er nach Abschluss einer kaufmännischen sowie gastronomischen Ausbildung mit dem Schwerpunkt Barmanagement die Geschäftsführung einiger erfolgreicher mittelständischer Unternehmen. Bis 2002 war er im Park Hyatt Hotel Hamburg als Barchef und Clubmanager tätig, bis er das La Paz eröffnete. Nun geht Kemal Üres neue Wege und stellt sein erstes Buch vor: „Erfolg? Nicht ohne meine Seele“. In diesem autobiografischen Ratgeber lässt Üres seine Leser und Leserinnen hinter die Fassade blicken und bricht mit dem klassischen Unternehmerklischee von Stärke. Der Self-made Unternehmer zeigt eine andere, verletzbare Seite und gibt Einblicke in Emotionen, Abgründe und schließlich Wege, die ihn aus dem tiefen Tal von Depressionen geführt haben.

Denn sein unbändiger Willen zum Erfolg hatte auch Schattenseiten: Jahrzehnte war er ein Getriebener, bis nichts mehr ging – wirtschaftlich erfolgreich und ein vermeintliches Traumleben führend, klappte er an einem Sonntagmorgen im Jahr 2014 zusammen. Seine Bilderbuchfamilie zerbrach und die Kontrolle über sein Unternehmen entglitt ihm, er wurde zweimal in eine psychosomatische Klinik eingewiesen, bis er sich eingestand „So geht es nicht weiter“. Kemal Üres hat ab diesem Tiefpunkt einen völlig anderen Weg beschritten, der ihn zu seinen inneren Werten und wahren Wesen geführt und von dort aus nachhaltigem, authentischem Erfolg möglich gemacht hat. Seine Erkenntnisse und Einsichten aus diesem langjährigen Prozess, teilt er nun sehr offen in seinem ersten autobiografischen Ratgeber. Denn aus Erfahrung und Gesprächen weiß er, dass es vielen anderen und bei weitem nicht nur Unternehmern und Managern ebenso geht. Für sie alle hat er „Erfolg“ geschrieben. Mittlerweile ist sein Ratgeber kein „Feuerlöscher“ mehr für ihn, sondern als ganzheitliches Projekt zu einer Seelenaufgabe geworden, die er mit ansteckender Leidenschaft und Freude lebt. Neugierig geworden? Wer ihm folgen mag, begibt sich mit ihm in seinem Ratgeber auf eine lohnende Reise und wer ihn persönlich erleben möchte, genießt im La Paz die exzellenten Tapas.

von Marie Weiß ■

www.lapaz-hamburg.de
www.buch.kemalueres.de



Lars Tammme

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

Shoppen & Stylen bei

ERBE Barbier

1. ETAGE IM ALSTERHAUS

Tel: 040/35 627 900

Taylor
of Old Bond Street



Edle Perfektion für die sanfte Rasur

www.becker-solingen.de



[facebook.com/erbebarbier](https://www.facebook.com/erbebarbier)



[instagram.com/erbe_barbier](https://www.instagram.com/erbe_barbier)