Ausgabe 3 · 38. Jahrgang
Herbst 2023 · 7,– €

METROPOLREGION

top magazin HAMBURG

wirtschaft

Hämmern, sägen, aufbauen

Firmenlenker bei Wi mook dat!

kultur

Sehenswert, interessant, spektakulär

Unsere Herbst-Highlights

wohnen

Smart, gemütlich, funktionell

Aktuelle Küchentrends

lebensart

Chic, praktisch, wertvoll

Zeitlose Zeitmesser

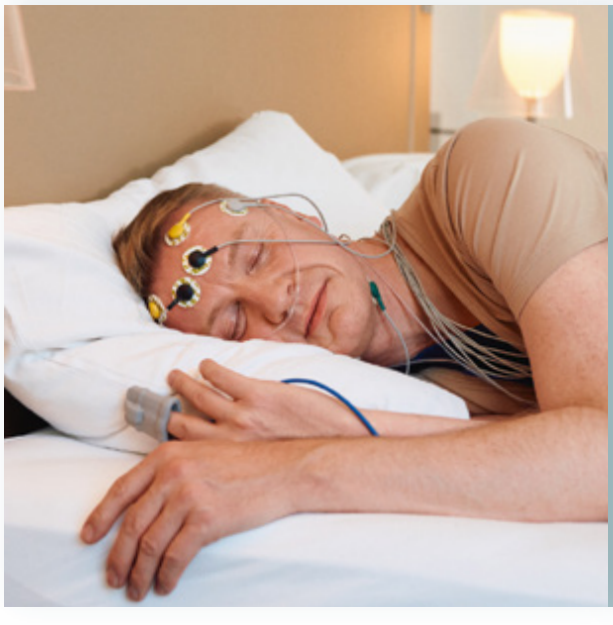
4197176007004 32023

BLOMENBURG

EIN ZEICHEN VON STÄRKE

Die **private Tagesklinik & Ambulanz der Blomenburg** für Psychosomatik & Psychotherapie ist direkt im **Herzen Hamburg-Eppendorf** für Sie da.

Individuelle und therapeutische Behandlung.
Perfekt auf Sie abgestimmt.



EINFACH SCHLAFEN

Dank **hauseigener Schlafdiagnostik** können Sie Ihren Weg zurück zu **erholsamen und stärkendem Schlaf** finden.

Vereinbaren Sie jetzt ein Gespräch!

T (040) 413 43 43-0

info-hamburg@blomenburg.com

www.blomenburg.com

Editorial

Moin,

zwar haben wir zurzeit noch einige sonnige Tage, aber der Herbst steht definitiv vor der Tür. Ich verabschiede mich von diesem Sommer mit einem weinenden und lachenden Auge. Letzteres, weil ich mich auf die kommenden Wochen voller gemütlicher Sofa Abende mit einem Glas Wein und Lesestoff freue, genauso wie auf Spaziergänge mit meinem Hund entlang der Alster oder unterhaltsamen Essen mit Freunden bei köstlichem Raclette, Kürbissuppe und was sonst die Küche in der kalten Jahreszeit zu bieten hat. Endlich kann man auch wieder – ohne schlechtes Gewissen, weil das Wetter ja eigentlich zu schön ist, um es nicht im Freien zu genießen...– ins Museum, in eine Galerie oder ins Theater gehen wie beispielsweise ins Winterhuder Fährhaus, wo gerade Gerit Kling nicht nur als Schauspielerin auf der Bühne, sondern auch als Regisseurin hinter den Kulissen agiert. Noch mehr interessante Tipps geben wir Ihnen in unserer „Kultur-Zeit".

Um auf das weinende Auge zurückzukommen: Ich werde die langen und hellen Abende, das unbeschwerte Gefühl eines Urlaubstages und den Duft der Blumen vermissen. Und wenn ein Herbsttag mal auf ganzer Linie dunkel und unschön ist, rieche ich an dem Lavendeltopf, der auf meinem Schreibtisch steht – und schon träume ich mich ein bisschen an die Côte d'Azur. Leider funktioniert dieser kleine Trick nicht immer und leider auch nicht bei allen Menschen, denn viele können sich nicht nur am Tage nicht motivieren, sondern sind müde, antrieblos und können nachts nicht schlafen. Wir haben mit Dr. Stephanie Grabhorn, von den Privatkliniken Blomenburg über die möglichen Ursachen von Schlafstörungen gesprochen und wie man sie bekämpfen kann. Das Interview finden Sie auf den Seiten 42/43. Wer gut schläft, ist nämlich auch am Tage viel aktiver, um beispielsweise Ski zu fahren. In den Bergen beginnt nämlich demnächst die Saison mit vielen Highlights wie z. B. einem Auftritt von Robbie Williams. Um den weiten Weg nach Österreich so angenehm wie möglich zu machen, gibt es in diesem Jahr einen Direktzug nach Innsbruck. Abends an der Waterkant einsteigen, Auto im Ladedeck abstellen und morgens entspannt im Skigebiet ankommen. Wer anstelle von Schnee lieber Sand unter den Schuhen hat, kann einen entspannten Urlaub an Nord- und Ostsee verbringen. Lassen Sie sich von unseren Reise-Tipps inspirieren.

Natürlich werden Sie beim Durchblättern des neuen TOP Magazins noch eine Vielzahl weiterer Ideen, Storys und Wissenswertes aus der Hansestadt und der Welt ringsherum finden, die Ihnen einen hoffentlich zauberhaften Herbst bescheren.

Ich wünsche Ihnen viele schöne Stunden in den kommenden Wochen und denken Sie daran, manchmal wirkt der Duft eines kleinen Lavendeltopfes wahre Wunder.

Herzlichst
Ihre

Martina Reckermann
Chefredakteurin

AMICI
Exclusive Lifestyle Jewelry

amicijewel.com

Instagram
Find Dealer

Inhalt

Menschen

06 **Hamburg meine Perle**
Eine Bootstour der besonderen Art

11 **Rauschende Ballnacht**
Der 73. Hamburger Presseball

Stadtleben

14 **Geburtstagsgala auf dem Kiez**
20 Jahre Heiße Ecke

Lebensart

20–28 **nice to have und up to date**
Zeitlose Zeitmesser und stylische Trends

Wirtschaft

30 **Firmenlenker im sozialen Einsatz**
10 Jahre Wi mook dat!

Immobilien/Wohnen

38 **praktisch, chic oder gemütlich**
Neue Küchentrends

Mobilität

46–53 **Satter Sound, Roadbooks und Fahrspaß**
Rückblick auf Oldtimer- Events

Genuss

58 **Das Grill Royal an der Außenalster**
Unsere VorstellBar

Reisen

63–85 **Unsere Top Reiseempfehlungen**
Herbstliche Ost- und Nordsee und Ski Urlaub in Österreich

Kultur

87 **Staraufgebot**
Herbstliche Highlights im Winterhuder Fährhaus

Rubriken

03 **Editorial**
52 **Kolumne – Autopapst Andreas Keßler**
94 **Veranstaltungskalender**
96 **Impressum**
98 **Hamburger Kopf**

0,00 % SONDERZINS!

Ford Kuga Plug-in Hybrid

FORD KUGA COOL & CONNECT

Geschwindigkeitsregelanlage, FordPass Connect inkl. eCall und Live Traffic Verkehrsinformation, Park-Pilot-System vorn/hinten, Stoffpolsterung in Anthrazit, Scheinwerfer im Projektionslinsen-Design mit LEDTagfahrlicht u. v. m.

Günstig mit 47 monatl. Finanzierungsraten von **€ 249,-**[1,2]

Unser Kaufpreis (inkl. Überführungskosten)	36.490,- €
Anzahlung	4.999,- €
Nettodarlehensbetrag	31.491,- €
Laufzeit	48 Monate
Gesamtlaufleistung	40.000 km
Sollzinssatz p. a. (fest)	0,- %
Effektiver Jahreszins	0,- %
Gesamtbetrag	31.491,- €
Restrate	19.687,- €

Verbrauchswerte (kombiniert) nach WLTP* - Ford Kuga PHEV - Kraftstoffverbrauch: 1,3 l/100 km; Stromverbrauch: 15,9 kWh/100 km; CO_2-Emissionen: 30 g/km; elektrische Reichweite (bei voller Batterie): bis zu 65 km**

Tobaben
www.fair-und-freundlich.de

Fair und freundlich!

Autohaus Tobaben GmbH & Co. KG

21073 **Hamburg-Harburg** (Hauptsitz)
Buxtehuder Str. 84-92
Tel. 040 - 76 62 61 440

21614 **Buxtehude**
Brillenburgsweg 27a
Tel. 04161 - 55 89 340

21680 **Stade**
Altländer Straße 9-11
Tel. 04141 - 95 37 240

Wir sind für mehrere bestimmte Darlehensgeber tätig und handeln nicht als unabhängiger Darlehensvermittler. Beispielfoto eines Fahrzeuges der Baureihe. Die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeuges sind nicht Bestandteil des Angebotes. *Seit dem 1. September 2017 werden bestimmte Neuwagen nach dem weltweit harmonisierten Prüfverfahren für Personenwagen und leichte Nutzfahrzeuge (Worldwide Harmonised Light Vehicles Test Procedure, WLTP), einem neuen, realistischeren Prüfverfahren zur Messung des Kraftstoffverbrauchs und der CO_2-Emissionen, typgenehmigt. Seit dem 1. September 2018 hat das WLTP den neuen europäischen Fahrzyklus (NEFZ), das bisherige Prüfverfahren, ersetzt. Wegen der realistischeren Prüfbedingungen sind die nach dem WLTP gemessenen Kraftstoffverbrauchs- und CO_2-Emissionswerte in vielen Fällen höher als die nach dem NEFZ gemessenen. Die angegebenen Werte dieses Fahrzeugtyps wurden anhand des neuen WLTP-Testzyklus ermittelt. **Gemäß Worldwide Harmonised Light Vehicles Test Procedure (WLTP) ist bei voll aufgeladener Batterie eine Reichweite bis zur genannten, zertifizierten elektrischen Reichweite – je nach vorhandener Serien- und Batterie-Konfiguration – möglich. Die tatsächliche Reichweite kann aufgrund unterschiedlicher Faktoren (z.B. Wetterbedingungen, Fahrverhalten, Streckenprofil, Fahrzeugzustand, Alter und Zustand der Lithium-Ionen-Batterie) variieren. [1]Eine Ford Auswahl-Finanzierung, Angebot der Ford Bank GmbH, Henry-Ford-Str. 1, 50735 Köln. Gültig bei verbindlichen Kundenbestellungen und Darlehensverträgen. Das Angebot stellt das repräsentative Beispiel nach § 17 Preisangabenverordnung dar. Ist der Darlehensnehmer Verbraucher, besteht nach Vertragsabschluss ein Widerrufsrecht nach § 495 BGB. [2]Gilt für Privatkunden. Gilt für einen Ford Kuga Cool & Connect 2,5-l-Duratec (PHEV) 165 kW (225 PS), Stufenloses Automatikgetriebe (CVT), Start-Stopp-System, Euro 6d-ISC-FCM.

Hamburg, meine Perle

Mit der Hansestadt verbinden viele die Elbe, das Wasser und den Hamburger Hafen. Für die Memberslounge als echtes Hamburger Original durfte zum 10-jährigen Jubiläum eine Hafenrundfahrt natürlich nicht fehlen.

Daher luden die beiden Kapitäne Hubert Neubacher und Sharam Honarbakhsh am 1. September zu einem Hafentörn auf der Elbe inklusive Business-Talk mit Prof. Norbert Aust, Präses der Handelskammer Hamburg, ein. Mit dabei auf der MS Commodore waren etwa 80 Mitglieder, Partner und Gäste wie u. a. Cathrin Schmitz-Moormann und Kirsten Fehlauer (Hamburger Sternschnuppe e.V.), Susanne Brennecke (Gf. Tourismusverband Hamburg), Thorsten und Andrea Biermann (Biermann Garten- und Landschaftsbau GmbH), Rando Aust (Vorstandsvorsitzender der Alexander Otto Sportstiftung) Daniela Aust (Mitglied der Bezirksversammlung Mitte), Kai André Müller (Betongold) und Matthias Farr (Gf. Hauptkirche St. Michaelis). Sie alle konnten neben der unvergleichlichen Atmosphäre und den interessanten Gesprächen an Bord auch noch einen intensiven Blick auf die blauen Lichtinstallationen „Blue Port 2023" im Rahmen der Cruise Days von Künstler Michael Batz werfen. Kulinarisch wurde auch einiges geboten. Die Gäste genossen bei kühlem Holsten, prickelndem Schlumberger Rosé und Gin Tonics mit dem weltmeisterlichen Hamburger Zanzibar Gin ein köstliches Sushi-Catering by Milos Sushi & Steak Club. Insgesamt bot die Hafenrundfahrt einen wunderbaren Abend mit einer Atmosphäre, wie sie nur Hamburg bieten kann. Die Geschäftsführer von infopulse, Cinemotion und Turkish Airlines Corporate Club waren nicht nur bei diesem Törn der besonderen Art anwesend, sondern unterstützten als Kooperationspartner das Event.

von Tina Feix

www.memberslouge.com
www.barkassen-meyer.de

Hubert Neubacher (Barkassen-Meyer) Prof. Norbert Aust (Präses der Handelskammer Hamburg) Sharam Honarbakhsh (Memberslounge)

Mehmet Ali Söylet - Ramazan Amil- Engin Dindar (Turkish Airlines Corporate Club)

Ella Deck (Designerin)

Cathrin Schmitz-Moormann und Kirsten Fehlauer (Hamburger Sternschnuppe e. V.)

Christian Jendreczek (Geschäftsführer der Infopulse Europe GmbH)

Holger Metz, Sabine Böhning, Mathias Kemme und Christof Gläser (GF CineMotion)

Yvonne Bhatia (Malvin) Jennifer Müller-Hartfeld, Kai André Müller (Betongold)

Fotos: Thomas Meyer

Miriam Sharoni und Matthias Farr (GF Hauptkirche St. Michaelis)

Thorsten und Andrea Biermann (Biermann Garten- und Landschaftsbau GmbH)

Rando Aust (Vorstandsvorsitzender der Alexander Otto Sportstiftung) Daniela Aust (Mitglied der Bezirksversammlung Mitte)

„That's ELBETAINMENT!“

Barkassen-Meyer ist Hafenkult. Seit über 100 Jahren schippern die Barkassen durch den Hafen. Wer in Hamburg über die Elbe fährt und einen interessanten Tag erleben möchte, für den ist Barkassen-Meyer die erste Wahl – auch in der kalten Jahreszeit.

Kult-Parodist Jörg Knör startet sein Showboat am 14 Oktober 2023. Ein Schiff voller Promis: Udo Lindenberg, Otto, Helmut Schmidt u. v. a. Parodien, Musik und viel zum Lachen. Drei Stunden genießen: Show, Hafenrundfahrt, leckeres Buffet und einen Sektempfang!
Tickets und weitere Informationen unter:
www.barkassen-meyer.de/veranstaltungen/thats-elbetainment

Kult-Parodist Jörg Knör

Zweimal im Oktober können Sie ein exklusives Fotografie-Abenteuer auf der Elbe erleben. Begleiten Sie renommierte Fotografen wie Christian Popkes, Frank Fischer oder Matthias Jedrusik auf einem zweistündigen Fototörn an Bord unserer Kunst-Barkassen. Vorab erhalten Sie eine halbstündige Einführung in die Fotografie im Hafengebiet sowie wertvolle Tipps für beeindruckende Aufnahmen. Termine 2023: 5. Oktober und 18. November. Preis: ab 59 € pro Person. Mindestteilnehmerzahl: 20 Fotografen. Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Termin, denn die Preise steigen mit näher rückendem Datum an.
Tickets und weitere Informationen unter:
www.photopia-hamburg.com/programm/photopia-fototoerns-1

Besondere Erlebnisse in der Adventszeit

Auch in der Vorweihnachtszeit sind unsere Schiffe unterwegs: Weihnachtsfeiern an Bord – Bordpartys, Grünkohl- und Punschfahrten. Alles separat für Gruppen buchbar! Setzen Sie die Segel für unvergessliche Stunden an Bord unserer Weihnachts-Schiffe! Für eine Gruppe ab 25 Personen garantieren wir Ihnen eine unvergleichliche Atmosphäre in der Vorweihnachtszeit. Was erwartet Sie? Eine dreistündige Fahrt über die malerische Elbe und den pulsierenden Hafen. Wir begrüßen Sie mit einem aufwärmenden Punsch, gefolgt von einem leckeren kalt/warmen Buffet, das jeden Gaumen verführt. Dazu gibt es Getränke satt: Bier, erfrischende Softdrinks und erlesene Weine. Unser Servicepersonal sorgt rundum für Ihr Wohl. Dazu unterhalten Sie launige Erklärungen durch den Schiffsführer und stimmungsvolle Hintergrundmusik. Heben Sie Ihre Feier auf ein neues Level und setzen Sie die Segel zu einem unvergesslichen Event auf der Elbe! Kontaktieren Sie uns jetzt und sichern Sie sich Ihren exklusiven Termin!

Winterliche Elbe, heißer Punsch

Tauchen Sie ein in die zauberhafte Atmosphäre unserer gemütlichen Punsch-Fahrt an Bord einer traditionellen Barkasse! Exklusiv für Gruppen ab 30 Personen bieten wir ein unvergessliches Erlebnis, das Herz und Seele wärmt. Was erwartet Sie? Eine 1,5 Stunden Fahrt entlang der winterlichen Elbe und durch den stimmungsvollen Hamburger Hafen. Leckerer Punsch, duftender Stollen und köstliches Weihnachtsgebäck - ein wahrer Genuss für alle Sinne! Die Tour ist für Gruppen ab 30 Personen buchbar. Lassen Sie sich von der winterlichen Elbe verzaubern und genießen Sie die Wärme des heißen Punsches in bester Gesellschaft. Buchen Sie jetzt und erleben Sie ein unvergessliches winterliches Highlight!

Schiffsvermietung
BARKASSEN-MEYER

www.barkassen-meyer.de

Auf Erfolgskurs

Die Premium-Fitnessstudiokette von Alexander Sosa erobert derzeit Hamburg und den Norden. Anfang September feierte das Unternehmen die Eröffnung seines zwölften Standortes in Hamburg Wandsbek.

Rund 350 Gäste, darunter Influencerin Iryna Thater, die Topmodels Marie Amière und Louisa Kapitza, Star-Visagist Boris Entrup, Schauspielerin Christiane Leuchtmann, Sportlerin Ilka Groenewold, Charity-Lady Cornelia von Wülfing, Best-Ager-Model Monika Landsky, Unternehmerin Sylvia Labbadia mit Sohn Luca waren begeistert von dem Club auf rund 5.000 Quadratmetern mit einem Wellnessbereich, der Saunen, Infrarotkabinen und einen 25 Meter langem Sportpool bietet. Kosten für den Umbau: drei Millionen Euro. Alexander Sosa war es dabei von Anfang an wichtig, den Pool zu erhalten. „Es gibt viel zu wenig Schwimmbäder in Hamburg, weil der Unterhalt so teuer ist. Wir wollen den Hamburgern auch weiterhin einen großen Swimmingpool mit bester Wasserqualität bieten und haben diesen daher aufwändig mit modernster Technik umgebaut, anstatt ihn zu schließen. Der Sportpool ist dabei ein Angebot für die ganze Familie, denn auch Kinderschwimmen wird hier in Zukunft wieder möglich sein.“ Seit 2010 gibt es die Fitnessstudiokette, meist in hochfrequentierten Einkaufszentren – in 13 Jahren eröffnete Alexander Sosa elf Studios in fünf Bundesländern: Hamburg, Schleswig-Holstein, Brandenburg, Niedersachsen und Mecklenburg-Vorpommern.

von Martina Reckermann

www.sports-club.de

DJ Jay Bermudez und Topmodel Louisa Kapitza

Schauspielerin Christiane Leuchtmann

Fotograf Luca Labbadia, Personaltrainer Samuel Amiere, Model MArie Amiere und Star Visagist Boris Entrup (v. l. n. r.)

Gründer und Geschäftsführer der Fitnesskette Sports Club Alexander Sosa und Star Visagist Boris Entrup

Iryna Thater

Fotos: Wallocha / Sports Club

Fotos: Jan-Rasmus Lippels

Hamburg feiert den Sommer

Mit grünen Accessoires und bester Laune ließen die Gäste des 12. „Gute Leude Sommerfest" Ende August in der Gleishalle Oberhafen den Sommer hochleben. Dort, wo früher Güterzüge aus- und einfuhren, kamen gut 350 Gäste zusammen, um sich auszutauschen und in urbaner Atmosphäre zu feiern.

Der kreative Kulturort passte perfekt zum bunten Programm des Abends, bei dem u. a. die 2. „MenscHHamburg-Fischtennis-Meisterschaft" ausgetragen wurde. Zehn sportliche Gäste lieferten sich ein heißes Match um den Sieg. Letztlich konnte sich Moderator Holger Speckhahn gegen die Bundestags-Abgeordnete Katharina Beck, Finanzsenator Dr. Andreas Dressel, Zweite Bürgermeisterin Katharina Fegebank, die Schauspielerinnen Andrea Gerhard und Andrea Lüdke, Box-Weltmeisterin Dilar Kisikyol, Torwart Robin Himmelmann, die Schauspielerin Katharina Pütter, den ehemaligen Fußballspieler und -trainer André Trulsen und Moderator Florian Zschiedrich im sportlichen Rundlauf um die fischförmige Tischtennisplatte durchsetzen. Unter großem Gelächter nahm er bei der feierlichen Siegerehrung den ersten Preis in Empfang: einen singenden Fisch. Sein Preisgeld über 1.111 Euro lässt der jüngste „Fischtennis"-Champion der gemeinnützigen MenscHHamburg WG zukommen, die Geflüchteten aus der Ukraine ein sicheres Zuhause bietet.

Fischtennis-Gewinner Holger Speckhahn mit seinem Preis

Das Gute Leude Sommerfest gehört mittlerweile fest in den Hamburger Veranstaltungskalender. Initiator und Gastgeber ist Lars Meier, Geschäftsführer der Gute Leude Fabrik: „Das Sommerfest ist für die perfekte Gelegenheit, unsere Kundinnen und Kunden mit langjährigen Freundinnen und Freunden des Hauses zusammenzubringen. Denn trotz der fortschreitenden Digitalisierung geht für uns nichts über den Wert der persönlichen Begegnung."

Gänsehaut & Partystimmung: Hansemädchen und DJ MAD

Dies bewies auch der Blick auf das ausgelassene Geschehen während des Events: Mit dem kommunikativen Bilder-Suchspiel der Spielbank Hamburg fand sich, wer zusammengehört und wird den Kontakt über die Postkarten-Aktion von dodenhof im besten Fall auch nach der Feier pflegen. Beim XL-Dart wurde gemeinsam gejubelt und bei der großen Schatzsuche von MINI Hamburg durchsiebte so manche Hamburger Persönlichkeit mit großer Freude eine überdimensionale Sandkiste. Schließlich ging es bestens gestärkt mit Bio-Burgern, Obstkuchen und Naschis von Bäderland Hamburg zu Beats von DJ MAD auf die Tanzfläche. Zuvor sorgte noch der Kiez Chor der Hansemädchen für Gänsehautmomente und kollektives Mitsingen.

Wenn noch Platz ist: Unter den Gästen waren u.a.: Hinnerk Baumgarten (NDR-Moderator), Falko Droßmann (SPD-Bundestagsabgeordneter), Martin Drust (Leiter Marketing & Vertrieb FC St. Pauli), Robin Himmelmann (Fußball-Torwart), Dirk Kienscherf (Fraktionsvorsitzender SPD Hamburg), Ralf Martin Meyer (Polizeipräsident Hamburg), Michael Otremba (Geschäftsführer Hamburg Tourismus GmbH), Nina Petri (Schauspielerin), Dirk Schumaier (Geschäftsführer Bäderland Hamburg GmbH), und Kathrin Wirth-Ueberschär (Direktorin Hotel Reichshof Hamburg).

von Tina Feix

www.guteleudefabrik.de

Fotos: David Ospina

Rauschende Ballnacht

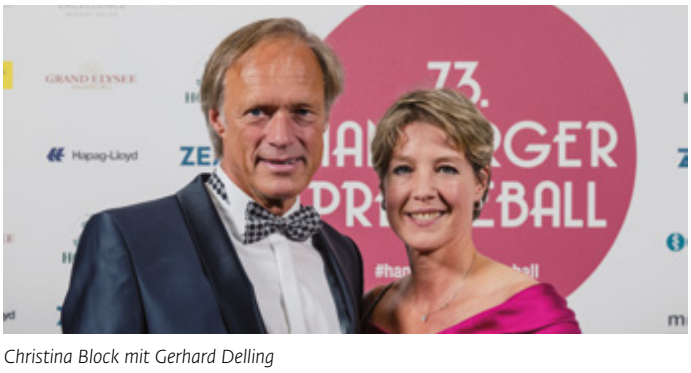
Hamburgs traditionsreichster Ball fand in diesem Jahr erneut im Sommer statt. Am 1. Juli trafen sich im Hotel Grand Elysée 400 führende Persönlichkeiten der Stadt.

„Die Medien-Branche ist im Umbruch und steht vor gewaltigen Veränderungen. Der Presseball setzt ein Zeichen für die Glaubwürdigkeit und Qualität journalistischer Arbeit, die in Zeiten von KI und Social Networks wichtiger denn je ist“, sagte Karsten Lüchow, Vorsitzender der Stiftung der Hamburger Presse, und mit Peter Ulrich Meyer, Vorsitzender der Landespressekonferenz, Gastgeber des Presseballs. „Es ist uns eine Ehre, mit den Journalisten der Hansestadt zu feiern und ihnen für ihre Arbeit zu danken.“ Auf dem roten Teppich wurden gesehen: die Bundestagsvizepräsidentin Aydan Özoğuz, Carola Veit, Präsidentin der Hamburgischen Bürgerschaft, der Erste Bürgermeister Dr. Peter Tschentscher, die Zweite Bürgermeisterin Katharina Fegebank, die Senatorinnen Dr. Melanie Leonhard und Karen Pein und die Senatoren Dr. Carsten Brosda, Dr. Andreas Dressel und Ties Rabe. Der Ball wurde durch die Debütanten der Tanzschule Schrittmacher eröffnet. Höhepunkte des Abends waren die Verleihung des Erich Klabunde-Preises für sozial engagierten Journalismus und die Tombola mit Preisen im Wert von über 40.000 Euro.

von Hanny May

www.hamburger-presseball.de

Anna-Elisabeth von Treuenfels und ihr Mann Robert Frowein



Christina Block mit Gerhard Delling

Hamburgs Erster Bürgermeister Peter Tschentscher mit Ehefrau Eva-Maria

Debütantinnen und Debütanten eröffnen traditionell den Ball

Mr. & Mrs. Schwarz

Am 18. August wurde es ernst für Janina und Kai Schwarz, die sich in der Kunststätte Bossard in Jesteburg in einem märchenhaften Klostergarten das Jawort gaben. Nach einem kleinen Empfang direkt nach der Trauung, wurde am Abend mit 100 Gästen bei Hannes Schröder im Kraftwerk Küchenfreunde in Bahrenfeld gefeiert.

Foto: Nadine Müller Photography

Nach köstlichen Vorspeisen gab es zum Hauptgang BBQ-like alle Speisen vom Grill – vom feinsten Rinderfilet, über Lachs, bis hin zur Rinderbratwurst. Die 3-stöckige Torte wurde zum Dessert angeschnitten, bevor es um Mitternacht einen Snack von Currywurst und Pommes mit Trüffelmayo gab. Die Braut trug an diesem Tag zwei Kleider: zur Trauung ein langes von „Watters“ mit dem passenden Namen „Kai“ und am Abend ein kurzes Seidenkleid mit Federn aus dem Salon Hamburg. Kai’s Anzug war maßgeschneidert von „Dias Products“, die auch für den HSV schneidern – dem Lieblingsverein des Bräutigams. Die musikalische Begleitung bei der Trauung kam von Pauline Moser an der Geige. Sängerin Jea Ekua Assiamah von „Soulmates“ heizte den Gästen nach dem Hochzeitstanz zusammen mit ihrem Mann Justin ein. Einen Tanz-Crashkurs gab es vier Tage zuvor von Tanzprofi Isabel Edvardsson. Eigentlich sollten die befreundeten Jungs von Revolverheld auftreten, aber ein Gig in Magdeburg verhinderte dies. Zum Mitfeiern kamen aber deren Frauen sowie Designerin Dana Schweiger, Schauspielerin Andrea Lüdke, die Ex-HSV Fußballer Sven Neuhaus und Stefan Schnorr, Schauspieler Sven Martinek mit Freundin Bianca Rütter sowie der ehemalige Hockeyspieler Moritz Fürste.

von Martina Reckermann ■

Spektakuläres Open Air HAIR FESTIVAL

Am 14. August fand in Hamburg von 12-22 Uhr direkt am Fernsehturm das Open Air HAIR FESTIVAL statt. Die Organisatoren OLIVIA GARDEN®, WAHL Professional, New Flag Pro, davines und 45 Hertz boten einen Mix aus Party, Business, Interaktion, Show und coolen Music-Acts.

Die Stars standen auf zwei Festivalbühnen wie u. a. Daniel Golz, Mr. Roberthair mit seinen „Grenzenlos“-Freunden Hussein Saleh und Maher Aslan. Den HAIR FESTIVAL-Gründungsmitgliedern New Flag Pro und OLIVIA GARDEN® liegen diejenigen, die neu in den Friseurberuf einsteigen, ganz besonders am Herzen. Beide Unternehmen haben für drei Auszubildende ein besonderes Stipendium ausgeschrieben. Eine Fachjury verfolgte genau die Leistungen der Finalisten in launigen Spielen, um am Ende die drei Gewinner zu küren: Benjamin, Jette und Nikoleta dürfen sich jetzt auf drei Eventreisen nach Düsseldorf, Berlin und Belgien freuen. Aber auch die anderen Teilnehmer gingen nicht leer aus. Jeder, der ein Video eingereicht hatte, durfte sich eine Gratis-Friseurschere für den Berufsstart abholen. Und damit nicht genug: „Alle Nachwuchstalente haben eigentlich gewonnen, denn sie sind Botschafter für unsere Branche!“ freute sich Juror MR. ROBERTHAIR und belohnte alle Finalisten spontan mit einem Gratis-Workshop in seiner Akademie! André Harms, General Manager von OLIVIA GARDEN® formulierte sein Resümee so: „Wir sind froh, dass unser Mut zur Open Air-Veranstaltung mit wunderschönem Wetter belohnt wurde!

von Marie Weiß ■

www.oliviagarden.eu
www.hairfestivalhamburg.de

Fotos: OLIVIA GARDEN®

Vertrauen Sie dem **Kollagen Nr. 1*** in Deutschland, ergänzt mit Zink und Biotin für schöne Haut von innen. Auch international beliebt bei Frauen und Männern unterstützt ELASTEN® mit wissenschaftlich belegten Beauty-Effekten die Feuchtigkeitsbalance und Spannkraft Ihrer Haut**. Mit hochwertigen Kollagen-Peptiden. Für ein strahlendes Aussehen in jedem Alter.

BEAUTY FROM WITHIN. **ELASTEN®**

*DatamedIQ GmbH, Marktanalyse 12/2022

**Produktbezogene Studien von Streker et al., 2020, Akt Dermatol;Laing et al., 2020, J Med Food; Bolke et al., 2019, Nutrients.

EL_PAN_0223_E

Fotos: Morris Mac Matzen/mmacm.com

20 Jahre „Heiße Ecke“

Am 18. September feierte die bekannte Kiezbühne eine rauschende Geburtstagsgala im Schmidts Tivoli mit viel Prominenz und Überraschungen.

Der Einzug des gesamten Ensembles mit einem im Produktions-Look gestalteten Bus, Stars wie Tim Mälzer, Annett Louisan, Reinhold Beckmann und Stefan Gwildis in Gastrollen auf der Bühne, Glückwünsche vom Kultursenator, Blumen vom Bürgermeister und ein legendärer Imbiss im Mittelpunkt: So feierte Hamburg 20 Jahre „Heiße Ecke“. Am roten Teppich empfingen die Schmidt-Macher*in Tessa Aust, Corny Littmann und Hannes Vater zusammen mit Schmidt-Gesellschafter und Handelskammer-Präses Prof. Norbert Aust Partner*innen, Wegbegleiter*innen und prominente Gratulierende, darunter u. a. Schauspielerin Hannelore Hoger, die Kölner Band Kasalla, die ehemalige Tagesschau-Sprecherin Dagmar Berghoff, Moderator Lou Richter, Bestseller-Autor Tommy Jaud, TV-Jurorin Bettina Schliephake-Burchardt („Das große Backen“), „Deine Freunde“-Sänger Lukas Nimscheck, Sängerin und Schauspielerin Carolin Fortenbacher, FC-St.-Pauli-Trainer Fabian Hürzeler und Musicalstar Tetje

Corny Littmann, Hannes Vater, Eva-Maria Tschentscher, Peter Tschentscher und Tessa Aust mit Vater Norbert Aust (v. l. n. r.)

Tetje Mierendorf und Kathi Damerow

Dagmar Berghoff und Tim Mälzer

Annett Louisan mit Stefan Gwildis

Mierendorf, der wie Moderator Ralph Morgenstern, Schauspieler Matthias Schloo, Drag-Queen Fanny Funtastic und Kiezpfarrer Karl Schultz als Überraschungsgast im St.-Pauli-Musical mitspielte. Schmidt-Theaterchef (und „Heiße Ecke"-Regisseur) Corny Littmann, der zur Feier des Tages den „Engel von St. Pauli" gab: „Dieses Musical ist ein unglaublicher Erfolg, der uns selbst überrascht und überwältigt!" Gestartet war der Abend mit einem stilechten Bierempfang, dazu gab's Currywurst, die zugunsten von Hamburg Leuchtfeuer e. V. verkauft wurde. Nach dem großen Finale überreichte Hamburgs Erster Bürgermeister Dr. Peter Tschentscher Blumen auf der Bühne, u. a. an Kathi Damerow, die bereits seit der Uraufführung 2003 als Imbisswirtin Margot in der „Heißen Ecke" auf der Bühne steht. Dr. Peter Tschentscher: „Die ‚Heiße Ecke' kennt man in ganz Deutschland. Mit viel Witz, Herzlichkeit und Großstadtflair bietet das Musical einen unterhaltsamen Einblick in das Leben auf St. Pauli. Ich gratuliere dem Team der ‚Heißen Ecke' und dem Schmidts Tivoli sehr herzlich zum 20-jährigen Jubiläum und wünsche alles Gute für die Zukunft!"

von Martina Reckermann

www.tivoli.de

O'zapft is

Warum nach München fliegen, wenn die bayrische Lebensfreude auch zünftig hier in Hamburg gefeiert werden kann!? Auch Norddeutsche können Oktoberfest. Ob in Bergedorf, Norderstedt, Langenhorn, im Hofbräuhaus Esplanade, im BLOCKBRÄU oder in der Fischauktionshalle (ab 6.10.) – überall heißt es „Hoch die Krüge".

Am 15. September wurde auch das Wandsbeker Oktoberfest mit einem feierlichen Fassanstich eingeläutet. Dabei griff Dr. Heike Opitz, stellvertretende Bezirksamtsleiterin Wandsbek, schwungvoll zum Hammer und brauchte nur 2 Schläge und das Bier sprudelte. An ihrer Seite Christian Kostiuk, der Veranstalter des Wandsbeker Oktoberfests, Holger Gnekow, der Vorsitzende von City Wandsbek e.V. und Inhaber der Adler Apotheken sowie Frank Klüter, stellvertretender Vorsitzender von City Wandsbek e.V. und Centermanager des QUARREE. Die traditionelle Oktoberfeststimmung wurde – natürlich in Tracht und bei Partymusik von DJ Crazy Paddy - auch von zahleichen Gästen aus Wirtschaft und Politik gefeiert. Für Stimmung und Tanz auf den Bänken sorgte auch die Band „Wilde Engel", was sich auch Larissa Kersten (Kommunikationshafen) und Claudia Schulz (Claudia Schulz PR) und viele weitere fesche Madls nicht entgehen ließen. Die Stimmung im ausverkauften Zelt war großartig, das Bier floss in Strömen und Haxen, Weißwurst, Brezeln bildeten die Grundlage und sorgten für bayrisches Lebensgefühl und Wiesn-Atmosphäre – mitten auf dem Wandsbeker Marktplatz!

von Christian Achmann

https://oktoberfest-wandsbek.de/

Foto: Heiko Wessling

„Attitude“

Die Top-Newcomerinnen der Hamburger Kunstszene lud am 6. September zur Vernissage ihrer neuen Ausstellung „Attitude“.

Trotz des warmen Spätsommerabends tummelten sich rund 100 Gäste vor und in der Galerie im Hanseviertel. Darunter z. B. das frisch vermählte Paar DJ Kai Schwarz mit Ehefrau Janika, Sternekoch Karlheinz Hauser, Kunstmäzen Frank Otto, Schauspieler Tim Koller und viele weitere. Die FLYING BAR CREW begeisterte die Anwesenden mit feinsten Cocktailkreationen, Ninetynine und DJ Ryan sorgten für die passende Stimmung. Bevor Egzona Popovci ihre Gäste begrüßte, ließ sie „ihre coolen Boys“ einige der Kunstwerke in die Galerie bringen – natür-

1

2

3

4

5

Fotos: Stephan Wallocha

Foto: Martina Reckermann

1: *Egzona Popovci mit Frank Otto;* **2:** *Designerin Julia Dabir und Sternekoch Karlheinz Hauser;* **3:** *Peter Tamm mit seinem Sohn Ferdinand;* **4:** *Janina Korn und Roland Heitz;* **5:** *Olga Schäfer, Egzona Popovci , Ella Deck und Ina Menzer (v. l. n. r.);* **6:** *Schauspieler Tim Koller (li.), PR-Frau Dr. Cathrin Christoph mit ihrem Mann (m.) und Schau-spielerin Karola Oswald (re.);* **7:** *Unter großem Applaus präsentierten diese coolen Boys die Bilder der Künstlerin*

lich unter lauten Begeisterungsrufen und Applaus. Egzona Popovci hat es sich zur Mission gemacht, die Schönheit und Stärke der weiblichen Seele einzufangen. Ihre herausragenden Porträts von Frauen erzählen Geschichten, die die Vielfalt, die Empfindsamkeit und die Entschlossenheit des weiblichen Geistes widerspiegeln. Kunstwerke, die gefallen und teilweise auch schon am Abend Käufer fanden.

von Martina Reckermann ■

www.egzona-popovci.de

Anzeige

Kollagen ist nicht gleich Kollagen

Wenn mit dem Alter die Haut instabiler, das Bindegewebe schlaffer und die Haut zunehmend faltig wird, ist Kollagen die Lösung.

Das Strukturprotein sorgt dafür, dass die Haut Feuchtigkeit besser aufnehmen und speichern kann. Eine kürzlich im internationalen Fachjournal „Nutrients“ veröffentlichte Meta-Analyse untersuchte die Auswirkungen von speziellen Kollagen-Peptiden – mit beeindruckenden Ergebnissen.

Analysiert wurden 26 Studien mit insgesamt 1.721 Patienten. Die Autoren stellten fest, dass Kollagen-Peptide zum Trinken die Hautfeuchtigkeit und Elastizität signifikant verbesserten. Die positiven Effekte variierten jedoch abhängig von der Kollagenquelle und Dauer der Einnahme. Ein eindeutiger Hinweis, dass die Qualität der Kollagen-Präparate von entscheidender Bedeutung ist.

Kollagen-Pioniere auf Erfolgskurs

Der spezielle [HC]-Kollagen-Komplex® von ELASTEN® macht den Unterschied. Seine bioaktiven Peptide sind dem natürlichen Kollagen des Menschen sehr ähnlich und werden folglich besonders gut vom Körper verwertet.

Das Resultat der unabhängigen Studie bestätigt auch die ELASTEN® Forschung: „Das neue Review ist eine besondere Bestätigung unserer Arbeit und unterstreicht die Bedeutung der Qualität in der Forschung. Es zeigt, dass unsere Bemühungen, auf höchstem wissenschaftlichem Niveau zu arbeiten, nicht unbemerkt bleiben und einen wichtigen Beitrag zur Weiterentwicklung des Verständnisses von Kollagen-Peptiden des [HC]-Kollagen-Komplex® und Hautgesundheit leisten“, so Dr. Gunter Lemmnitz.

Nach wie vor ist ELASTEN® das bestuntersuchte Trink-Kollagen, dessen Wirkung durch Studien eindeutig belegt wurde.

Mehr Infos unter www.elasten.de

Quelle: Pu, S.-Y.; Huang, Y.-L.; Pu, C.-M.; Kang, Y.-N.; Hoang, K.D.; Chen, K.-H.; Chen, C. Effects of Oral Collagen for Skin Anti-Aging: A Systematic Review and Meta-Analysis. Nutrients 2023, 15, 2080. https://doi.org/10.3390/nu15092080

Fotos: Jürgen Joost

Eine der ältesten Stiftungen Hamburgs

Das „Gast- und Krankenhaus" feierte Mitte Juli im Rathaus das 775-jährige Jubiläum. Seit 1248 betreibt die gemeinnützige Stiftung Alten- und Pflegeheime in Hamburg. Im Juli wurde dieser Ehrentag mit mehreren Veranstaltungen gefeiert.

Als besonderer Höhepunkt fand Mitte Juli ein Senatsempfang mit Dr. Peter Tschentscher im Rathaus statt, bei dem viele Mitarbeitende aus dem Gast- und Krankenhaus sowie Unterstützer und Wegbegleiter dabei sein konnten. Der Erste Bürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg würdigte in seinem Grußwort zum Auftakt der festlichen Veranstaltung das jahrhundertelange Engagement der Stiftung: „Als eine der ältesten Hamburger Stiftungen ist das Gast- und Krankenhaus tief verankert in der Zivilgesellschaft unserer Stadt. Die haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeiter*innen leisten einen wichtigen Beitrag für die Seniorenpflege in Hamburg. Sie schaffen einen Ort, an dem die Bewohner*innen bis ins hohe Alter gut betreut und würdevoll leben können. Im Namen des Senats danke ich Ihnen sehr herzlich für Ihr Engagement und Ihre wichtige Arbeit. Ich gratuliere der Stiftung zum 775. Jubiläum und wünsche für die Zukunft weiterhin alles Gute."

Die rund 140 Gäste im Kaisersaal folgten gebannt den Worten der Redner. Martin Sillem, leitender Provisor des Kollegiums vom Gast- und Krankenhaus, betonte in seinem Grußwort die lange Historie als Verpflichtung, auch in Zukunft den Menschen zur Seite zu stehen und ihnen eine Heimat zu geben, in der sie sich geborgen fühlen und in Würde alt werden können. In seiner Festansprache erinnerte sich Prof. Dr. Johann-Hinrich Claussen, langjähriger Hauptpastor von St. Nikolai und heute Kulturbeauftragter des Rates der Evangelischen Kirche in Deutschland, mit einem Schmunzeln an seinen letzten Besuch einige Tage zuvor, den er entlang der Alster mit dem Rad bis zur Einrichtung in Poppenbüttel zurückgelegt hate, und verwies auf die christliche Nächstenliebe als ein Leitmotiv.

Das Schlusswort hielt André Drummond als geschäftsführender Einrichtungsleiter, der vom schönsten Beruf der Welt schwärmte, aber auch die Herausforderungen angesichts des demographischen Wandels, Fachkräftemangels und zunehmender Bürokratie nicht verschwieg. Bei gekühlten Getränken und sommerlich-leichten Snacks klang der besondere Abend zu Ehren einer Hamburger Institution fröhlich aus.

Unter den Gästen waren u. a. Dr. Wolfgang Deuchler (Vorsitzender Freundeskreis der Stiftung Gast- und Krankenhaus), Hubertus Graf von Luckner (ehemals Direktor IKB Deutsche Industriebank), Sibylle Stauch-Eckmann (CEO Ortheum Gruppe), Christine von Seydlitz (Vorstandsvorsitzende von HAMBURG MACHT KINDER GESUND) und Birgit Schäfer (Mitglied des Beirats Bundesverband Deutscher Stiftungen).

von Marie Weiß

www.gast-und-krankenhaus.de

Dr. Peter Tschentscher und das Kuratorium der Stiftung Gast- und Krankenhaus

Dagmar und Johann-Hinrich Claussen

Exklusiv Glamourös Unvergesslich

Treten Sie ein in die Welt des Luxus und lassen Sie sich verzaubern von einer unvergesslichen Nacht voller Glanz und Glamour. Der Presseball Berlin lädt Sie ein, Teil einer exklusiven Gesellschaft zu sein, die das Beste vom Besten erwartet.

Der kommende Ball findet am **27. Januar 2024** im Mercure Hotel Moa Berlin statt

Erleben Sie eine einzigartige Atmosphäre, in der sich Berühmtheiten, Prominente und einflussreiche Persönlichkeiten aus aller Welt mit unseren Gästen versammeln. Tauchen Sie ein in eine Welt der Eleganz, während Sie auf dem roten Teppich empfangen werden und die Kameras auf Sie gerichtet sind.

Genießen Sie eine kulinarische Reise der Extraklasse, bei der Köstlichkeiten von renommierten Spitzenköchen kreiert werden. Begleitet von erlesenen Weinen und erfrischenden Cocktails werden Ihre Sinne verwöhnt.

Erleben Sie atemberaubende Live-Performances von internationalen Künstlern wie Thomas Anders und Noble Composition und lassen Sie sich von mitreißenden Musikern und talentierten Tänzern verzaubern. Die Bühne wird zum Epizentrum der Unterhaltung, während Sie Ihren Abend in vollen Zügen genießen. Dieser Ball bietet Ihnen die Möglichkeit, wertvolle Kontakte zu knüpfen, inspirierende Gespräche zu führen und neue Geschäftsmöglichkeiten zu entdecken. Netzwerken Sie mit einflussreichen Persönlichkeiten aus verschiedenen Branchen und erweitern Sie Ihren Horizont.

Verpassen Sie nicht diese außergewöhnliche Gelegenheit, Teil eines unvergesslichen Events zu sein. Sichern Sie sich jetzt Ihre exklusiven Ballkarten für den Presseball Berlin und erleben Sie eine Nacht, die Ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Seien Sie ein Teil des Glanzes. Werden Sie ein Teil des Presseball Berlin.

www.presseball.de

01.

02.

Zeitlose Zeitmesser

Elegant, schlicht, auffallend, funktional, Unisex, für Damen, für Herren, alltagstauglich, ein Erinnerungsstück, eine Wertanlage oder ein Schmuckstück – eine gute Uhr kann so vieles sein. Sie misst die Zeit, zeigt Datum, Jahr und die Mondphasen an. Fast jeder Zweite trägt einen Zeitmesser am Handgelenk. Entweder passend zur Kleidung und einem Anlass oder als vertrautes Schmuckstück. Manche begleiten uns ein Leben lang. Vielleicht finden Sie auch bei uns den passenden Zeitmesser.

04.

03.

05.

06.

01. Parmigiani Fleurier - Tonda PF Sport Chronograph

Die neue Uhrenlinie von Parmigiani Fleurier bleibt der Eleganz der PF-Kollektion treu und präsentiert sich zugleich als zuverlässiger Zeitmesser, der am Wochenende zu aktiven Ausflügen in die Natur einlädt.
51.200 € über www.parmigiani.com

02. Chopard - Happy Sport 25mm

Die Happy Sport ist so zierlich wie noch nie: mit einem 25 mm großen Gehäuse, das die Bühne für fünf sich freibewegende Diamanten bildet.
6.070€ über www.chopard.com

03. Longines -Spirit Flyback

Die Spirit Kollektion wurde im Stil der Uhren berühmter Pioniere wie Amelia Earhart, Paul-Emile Victor, Elinor Smith und Howard Hughes designt, die bereits damals bei ihren unglaublichen Reisen auf die Longiness Zeitmesser vertrauten.
4.750 € über www.longines.com

04. Glashütte Original – PanoMaticCalendar

Die Lancierung der neuen Uhr ist ein Meilenstein für sich: Erstmals haben sich die Uhrmacher des Hauses dem Jahreskalender gewidmet.
Ab 29.600 € über www.glashuette-original.com

05. Kleber Uhrenatelier aus Werder/ Havel – „BELLTIM" Referenz KL2021

Diese limitierte Model einer Sonderkollektion vereint handwerkliches Können kombiniert mit zeitlosem Design: dezent mattgehaltene Zifferblätter mit klassischem Druck sowie Edelstahlgehäuse mit feinsten Schliffen und Polituren. Die historische Mechanik beeindruckt durch den Glasboden und zeigt zugleich den Detailreichtum eines Uhrwerks mit Hammer und Tonfeder.
4.600 € über www.kleber-uhrenatlier.com

06. WILM – Diver Professional

Dieses Meisterwerk vereint erstklassige Uhrmacherkunst mit ansprechendem Design. Die Automatikuhr Havanna (braun) Mariner (blau) Green (grün): Die Diver Professional aus Edelstahl mit ETA Uhrwerk ist bis 30 Meter wasserdicht und mit entspiegeltem Saphierglas. Die Diver Professionell ist eine Unisex-Automatikuhr, die in drei Farbvarianten erhältlich ist: Havanna (braun) Mariner (blau) und Green (grün)
Für 1.395 € über Euro über Juwelier Wilm am Ballindamm. www.wilm.info

07. Patek Philippe – Calatrava 4997/200R

Originelle Optik: Die Zifferblatt-Rondelle mit dem konzentrischen Wellenmotiv ist mit mehr als fünfzig Schichten Transparentlack bedeckt, die eine faszinierende Tiefenwirkung erzeugen.
37.800€ über www.patek.com

07.

Foto: Pixabay

Zeige mir Deine Uhr und ich sage Dir, wer Du bist!

Armbanduhren in Zeiten von Handys? Auch wenn man sie zum Anzeigen der Uhrzeit nicht unbedingt braucht, erfreuen sie sich gute Uhren großer Beliebtheit, viele Marken Exemplare gehen im mittleren vierstelligen Preissegment über den Ladentresen. Es gibt aber auch Uhren, die im sechsstelligen Euro-Bereich liegen.

Foto: ZV UHRMACHER

Joachim Dünkelmann

Die Anlässe für den Kauf sind vielfältig, z.B. die Geburt eines Kindes. Emotionale Gründe entscheiden über die Auswahl. Wer sich für mechanische Uhren begeistert, gibt im Schnitt um die 10.000 Euro für seine neue Uhr aus. Ach der Gebrauchtuhrenmarkt für hochwertige Uhren boomt. Denn der Wertverlust hält sich bei Uhren in Grenzen. Gebrauchsspuren sind beim Wert nicht so sehr entscheidend, sondern viel mehr Reputationsfaktoren wie Marke und Herstellungsjahr. Über zeitlose Zeitmesser sprachen wir mit Joachim Dünkelmann, Geschäftsführer des Zentralverbands für Uhren, Schmuck und Zeitmesstechnik, dem Bundesinnungsverband des Uhrmacherhandwerks.

Herr Dünkelmann, Sie selbst tragen heute eine Max Bill von Junghans, warum gerade die?

Das Bauhaus-Design liegt derzeit allgemein im Trend, aber ich habe sie schon ziemlich lange und trage sie immer wieder gern. Sie ist eine Art Symbiose aus schweizerischer und deutscher Uhrmacherkunst – das Werk ist aus der Schweiz, das Gehäuse aus dem Schwarzwald. Max Bill war Schweizer, studierte aber in Dessau am Bauhaus und lehrte beispielsweise in Ulm und Hamburg. Die Max Bill Chronoscope von Junghans ist nach meiner Meinung einer der schönsten Entwürfe, der seinen Namen tragen darf.

Wie geht es der Uhrenbranche aktuell?

Die Geschäfte laufen gut. Im Jahr 2022 konnte die Branche ein Umsatzplus von über 20 Prozent verzeichnen. Das ist ein enormes Ergebnis angesichts der herrschenden Multikrise, der Inflation und der sonst weitverbreiteten Kaufzurückhaltung. Die Menschen wollen sich offensichtlich etwas gönnen und nicht weiter zuschauen, wie ihr Geld auf der Bank immer weniger wird. Im laufenden Jahr sind die Umsätze leicht unter Vorjahr, aber angesichts der enorm starken Vorsaison liegen wir gut im Rennen. Die Uhrmacherei hat zudem seit Jahren Konjunktur. Das Interesse an mechanischen Uhren steigt und gleichzeitig gibt es immer weniger Uhrmacher. Viele Kollegen können sich vor Aufträgen kaum retten.

Wie würden Sie aktuelle Trends beim Kauf hochwertiger Uhren beschreiben?

Der Reiz von komplizierter Mechanik ist ungebrochen. Dabei ist die hochwertige mechanische Uhr schon lange keine Männerdomäne mehr. Das technische Interesse lockt aber vor allem Männer an. Es gab selten zuvor eine solche Vielfalt an Materialien und Designs, Komplikationen sowie Größen und Farben. Natürlich ist zu den Uhrenliebhabern in den letzten Jahren noch die Gruppe der Spekulanten hinzugekommen, aber Sammler gab es schon immer.

In welchem Preissegment macht die Branche die meisten Umsätze?

Die Umsätze sind in der Preisklasse ab 5.000 Euro am höchsten. Das liegt in der Natur der Sache, denn wertvolle Stücke erreichen ja auch fünf oder sechsstellige Preisklassen. Aber auch das Segment zwischen 1.000 und 5.000 Euro ist sehr erfolgreich und findet als erschwinglicher Luxus immer mehr Freunde.

Das Uhrwerk ist das Herz einer Uhr. Woran erkennt der Laie ein gutes Uhrwerk und überhaupt eine gute Uhr?

Ohne jemandem zu nahe treten zu wollen: Ein Laie kann die Qualität der Technik selbst kaum einschätzen. Ohne die Fachberatung von einem Profi wird es schwierig sein, die handwerklichen Vor-

zü-
ge und
Besonder-
heiten einschät-
zen zu können. Bei
mechanischen Uhren sind
Ganggenauigkeit und Gangreser-
ve natürlich ein Indiz, aber nur weil ei-
ne Uhr ein Automatik- oder Handauf-
zugswerk hat, ist sie nicht automatisch
besser als eine Uhr mit Quarzwerk. Es ist
letztlich eine Frage des Anspruchs und
der Erwartungshaltung, was eine Uhr
können soll. Für den einen sind Optik
und Ästhetik ausschlaggebend, der an-
dere schwört auf Stoppuhr, Mondphase
oder andere Komplikationen. Der eine
braucht es robust und wasserdicht, der
andere elegant und flach zur Abendgar-
derobe. Auch die Marke kann für Kun-
den durchaus kaufentscheidend sein.
Der Begriff „gut“ ist aus Kundensicht al-
so relativ. Es kommt darauf an, die pas-
sende Uhr zu finden. Hier kann der Ju-
welier oder Uhrmacher helfen.

Beim Gehäuse: Platin, Gold oder Stahl?
Oder vielleicht doch Titan oder Keramik? Wie es Ihnen gefällt. Meist verkauft ist jedenfalls Stahl, aber das muss Ihnen ja nicht gefallen.

Was für eine Art Armband empfehlen Sie?
Bei Leder in jedem Fall häufiger mal ein neues. Hautfreundlich sollte es sein und gut verarbeitet. Die Federstifte und Schließen sollten von Zeit zu Zeit vom Fachmann überprüft werden, damit das gute Stück sicher sitzt und nicht verloren geht. Dies gilt auch für Metallbänder, denen im Übrigen auch eine regelmäßige Reinigung durch den Profi sehr guttut. Das zur Uhr mitgelieferte Band passt in der Regel gut zum Gehäusedesign, aber hier kann man durchaus variieren. Zwischen Kautschuk und Alligator Leder gibt es eigentlich nichts, was es nicht gibt.

Stichwort Uhrenpflege, was gilt es dabei zu beachten?
Ich persönlich bekomme immer einen Anfall, wenn Menschen mit ihrer Uhr in die Sauna gehen. Die hohe Temperatur und der schnelle Temperaturwechsel lassen Schmierstoffe und Dichtungen rasant altern. Metalle dehnen sich aus und ziehen sich wieder zusammen– für ein Präzisionsinstrument eine unnötige Herausfor-

Foto: Pixabay

derung. Bei der allgemeinen Pflege sollte man sich Tipps vom Fachmann holen und möglichst schonend reinigen. Auch eine regelmäßige Revision sollte man der Uhr gönnen, denn sie läuft ja 24 Stunden am Tag. Mit dem Auto fährt man schließlich auch zur Inspektion und macht Ölwechsel.

Uhren werden auch als Wertanlage betrachtet. Bei limitierten Turnschuhen bestimmter Marken ist es so, dass man sie gar nicht tragen darf, weil sie sonst an Wert verlieren. Wie ist das bei Uhren, kommt Patina gut an?

Der größte Wert einer Uhr liegt darin, den Besitzer zu schmücken, Spaß und Freude zu bereiten. Sie unterstreicht den Stil des Trägers. Wer damit handeln will, folgt anderen Kriterien. Wer eine Uhr nach dem Wiederverkaufswert aussucht, sollte sich eingehend informieren und beraten lassen. Aber eigentlich ist eine hochwertige mechanische Uhr zu schade, um ungetragen im Safe zu liegen.

Ab wann ist eine Uhr „alt"?

Qualitativ hochwertige, mechanische Uhren zeichnen sich bei professionellem Service durch eine außerordentlich lange Lebensdauer aus. Entsprechende regelmäßige Revision durch den Uhrmacher vorausgesetzt, können Uhren über Generationen ihren Dienst leisten. Die durchschnittliche Nutzungsdauer von Armbanduhren liegt laut dem Statistischen Bundesamt bei 46 Jahren. Tendenz steigend.

Was sind die begehrtesten Objekte auf dem Secondhand-Markt?

Alle großen Marken, angeführt von Rolex und Patek Philippe. Aber die Geschmäcker sind auf dem „Pre-Owned-Markt" genauso vielfältig wie bei neuen Uhren.

Wie sieht es aus beim Kauf einer wertvollen gebrauchten Uhr, an was sollte man dabei alles denken? Bitte ein paar Kriterien, die man unbedingt beachten sollte.

Wer auf Nummer sicher gehen will, kauft nur solche Gebrauchtuhren, die vom Fachmann auf Zustand und Echtheit geprüft wurden. Auch die Beratung zu Wertstabilität und Qualität sollte man nicht dem Zufall überlassen. Laien sind mit der Einschätzung von Wert und Echtheit meist völlig überfordert.

Ihre Hinweise zum Gebrauchtuhrenkauf, und wo liegen dabei die größten Risiken?

Vor allem bei „Privatverkäufen" und dubiosen Internetanbietern ist die Täuschungsgefahr besonders groß. Immer öfter kommen Kunden mit gekauften Gebrauchtuhren zum Uhrmacher, weil sie Zweifel an Wert oder Echtheit des erstandenen Zeitmessers haben. Zu spät, wie sich oft zeigt.

Danke für das Interview.

von Gerald Backhaus ■

www.zv-uhren.de

Landhaus Wachtelhof – die Hochzeitsprofis

An den Wochenenden wird im beschaulichen Rotenburg an der Wümme geheiratet – möglich macht dies ein außerordentlich flexibles Standesamt und unterschiedlichste Locations, um den schönsten Tag im Leben zu feiern.

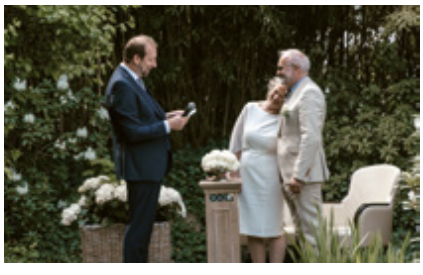
Allen voran bietet sich das Landhaus Wachtelhof mit einem Rund-um-Sorglos-Paket an. Nur ein paar Schritte zum Rotenburger Heimathaus entfernt, wo standesamtlich geheiratet werden kann, bittet das idyllische Landhaus am frühen Nachmittag die Festgesellschaft zum Empfang im Landhausgarten. Hier lässt es sich mit kühlem Eistee oder einem klassischen Aperitif wunderbar flanieren und plaudern. An einem kleinen See im hinteren Teil des parkähnlichen Gartens werden dann in einer freien Trauung die Ringe und das Eheversprechen getauscht.

Die freie Trauung führt auf Wunsch auch Heiko Kehrstephan durch, der sich mit einfühlsamen Worten und seiner wunderbaren Art einen ausgezeichneten Ruf als Trauredner geschaffen hat. Auch wenn dieser Umstand, des trauenden Hoteldirektors, allein schon einzigartig ist, kann auch der musikalische Rahmen vom Team Wachtelhof geboten werden. Philipp Lennartz ist nicht nur zweiter Hoteldirektor des Landhaus Wachtelhof, sondern auch Saxophonist – seine einfühlsamen Interpretationen klassischer Liebeslieder lassen allein schon kein Auge trocken. Natürlich gibt er auch die Wunschtitel des Brautpaares zum Besten.

Im Hintergrund der freien Trauung bereitet das Team das Anschneiden der Hochzeitstorte und kühle Getränke für den Nachmittag vor. Am Abend kann es dann für bis zu 120 Personen in den Ballsaal des Hotels in Rotenburg gehen. Ein mehrgängiges Menü, ein Buffet oder eine Kombination aus beidem – Sie haben die Wahl. Auf der Tanzfläche kann dann mit offenem Ende der schönste Tag des Lebens weitere Höhepunkte bieten. Vom ersten Moment bis zur Abreise lässt das Team rund um die beiden Hoteldirektoren Ihren Traum in allen Farben wahrwerden.

LANDHAUS WACHTELHOF
BOUTIQUE HOTEL & SPA

Landhaus Wachtelhof
Gerberstr. 6, 27356 Rotenburg (Wümme)
Telefon: 04261 / 853-300
www.wachtelhof.de



Fotos: Wachtelhof & r-motiv.de

COLOUR SHOTS

DIE TRENDS IM HERBST ... ABER BITTE MIT FARBE!

Ist es nicht faszinierend, wie sich Mode immer wieder neu erfindet? Und dabei so viel Spielraum für Interpretationen, Individualität und Nachhaltigkeit lässt? In diesem Herbst matchen aufregende neue Looks – Maxiröcke mit Schlitz, Oversized-Looks, Metallic-Effekte, Pailletten, Leder – und dunkle Herbsttöne auf magische Weise mit Trends, die bereits „last season" eingezogen sind – Cropped Looks, Baggy Pants, Transparenz, Power Dresses. Für Special Effects sorgen auffällige Strick-Looks, Statement-Schuhe und Eyecatcher-Accessoires. Den finalen Kick bekommen die Looks aber durch leuchtende Farben, mal minimalistisch eingesetzt, mal head-to-toe. Klare Message: Die Welt ist nicht schwarz-weiß!

PINK EXPLOSION

1 Nana Komatsu, japanische Schauspielerin und Model, für Chanel fotografiert von Inez and Vinoodh 2 Die ikonische Chanel-Kamelie in XL und Pink auf dem Catwalk 3 Signature Look gesehen bei Chanel 4 Weste und Hose von Taifun 5 Kleid aus Lederimitat von Cinque 6 Pumps von Högl 7 Stiefel von Bally 8 Smartphone-Bag von Aigner 9 Mantel von Baum und Pferdgarten 10 Gürtel von Högl 11 Key Look in Maxi-Länge gesehen bei Prada 12 Bluse von Brax 13 Sonnenbrille von Gucci 14 Hose in Lederoptik von Cinque 15 Ballerinas von Bally

Fotos: Hersteller

BLUE INFUSION

1 Oversized Power Dress von Société Angelique 2 Toast Bag von Weat 3 Hose von The Attico, gesehen bei breuninger.com 4 Longsleeve mit Cutout von G-Star Raw 5 Bluse von Second Female 6 Lederhose von Brunello Cucinelli 7 Sonnenbrille von Balenciaga 8 Catwalk-Look bei Gestuz 9 Kleid von Second Female 10 Clogs von Etro 11 Kleid von Essentiel Antwerp 12 Stiefel von bash 13 Ohrringe von Etro 14 Gürtel von Etro 15 Tasche von Etro 16 Seidenkleid von friendly hunting, gesehen bei breuninger.com

Fotos: Hersteller

WIR BRAUCHEN VERSTÄRKUNG

Der RAZ Verlag sucht

MEDIABERATER

(w/m/d)

DU BIST

sympathisch, kommunikativ, motiviert, begeisternd, zuverlässig, Vertriebsprofi oder Quereinsteiger

DEINE AUFGABEN

Vermarktung von Anzeigenplätzen in den Print- und Onlineprodukten unseres Verlags, Kundenberatung und -betreuung, Erstellung individueller Angebote, eigenverantwortliches Arbeiten in engem Kontakt mit dem Verlagsteam

WIR BIETEN

ein attraktives Einkommen (Grundgehalt plus Provision), Festanstellung in Voll- oder Teilzeit, firmenspezifische Einarbeitung, Home Office/Remote und Firmenevents

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Schicke deine Bewerbung mit deiner Gehaltsvorstellung bitte per Mail an:

jobs@raz-verlag.de

RAZ Verlag und Medien GmbH
Am Borsigturm 15 | 13507 Berlin-Tegel

Foto: Nina Brandmann Fotografie

Zwei Teams der Eppendorf SE beim Projekt „Lebendige Alster" in Eppendorf

Antreten für Wi mook dat

Der soziale Aktionstag für Hamburger Unternehmen feierte am 14. September sein zehnjähriges Jubiläum. Wi mook dat!-Macherin Martina Sander freute sich im Jubiläumsjahr über 14 Unternehmen mit 20 Teams und über 300 Teilnehmenden.

Bei 19 Projekten haben sie die Gummistiefel übergestreift, Werkzeug in die Hände genommen und in die Pedale getreten, um Gutes für Mitmenschen mit Benachteiligung, für die Jüngsten der Gesellschaft ebenso wie für Senioren und für die Umwelt zu tun. „Wir sehen jedes Jahr wieder aufs Neue, wie viel der Wi mook dat! Aktionstag bewegt. Die Projekte können mit der Hilfe der Unternehmens-Teams Dinge angehen, die sie im Alltag nicht schaffen und für die kein Budget da ist, die Teams schweißt zusammen, was sie alles schaffen, zum Abschluss feiern alle Teilnehmer ihren Einsatz und sind Teil von etwas Größerem", strahlt Sozialunternehmerin Sander. Die positive Wirkung des sozialen Aktionstages unterstreichen auch die Zahlen. In den bisher zehn Jahren von Wi mook dat! haben 1.930 Freiwillige insgesamt 12.125 Arbeitsstunden geleistet und 131.000 Euro für Materialien gespendet.

Buchstäblich antreten hieß es für das Carlsberg Team beim gemeinnützigen Projekt von „Convenit e.V." mit einem Rikscha-Ausflug in die City für Senioren. Tobias Zisik von der Europcar Mobilty Group hatte bereits im Frühsommer mit Martina Sander eine Rikscha-Testfahrt durch die Hamburger Innenstadt gedreht. „Gesellschaftliches Engagement ist uns als Unternehmen wichtig und da gehe ich gerne persönlich mit gutem Beispiel voran", so der Geschäftsführer Deutschland der Europcar Mobility Group. Am Aktionstag war der Chef mit seinem Team in Hamburg-Rissen bei dem Verein „Heckenretter" im Einsatz. Wi mook dat! stärkt das Gemeinschaftsgefühl in den Teams der Mitwirkenden, die an einem Tag richtig viel Gutes schaffen und abends zusammen den Erfolg ihres Engagements beim Abschlussevent feierten. „Wer einmal den enormen positiven Effekt auf das Betriebsklima erlebt hat, macht gerne wieder mit", weiß Martina Sander. Und so setzten viele Wiederholungsteilnehmer auf die Kraft des Corporate Volunteering wie Carlsberg

Foto: Martina Sandkühler

Claus und Max Heinemann von die Gebr. Heinemann SE & Co. KG bei dem Einsatz im Kreativgarten Wilhelmsburg

Deutschland, die Deutsche Extrakt Kaffee GmbH, die Europcar Mobility Group, Gebr. Heinemann SE & Co. KG und das Gebr. Mankiewicz-Azubiteam sowie VELUX Deutschland. Mit jeweils zwei Teams am Start waren erneut die Eppendorf SE und Peek&Cloppenburg Hamburg*. Auf Rekordkurs gingen mit jeweils drei Teams die Körber Technologies GmbH, die Wi mook dat! seit vielen Jahren die Treue halten, und die Neueinsteiger der Smith & Nephew GmbH. Ebenfalls erstmals dabei und voller Vorfreude auf den Tag waren auch die BEOS AG, die goodlife brand experience GmbH, die HHL Hamburg Leasing GmbH und IMPACKT.

Und auch auf Projektseite hat der Wi mook dat! – Aktionstag eine ganz besondere Bedeutung, wie Gerd Horn vom Kinderbauernhof Kirchdorf es repräsentativ auf den Punkt brachte: „Wir schaffen viele Sachen im Alltag nicht und sind auf Hilfe angewiesen. Deshalb freuen wir uns ganz besonders über solch einen Tag, der uns viel, viel weiterbringt. Eigentlich könnten wir den Aktionstag gleich mehrmals im Jahr brauchen." Wie beim Kinderbauernhof Kirchdorf wurde auch bei diesen Projekten viel geschafft: Alimaus, Convenit, Das Geld hängt an den Bäumen, Get the kick, eine Mädchenwohngruppe der Großstadtmission Hamburg-Altona, die Heckenretter, das Hilda-Heinemann-Haus von Sozialkontor gGmbH, Kids & Welcome, das Kinder-Hospiz Sternenbrücke, der Kreativgarten Wilhelmsburg, die Lebendige Alster, Minitopia von Alternation e.V., der NABU an der Wandse, Oclean, die Stiftung Natur im Norden mit Wilde Weiden im Höltigbaum, das Tierheim Süderstraße und vom BUND der NaturErlebnisGarten sowie das Umweltzentrum Gut Karlshöhe.

von Marie Weiß ■

www.wimookdat.de

Erster Nachhaltigkeitstag in Wilhelmsburg

Im Jahr 2021 hat jede Person in Hamburg fast eine halbe Tonne Müll produziert. Um über einen bewussteren Umgang mit Abfall aufzuklären, organisierte Vonovia am 19. September einen Nachhaltigkeitstag in ihrem Quartier in Wilhelmsburg.

Das Motto lautete: „Müll im Haushalt". Zahlreiche Besucher*innen folgten der Einladung und kamen im Außenbereich vor dem erst kürzlich eröffneten „freiraum" von Vonovia in der Korallusstraße 4 zusammen. Dort stellt das Wohnungsunternehmen seit Anfang September vielfältig nutzbare Räume zur kostenlosen Nutzung für Initiativen, Vereine, Gruppen und Einzelpersonen zur Verfügung. Vor Ort waren auch: Musterknaben eG, das Stadtteilbüro, das Bezirksamt, die Stadtreinigung Hamburg, die Stiftung Humanitäre Kooperation International (SHKI) Lichtinsel, der Froschteich und Krümelkiste sowie das Erzbistum. Für Erwachsene gab es mehrere Informationsangebote – die Jüngsten wurden mit spielerischen Projekten an das Thema herangeführt. Eines davon war etwa das Spiel „Müll gewinnt" der Musterknaben eG, bei dem Kinder mehr über die korrekte Mülltrennung erfahren konnten. Darüber hinaus konnten man einen Parcours meistern oder Kunstwerke aus Müll basteln. „Nachhaltigkeit ist ein großes und wichtiges Thema bei uns. Wir möchten dazu beitragen, dass unsere Quartiere sauberer werden und bleiben sowie darüber aufklären. Umso mehr freut uns die rege Teilnahme. Wir hoffen, dass wir für einen bewussteren Umgang mit Abfall sensibilisieren konnten", erklärt Angelika Eckhoff, Vonovia Quartiersmanagerin.

von Christian Achmann ■

www.vonovia.de

Fotos: Vonovia SE

Am Vonovia Glücksrad testeten Besucherinnen und Besucher gemeinsam mit Angelika Eckhoff, Vonovia Quartiersmanagerin, ihr Glück.

Auch die Jüngsten lernten spielerisch mehr zur richtigen Mülltrennung

Fotos: Raimar von Wienskowski – rvw-photography.com

Eine neue Art zu leben

IM PHNX Coliving Aparthotel Harburg wird die Coolness von Co-Living zelebriert. Wer die Flexibilität und Inspiration von Co-Working schätzt, wird das Co-Living-Konzept von PHNX lieben.

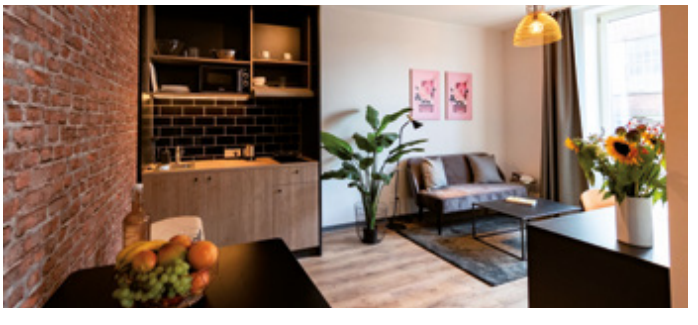
Ob für eine Nacht oder mehrere Wochen, ob zum Arbeiten, Studieren oder zum Genießen der Metropole Hamburg, das Konzept passt sich den Wünschen und Bedürfnissen seiner Gäste an. Herzstück ist die Sky-Lounge in der vierten Etage mit rund fünf Meter hohen Decken und spektakulärem Blick über die Harburger Berge und die Skyline des Hamburger Hafens. Hier lässt sich perfekt Zeit verbringen, ob beim Frühstück, Arbeiten im Co-Working-Bereich, auf den gemütlichen Lounge-Sofas beim Lesen und Kaffee trinken oder an der Bar. Die öffentlichen Bereiche bringen die PHNX-Gäste zusammen. Die Sky Lounge und der Board Room stehen allen Bewohnenden und auch Tagesgästen zur Verfügung, können aber auch für private Veranstaltungen gemietet werden.

Absolute Highlights sind auch das denkmalgeschützte Treppenhaus und eine Fahrt im Paternoster, von denen nur noch drei in Hamburg einsatzbereit sind. Der Co-Living Lifestyle schafft das perfekte Gleichgewicht zwischen Privatsphäre und Gemeinschaft. Unterschiedliche Zimmertypen und -größen mit schalldichten Fenstern, einer voll ausgestatteten Küchenzeile, einem privaten Badezimmer und der neusten Technik wie schnellem Internet und digitalem Check-In stehen zur Wahl. Auch Waschmaschinen und Trockner im Waschraum können per Smartphone gebucht, bezahlt und in Gang gesetzt werden. Balkonzimmer ebenso wie haustierfreundliche Zimmer sind ebenfalls verfügbar.

Das alte Fabrikgebäude des Reifenherstellers PHÖNIX versprüht jede Menge Industriecharme und inspirierte bei der Namensgebung für das Projekt. PHNX-Macher Philipp Sauer hat sich in das alte Fabrikgelände verliebt und sich von seinem Flair inspirieren lassen. Entstanden ist ein Contemporary-Industrial-Vintage-Style mit Petrol als Grundton in Kombination mit Schwarz. Die Zimmer begeistern mit Holzböden, schwarzen hochfunktionalen Einbaumöbeln, Leuchten mit Messingdetails, einem bequemen Bett, kleinem Arbeitsbereich, einer praktischen, voll ausgestatteten Küchenzeile und stylischen Bädern in Schwarz-Weiß. Eine Wand jedes Zimmers in Backsteinoptik spiegelt die Außenfassade wider und gibt einen typischen New York-Loft-Charakter. Die Sky Lounge ist der perfekte Mix aus modern und Vintage mit wechselnder Kunst, Bartresen und gemütlichen Sitzgruppen. Auf den Teppichen sind Lounge Areas in schönem Material- und Farbmix aus Leder und Samt, Petrol und Goldgelb arrangiert. In der Gaming- und TV-Area stehen lässige Sitzpoufs zum Entspannen.

von Christian Achmann

www.phnx.me



Degussa
GOLD UND SILBER.

PARKEN SIE IHRE WERTE SICHER.

Mit **Schließfächern** der Degussa am Ballindamm 5 in Hamburg.

UNSERE SCHLIESSFÄCHER:

- Bankenunabhängig
- Höchste Sicherheitsstandards
- Diskret

DEGUSSA-SCHLIESSFACH.DE

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

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

Treudelberger Weihnachtsmarkt

Foto: Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg

Die kleine Welt aus Glanz und Freude ist vom 30. November bis zum 24. Dezember (donnerstags und freitags von 15:00 bis 20:00 Uhr, samstags und sonntags von 13:00 bis 20:00 Uhr, am 24.12 von 11:00 bis 14:00 Uhr) im Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg zu finden Im festlich geschmückten Innenhof des Hotels kann man weihnachtliche Leckereien aus der hoteleigenen Treudelberg-Küche naschen und feinste Handwerkskunst entdecken. Die sieben nach Weihnachten duftenden Buden und der Tannenbaumverkauf am Wochenende lassen die besinnliche Vorweihnachtszeit magisch erscheinen. Für die Kleinen gibt es auch ein großartiges Weihnachtsprogramm. In der Bastelhütte können schon die ersten Geschenke für die Liebsten gefertigt werden. Für jede Menge Spaß sorgt eine Runde auf dem Karussell. An den Wochenenden gibt es einen besonderen Stargast, der den Weihnachtsmarkt besucht und die Kinder-, aber auch Erwachsenenaugen zum Strahlen bringt.
www.treudelberg.com

HHAMBURCHS KÖPFE

Das kleine Label aus Hamburg Eimsbüttel gibt es seit 2020. Gründer John Seelandt hatte zuvor eine Mütze in vier Farben eingekauft, selbstgestaltete Labels per Hand angenäht und diese dann getragen. Durch eine unerwartet hohe Nachfrage im Freund*innenkreis ist dann aus dem Versuch das Hamburger Mode-Label HHAMBURCHS KÖPFE entstanden. Mittlerweile werden die Produkte in unterschiedliche deutsche Städte versandt. Einige Hamburger Partnerhotels bieten die Beanies und Caps sogar bei sich im Shop an. Seit 2022 gibt es den Custom-Design-Service. Von der ersten unverbindlichen Kontaktaufnahme mit Interessierten über die Konzeption und Gestaltung bis zur Umsetzung und Lieferung bietet das Label eine individuelle Zusammenarbeit mit Firmen und Privatpersonen an. Der strategische Schwerpunkt bewegt sich also immer mehr in Richtung eines B2B-Modells.
www.hhamburchskoepfe.de

Business-News

CHOCOLISSIMO

The Taste of Special Moments

EXKLUSIVE BELGISCHE PRALINEN UND SCHOKOLADE

Köstliche WERBEPRÄSENTE für jeden Anlass

Sagen Sie Danke zu Ihren Kunden, Kollegen und Geschäftspartnern mit handgefertigten, schokoladigen Geschenken mit Liebe zum Detail.

Platzieren Sie ihr Logo/Wunschdesign:

- Veredelungen auf Verpackungen ab 30 Stück
- Bedruckbare Logo-Pralinen ab 30 Stück
- Komplettes Verpackungsdesign ab 200 Stück
- 2D Sonderformen ab 300 Stück
- Edle Holzkästchen mit Gravur ab 1 Stück
- Direktversand an Beschenkte mit Grußkarte
- Europaweiter Premium-Versand

www.b2b.chocolissimo.de

Gerne berate ich Sie persönlich!

Martina Nemec
Tel.: +49 (0)69 348 798 122
martina.nemec@chocolissimo.de
MM Brown Deutschland GmbH

Foto: Edward Park

Foto: Finanzbehörde Hamburg

Andreas Dressel mit Vertretern einiger Unternehmen bei der Talkrunde auf dem Gänsemarkt

Unter diesem Motto feierte Hamburg am 2. September den ersten Tag der Stadtwirtschaft. Das zentrale Event auf dem Gäsemarkt eröffnete Finanzsenator Dr. Andreas Dressel. Am Nachmittag folgte eine Talkrunde zum Thema: „Stadtwirtschaft als Jobmotor?“ mit u. a. Uwe Fischer, Geschäftsführung Hamburg Messe und Congress GmbH, Karin Pfäffle, Geschäftsführung Stromnetz Hamburg und Gesine Strohmeyer, Geschäftsführung Hamburg Wasser. Stadtreinigung und UKE präsentierten zudem ein buntes Spektrum an Einsatzfahrzeugen, die Hamburger HOCHBAHN bot mit dem Bussimulator eine Fahrt durch den Verkehrsdschungel der Metropole an. Bei der Jobbörse konnten Interessierte Unternehmen wie f&w fördern & wohnen oder die Steuerverwaltung Hamburg kennenlernen. Außerdem gab es in ganz Hamburg ein dezentrales Programm mit 35 Veranstaltungen in 16 Unternehmen. So konnten Besucher*innen In den Deichtorhallen, der Elbphilharmonie und dem Thalia Theater mehr über den städtischen Kulturbetrieb erfahren. Die moderne städtische Mobilität wurde durch die Besichtigung des Betriebshofs des hvv oder eine Führung durch die Schaltzentralen der Hamburger Verkehrsanlagen repräsentiert. Außerdem konnte zum Thema Klima Wirtschaft den Energieberg Georgswerder erleben.
www.Stadtwirtschaft.hamburg.de

Gartenparty an der Außenalster

Foto: Bertold Fabricius

Die Gesellschafter Christoph Schmitz und Friedrich-Carl Heidebroek mit Finanzsenator Andreas Dressel (Mitte).

150 Gäste kamen zur Eröffnung der Hamburger Repräsentanz des Bankhauses C.L. Seeliger im Harvestehuder Weg 18. Die 228 Jahre alte Bank weihte bei Pimm‘s und BBQ den ersten Standort außerhalb der Region Wolfenbüttel ein. Das Bankhaus ist die älteste und größte Privatbank Niedersachsens. Sie ist im Besitz von sechs Unternehmerfamilien und unterscheidet sich damit von anderen Privatbanken, die oft inzwischen zu großen Finanzkonzernen gehören. Finanzsenator Dr. Andreas Dressel sagte: „Das Unternehmen mit seiner langen Geschichte und großer Erfahrung wird unseren Finanzstandort bereichern.“ Auf die bereits vorhandene Kundenzahl wies Friedrich-Carl Heidebroek, persönlich haftender Gesellschafter, hin: „Dass wir nun in Hamburg sind, ist ein logischer Schritt: Wir folgen unseren Kunden und wollen neue gewinnen.“ Gute Verbindungen in die Hansestadt hat man schon: So ist der HSV-Aufsichtsratsvorsitzende Michael Papenfuß Verwaltungsratsvorsitzender des Bankhauses.
www.seeligerbank.de

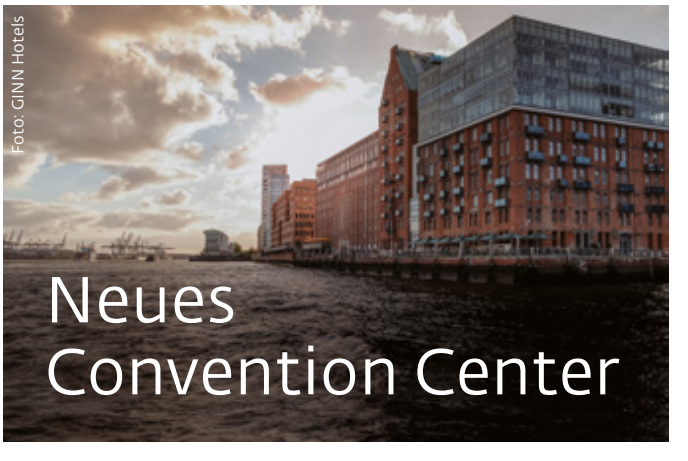
Feierliche Eröffnung der neuen Beiersdorf Konzernzentrale in Eimsbüttel: Vincent Warnery, Vorstandsvorsitzender der Beiersdorf AG, mit Dr. Melanie Leonhard, Senatorin der Behörde für Wirtschaft und Innovation der Freien und Hansestadt Hamburg (re.), und Nicola Lafrentz, Arbeitsdirektorin der Beiersdorf AG (li.)

Das Unternehmen legte an seinem historischen Standort im Herzen Hamburgs die Grundlagen für weiteres Wachstum und Innovationen. Am 11.09. eröffneten der Vorstandsvorsitzende Vincent Warnery und Arbeitsdirektorin Nicola Lafrentz gemeinsam mit der Hamburger Senatorin für Wirtschaft und Innovation, Dr. Melanie Leonhard, den neuen Beiersdorf Campus in der seit Juni neu benannten Beiersdorfstraße. „Mit dem Bau des Campus bekennen wir uns klar und mit Stolz zu unseren unternehmerischen Wurzeln. Wir haben 250 Millionen Euro in der Stadt investiert, in der vor 141 Jahren unsere Erfolgsgeschichte als Erfinder der modernen Hautpflege begann“, so der Vorstandsvorsitzende Vincent Warnery. „Der Campus bietet unseren Mitarbeitenden auf hochmodernen Arbeitsflächen den idealen Raum zum Austausch, zur Inspiration und zur Entwicklung neuer Ideen – und damit die Grundlage für unseren langfristigen Erfolg und weiteres Wachstum.“
www.beiersdorf.de.

Hotel Vier Jahreszeiten Manager Jan-Peer Lehfeldt

Rückkehr

Seit Mitte August ist Jan-Peer Lehfeldt zurück im Hotel Vier Jahreszeiten. Vor 20 Jahren hat er hier seine Ausbildung erfolgreich absolviert. Nach vielen Stationen im Ausland ist er nun wieder zurück und sagt lächelnd: „Das Hotel Vier Jahreszeiten war und ist schon immer eine Herzensangelegenheit für mich. Ich freue mich sehr, in meine Heimatstadt zurückzukommen und auf die kommenden Zeit im Herzen der Hansestadt.“ Auch Ingo C. Peters, geschäftsführender Direktor des Grandhotels zeigte sich von der Rückkehr seines neuen Mitarbeiters begeistert: „Jan-Peer Lehfeldt trägt die Hotellerie im Herzen und pflegt eine tiefe und langjährige Verbindung zu unserem Haus. Wir freuen uns sehr, ihn zurück in seiner Heimat begrüßen zu dürfen und sind stolz, die verantwortungsvolle Position des Hotel Managers mit ihm zu besetzen.“
www.fairmont.de



Nach rund 18 Monaten Umbauzeit hat die Veranstaltungslocation „ELB EVENTS“ im Elbspeicher im August eröffnet. Beim Opening bekochte Henning Groeneveld und sein Team die geladenen Gäste. Wie auch im GINN Restaurant, bevorzugt der 35-Jährige fangfrischen Fisch und modern interpretierte hanseatische Klassiker. Regional Direktor Folke Sievers betonte die Vorteile: „Durch den direkten Zugang zum Hotel kommen unsere Gäste trockenen Fußes in unser Restaurant und die Bar sowie auf ihre Zimmer. Auch Aleksej Leunov, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der GINN-Gruppe, blickt mit Freude auf diese Erweiterung: „Hamburg ist ein spannender und attraktiver Markt für Veranstaltungen und Tagungen jeder Art.“ In 130 Zimmern und Junior Suiten begrüßt das GINN Hotel Hamburg Elbspeicher seit 2019 seine Gäste. Nun folgte die Erweiterung im umgebauten Elbspeicher. Der urbane Industrie-Stil auf neun Etagen fügt sich in das Bild der Hafenkräne und Brücken ein. In den Eventräumen finden je nach Bestuhlung bis zu 140 Menschen Platz.
www.ginn-hotels.com

von Martina Reckermann ■

„Verteilen“ von Immobilien ist vorbei

Nach Angaben des Deutschen Anlage-Immobilien Verbundes (DAVE), einem Zusammenschluss von 12 Immobiliendienstleistungsunternehmen mit knapp 600 Experten an 30 Standorten in Deutschland, befindet sich der Immobilienmarkt aktuell in einem starken Anpassungsprozess.

Deshalb ist er so hochspannend, da eine hohe Innovationskraft gefragt ist. Dabei wird ausschlaggebend sein, wie die Umsetzung von Anpassungsfaktoren gelingen wird, beispielsweise bei Bestandsimmobilien. Denn, so sind sich die DAVE-Partner sicher, ist das „Verteilen“ von Immobilien – wie in den letzten Jahren – vorbei. Stattdessen rückt die Aufgabe des Qualitätsmaklers als Vermittler in der Preisfindung und der Beratung der Interessenten bei der Auswahl der richtigen Investitionen wieder in den Fokus. Die marktgerechte Platzierung von Immobilien aller Anlageklassen steht dabei im Vordergrund. Der Immobilienmarkt ist derzeit von einer Neubewertung des Preis-Leistungsverhältnisses geprägt. Dieses Verhältnis ist in den letzten Jahren aus den Fugen geraten. Die Niedrigzinsphase hat die Preise für fast alle Produkte in die Höhe getrieben, unabhängig von der Substanz, Lage und Nachhaltigkeit.

Foto: Pixabay

DAVE verzeichnet demnach weiterhin eine verhaltene Transaktionsaktivität auf dem Immobilienmarkt. Die Anleger sind nach wie vor abwartend und spekulieren auf sinkende Preise, die es aber nicht überall geben wird. Somit sind Investoren mit hohem Eigenkapital gerade im Vorteil.

ESG-konforme Produkte erzielen nach wie vor hohe Preise. Gerade aber in diesem Segment ist ein Engpass festzustellen, da die Bauträger aufgrund der bestehenden limitierenden Rahmenbedingungen, wie hohe Kosten und mangelnde Materialverfügbarkeit, weniger entwickeln.

Demnach erwartet DAVE, dass sich der Neubau dieses Jahr kaum erholen wird. Mit einer nachlassenden Bauaktivität wird es weniger Wohnungen am Markt geben, und die Mietpreise werden weiter steigen. In den letzten Jahren haben wir sozusagen einen subventionierten Markt gesehen, der im Wesentlichen zinsinduziert war.

Aber auch Bestandsimmobilien können ihren Wert erhalten oder steigern, was aber von der Vitalität der Lage abhängig ist. So ist die Entwicklung neuer Ideen und Konzepte für Städte und Kommunen entscheidend für Bestandsimmobilien.

Die beschriebenen Trends spiegeln sich in allen Anlageklassen wider, so dass sich die Immobilienmärkte bei der Zukunftsfähigkeit der Produkte und in räumlicher Hinsicht ausdifferenzieren. Gute Regionen sowie universitäts- und bildungsnahe Standorte werden demnach gewinnen, schlechte Lagen verlieren. Die DAVE-Partner gehen deswegen für wirtschaftlich gut aufgestellte Ballungsräume weiterhin von einer positiven Zukunftserwartung aus, wohingegen strukturschwache Regionen zunehmend unter Druck geraten.

Besonders bei Wohnimmobilien werden nachhaltige Produkte stark nachgefragt. Hier ist interessant, wie sich Neubauten in der Preisstruktur aufstellen werden, gerade im Hinblick auf die Baukosten, die weiterhin hoch bleiben werden. Deswegen zählt besonders bei Wohnimmobilien zukünftig wieder verstärkt der Lage-Aspekt. Dies wird insbesondere für Bestandsimmobilien gelten, so dass von Preisabschlägen bei B- und C-Lagen partiell auszugehen ist.

von Hanni May ■

www.dave-immobilienverbund.de

Beton is beautiful

Die Küche ist das Herzstück jeder Wohnung, jedes Hauses. In ihr kommen Familien zum gemeinsamen Frühstück zusammen, hier wird gekocht, geschnipselt, geplaudert, Hausaufgaben erledigt und manchmal auch am Küchentisch ein mobiles Homeoffice errichtet. Und die besten Partys steigen sowieso immer hier.

So unterschiedlich die Nutzung, umso vielfältiger sind auch die Stilrichtungen und Vorlieben. Soll sie gemütlich im Landhausstil, elegant, schlicht, gradlinig, rustikal oder chic mit weißen glänzenden Lackoberflächen sein wie z. B. einige sehr schöne Modelle von Schmidt Küchen, die mit einer erstaunlichen Designvielfalt überzeugen. Längst ist bei der Inneneinrichtung nicht mehr nur die Funktionalität entscheidend. Es ist zwar nach wie vor oberste Prämisse, dass der Kühlschrank kühlt, das Spülbecken wasserdicht ist und der Herd schnell und gut das Essen kocht oder erwärmt, aber alle Komponenten sollen auch aufeinander abgestimmt sein, ins Ambiente passen und die Persönlichkeit der Bewohner widerspiegeln. Ob Holz, Kunststoff oder Stein, Glaselemente und Metall – es gibt kaum einen Werkstoff, der sich noch keinen Weg in die Küche gebahnt hat. Neuester Trend ist der Baustoff Beton. Die-

Foto: epr / Villarocca

Foto: epr / Schmidt

ser lässt sich in jede beliebige Form gießen und ermöglicht so unbegrenzte Gestaltungsmöglichkeiten. Nicht nur in Form einer massiven Arbeitsplatte aus glattem Sichtbeton hält der Baustoff Einzug in moderne und individuelle Küchen. Er kann noch so viel mehr: Spülbecken lassen sich je nach gewünschter Größe ausformen und Aussparungen für Einbaugeräte können werkseitig ausgeführt werden. Darüber hinaus sind bis zu vier Meter lange Küchenzeilen aus einem Guss planbar. Die aufliegenden massiven Arbeitsplatten werden mithilfe einer einmaligen Imprägnierung genauso unempfindlich gegenüber Feuchtigkeit, Wein- und Fettflecken wie Platten aus herkömmlichen Materialien. In Verbindung mit anderen Materialien, wie Holz oder Metall, kommt Beton besonders schön zur Geltung.

Anzeige

Träume auf Mallorca erfüllen

Wer möchte es nicht gerne – ein eigenes Feriendomizil auf Mallorca. WELLImmobilien begleitet Kaufinteressentinnen und Interessenten vom ersten Gespräch in Deutschland bis zum Kauf auf der Insel.

Eine passende Immobilie auf der Lieblingsinsel der Deutschen zu finden ist nicht leicht und hat man etwas z. B. auf einem Portal oder einem einheimischen Anbieter gefunden, erfüllt die Realität meist nicht die angepriesenen Vorzüge oder ist nicht mehr verfügbar. Zudem gibt es auf Mallorca einige rechtliche Hürden. WELLImmoblien berät die Kunden*innen und begleitet den Kauf vor Ort bis zum notariellen bzw. rechtlichen Abschluss und der Übergabe. „Der Immobilienerwerb ist bei der Vermittlung für den Kaufenden provisionsfrei, es entstehen keine Vermittlungsgebühren“, sagt Firmeninhaberin Melanie Huch-Malitzki. Das Unternehmen hat zudem einen After Sales Service zur Instandhaltung der Immobilie. Um den Traum von einer Luxusimmobilie auf Mallorca für (fast) jeden Interessenten zu erfüllen, ist eine breite Palette von den unterschiedlichsten Objekten im Angebot – vom 350.000 Euro Apartment über die Villa für 750.000 Euro bis hin zum Luxus-Anwesen für 7,5 Mio. Euro.

www.well-immobilien.de

Foto: epr / Grillzimmer

Outdoorcooking

Zwar steht die kalte Jahreszeit bevor, aber zum einen haben wir vielleicht einen goldenen Herbst und/oder einen milden Winter und zum anderen kann man Dank Heizpilzen, Teilverglasungen der Terrasse, offenen Wintergärten und überdachten Outdoorbereichen mit modernen outdoortauglichen Möbeln und Einrichtungsgegenständen komplette Wohn- und Esszimmer auch bis weit in den Winter draußen grillen. Und nicht nur das, auch kochen, braten, backen, abspülen und vieles mehr. Denn die neuen Outdoorküchen sind echte Alleskönner. Es ist ein richtiger Trend geworden, die Grenze zwischen dem Innen- und Außenbereich zu verschieben. Dabei bringen die neuen Outdoormodelle alles mit, was eine Küche haben muss: Funktionalität, Robustheit und tolles Aussehen – „made in Germany“. Dabei fügen sich beispielsweise die Grillzimmer-Küchen harmonisch in jedes Umfeld ein und sind aus 5 mm dickem Stahl in unterschiedlichen Farben gefertigt. Eine zusätzliche KTL-Beschichtung sorgt dafür, dass sie Wind und Wetter standhalten und dauerhaft im Freien einsatzbereit sind. Außerdem können sie mit allen gewünschten Einbaugeräten ausgestattet werden. Neben Holzkohle- oder Gasgrills dürfen Kochfelder natürlich nicht fehlen. Richtig komplett wird das Kochvergnügen mit einem Wasseranschluss, einem Kühlschrank, genügend Arbeitsfläche sowie Stauraum.

Wer auf Nummer sicher gehen möchte und in der großartigen Lage ist, ein Ferienhaus im Süden, z. B. auf Mallorca zu besitzen, der kann sich natürlich auch eine schöne Outdoorküche nach Spanien liefern lassen.

von Tina Feix ■

www.grillzimmer.de
www.easy-pr.de
www.beton.org

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

JALOUCITY
www.jaloucity.de

Wir können auch anders!

EINLADUNGEN
VISITENKARTEN
PROSPEKTE
WEBSEITEN

Gestaltung, Design, Layout, Texte und Pressearbeit für kleine und mittelständische Unternehmen

Interesse? 030 43 777 82-0

RAZ Media
EINFACH MEHR DAVON

RAZ Media GmbH
Am Borsigturm 15 | 13507 Berlin-Tegel
Telefon (030) 43 777 82-0
info@raz-media.de | www.raz-media.de

Ein gesunder Schlaf

Eigentlich gehört schlafen, genauso wie essen, trinken und sich bewegen zu den alltäglichen Dingen, über die man sich theoretisch nicht viele Gedanken macht. Ein erholsamer Schlaf ist wichtig für das allgemeine Wohlbefinden und die Regeneration des Körpers. So viel zur Theorie, in der Praxis kämpfen viele Menschen oft damit, nicht einschlafen, durchschlafen und ruhig schlafen zu können. Die Ursachen können Stress, Übermüdung und Sorgen sein, es können aber auch medizinische Probleme zugrunde liegen. Das TOP Magazin Hamburg sprach mit Frau Dr. Stephanie Grabhorn, der ärztlichen Direktorin der Privatkliniken Blomenburg über dieses Thema und ein von ihr eingesetztes Diagnostik-Verfahren, der Polysomnografie, um Schlafstörungen behandeln zu können.

Liebe Frau Dr. Grabhorn, was ist denn genau eine Polysomnografie?

Die Polysomnografie ist eine Messung, die die Schlafqualität genau untersucht. Dabei wird die zu untersuchende Person verkabelt, so wie man das z.B. bei einem EKG kennt und dann werden alle wichtigen Funktionen des Körpers während der Schlafphasen untersucht. Das Schlafprofil eines Menschen kann nämlich sehr individuell sein und großen Einfluss auf das Wohlbefinden am Tag bzw. die allgemeine Gesundheit haben. Mit Hilfe der Polysomnografie wird ein ausführliches Schlafprofil erstellt. Damit werden unter Umständen krankhafte Auffälligkeiten aufgedeckt, die dem/der Untersuchten nicht bewusst sind, weil sie im Schlaf nicht gespürt werden. Schlafstörungen werden nämlich nicht immer von den Betroffenen erkannt. Es kann sein, dass Symptome wie Tagesmüdigkeit, Depression oder Bluthochdruck Ausdruck einer schweren Schlafstörung sind, aber das ist den Betroffenen nicht gegenwärtig.

Wann ist eine Polysomnografie sinnvoll?

Die Indikationen für eine Prüfung des Schlafverhaltens über eine Polysomnografie (Polysomnographie) sind vielfältig. Der erste Schritt ist der Besuch beim Hausarzt, um eine Anamnese und ggf. weitere Untersuchungen durchführen zu lassen. Ursachen für Schlafstörungen können u.a. nächtliche Atemprobleme, wie Schnarchen bis hin zu längeren Atempausen sein. Aber auch andere organische Störungen können zu einem veränderten Schlafprofil führen. Eine Polysomnographie ist auch dann empfehlenswert, wenn Schlafstörungen vorliegen, die sich bislang mit einer auf den Patienten abgestimmten Therapie nicht verbessern ließen.

Was misst und entdeckt eine Polysomnografie?

Während einer Polysomnografie werden viele verschiedene Körperfunktionen aufgezeichnet. So untersucht man die Hirnströme, Augenbewegungen, Dehnung und Bewegungen von Brustkorb und Bauch, die Sauerstoffsättigung. Aber die Polysomografie erfasst auch den Atemfluss, die Körperlage, die Muskelbewegungen und die Herzfrequenz. Somit kann eine Polysomnografie neben der Schlafqualität unter Umständen neurologische oder internistische Erkrankungen aufdecken.

Ablauf einer Polysomnografie – stationär oder ambulant?

Die Polysomnografie wird in aller Regel ambulant in einem Schlaflabor durchgeführt. Dort ist meist ein Aufenthalt von ein bis zwei Nächten nötig. Nachdem Sie an die Kabel und Messgeräte angeschlossen wurden, beginnen die Aufzeichnungen des Schlafverhaltens. In den Blomenburg Tageskliniken bieten wir an, dass die Ausstattung mit Kabeln vor Ort erfolgen und die Patientinnen und Patienten dann zu Hause in ihrem eigenen Bett schlafen können. Am nächsten Tag wird das Gerät mit den Kabeln wieder

abgemacht und der Befund wird ausgewertet. Im Zeitraum der Untersuchungen sind unsere Patientinnen und Patienten nur in der Nacht verkabelt. Tagsüber können Sie sich normal verhalten, also z. B. auch arbeiten gehen.

Was passiert nach der Polysomnografie?

Wir erhalten über die Polysomnografie umfangreiche Daten zum Schlaf der Patientinnen und Patienten Nach der Untersuchung werten wir diese Daten sorgfältig aus. In einem weiteren Termin werden die Ergebnisse ausführlich mit den Untersuchten besprochen und auf Wunsch an die weiterbehandelnden Ärztinnen und Ärzte weitergeleitet. Außerdem werden Behandlungsempfehlungen mitgeteilt und auf Wunsch auch eingeleitet.

Das Interview führte
Martina Reckermann ■

www.blomenburg.com

Foto: Dr. med. Stephanie Grabhorn, Ärztliche Direktorin der Blomenburg Privatkliniken

prime time theater

DAS BERLINER KULT-THEATER

präsentiert

Ab 7. November

Neue Kindertheaterbühne in Berlin

Spielerisches Lernen mit

Die Nährstoffgeschichte

Bisher ist das Weddinger Prime Time Theater besonders für seine Komödien bekannt, die es seit bald 20 Jahren für die Altersgruppe „8 bis 80+“ spielt. Kurz vor dem großen, runden Jubiläum von „Gutes Wedding, Schlechtes Wedding“ im kommenden Januar wird das Portfolio des Hauses aber um eine ganz neue Sparte reicher. Ab 7. November gibt es an der Müllerstraße Kindertheater zu sehen. Dann feiert hier „Die Nährstoffgeschichte“ Premiere – die Bühnenadaption des gleichnamigen Buchs von Maren Bucec und Carmen Eder mit Illustrationen von Maxi Alker. Das Konzept begeistert Kinder ab 5 Jahren auf ganz neue Weise für gemüsiale Superkräfte und vermittelt Ernährungsbildung dadurch motivierend und nachhaltig. „Die Nährstoffgeschichte“ erklärt auf Augenhöhe und interaktiv, warum genau bestimmte Lebensmittel gut für sie sind, was Vitamine und Nährstoffe so gesund und hilfreich macht und warum die üble Schurkin Lady Schrottsky nur süße und fettige Verlockungen im Gepäck und im Sinn hat.

Angebote für Berliner Schulen und Kitas

Gesundheit, aber auch Ausgeglichenheit und Lernbereitschaft sind im Kita- und Grundschulalltag ein großes Thema und oft Gegenstand der pädagogischen und didaktischen Arbeit von Lehrer*innen und Erzieher*innen. Fachkräfte bekommen deshalb sowohl mit dem Theaterstück „Die Nährstoffgeschichte“ als auch mit vielfältigen Bildungsmaterialien für Unterrichts- und Projektgestaltung jede Menge neue, originelle Möglichkeiten, das Thema Ernährung – für Kinder und mit ihnen – auszugestalten: interaktiv und nachvollziehbar, ohne erhobenen Zeigefinger, Verbote oder Mahnungen.

Initiatorin Maren Bucec beschreibt:

„Die Kinder werden viel in die Handlung einbezogen. Wie im Buch können sie auch im Theater live mit auf die Suche nach gesunden Lebensmitteln – den ‚Frischis' – gehen und so den kleinen ‚Nährstoffis' mit ihren Superkräften helfen. Wichtig ist uns allen, dass die Kids ihren Erkenntnissen sozusagen selbst auf die Spur kommen, ohne erhobenen Zeigefinger oder plumpe Erwachsenen-Ratschläge."

Familien gehen auf Entdeckungsreise

Schokokrise. Bonbondebatte. Kekskonflikt. Eltern kennen die Diskussionen ums (un-) gesunde Essen zur Genüge. Das Team von „Die Nährstoffgeschichte" möchte helfen! Aus Sicht der Expert*innen ist es unerlässlich, dass Kinder möglichst früh zu verstehen lernen, weshalb sie ihre Entwicklung selbstwirksam mit in der Hand haben. Das Theaterstück lädt Familien zu einer Entdeckungs- und Erkenntnisreise ein. Singend, tanzend, klatschend, mitratend und mitfiebernd erfahren große und kleine Gäste gemeinsam, was in Brokkoli, Möhre, Quark und Co. Tolles drinsteckt.

Die Teams von „Die Nährstoffgeschichte" und Prime Time Theater freuen sich gemeinsam auf den 7. November

Intendant Oliver Tautorat, selbst Vater zweier junger Töchter, freut sich sehr über die neuen Perspektiven:

„Traditionell greift das Prime Time Theater wichtige gesellschaftliche Themen auf – und natürlich ist Ernährung, ist Gesundheit ein solches. Dass wir ab November dauerhaft Kita- und Grundschulkinder bei uns begrüßen und sie lachen und mitfiebern sehen dürfen, ist ein großes Geschenk."

Und darum geht es in „Die Nährstoffgeschichte"

In 45 Minuten, prall gefüllt mit Gags und Mitmachaktionen, erleben Kids im Kita- und Grundschulalter mit der Familie, ihrer Gruppe, Clique oder Klasse, wie die Nährstoffis rund um Vitamin Deee mit ihren Super- und Zauberkräften die fiese Lady Schrottsky besiegen und so ein Hoffest retten. Dafür müssen sie ein „Frischi"-Küchenrätsel lösen, einen Geheimgang finden und schließlich die zuckrig-fettige Schurkin und ihre Dinohunde austricksen.

*Das Theaterstück basiert auf dem erfolgreichen Buch „Die Nährstoffgeschichte" von Maren Bucec und Carmen Eder, das mit zahlreichen Expert*innen aus Ernährungswissenschaft, Pädagogik und Pädiatrie entstand und seit Frühjahr 2023 erhältlich ist.*

Mehr dazu unter www.naehrstoffgeschichte.de

Infos & Tickets unter primetimetheater.de

In den Winterschlaf betten

Nicht jedes Fahrzeug ist für Schnee, Matsch und Streusalz gemacht – die Winterzeit kann besonders bei Oldtimern, Sportwagen und teuren Raritäten zu optischen sowie technischen Herausforderungen führen. Aus diesem Grund nutzen viele Besitzer*innen ein Saisonkennzeichen und motten das eigene Fahrzeug in den kalten Monaten ein.

Die letzte Fahrt, die gründliche Autowäsche, der richtige Stellplatz. „Nur wer sein Auto korrekt auf die Einlagerung vorbereitet, einen geeigneten Lagerraum zur Verfügung hat und auch während der Wintermonate das Fahrzeug im Auge behält, kann Schäden vorbeugen und den Wert des Wagens langfristig halten“, sagt Olaf Bornhöft, Serviceleitung und Experte für Oldtimer bei DAVID Finest Sports Cars, Norddeutschlands größtem freien Gebrauchtwagenhändler für Sport- und Premiumfahrzeuge. Dem TOP Magazin Hamburg erklärte er die wichtigsten Do’s und Don’ts für alle, die ihr Auto über den Winter hegen und pflegen wollen.

Noch einmal aufwärmen: Eine letzte lange Ausfahrt machen

Bevor es in die eigene Garage oder auf den angemieteten Stellplatz geht, sollten sowohl Oldtimer als auch neuere Modelle eine letzte längere Runde drehen. Zum einen, um den Motor auf Touren zu bringen, wodurch das Kondenswasser im Auspuff verdunsten kann und zum anderen die Heizung im Innenraum die Feuchtigkeit im Wageninneren aufnimmt. Dafür einfach für fünfzehn Minuten die Heizung komplett aufdrehen und danach kurz stoßlüften, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen. Um Rost im Inneren des Tankes zu vermeiden, unbedingt volltanken und Benzinstabilisator hinzugeben. Ist das Auto geparkt, kann ein ölgetränkter Lappen in das Auspuffrohr gesteckt werden, dies wirkt gegen Bildung von weiterem Kondenswasser.

Innen wie außen: Sauberkeit ist das A und O

Vor dem Winterschlaf des Fahrzeugs ist eine gründliche Wäsche im Innen- und Außenbereich essenziell. Vom Unterboden über die Fugen bis hin zu den Gummiabdichtungen sollte das Auto von Schmutzpartikeln und Salzrückständen befreit werden. Sinnvoll ist es außerdem, die Abdichtungen und andere Gummipartien mit einem Pflegemittel zu behandeln, um Porosität vorzubeugen. Zusätzlich ist es ratsam, das Auto auf kleinere Lackschäden, Steinschläge und Kratzer zu untersuchen und diese unbedingt vor der Einlagerung zu beheben. Sie können zu Rostbildung führen, sobald eine Abdeckung aufliegt. Im Innenraum bietet es sich an, die Ledersitze mit Pflegemitteln zu bearbeiten, die Gelenkscharniere zu fetten und alle Armaturen gründlich abzutrocknen, um Schimmel- oder Faltenbildung der Textilien zu vermeiden. Für Oldtimer: Unbedingt den Unterboden sowie den Lack sehr gründlich waschen und von sämtlichen Verschmutzungen befreien, da diese Stellen bei älteren Fahrzeugen zu Lackveränderungen und umso mehr zu Rost neigen.

Olaf Bornhöft

Auf Herz und Nieren prüfen: Winter-Check-up

Ob selbst zuhause oder professionell in einer Werkstatt: Beim Winter-Check-up wird das Fahrzeug vor dem Einlagern auf undichte Stellen im Motorraum oder Mängel geprüft. Sind alle Flüssigkeiten – also Bremsflüssigkeit, Frostschutzmittel und Kühlflüssigkeit – aufgefüllt? Der Experten-Tipp: Besonders bei älteren Modellen lohnt sich ein Ölwechsel, um den Motor zu schützen, sowie ein Austausch der Zündkerzen, um beim Start der Frühlingssaison den Anlasser und die Batterie zu schonen.

Unter Strom: Batterieladung

Nicht nur Sauberkeit und die Wartung ist entscheidend, sondern ebenso der Blick auf die Batterie des Autos: Je nach Fahrzeugtyp und Modell empfiehlt es sich, die Batterien abzuklemmen oder besser noch auszubauen, um sie an einem kühlen Ort zu lagern und monatlich aufzuladen – wer dies nicht tut, riskiert, dass die Batterie schwächer wird und in der nächsten Saison weniger Kapazität hat. Einige Oldtimer und Sportwagen, wie Ferrari oder Maserati sollten durchgängig an Strom angeschlossen werden, da die Batterie ansonsten ebenfalls an Leistung verliert oder im schlimmsten Fall nicht mehr zu gebrauchen ist.

Aufgebockt oder am Boden geblieben

Um nicht alle paar Wochen den Reifendruck des eingemotteten Fahrzeuges zu kontrollieren, ist der Profi-Tipp: aufbocken und alle vier Wochen kurz manuell die Reifen bewegen. Wer diese Möglichkeit nicht hat, kann die Reifen mit einem erhöhten Drück von 3-4 Bar entlasten, um Standplatten vorzubeugen. Die Handbremse unbedingt lösen, da diese sich ansonsten an den Bremsscheiben festsetzt. Bei Oldtimern und Sportwagen: Die Reifen beider Fahrzeugtypen zum Einlagern auf 3,5 bar erhöhen und vor der ersten Ausfahrt wieder reduzieren.

Zugedeckt und eingeschlafen: Die richtige „Decke" fürs Auto

Sobald das Fahrzeug am gewünschten Platz abgestellt ist, heißt es, die Fensterscheiben einen kleinen Spalt zu öffnen und eine luftdurchlässige Abdeckung über das Fahrzeug zu stülpen. Besonders Oldtimer erfreuen sich im Winterschlaf einer Abdeckung aus atmungsaktivem Stoff, da sie in der Garage so optimal vor Feuchtigkeit und Schmutz geschützt sind.

Wo ist das Fahrzeug gut aufgehoben?

Autos mögen es trocken und gut belüftet bei über 20 Grad Celsius, am besten die Luftfeuchtigkeit so gering, wie möglich halten. Nicht jede Garage oder jeder Stellplatz bietet diese Voraussetzungen. Dann lohnt sich, einen Luftentfeuchter im Innenraum des Autos zu installieren, die Fensterscheiben einen Spalt zu öffnen und eine luftdurchlässige Abdeckung über das Fahrzeug zu legen.

Winter-Check-up in der Fachwerkstatt

Wer sein Fahrzeug gerne in Expertenhände legt, kann unkompliziert den Winter-Check-up in einer Werkstatt – so auch bei DAVID Finest Sports Cars – nutzen. Das Herzstück wird gründlich gereinigt, sämtliche Flüssigkeiten werden überprüft, die Batterie gecheckt. Lichtanlage, Bremsanlage, Abgasanlage, Reifendruck – den Experten entgeht nichts. Die letzten Handgriffe vor und während der Einlagerung müssen dann allerdings selbst am Ort für den Winterschlaf übernommen werden.

Klingt immer noch nach einer ganzen Menge Arbeit? Car-Storage als Lösung

Wer sein Fahrzeug den Winter über in guten Händen wissen möchte, hat die Möglichkeit, einen sogenannten Car-Storage in Anspruch zu nehmen. Sei es der Oldtimer, der Sportwagen oder das Cabrio mit Saisonkennzeichen: Einige Händler bieten an, Fahrzeuge für einige Monate bei sich einzulagern.

https://davidsportscars.de

Ein Sundowner
der besonderen Art

Nach dem fulminanten Auftakt im letzten Jahr startete die Night Cruise Rallye am 19. August mit einem Roadbook wieder in die Nacht.

Die Night Cruise Rallye ist nicht nur für alle Autotypen zugänglich, sondern ist auch dadurch, dass sie bis in die späten Abendstunden hinein geht, ein großartiges Erlebnis. Die touristische Roadbook-Rallye ist gespickt mit Sonderaufgaben, Gleichmäßigkeitsprüfungen, Spielen und viel Spaß für alle die Freude am Fahren teilen und Lust auf etwas Besonderes haben. Fahrzeuge jeglichen Alters sind herzlich willkommen, ob klassischer Oldtimer, geliebter Youngtimer, nützliches Alltagsauto, moderner Neuwagen oder E-Mobil. Der Start ist ab 16.00 Uhr im Minutentakt. Im diesem ersten Teil des Tages verläuft die Strecke vor den Toren Hamburg im Grünen durch malerische Landschaften, Nebenstraßen und abseits des Großstadtrummels. Nach der Pause geht es dann ab 20.30 Uhr im Sonnenuntergang langsam hinein nach Hamburg, um dort die Lichter der Nacht und besondere Momente erfahren zu können. Die Zieleinfahrt ist dann ab 00.00 Uhr wieder im Minutentakt in Hamburg-Barmbek. Die Night Cruise Rallye ist für Neueinsteiger und Profis von Jung bis Alt geeignet. Das Roadbook mit einfachen „Chinesenzeichen“ ist für Rallye-Neueinsteiger problemlos zu meistern - und erfahrene Profis können mal eine andere Art der Rallye ausprobieren.

von Christian Achmann

www.Night-Cruise.de

Fotos: Night Cruise Rallye

Vielen Dank an die Partner der Rallye

Die Stadtrallye in Hamburg

Traditionell war es bei der 150er Rallye wieder ein buntes Starterfeld, vom Oldtimer aus 1967 bis zum modernen Hybrid-Fahrzeug aus 2022, das für eine besondere Stadtrallye in und um Hamburg auf die Strecke ging.

Los ging es dieses Jahr am 15. September bei ELBTORmobile in Othmarschen. Den ganzen Tag über wurden 20 Stationen in Hamburg angefahren, um mehr von der Stadt kennenzulernen. Ob es nun das Geburtshaus von Gorch Fock, ein in der Elbe liegendes Schiffswrack von 1951, die technisch vollkommen erhaltene und funktionstüchtige Windmühle in Hittfeld, das Stadtmodell von Hamburg, die europaweit einzigartige Wasserkunst, die Boberger Dünen oder das meistbesuchte Sternentheater in Deutschland war - die Teams haben viele besondere, und teils für sie neue, Orte in Hamburg kennengelernt. An den Spielstationen ging es von Segelflieger-Zielwerfen, über ein Auto-Kreuzworträtsel oder der TÜV-Rallye, wo man auf dem Spielbrett möglichst weit kommen musste bis hin zum rückwärts einparken auf 150 mm genau mit dem eigenen Rallyegefährt. Ab 18 Uhr erfolgte dann die Zieleinfahrt beim Auto-Pflege-Studio Hamburg. Nach dem Abendessen erwartete die Teams die Ergebnisse und die Siegerehrung des Tages. Es war für alle ein abwechslungsreicher und schöner Tag. Nach der Siegerehrung war die Begeisterung der Teams offensichtlich und die Vorfreude auf die nächste 150er Rallye, am 21. September 2024, groß.

von Martina Reckermann

www.150er-rallye.de

Fotos: amiage Ulrich Wingler

Vielen Dank an die Partner der Rallye

TÜV HANSE · ELBTOR · Freude durch Fahren · BELMOT · KLASSIKER-TAGE · top magazin HAMBURG · Auto-Pflege-Studio · Die Event Agentur

Alter schützt vor Wandel nicht – Oldtimer in der Diskussion

Lange schien der Himmel über der Old- und Youngtimer Welt wolkenfrei. Stets steigende Zahlen alter Autos und Fans, Messen und Rallyes waren wie ein Dauer-Hoch. Eine große allgemeine Akzeptanz gegenüber dem freundlichen Hobby schien garantiert. Dem entsprach auch eine stets wachsende wirtschaftliche Relevanz. Sogar die Corona-Krise konnte der Leidenschaft für altes Blech nichts anhaben, im Gegenteil, die Zahl der Interessenten und Halterinnen und Halter von Old- und Youngtimern stieg ebenso wie die Investitionen. Doch es sind sichtbare Wolken aufgezogen über dem Oldtimer-Himmel.

Den geringsten Anteil daran hat der auch hier in den Werkstätten spürbare Fachkräftemangel, viel entscheidender ist ein zum Teil kritischeres, öffentliches und politisches Umfeld. Die gestiegene und wohl auch weiter steigende Zahl an gerade 30-jährigen Autos hat den Bundesrechnungshof auf den Plan gerufen und in die Steuer-Vorteile für Kfz mit H-Kennzeichen in die Debatte gebracht. Das Aus für die Verbrenner-Produktion wirft Fragen nach der Versorgung mit Benzin auf, ohne dass bislang die Zukunft mit eFuels gesichert ist. Erste Kommunen haben bei ihnen seit Jahrzehnten stattfindende Oldtimer-Treffen abgesagt als mit der Zeit und anderen politischen Prioritäten nicht vereinbar: Dies empfanden Veranstalter wie Club-Freunde als eine kalte Dusche, war man vor Kurzem doch noch erwünscht, erzeugte gute Stimmung und spülte touristische Kaufkraft in die Städte und das Umland, wie dies weiterhin und ganz besonders bei den Einbecker-Oldtimer-Tagen der Fall ist.

Aussagefähige Vermessung durch die neue ifd-Allensbach Studie

Viele Oldtimer-Freunde machen sich Gedanken über die Perspektive ihres Hobbys und suchen nach Orientierung: lohnt es sich noch zu investieren? Perspektiven, und eine klare Vorstellung vermittelt eine sehr grundsätzliche und aufwendige neue ifd-Allensbach Studie, die von vielen Partnern wie von BBE Automotive getragen wird. Sie leuchtet alle Facetten aus und trägt Fakten zusammen: Dazu gehört erst einmal der Bestand. Mit 1,257 Mio. zugelassenen Fahrzeugen sind 2,6 Prozent älter als 30 Jahre, davon haben wiederum 56 Prozent (=1,5 Prozent des Gesamtbestandes ein H-Kennzeichen). In Berlin und in Brandenburg liegen die Oldtimer-Anteile bei 2,35 bzw. 2,29 Prozent. Noch einmal weitere 200.000 Oldtimer auf Bundesebene haben 07er Kennzeichen, befinden sich in Sammlungen, Museen, in Restaurierungen oder sind stillgelegt. Der Anstieg in den vergangenen elf Jahren verlief rasant: 2012 waren lediglich 390.000 Fahrzeuge älter als 30 Jahre, und die Zahl der Youngtimer (25-29 Jahre) legte von 1,26 Mio. auf 3,63 Mio. zu. Die Zahl der Fahrzeuge mit H-Kennzeichen unter den Oldtimern hielt mit dem Zuwachs nicht ganz Schritt, sie sank von 64 Prozent (2016) auf jetzt 56 Prozent. Auch wenn bisweilen Rekord-Summen etwa bei Auktionen hohe Aufmerksamkeit erzielen, bestimmen irdische Preise das Hobby Oldtimer: 39 Prozent der Autos mit H-Kennzeichen haben einen Wert von 10.000 bis 20.000 Euro. Und auch volkstümliche Autos wie der Opel Ascona A 1600 S mit einer Preissteigerung von 26 Prozent in einem Jahr charakterisieren das Hobby. Im vergangenen Jahre wechselten 55.000 historische Autos mit einem Durchschnittswert von 16.000 Euro mit einem Gesamtvolumen von 0,9 Mrd. die Eigentümer.

Foto: Pixabay

Foto: Pixabay

Mehrheit mag Oldtimer

Die Wahrnehmung dieser Welt ist und bleibt positiv. 71 Prozent der Befragten gaben an, sich zu freuen, wenn sie einen Oldtimer auf der Straße sehen, 37 Prozent interessieren sich für Oldtimer und 18 Prozent sagten, sie wollten sich einen Oldtimer anschaffen. Tendenziell überwiegt auch die Meinung, dass Oldtimer die Umwelt nicht schädigen und sahen auch kein Problem, dass sie in Umweltzonen fahren dürfen, etwas geteilter war die Meinung zu den Steuervorteilen. In der Tat gibt es aber auch ein Lager der Skeptiker, die sich aus ökologischen Gründen kritisch äußern. Die größten Freunde haben Oldtimer-Fans in der Gruppe der 45- bis 59-jährigen Männer (51 Prozent), aber auch unter den unter 30-Jährigen (41 Prozent).

Aktives Eintreten für die Sache

Was ist zu tun, um die Oldtimer-Welt zu bewahren? Erstens den Wandel zu sehen und auf ihn einzugehen. Sich den Debatten, um Umwelt und steuerliche Behandlung zu stellen – allein das „Etikett“ Kulturgut hilft nicht, sondern es geht auch um Nachhaltigkeit, die einem etwa 50 Jahre alten erhaltenen Käfer etc. innewohnt. Es geht darum deutlich zu machen, dass Autos mit H-Kennzeichen nur sorgsam und überlegt auf der Straße sind - die Durchschnitts-Fahrleistung von Oldtimern über 30 Jahre liegt bei 1.600 km im Jahr, aller PKW im Durchschnitt bei über 12.000 km. Es geht darum, das Hobby zu teilen und Menschen einzuladen, mitzumachen, etwa in Verbindung mit sozialen Aufgaben. Welche Freude lässt sich empfangen, wenn man Menschen im Seniorenheim zu einer Ausfahrt einlädt und diese dann in einem Auto ihrer Vergangenheit noch mal auf eine kleine Reise gehen. Welche Freude lässt sich erleben bei Ausfahrten in Gegenden, die kein großes Feierabend-Programm haben. Und nur eine unter weiteren Möglichkeiten sind die zahlreichen Versteigerungen von Oldtimern zugunsten guter Zwecke.

Die gesellschaftliche und politische Debatte verlangt Engagement, wofür etwa der Parlamentskreis Automobiles Kulturgut im Deutschen Bundestag mit seinem Vorsitzenden, Carsten Müller steht, der sich den Debatten stellt und für gute Rahmenbedingungen kämpft.

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.

Auto-kolumne
von Autopapst Andreas Keßler

Data is the new Oil!

Das Schnäppchen stammte aus einem Nachlass: Wenig gefahren, offenbar von einem Kenner ausgesucht, nicht mehr ganz neu und mit „Rentnerdellen“ dekoriert.

Der Preis stimmte, da nimmt man ein paar Schönheitsfehler in Kauf. Zur Geschichte des Autos war nichts in Erfahrung zu bringen, alle Details hatte der Verstorbene mit ins Grab genommen. Aber, in unserer voll vernetzten Welt liegen die Informationen zur Wartungshistorie nicht vielleicht als Datensatz auf dem Server des Autoherstellers? Fragen kostet nichts ...

... genau wie der Kaffee im Glaspalast des Vertragshändlers, der zur Überbrückung der Wartezeit gereicht wurde. Als die zu Ende und die Frage nach einem Ausdruck der Wartungshistorie platziert war, kippte die Stimmung in Richtung Moll. „Das machen wir grundsätzlich nicht, Datenschutz!“ Eine Diskussion am Kundenberater-Tresen erübrigt sich, weil die Mitarbeiter hier Brancheninteressen umsetzen müssen. Daten - nicht nur Kunden- sondern eben auch technische Daten von Kundenfahrzeugen – sind nur für den internen Gebrauch abrufbar. Ob tatsächlich Datenschutz oder doch eher der Schutz von „Herrschaftswissen“ eine Rolle spielt, ist weder im Autohaus noch beim Hersteller selbst zu klären.

Letzteres, also der Schutz einmal generierter Daten aus dem Betrieb von Fahrzeugen zum Zweck der kommerziellen Verwertung dürfte am ehesten der Realität entsprechen. Ärgerlich daran ist vor allem, dass derjenige, der diese Daten durch die Nutzung seines Autos erzeugt und dadurch auch bezahlt, in der Praxis weder eine Kontrolle über noch einen Zugriff auf seine Daten hat. Eine jüngst veröffentlichte Studie der Mozilla-Foundation nennt die Daten-Sammelwut der Autobranche einen „Datenschutz-Albtraum auf Rädern“.

Einmal in Betrieb genommen, sendet das Auto (und damit auch sein Fahrer...) unter anderen demografischen Daten wie Alter und Geschlecht, aber auch Informationen über das Fahrverhalten wie Anschnall- und Bremsgewohnheiten. Für Marketingabteilungen sind solche Informationen Gold wert.

Um das wenigstens in Zukunft zu ändern, hat die Ampel in ihrem Koalitionsvertrag folgenden Satz geschrieben: „Zur wettbewerbsneutralen Nutzung von Fahrzeugdaten streben wir ein Treuhänder-Modell an, das Zugriffsbedürfnisse der Nutzer, privater Anbieter und staatlicher Organe sowie die Interessen betroffener Unternehmen und Entwickler angemessen berücksichtigt“.

Über die Definition von „angemessen“ in diesem Zusammenhang wird seither leidenschaftlich gestritten. Wer hätte das gedacht ...

von Andreas Keßler ■

Foto: privat

Neueinsteiger und Wiederholungs-täter

Am 3. September ging die Lions Berlin Classic an den Start. Bereits das neunte Mal und traditionell am ersten Samstag im September.

Diesmal allerdings traf und startete der Charity Rallye der besonderen Art nicht wie sonst im Südwesten Berlin, konkret in Kleinmachnow, sondern im Norden – genauer gesagt in Spandau bei der in Oldtimer Kreisen sehr bekannten Motor World. Um sich für die Herausforderungen zu stärken, ließen sich die 120 Teilnehmer und Teilnehmerinnen, einige waren auch in vierpfotiger Fellbegleitung, ein leckeres Frühstück schmecken, gesponsert von den Gastgebern und der Drivers Hall. Anschließend gab es die Roadbooks und eine Ansprache von den beiden Initiatoren Dr. Hans-Jürgen Neeße und Ronald Sedlatzek, die wieder mit viel Liebe und Engagement eine großartige Route zusammengestellt hatten. Wenig später fuhren alle 56 Autos vom Hof. Bis zum 1. Etappenziel, Schloss Ribbeck, galt es einige Aufgaben an der Strecke zu lösen und Fragen zu beantworten. Nach dem Mittagessen standen die einzelnen Challenges an. Diesmal hatten sich die Sponsoren mf Mercedöl und Stadler sehr humorvolle Wettbewerbe wie „Gummienten Kloschüssel Weitwurf“ oder Boule ausgedacht. Das Ziel war Schloss Ziethen, wo es ein köstliches Grillbüffet gab und natürlich die Scheckübergaben an die beiden Herzensprojekte des Lions Club Berlin-Kurfürstendamm. Insgesamt kamen 10.000 für den guten Zweck zusammen. So konnten 5.000 Euro an den Geschäftsführer des RICAM Hospiz Philipp Freund und 5.000 Euro an die Patin der DARE Stiftung Anja Antonowicz übergeben werden. Die Schauspielerin aus vielen Tatorten, SOKO Wismar oder Polizeiruf 110 war das erste Mal dabei und sehr begeistert. Auch viel Spaß hatte das Ehepaar Stenschke, obwohl an sie die „rote Laterne“ ging, sie haben sich aber fest vorgenommen, im nächsten Jahr eine vordere Position zu ergattern. Der Termin für das nächste Mal steht übrigens auch schon: der 1. September 2024.

von Martina Reckermann ■

www.lions.de/web/lc-berlin-kurfuerstendamm/lions-berlin-classic

Fotos: DERDEHMEL

Die 56 Autos haben beim Mittagessen im Park von Schloss Ribbeck geparkt

Scheckübergabe der beiden Initiatoren Ronald Sedlatzek (li.) und Dr. Hans-Jürgen Neeße (re.) an die Patin Anja Antonowicz und den Vorstand der DARE Stiftung Dagmar König

mf Mercedöl Chef Matthias Frankenstein mit Frau Karla

LIONS BERLIN Classic
stadler Deutschlands größtes Zweirad-Center
mf Mercedöl
MOTORWORLD
Sachverständigen Zentrum Berlin - Brandenburg
Brandenburg Media
Drivers Hall
AUTOHAUS KÖNIG MOBILITÄT IM MITTELPUNKT
top magazin BERLIN

Neuer Krimi-Trail

Foto: Maya Meiners.

Der Sommer ist zwar vorbei, aber Rad fahren geht (fast) immer. Neben über 20 ausgeschilderten Radrundtouren der Sparkassen-Kulturstiftung gibt es in Stormarn die bekannten BahnRadWege, auf denen Krimi-Trails eingerichtet worden sind.

Ähnlich den Escape Room Spielen oder Adventure Games sind diese besonderen Fahrradtouren einzigartige Outdoor-Gruppenerlebnisse, bei denen unterwegs fiktive Fälle gelöst werden.

Neu ist seit kurzem, dass die Route des seit 2020 bestehenden Krimi-Trails „Postzugraub auf der Staatsbahntrasse“ auf dem BahnRadWeg B geändert und zu einem Rundweg umgestaltet worden ist. Zuvor befanden sich die Stationen des Trails zwischen Barkhorst und Dwerkaten auf dem BahnRadWeg B, der von Bad Oldesloe bis Trittau führt. Die neue Strecke geht von Bad Oldesloe auf dem BahnRadWeg B bis Barkhorst, dann über Lasbek, die Rohlfshagener Kupfermühle und Rümpel zurück nach Bad Oldesloe. So sind die Radler nach der Fahrradtour wieder am Ausgangspunkt. Für die Radtour und das Lösen des Kriminalfalls sollten ungefähr vier Stunden eingeplant werden – informiert das Tourismusmanagement Stormarn.

„Brandgefahr im Brenner Moor“ – der Krimi-Trail für Kids

Auch für jüngere Rätselfans gibt es seit letztem Jahr einen Krimi-Trail, der speziell für Familien, insbesondere Kinder konzipiert ist. Bei dem Trail „Brandgefahr im Brenner Moor“ geht es darum, den Verfasser eines Erpresserbriefes ausfindig zu machen. Die Stationen befinden sich zwischen Bad Oldesloe und Grabau. Von der Bad Oldesloer Innenstadt führt der Trail als Rundtour über das Brenner Moor nach Grabau, den Grabauer See und zurück über den BahnRadWeg A.

Für diese Tour und das Lösen des Falls auf dem ca. 20 Kilometer langen Krimi-Trail KIDS sollten ungefähr drei bis vier Stunden eingeplant werden.

von Christian Achmann ■

https://tourismus-stormarn.de/de/krimi-trails

Die Broschüren zu den BahnRadwegen und den Radrundtouren können unter info@tourismus-stormarn.de kostenlos angefordert werden.

Foto: TMS

Foto: TMS

Vanille-Mann gibt Lebensmitteln Geschmack

Die Bandbreite von Michael Behrs Unternehmen reicht von A wie Ananasminze bis Z wie Zitronenmelisse. Passionsblumen, Hibiskusblüte oder Kurkuma - dicht an dicht reihen sich die nachhaltigen Verpackungstüten mit rund 200 unterschiedlichen Produkten seiner Firma Nutramaxx.

In stylischem Design enthalten sie kontrolliert biologische Rohstoffe, aus denen die Nutramaxx Pflanzenextrakte, Destillate und Essen als natürlichste Formen der Aromen für die Lebensmittelproduktion hergestellt werden. Die Mission des Geschmacks-Experten ist ganz klar: Nahrungsmittel natürlicher zu machen und er leistet mit den maßgeschneiderten Produkten für Lebensmittelhersteller einen wichtigen Beitrag. Die Ergebnisse haben wir alle schon im Bioladen und Supermarkt gekauft als Säfte, Limonaden, Eis, Kräuterbonbons und Torte namhafter Hersteller. Ein Gewürz hat es dem 44-Jährigen besonders angetan: Vanille. „Sie ist für mich der schönste Rohstoff, den es gibt. Ich liebe den Geschmack, den Geruch". Die duftenden Schoten liegen eng verschnürt in Behrs Labor und verströmen einen wunderbaren Duft. Die etwa 18 Zentimeter langen Orchideen-Früchte in Gourmetqualität kommen aus dem Nordosten von Madagaskar. Dort werden sie von Bauernfamilien in Fair Trade geerntet und finden ihren Weg zu Nutramaxx nach Deutschland, wo sie weiterverarbeitet werden. „Vanille ist das meistverwendete Gewürz in der Welt", weiß Behr. Er handelt ausschließlich mit echter Bourbonvanille. „Diese kommt von den Bourbon-Inseln, das sind Réunion, Madagaskar, die Seychellen, Martinique und die Komoren." Doch für Michael Behr ist das Gewürz viel mehr als nur Geschäft, es ist eine Herzensangelegenheit. Und ein inspirierendes Beispiel, wie man als Unternehmen nachhaltig handeln kann. Denn mit Erlösen auch aus dem Handel von Bourbonvanille aus Madagaskar hilft er den Menschen in dem Inselstaat vor der afrikanischen Südostküste mit dem von ihm gegründeten gemeinnützigen Förderverein Help Mada e. V. Gerade erst konnte er mithilfe von Spenden eine Krankenstation mit sieben Zimmern in Namohana auf Madagaskar für 80.000 Euro bauen und eröffnen lassen.

Foto: Help Mada e. V.

Michael Behr bei der symbolischen Schlüsselübergabe der Krankenstation in Namohana, deren Bau mit Spenden seines gemeinnützigen Fördervereins Help Mada e. V. möglich war

Foto: Valeska Achenbach

Cheers mit Namohana

Der studierte Betriebswirt und Lebensmitteltechnologe ist immer auf der Suche nach dem neuen Trendgeschmack und raffinierten Zutaten. Der Geschmacksexperte ist auch ein Genussmensch, wie er strahlend erzählt. Und so experimentiert er gerade mit den Cocktail-Machern Charles Kanteh und Conor Furphy der Liquid Garden Bar. Aus Spaß und Freude, Neues zu entdecken und auszuprobieren. Entstanden sind so gleich zwei raffinierte Cocktails: der sattgelbe „Prince of Mumbai" mit Nutramaxx Madagaskar-Pfeffer-Destillat oder „Namohana" mit Vanilleextrakt aus Behrs Unternehmen. Von dem nach dem madegassischen Dorf benannten Drink geht ein Teil als Spende an Help Mada. Ein Grund mehr, den Cocktail zu genießen.

von Tina Feix ■

www.naturallymade.com

Nachhaltiger Hochgenuss

Küchendirektor Stefan Wilke (li.) und Heino Bey (re.) vom Obsthof Bey

Fotos: The Fontenay Hamburg

Zwei Mal im Jahr fährt ein Team des The Fontenay Hamburg ins benachbarte Alte Land, um die Äpfel von den eigenen 40 „Hotel-Bäumen“ zu pflücken. Bei den köstlichen Früchten handelt sich um die Sorten Elster, Red Jonaprince, Janagold-Rubinstar und Braeburn, die direkt vom Feld ins Hotel gebracht werden. In diesem Jahr erbrachte die erste Ernte eine Apfelmenge von 522,5 Kilogramm. Die Gäste des 5-Sterne Hotels kommen in jeglicher Form in diesen besonders Apfelgenuss – ob als Mus, Kuchen, Smoothie oder als Obststück auf dem Frühstücksbuffet. Übrigens: Küchendirektor Stefan Wilke ist Mitte September mit dem Laurentius Award ausgezeichnet worden und erklärte: „Ich bin sehr stolz und dankbar für diese Anerkennung meiner Arbeit. Mein Team und ich kreieren jeden Tag erstklassige Kochkunst, doch ebenso geben wir immer das Beste für die Auszubildenden. Sie sind unsere Zukunft und tragen unseren schönen Beruf weiter. Diese Auszeichnung ist ein weiterer Meilenstein, der die Wertschätzung unseres Schaffens fördert.“
www.thefontenay.com

Knackig, saftig, köstlich und frisch vom Baum

Genuss-Zeit

Foto: Veggie World, Andreas Gebert

Veganer Lebensstil

Einmal im Jahr macht die VeggieWorld in Hamburg Station. In der MesseHalle Hamburg-Schnelsen geht es Ende Oktober dann um den veganen Lebensstil und Trends aus den Bereichen Food, Getränke, Kosmetik, Mode und mehr.
www.veggieworld.eco

Neuer Standort für PALAZZO

In der kommenden Spielzeit gastiert die Dinnershow auf der Galopprennbahn in Hamburg-Horn. Leider waren alle Mühen, den Platz auf der Kleinen Moorweide, nutzen zu dürfen, vergeblich. Auch der Stammplatz an den Deichtorhallen war aufgrund der Bauarbeiten nicht möglich. Und so heißt es ab dem 11. November 2023 bis zum 10. März 2024 nun im Hamburger Osten "Vorhang auf" für die achte Spielzeit des Cornelia Poletto PALAZZO in der Hansestadt – wie stets mit einem neuen Vier-Gang-Menü und einem neuen Showprogramm.
www.palazzo.org

Der Hauptgang des Menüs

Foto: www.palazzo.org

Besser im Glas

Manchmal passt der Firmenname perfekt zum Unternehmen, so wie es bei dem kleinen Start-up mit der Marke BESSER IM GLAS der Fall ist. Seit vier Jahren bietet es ein umfangreiches Bio Tee Sortiment an, was durch biologischen Anbau, natürliche Süße und intensiven Geschmack punktet – und wie all ihre Produkte im Glas ist. Wer z. B. etwas für die kalte Winterzeit sucht, für den ist der „Merry Zimt" genau die richtige Sorte. Für einen fitten Start in den Tag ist der „Wachmacher" zur Stelle und für alle, die am Abend gerne einen beruhigenden Tee trinken, ist die „Schlafmütze" die richtige Wahl. Auch im Angebot sind viele Bio-Gewürze und natürliche Gewürz-Mixes für Hobbyköche. Nun überrascht das Unternehmen seine Kunden mit einem Bio Tee Adventskalender mit 6 neuen verführerischen Sorten, der im Onlineshop https://besserimglas.de/products/tee-adventskalender-2023 erhältlich ist.

www.teeimglas.de

24 leckere Teesorten für die Vorweihnachtszeit

Fotos: ESSER IM GLAS

GRILL wiedereröffnet

Foto: Max Arens

Nach langer Planung hinter den Kulissen und einer kurzen Umbauphase wurde der GRILL im Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg feierlich wiedereröffnet. Bei der Renovierung stand die Erhaltung und behutsame Modernisierung der historischen Raumgestaltung von Emil Fahrenkamp (1895–1966) aus dem Jahr 1926 im Fokus. Das Ergebnis der Neugestaltung ist eine würdevolle Hommage an den rheinischen Architekten, die die Geschichte des Ortes bewahrt. Die klassische und bekannte GRILL-Karte wurde durch Küchenchef Anton Reichert durch spannende neue Gerichte erweitert. Ein besonderes Highlight ist eine neue Martini-Bar, die die traditionelle Aperitif-Kultur wiederbelebt.

www.fairmont.com

von Tina Feix ■

25 Jahre KM Catering

Sternekoch, Küchenchef, Caterer – Kay Manzel ist der Inbegriff eines Genussexperten. Anfang September stieß der Hamburger auf der Alster mit Freunden, Partnern und Kunden auf 25 Jahre an.

Foto: KM

Kay Manzel

Nach seiner Ausbildung als Koch und zahlreichen Stationen in Gourmet- und Sternerestaurants in Deutschland und Großbritannien gründete er 1998 das Unternehmen KM Catering, dass auch Dinner-Fahrten auf der Alster anbietet. Was er im Laufe der Zeit gemerkt hat: Die Ansprüche der Kunden verändern sich. Zwar ist das Essen immer noch das wichtigste, jedoch brauchen viele zum Catering auch noch allerlei anderes Party-Zubehör, wie Licht- und Tontechnik, Zelte, Mobiliar und Co. – am liebsten alles aus eigener Hand. Seine Leidenschaft für Hamburg und das Kochen bringt er unterdessen bei kulinarischen Dampferfahrten zusammen: Als Veranstalter der Alster Dinner Shipping-Touren begeistert er seine Gäste mit alltäglichen oder saisonspezifischen Schifffahrten, wie der Oktoberfest- oder Grünkohlfahrt. Anlässlich seines Jubiläums verwöhnte er insgesamt 60 Gäste mit exklusiver Kulinarik und leckeren Drinks – natürlich auf der Alster! Der Gastgeber selbst freute sich nach einem gelungenen Abend: „Mit langjährigen Freunden und Partnern von KM Catering auf die letzten 25 Jahre zurückzublicken macht mich ein wenig emotional, motiviert mich aber vor allem, auch in den nächsten Jahren mit einem grandiosen Team und tollen Gästen an meiner Seite zusammenzuarbeiten", sagte Kay Manzel. Auch Jens Manzel, Gastronom und Besitzer des Restaurants Schuback am Park, ließ es sich nicht nehmen, seinem Bruder ein paar Worte zu widmen: „Kay ist ein Mensch, der viel hilft und viel gibt. Heute steht er im Mittelpunkt, es wird Zeit ihn zu feiern."

von Christian Achmann ■

www.km-catering.de

Vorstell Bar

Foto: Robin Kranz

Grill Royal
Hamburg

Seit Anfang Mai bereichert der Grill Royal Hamburg die gastronomische Szene der Hansestadt. Das neue Restaurant mit Bar befindet sich in einem repräsentativen Kontorhaus am Ballindamm. Geschäftsführer Frederik Schade blickt auf eine erfolgreiche Eröffnungsphase zurück. „Wir sind hier gut angekommen" sagt er und freut sich über den regen Zuspruch der Gäste.

Foto: Grill Royal

Foto: Grill Royal

Foto: Volker Hobl

Foto: Robin Kranz

Konzept und Einrichtung?
Der Grill Royal Hamburg wird als Franchisenehmer der bekannten Berliner Institution gemeinsam von Gründungsgesellschafter Stephan Landwehr, Geschäftsführer Frederik Schade sowie Winzer Fritz Keller betrieben. Der 900 Quadratmeter große und offene Gastraum mit hohen Fensterfronten wurde vom Berliner Architekten Friedrich Killinger in drei Ebenen gegliedert. Das Interieur wird von vier großen Murano-Kristalllüstern, Säulen mit handgearbeiteten Rauchspiegeln, Eichenholzvertäfelungen und Ikora WMF Art Deco Leuchten bestimmt. Blickfang sind ein malerisches Wandrelief von Angela Mewes, großformatige Original-Gemälde bekannter zeitgenössischer Künstler und die über der Bar schwebende Rakete „Miss Riley" von Cosima von Bonin. Die 175 Plätze verteilen sich auf die Tische mit gepolsterten Sitzbänken und Sesseln sowie die sieben Meter lange bestuhlte Bar.

Was gibt es zu essen?
Aus der Küche von Oliver Pfahler kommen vor allem erstklassige Steaks. Verarbeitet wird hochwertiges Fleisch von der Halbinsel Darss, aus Nebraska und aus Japan. Das hat seinen Preis - für ein Porterhouse Steak (900 Gramm) werden 139 Euro und für ein T-Bone Steak (600 Gramm) aus Nebraska 119 Euro berechnet. Beilagen und Saucen müssen extra bestellt werden, und selbst das Brot kostet sechs Euro, kommt aber mit Oliven, Salzbutter, Olivenöl und Fleur de Sel auf den Tisch. Auf der Karte finden sich aber auch Loup de Mer, Steinbutt und Helgoländer Hummer. Für Vegetarier gibt es Risotto mit Steinpilzen und Grillgemüse.

Getränke?
Klar, die Weinkarte wurde vom Winzer Fritz Keller zusammengestellt. Sie umfasst derzeit 700 Positionen und wird weiter ausgebaut. Die edlen Tropfen kommen vor allem aus Deutschland und Frankreich, aber auch exzellente Weine aus Übersee finden sich auf der Karte. Die Preise beginnen bei 35 Euro für einen badischen Weißwein. Raritäten vom Chateau Petrus aus dem Bordeaux schlagen mit 5.000 Euro zu Buche. Außerdem gibt es zahlreiche offene Weine. Für Biertrinker wird Premium Pils von Stauder frisch gezapft.

Die beliebtesten Cocktails?
Andrea Rapo, eine der beiden Barchefs, muss nicht lange überlegen. „Wir haben einen eigenen Cafe Royal kreiert. Er ist etwas fruchtiger als der gerade überall angesagte Espresso Martini. Wir verwenden dafür den Rum Flor de Cana 12, Borghetti Espresso Likör, Dry Curacao, Caramel und natürlich Espresso." Ebenfalls beliebt ist der Cosmopolitian 2023, gemixt mit Elephant Gin, Dry Curacao, Ziegler Waldhimbeere, Limette und Himbeerpüree. Die Pürees sind selbst gemacht – Qualität, die man schmeckt.

Kundschaft?
Von 20 bis 70 sind alle Altersgruppen vertreten. Anzugträger zählen ebenso zu den Gästen wie jüngere Paare, die sich zum Rendezvous verabreden. Es sind Menschen, die gutes Essen und guten Wein schätzen. Ohne rechtzeitige Reservierung geht nichts - wer spontan kommt, findet dann einen Platz an der Bar.

Geöffnet?
Der Grill Royal Hamburg ist täglich ab 17 Uhr geöffnet. Essensbestellungen werden bis 22:30 Uhr entgegengenommen.

von Detlef Berg ■

www.grillroyal.com

Schwungvoll durch ein köstliches SHGF

Nach einem fulminanten Auftakt des 37. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals am 10. September im VITALIA Seehotel geht es nun Schlag auf Schlag bzw. Dinner auf Dinner weiter mit den verschiedenen kulinarischen SHGF-Highlights.

Zwischen September 2023 und April 2024 werden insgesamt 20 innovative Herdchampions mit insgesamt 26 Michelin-Sternen ihre Kochkünste anhand von 5-Gänge-Menüs in 40 Veranstaltungen zeigen. Allein acht Gastköche feiern ihre Premiere, darunter Stefan Fäth (Jellyfish, Hamburg) und Felix Gabel (KAI3, Sylt). Mit Nils Henkel kommt einer der besten Produktversteher in den Norden, um im Waldhaus Reinbek mit seinem Pure Nature Stil zu überzeugen. Jörg Sackmann wird Ende Oktober auf der Insel Sylt bei Familie Fitschen ein Festessen der besonderen Art kredenzen. Das dürfen auch die Gäste im Romantik Hotel Kieler Kaufmann erwarten, denn 2-Sterne-Koch Dirk Hoberg kocht an der Kieler Förde. Never change a winning Team: So hält es Christoph Rüffer (Haerlin, Hamburg), der Anfang März erneut im Boutique Hotel Wassersleben an der Ostsee am Herd steht. Maurizio Oster fährt Ende Januar 2024 nach Ratzeburg ins Hotel Der Seehof, um seine einfallsreiche Zero-Waste-Küche zu zelebrieren. Von 3-Sterne-Legende Dieter Müller hat Daniel Raub (Genießerstube, Friedland) viel gelernt und lässt es den SHGF Gästen Anfang März im Berger's Hotel & Landgasthof zugutekommen. In der letzten Saison hat die Orangerie im Maritim Seehotel erstmals ein Dessertmenü angeboten - mit durchschlagendem Erfolg. Darum wir Chef Pâtissier Taro Bünemann am 24. März 2024 um 13 Uhr wieder seine Visionen von herzhaften und süßen Desserts präsentieren und wer die feinen Champagner-Qualitäten von Lanson in Kombination mit einem darauf abgestimmten 4-Gänge-Menü genießen möchte, der sollte sich den 10. November im Waldhaus Reinbek im Kalender notieren.

Natürlich sind auch die beliebten Klassiker wieder dabei: die ‚Tour de Gourmet Solitaire' für Alleinreisende ab 40 Jahren, bei der es am 11. November nach Friedrichstadt in die Holländische Stube, den ‚Backensholzer Hof' in Nordfriesland mit eigener Käserei und das Romantik Hotel Waldschlösschen geht. Ein Selbstgänger ist auch die ‚Tour de Gourmet Jeunesse', bei der die Feinschmecker zwischen 18 und jetzt 40 Jahren am 6. April 2024 den ersten Snack in den HanseGarnelen in Glückstadt nehmen, danach präsentiert Bernd Ratjen seine Bio-Küche im Zur Erholung in Uetersen. Zum Finale bittet Marc Ostermann die lustige Gästeschar in den kulinarischen Hotspot Pinnebergs – Rolin im Hotel Cap Polonio.

von Marie Weiß

www.gourmetfestival.de

Christoph Rüffer

Foto: Kirchgasser Photography

Foto: HilbertFotografie

Foto: Susanne Plaß

Aus der Welt. Aus der Weltstadt.

Mit dem neuen Tagesspiegel lesen Sie zwei Zeitungen in einer: ein Zeitungsbuch aus der Welt und ein Buch aus der Weltstadt Berlin.

Die ausgebaute Tagesspiegel-Redaktion und über 1.000 Experten aus unserem globalen Netzwerk bieten Ihnen exklusive Informationen und Analysen.

Für die wichtigsten Zukunftsthemen wie Klima, Digitalisierung und Mobilität haben wir Spezialisten-Teams aufgebaut. Und über die Hauptstadtregion informieren wir Sie aus unserer preisgekrönten Berlin-Redaktion.

Testen Sie jetzt den Tagesspiegel!
Gedruckt, digital oder beides.

Gedruckt, digital oder beides

30 Tage gratis lesen:
tagesspiegel.de/testen

Ostsee-Lifestyle
in Schloss-Atmosphäre

Am 24.11.2023 laden Sternekoch Ronny Siewert und der Küchenchef des schlossgut gross schwansee, Adrian Pohl, zu einem Gourmet-Event ins Hotel ein. Für das TOP Magazin erklären die Hoteldirektorin des schlossgut gross schwansee, Janet Schroeder, und der Sternekoch des Grand Hotel Heiligendamm, Ronny Siewert, diese kulinarische Kooperation. Die erste Frage war, ob denn das Event der Auftakt einer Gourmet-Veranstaltungsreihe ist und welche Idee dahintersteckt?

Janet Schroeder: „Meine Idee ist, dass wir mindestens einmal im Jahr ein Gourmet-Event in unserem Schlossrestaurant veranstalten. Für das erste Event freue ich mich, dass wir den Sternekoch Ronny Siewert am 24.11 gewinnen konnten, um zusammen mit unserem Küchenchef Adrian Pohl ein Menü für die Gäste zu zaubern."

Da fragen wir doch gleich noch einmal nach. Warum Ronny Siewert?
Janet Schroeder: „Sie glauben nicht, wie ich mich freue, dass wir Ronny Siewert gewinnen konnten. Der langjährige Sternekoch ist so etwas wie das kulinarische Aushängeschild für Mecklenburg-Vorpommern. Als ich ihn ansprach, war Ronny sofort begeistert und sagte zu. Einen besseren Start für unsere Gourmet-Veranstaltungsreihe kann ich mir nicht wünschen."

Lieber Ronny Siewert, können Sie das so bestätigen?
Ronny Siewert: „Liebe Janet, vielen Dank für das schöne Kompliment des „kulinarischen Aushängeschildes" für unsere Region Mecklenburg-Vorpommern. In der Tat habe ich sofort zugesagt bei der schönen Idee, ein Gourmet-Event im schlossgut gross schwansee zu machen. Freue mich sehr, aus meinem Heimathafen, dem Grand Hotel Heiligendamm, kulinarische Impulse hierhin bringen zu dürfen."

Das klingt nach einer schönen Veranstaltung, warum erst jetzt?
Janet Schroeder: „Ja, eigentlich eine gute Frage. Da ich seit einiger Zeit bei der DEHOGA in Mecklenburg-Vorpommern Präsidiumsmitglied bin, konnte ich nach sehr erfolgreicher Etablierung des schlossgut gross schwansee in der Hotellerie und als hochkarätige Veranstaltungslocation für Hochzeiten, Familienfeiern etc., auch gute Kontakte in die Region knüpfen. Naja, dann habe ich den Ronny einfach mal gefragt."
Ronny Siewert (lacht): „Liebe Janet, das war eine gute Idee. In deinem „Schlösschen", wie du es immer so liebevoll nennst, im Schlossrestaurant, wo schon so viele traumhafte Hochzeiten und Familienfeiern stattfanden, für deine Gäste einen Gourmet-Abend zu zelebrieren, da bin ich doch gerne dabei."

Das Interview führte Hanni May ■

Weitere Informationen zum schlossgut gross schwansee und dem Gourmet-Event unter www.schwansee.de

Foto: schlossgut gross schwansee

Janet Schroeder

Foto: Grand Hotel Heiligendamm

Ronny Siewert

Foto: Raphael Warnecke

Ein perfekter Herbst-Tag

Zugegeben, ein Bad in der Nordsee fällt im Herbst etwas kühl aus. Aber auch ohne die wärmende Sommersonne lohnt sich ein Urlaub auf den Ostfriesischen Inseln in der goldenen Jahreszeit – egal ob auf Wangerooge, Spiekeroog, Langeoog, Baltrum, Norderney, Juist und Borkum. Man kann seine Kräfte mit Thalasso auftanken, seine Glücks-Hormone beim Strandsegeln auffüllen oder seine Wünsche beim Sternschnuppen beobachten loswerden. Ein perfekter Herbsttag? Auf den Ostfriesischen Inseln nennt man das: Alltag.

Auf den sieben Inseln lässt sich sowohl entspannt als auch sportlich in den Tag starten. Für Entspannung und Regeneration ist Thalasso das Richtige. Die Niedersächsische Nordsee ist die erste zertifizierte Thalasso-Region Europas. Jede der Ostfriesischen Inseln gilt als Nordsee-Thalassoheilbad. Dank der wohltuenden Thalasso-Kuren wird man fit für den Winter und stabilisiert seine Gesundheit. Ganzjährig geöffnet sind auf Borkum das „Gezeitenland“, das Meerwasser-Erlebnisbad auf Juist sowie das „bade:haus“ auf Norderney. „SindBad“ heißt das Meerwasserschwimmbad auf Baltrum, das auch im Herbst und Winter geöffnet hat, genauso wie auf Langeoog das Meerwasser-Freizeit- und Erlebnisbad, auf Spiekeroog das „Meerestied“ mit dem 2023 neu eröffneten Thalasso-Gesundheitszentrum, dem DünenSpa und dem InselBad. Direkt am Strand liegt auf Wangerooge die „Thalasso-Oase“, ein Meerwasser-Erlebnisbad mit Sauna, Wellness und Gesundheitszentrum.

Wer bereits vor Kraft strotzt, kann sich auf den Inseln auch herrlich auspowern. Wenn die Strandkörbe abgebaut werden, übernehmen im Herbst die Sportler die Strände. An Land kann man Kitebuggy fahren, Strandsegeln und Kitelandboarding, auf dem Wasser Surfen, Wingsurfen, Wingfoilen und Kitesurfen. Das Surfen ist bis Mitte Oktober möglich.

Seehunde und Zugvögel beobachten

Ob frisch aufgetankt oder fleißig ausgepowert, ein erholsamer Strandspaziergang ist in beiden Fällen genau das Richtige. Neben der klaren Nordsee-Luft und dem schönen Dünen-Blick gibt es auch einiges zu kieken. Denn vom 14. bis zum 22. Oktober 2023 finden die 15. Zugvogeltage statt. In dieser Zeit wird der Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer zum Treffpunkt tausender Pfuhlschnepfen, Alpenstrandläufer und an-

Foto: Kees-van-Surksum

derer Watvögel, die sich für ihren Weiterflug in die Winterquartiere in Südeuropa und Afrika stärken. Mit einem Fernglas ausgerüstet, lässt sich individuell oder bei Führungen die bunte Vogelschar bestaunen.

Foto: Eberhard Giese

Auch Seehunde und Kegelrobben können Spaziergänger erspähen. Auf Borkum liegt in Sichtweite vom Badestrand die Seehundbank „Hohes Riff“. Bis zu 1.200 Seehunde machen hier Pause. Auch im Osten von Norderney gibt es Ruheplätze von Seehunden. Alternativ werden bis Mitte Oktober Schiffsausflüge zu den Seehundbänken im Watt angeboten.

Aufwärmen mit Kluntje, Wulkje und Klütje

Nach einem ausgedehnten Strandspaziergang sollte man sich mit einer Teetied (bevorzugt um 15 Uhr) verwöhnen. Eine zünftige Teezeremonie läuft folgendermaßen ab: Kluntje-Stücke (Kandis) in die Tasse („Koppke“) geben. Dann wird der heiße Tee über den Zuckerklumpen gegossen, bis der knisternd zerbricht. Danach lässt man Sahne (keine Milch) mit einem speziellen Sahnelöffel am Rand der Tasse vorsichtig in den Tee fließen. Jetzt breitet sich die Sahne wie ein Wölkchen („Wulkje“) aus. Umrühren darf man jetzt nicht. Man führt die Tasse an die Lippen und genießt erst die Kühle der Sahne, dann den heißen bitteren Tee und am Ende die Süße des sich auflösenden Kluntje. Wo genießt man einen guten Tee? Auf jeder Insel gibt es gemütliche Teestuben wie das Lütje Teehus auf Juist, die Teestube Baltrum oder das Teetied in´t Witthus auf Spiekeroog.

Foto: Lars Wehrmann

Wer sich zudem mit einer süßen Leckerei verwöhnen will, sollte einmal einen Mehlpütt oder Klütje probieren – die Antwort der Küste auf die alpine Dampfnudel oder den Germknödel. Der Hefekloß wird traditionell mit eingelegten Birnen und Vanillesauce serviert, manchmal auch mit heißen Kirschen.

Fine Dining und Krimi-Gala

Bei der Abendgestaltung auf den sieben Ostfriesischen Inseln hat man die angenehme Qual der Wahl. Das Angebot reicht von Fine Dining mit Stern (Restaurant Seesteg auf Norderney), über Fisch-Räuchereien, Slow Food bis zu vegetarischen Restaurants. Gerade im Herbst sollte man einen Baltrumer Labskaus oder Grünkohl mit Pinkel probieren. Spannend wird es auf Juist beim Tatort Töwerland: Vom 6. bis zum 8. Oktober 2023 wird die Insel zum Schauplatz allerlei Verbrechen. Es gibt Lesungen prominenter Schriftsteller wie Nora Luttmer, Ellen Dunne, Leon Sachs oder Jürgen Kehrer, und ein Programm, das es so richtig in sich hat, unter anderem mit einer Krimi-Gala.

Sternschnuppen der Leoniden

Zum krönenden Abschluss eines Herbsttages bietet sich ein Blick zum Sternenhimmel an. Denn der ist hier wirklich einzigartig, wobei Spiekeroog als Hotspot für Sternenkieker gilt. Denn so dunkel wie hier ist es nur noch im australischen Outback. Das liegt an den raren Lichtquellen auf und um Spiekeroog herum, die vom Blick ins All ablenken könnten. Auf den Wegen durch die Dünen, am Strand, am „Sternenkieker-Ort“ am Zugang zum Hundestrand und sowohl am „Dunkelort“ unterhalb des Aussichtspunktes Utkieker und am „Lichtort“ oben auf dieser 18 Meter hohen Düne ist man der Milchstraße zum Greifen nah. Unbedingt merken: Im Herbst gibt es mit den Orioniden (2. Oktober bis zum 7. November), den Leoniden (14.–21. November) und den Geminiden (7.–17. Dezember) drei Sternschnuppenströme zu beobachten. Und ja, nicht den Wunsch verraten

von Marie Weiß

www.ostfriesische-inseln.de

Nahe Sehnsuchts-orte

Nah und wunderbar

Foto: Tourismusverband Seenland Oder-Spree/Florian Läufer

Wassertretstelle in Buckow

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.

Zusammen mit dem zunehmenden Appetit auf heimische Küche und regionale Produkte gibt es im Gesundheitsbereich eine spürbare (Rück)Besinnung auf bodenständige Schätze, Rituale und Anwendungen. Mitten in der Märkischen Schweiz liegt Buckow, der einzige anerkannte Kneipp-Kurort Brandenburgs.

„Kalt war es nur beim ersten Mal", berichtet Sabine Wetzel, die aus Hamburg kommt und sich für eine Kneipp-Kur in Buckow entschieden hat. Das morgendliche Wassertreten in der Stöbber ist bereits nach einer Woche Aufenthalt zu ihrem Ritual geworden. Gleich hinter der Touristeninformation im Sebastian-Kneipp-Weg 1, vorbei am Kneippschen Kräutergarten zeigen Stufen den Weg ins Gewässer, das an dieser Stelle etwa 20 Zentimeter tief ist. „Ein Bein ins Wasser und eins über das Wasser, sieht ein bisschen aus wie ein Storch", meint die 59-jährige Hamburgerin. „Das ist gut für die Durchblutung. Und schön ist es hier außerdem." Schon Mitte des 19. Jahrhunderts gab der Leibarzt von Friedrich Wilhelm IV. seinem royalen Dienstherren den Rat: „Majestät, in Buckow geht die Lunge auf Samt!" In der Kurstadt wanderte Fontane durch die bewaldete Hügelkette und eine seenreiche Landschaft. Bertolt Brecht und Helene Weigel suchten am Ufer des Schermützelsees Ruhe.

Wer heute in den Schriften des Pfarrers Sebastian Kneipp (1821-1897) blättert, könnte schnell meinen, in einer aktuellen Veröffentlichung über gesunde Lebensweise zu lesen, schließlich ist die Kneipp-Therapie ein Naturheilverfahren, bei dem es um den ganzen Menschen geht - um Körper und Psyche. Sie beruht auf dem Prinzip der Übung, des Trainings zur Harmonisierung aller körperlichen und geistig-seelischen Funktionen und setzt auf eine Veränderung der Lebensweise. „Die Mittel, welche das natürliche Heilverfahren beansprucht, beruhen in Licht, Luft, Wasser, Diät, Ruhe und Bewegung in ihren verschiedenen Anwendungsformen, Dinge, die, wenn sie normal vorhanden, den gesunden Organismus gesund erhalten, und wieder gesund machen können, wenn er erkrankt ist", erklärt Sebastian Kneipp. Wie der Pfarrer zu solchen Erkenntnissen kam? Während einer schweren Tuberkulose-Erkrankung entschloss er sich zu einer sogenannten Wasserkur. Die kalten Bäder in der Donau halfen und so entwickelte er später aus dieser Erfahrung sein Gesundheitskonzept. „Alles, was wir brauchen, um gesund zu bleiben, hat uns die Natur reichlich geschenkt", wusste der Wasser-Doktor.

Buckow bietet ideale natürliche Voraussetzungen, die fünf Wirkprinzipien des Kneipp-Heilverfahrens umzusetzen: Wassertherapie, Bewegung, Ernährung, Heilkräuter, Lebensordnung. Auf Schritt und Tritt begegnet der Gast Elementen seiner Weisheiten: Wassertretstellen, über 40 km

zertifizierten Kurwegen, gut ausgeschilderten Wander-, Walking- und Radtouren, im Heilkräutergarten am Sebastian-Kneipp-Weg wachsen die Lieblingspflanzen des Allgäuer Naturdoktors. Ruhe und Erholung gibt es im Schlosspark. Er wurde ursprünglich im 17. Jahrhundert angelegt und nach historischen Plänen rekonstruiert. Heute verbindet dieser auf ganz besondere Art und Weise Natur mit Kunst und Kultur. Direkt am Griepensee gelegen bietet der Park eine Liegewiese, eine Boccia-Bahn, einen Kinderspielplatz, eine Wasserfontäne, die Reste eines Eiskellers, einen Kräutergarten, einen Barfußpfad sowie zwei Wassertretstellen. Längst haben die Buckower Restaurant-Köche ihre Speisekarten auf gesundheitsbewusste Genießer eingestellt. Die Kliniken des Kurortes und verschiedene medizinische Einrichtungen umsorgen die Patienten zwischen autogenem Training, Yoga, Atemtherapie, Wasserbehandlungen, Ernährungsberatung, Kochkursen, Kräuterwanderungen mit einem Kneipp-Komplettprogramm als ganzheitlichem Konzept für einen Lebensstil der Vorsorge und Heilung. Selbst die Kita des Ortes setzt das Kneipp-Konzept um. Taulaufen, Wassertreten, gemeinsames Kochen und Kräutersammeln vermitteln mit hohem Spaßfaktor, dass Vorbeugen besser als heilen ist – eine Weisheit ganz im Sinne von Pfarrer Kneipp.

Zum 200. Geburtstag des Pfarrers aus dem Allgäu am 17. Mai 2021 wurde der neue Kneipp-Erlebnisgarten in Buckow eingeweiht. Er befindet direkt am Bahnhofsgebäude der Buckower Kleinbahn. Entstanden ist er auf Initiative des Kneipp- und Heimatvereins Buckow sowie des Vereins Buckower Kleinbahn. „Das Ziel war ein Garten, der in unsere Landschaft passt und so naturbelassen wie möglich sein sollte“, so Helga Bachert vom Kneipp- und Heimatverein. Die Obstbäume stehen für das Thema Ernährung, ein spiralförmiges Beet für das Thema Kräuter. Außerdem gibt es eine Sitzecke mit Klangspiel, das für das Thema Lebensordnung bei Kneipp steht. Das Gleichgewicht testen kann man auf einem Balancierbalken. Im Armbadebecken können sich Besucherinnen und Besucher nicht nur erfrischen, sondern ebenso für eine gute Durchblutung der Arme sorgen.

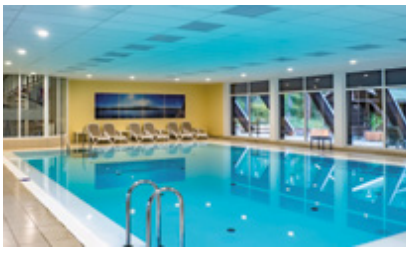
Buckow selbst ist ein kleiner idyllischer Ort, umgeben von sechs Seen. Der größte ist der Schermützelsee. Die Wanderung um den bis zu 45 Meter tiefen See ist mit neun Kilometern gut zu bewältigen. Rings um den Ort erstreckt sich der Naturpark Märkische Schweiz, der mit Seen und Bächen, Laubwäldern, Schluchten und Täler, Söllen und Quellen, Mooren und Fischteichen, Feldern, Wiesen und Hecken fast alle Landschaftsformen der Mark Brandenburg aufweist. „Die Bewegung erhöht die Lebenslust und hilft dem Menschen durch die Stärkung seines Körpers.“ Ja, auch diese Weisheit stammt von Sebastian Kneipp.

von Brigitte Menge ■

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

Anzeige

Herbstliches Paradies



Wo kann man die letzten warmen Sonnenstrahlen, die auf der Wasseroberfläche des Sees glitzern am besten genießen? Richtig: im Hotel Döllnsee-Schorfheide.

Herrliche Ruhe, bunte Blätter, die unter den Schuhen bei einem Herbstspaziergang rascheln und das Gefühl, dass der Alltag weit weg ist. All das ist in diesem einen besonderen Fleckchen Erde zu finden. Dank des Hotel Döllnsee-Schorfheide-Teams fühlt sich jeder Gast gleich willkommen. Nach einer herzlichen Begrüßung wird dem Gast ein duftender Kaffee und ein köstliches Stück Kuchen serviert. Dabei kann der herrliche Blick auf das Biosphärenreservat genossen werden. Am Abend verwöhnt das Küchenteam die Gäste mit regionalen Wild- und Fleischspezialitäten. Satt und glücklich begibt man sich entweder in seine gemütliche und komplett neugestaltete Suite, macht einen erholsamen Waldspaziergang – an bestimmten Tagen auch mit einem Coach, der das Waldbaden zelebriert oder stattet dem Wellnessbereich mit großem Innenpool oder der See-Sauna einen Besuch ab und schwitzt alle Sorgen aus. Wer möchte, kann sich auch Tipps und Anregungen zu einem gesünderen Lebenswandel, Stressbewältigung und eine Ernährungsberatung geben lassen oder sich eine wohltuende Anwendung gönnen. So sieht er aus – ein herrlicher Urlaubstag an diesem Ort der Ruhe und Entspannung.

HOTEL ★★★★ DÖLLNSEE-SCHORFHEIDE

Hotel Döllnsee GmbH & Co. KG
Döllnkrug 2, 17268 Templin
Telefon: 039882 / 630
E-Mail: info@doellnsee.de
www.doellnsee.de

Ein Platz an der Sonne

Fotos: Martina Reckermann

Der Infinity Pool im „Das Ahlbeck Hotel & SPA" bietet einen spektakulären Blick und das Gefühl bis zum Horizont schwimmen zu können

Usedom ist zwar nicht die größte deutsche Insel, aber die sonnenreichste. Und selbst wenn es mal regnet, ist das Eiland noch wunderschön und man kann anstatt eines Strandspaziergangs, das sehenswerte Hinterland erkunden. Oder aber sich in einem großartigen Wellnessbereich die Zeit vertreiben. Ich habe bei meiner Reise alle Möglichkeiten ausgekostet.

Googelt man den Begriff Infinity Pool, in Verbindung mit einem Hotel an der Ostsee, kommt man unweigerlich zum „Das Ahlbeck Hotel & SPA" direkt an der Ahlbecker Promenade mit Blick auf die geschichtsträchtige Seebrücke. Definitiv eine sehr gute Adresse und der erste Blick auf das Haus, dass moderne Elemente und traditionelle Bäderarchitektur kombiniert, erfüllt die Erwartungen. Der Ausblick von meinem sehr gemütlichen Zimmer toppt es noch, denn vom Bett und dem Balkon aus, sehe ich direkt auf die Ostsee und die Seebrücke. Da es gerade anfängt, etwas zu nieseln, beschließe ich einen der zwei Wellnessbereiche aufzusuchen. Das Vier Sterne Superior Hotel hat kurz vor der Pandemie das benachbarte Eckgrundstück gekauft, so sind 28 neue Zimmer und Suiten entstanden und ein weiterer Wellnessbereich mit zwei Panorama-Saunen und dem anfangs erwähnten Infinity Pool. Der zaubert mir ein breites Lächeln ins Gesicht. Das ultimative Highlight des Spa's ist spektakulär, man hat das Gefühl bis zum Horizont schwimmen zu können. Im 31 Grad warmem Wasser kann man eigentlich stundenlang auf der Brüstung lehnen und in die Ferne schauen. Irgendwann reiße ich mich von diesem außergewöhnlichen Ort los und gehe zum Essen. Vom Restaurant schaut man auf die Promenade und genießt die leckeren Spezialitäten des Hauses. Nach einem kleinen Absacker in der gemütlichen Bar, kuschele ich mich in mein bequemes Bett. Das Rauschen der Wellen befördert mich ins Reich der Träume. Gut erholt geht's morgens zum Frühstück, das mindestens genauso köstlich ist wie das Abendessen und sogar Brötchen, Brot und Kuchen aus der hoteleigenen Bäckerei Der Ahlbäcker serviert. Bestens gestärkt finde ich mich in der Lobby ein, wo schon die CTOUR Pressegruppe zusammen mit Petra Bensemann auf mich wartet. Die Direktorin ist geborene Usedomerin und zeigt uns heute ein paar nicht ganz so bekannte Sehenswürdigkeiten ihrer Insel.

Dazu gehört der Museumshof Lieper Winkel auf der gleichnamigen Halbinsel in der Gemeinde Rankwitz. Nach einer rund halbstündigen Fahrt durch eine ländliche Idylle erreichen wir die ehemalige Schule aus dem Jahr 1895, die jetzt ein Heimatmuseum ist. Marina Sundmacher-Tydeks, die Vorsitzende des 2013 gegründeten Heimatvereins, der sich mit insgesamt 130 freiwilligen Mitgliedern um den Erhalt dieses historischen Schmuckstücks kümmert, empfängt uns. Wir organisieren Führungen, Ausstellungen, Lesungen und Bürgerfeste – erzählt uns die engagierte Vorsitzende. Der Verein hat über die Jahre eine sehr spannende Sammlung von Gerätschaften und Werkzeugen aus früheren Haushalten des Ortes, Handwerk, Landwirtschaft und Fischerei zusammengetragen wie z. B. ein Aaleisen, aber auch ein Butterfass oder ein Waffeleisen, was meinem zuhause recht ähnlich ist. Darüber hinaus sind Frauentrachten, Schmuck und eine Aussteuertruhe zu sehen.

Von dort aus geht die Fahrt zur „höchsten" Erhebung der Halbinsel: dem Jungfernberg, der nach einem kurzen Aufstieg nicht nur einen schönen Blick auf das Achterwasser und den Peenestrom bereithält, sondern auch ein Gipfelkreuz, nebst Besucherbuch. Weiter geht es zum Flughafen der Insel, der ca. 10 Minuten von Heringsdorf entfernt ist. Neben Rundflügen starten von hier auch Charter und Sportflieger, aber auch Linienmaschinen, z. B. aus und nach Luxemburg oder der Schweiz. Sehr interessant und etwas, was ich auch nicht von Usedom wusste. Und da die Sonneninsel wohl noch weitere Überraschungen bereithält, führt uns der Weg zum verwunschenen Wasserschloss Mellenthin. Über den Burggraben darf man nur, wenn am Wachhäuschen eine Eintrittskarte kauft. Neben dem herrlichen Park offenbart das Schloss noch eine weitere Attraktion: die Brauerei, die vom Schlossherrn höchstselbst betrieben wird. Jan Fidora erzählt uns bei einer Führung wie aus ihm ein Bierbrauer geworden ist, welche Sorten seine Gäste lieben und welche Tricks es gibt. Neben den blankpolierten Kupferkesseln können seine Gäste neben dem selbstgebrauten Bier auch andere Köstlichkeiten aus der Schlossküche bekommen, auch die Waffeln nach einem Geheimrezept des Hauses. Wer möchte kann im Schloss auch übernachten oder sich zumindest im Shop Selbstgebrautes mitnehmen.

Wir fahren zurück und essen am Abend in der traditionsreichen Fischerhütte von Uwe Krüger in Ahlbeck seinen frisch gefangenen Fisch. Leider machen die EU-Quoten den Fischern zu schaffen und es gäbe nicht mehr viele von ihnen, so Uwe Krüger. Die Kaiserbäder haben übrigens zu diesem Thema eine interessante Outdoorausstellung entlang der Promenade. Auf der ich am nächsten Tag entlang schlendere – bei herrlichem Wetter, wie es sich für eine Sonneninsel gehört.

von Martina Reckermann ■

www.das-ahlbeck.de
www.heimathof-lieper-winkel.de
www.wasserschloss-mellenthin.de

Die Seebrücke in Ahlbeck ist die älteste Seebrücke Deutschlands

Der Museumshof Lieper Winkel liegt auf der gleichnamigen Halbinsel in der Gemeinde Rankwitz

Das aus dem Jahre 1575 stammende Wasserschloss Mellenthin liegt mitten im Naturpark auf Usedom

Herbst-stimmung

Einsame, menschenleere Strände, Wanderungen in der Natur, Ruhe nach der Hektik des Alltages – das alles hat die Mecklenburgische Ostseeküste im Herbst zu bieten. Man hat die Chance, den besten Tisch im Panoramalokal zu ergattern und kommt endlich wieder einmal dazu, entspannt ein gutes Buch zu lesen oder einen Kurztrip am Meer mit einer Brise Kultur zu verbinden. Viele Sehenswürdigkeiten sind jetzt übrigens auch nicht so überlaufen.

Bestes Beispiel dafür ist die Kreideküste, vor allem der berühmte Königsstuhl, das Wahrzeichen der Insel Rügen. Im Sommer muss man warten, bis man den atemberaubenden Blick auf die Steilküste werfen kann, jetzt im Herbst und später im Winter ist man zwar nicht allein, aber es ist viel ruhiger. Ein Spaziergang durch den Wald, der gleich am unteren Parkplatz des Königstuhl zu finden ist oder eine längere Wanderung entlang des Hochufers von Sassnitz nach Lohme bietet imposante Ausblicke und ein einmaliges Naturerlebnis direkt an der Ostsee. Das Nationalpark- Zentrum KÖNIGSSTHUHL gibt mit seiner Erlebnisausstellung alle Hintergrundinfos zur Entwicklung der Kreideküste. Auch zum Radfahren bietet die Insel durch ihre Größe und Vielfalt optimale Voraussetzungen für verschiedenste Touren. Die Region Mönchgut-Granitz mit den Seebädern und die Halbinsel Wittow im Norden mit dem Kap Arkona sind mit einem gut ausgebauten Radwegenetz be-

Foto: VMO, Alexander Rudolph

Sehnsucht RÜGEN

Nur wenige Schritte trennen Sie von einem der schönsten Rügener Ostseestrände. Das private 4 Sterne Wellnesshotel »Fürst Jaromar« liegt auf der Halbinsel Mönchgut mitten im Biosphärenreservat Südost-Rügen. Die acht Häuser des Hotel Resort & Spa sind von 8.800 Quadratmetern Parklandschaft umgeben. Die 48 Suiten und Ferienwohnungen sind im großzügigen und modernen Landhausstil eingerichtet.

- Bademantel auf dem Zimmer
- Frühstück vom Buffet
- Nutzung der Jaromar-Vitalwelt
- WLAN
- PKW-Stellplatz
- Buchbar ab sofort

ab 60,- €

pro Person pro Nacht bei Belegung mit 2 Personen

FÜRST JAROMAR ★★★★ Hotel Resort & Spa

»Fürst Jaromar« Hotel Resort & Spa
Telefon 03 83 08 / 34-5
www.jaromar.de

HolidayCheck.de ★★★★★ · RELAX GUIDE · DER FEINSCHMECKER · Der Varta-Führer VARTA Empfehlung 2015

Stenschke Hotel GbR • Lutz Michael und Vera Stenschke • Hauptstraße 1 • 18586 Thiessow/Rügen

sonders zu empfehlen. Entlang der Wege laden Museen, Ausflugsziele, Restaurants und Cafés zum Verweilen ein. Für längere Touren kann man sich Elektrofahrräder leihen. Wer das historische Bäderarchitektur-Feeling erleben möchte, sollte einen Abstecher in die großen Seebäder Sellin, Baabe, Göhren und natürlich Binz machen. Hier gibt es in diesem Herbst ein Wiedersehen mit der Berliner Kreativ-Compagnie „Die Artistokraten“. Sie gastiert vom 27. bis zum 29. September sowie am 1. und 2. Oktober im prunkvollen Kurhaus-Saal Binz und präsentiert die Varieté Show Baroque »Der Fürst hat Geburtstag!«. Die Show besticht mit virtuoser Artistik, üppiger Ausstattung und einer unterhaltsamen Hofgesellschaft rund um die historische Figur des Fürst Malte zu Putbus. Dem Fürsten und seiner modernen Einstellung ist es zu verdanken, dass der Binzer Ostseestrand Mitte des 19. Jahrhunderts zum Ausflugsziel erster Rügener Badegesellschaften wurde. Das Bad in der offenen See, von den Einheimischen zunächst mit Skepsis betrachtet, kam immer mehr in Mode und das einstige Fischer- und Bauerndorf Binz stieg zu einem der renommiertesten Seebäder Europas auf. 169 Jahre nach dem Tod des Fürsten lässt das Stück ihn und seinen Hofstaat als Bühnen-Feuerwerk in Binz wieder auferstehen.

Übrigens: Am 3. Oktober wird am Binzer Strand die Badesaison mit einem gemeinsamen Abbaden von Gästen und Einheimischen beendet. Zu diesem fröhlichen Strandvergnügen mischen sich „Die Artistokraten“ mit artistischen Kunststücken sowie Unterhaltung zum Staunen und Lachen unter die Besucher. Ab 13 Uhr sind sie im Ostseebad mit Kostproben ihrer Kunst zunächst entlang der Promenade und schließlich, ab 14 Uhr, am Strand unterhalb des Kurplatzes zu erleben. Um 15 Uhr fällt dort der Startschuss für das Abbaden.
www.binzer-bucht.de
www.koenigsstuhl.com

Anzeige

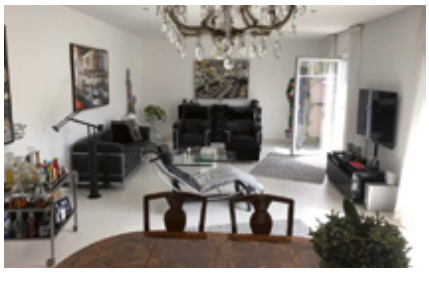
Elmenhorst:
Exklusives Ferienhaus

Zwischen Ostsee und Golfplatz wurde im Jahr 2006 dieser hochwertige Bungalow in Massivbauweise inmitten eines schönen Gartens auf einem ruhigen, in zweiter Reihe gelegenen Grundstück errichtet.

Lassen Sie sich vom Ambiente dieses Hauses verzaubern. Über den attraktiv gestalteten Eingangsbereich mit angrenzender, begehbarer Ankleide und Flur eröffnet sich das großzügige Wohnambiente bestehend aus Küche, Wohnbereich mit Ausgang auf die Terrasse, Badezimmer, Schlafzimmer sowie ein großzügiger Wintergarten, der sich als Esszimmer empfiehlt. Das Badezimmer ist luxuriös mit italienischem Perlmutt-Mosaik gefliest und mit bodentiefer Dusche, hochwertiger Sanitärkeramik und Einbaumöbeln sehr geschmackvoll ausgestattet. Die Küche ist mit NOLTE-Einbaumöbeln, schwarzen Granitarbeitsplatten und Markengeräten eingerichtet. Für eine wohlige Atmosphäre sorgt eine Fußbodenheizung betrieben über eine Vaillant-Brennwerttherme. Besonders hervorzuheben ist das optimal ausgebaute Dachgeschoss von ca. 65 m² Nutzfläche. Über das elektrisch zu bedienende Einfahrtstor fährt man in die geräumige, beheizte Garage, die über einen zusätzlichen Büro- und Hauswirtschaftsraum verfügt. Das Ferienhaus mit 212 m² Wohn- & Nutzfläche und 3,5 Zimmern präsentiert sich in einem sehr gepflegten, neuwertigen Zustand und ist besonders attraktiv für Paare jeden Alters oder Singles mit individuellen Wohnansprüchen.

IMMOBILIEN SERVICE GMBH
in Berlin und an der Ostseeküste

Preis auf Anfrage!
Tel: 030 / 65 49 95 66 oder 0177 / 34 65 247
www.ak-immobilien.berlin



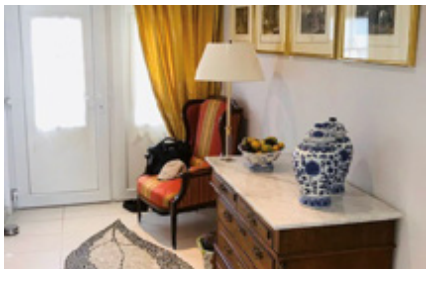


Foto: Liene Photografie Nadine Sorgenfried

und finden. Viele Ostseebäder bieten im Herbst geologische Strandwanderungen und Strandexkursionen, bei denen Meeresbiologen Einblicke in die Tier- und Pflanzenwelt am hiesigen Ostseestrand geben. Noch bis zum 15. Oktober 2023 werden sonntags um 10 Uhr Führungen ins Naturschutzgebiet Insel Langenwerder angeboten. Ein ausgebildeter Vogelwart führt über das älteste Vogelschutzgebiet an der deutschen Ostseeküste. Treffpunkt ist am Gollwitzer Ufer auf der Insel Poel.
www.langenwerder.de

Der Zauber der See mecklenburgischen Ostseeküste

Es gibt gute Gründe das jetzt genau die richtige Zeit ist an die mecklenburgische Ostseeküste zu fahren.

1. Herbststimmung am Meer

Rein in die Gummistiefel, durch die Brandung laufen und wieder Kind sein. Ruhe genießen am menschenleeren Strand oder nach einem Herbststurm Hühnergötter und Bernstein suchen

2. Auszeit vom Alltag – Zeit für Kultur

An der Mecklenburgischen Ostseeküste locken nicht nur Natur und Strände, auch Herrenhäuser. Vom Ostseebad Boltenhagen aus führt z. B. eine Strecke hinein ins Binnenland zu geschichtsträchtigen, herrschaftlichen Häusern wie das Herrenhaus Rankendorf oder das Gutshaus Parin. Hier heißt es absteigen, durch herrliche Parkanlagen spazieren und die Architektur bewundern. Viele der Häuser sind heute für Gäste geöffnet - etwa als Restaurant, Café oder Hotel. Das Hotel Gutshaus Stellshagen etwa ist als vegetarisches Bio- und Gesundheitshotel ausgezeichnet. Im Gutshausladen finden Ausflügler Erinnerungsstücke und inte-

Anzeige

In Bestlage an der Warnemünder Promenade

Zwischen Leuchtturm und Teepott liegend, bietet diese Maisonettewohnung einen exklusiven Lebensstil. Sie verfügt über einen außergewöhnlichen Grundriss, der von jedem Raum aus, einen einzigartigen Meerblick ermöglicht.

Mit dem Aufzug im großzügigen Atrium gelangt man in den Empfangsbereich im 3. OG. Der offen gestaltete Wohn-, Küchen- und Essbereich erzeugt ein einzigartiges Wohn- und Wohlfühlambiente. Vom Essbereich gelangt man auf den Balkon, der einen großartigem Ausblick über Warnemünde und die Ostsee bietet. In beiden Tageslichtbadezimmern wurde durch eine gelungene Kombination aus hochwertiger Sanitärkeramik, Echtholzparkett und sorgfältig ausgewählten Markenarmaturen ein luxuriöses Ambiente geschaffen. Im 2. Obergeschoss ist das Schlafzimmer mit einem begehbaren Kleiderschrank ausgestattet. Über eine doppelflügelige Tür gelangt man in das dritte Zimmer. Hier könnte man das Schlafzimmer im Suitenstyle erweitern oder ein weiteres Wohn- und Gästezimmer oder Homeoffice einrichten.

In dieser exklusiven und einzigartig ausgestatteten drei Zimmerwohnung können Sie sich rundum wohlfühlen und den Luxus einer durchdachten und hochwertigen Wohnatmosphäre in vollen Zügen genießen!

IMMOBILIEN SERVICE GMBH

in Berlin und an der Ostseeküste

Preis auf Anfrage!
Tel: 030 / 65 49 95 66 oder 0177 / 34 65 247
www.ak-immobilien.berlin

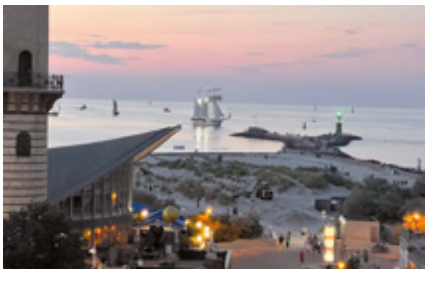


Foto: VMO, Alexander Rudolph

ressante Naturprodukte. Im prächtigen schlossgut gross schwansee kann man zum Abschluss der Radtour noch zum Dinner einkehren. Aber auch andere Schlösser, Kirchen und Klöster wollen erkundet werden. Auf der Europäischen Route der Backsteingotik, nahe der Hansestadt Rostock, liegt das Bad Doberaner Münster. Die im 13. Jahrhundert erbaute hochgotische Kirche des ehemaligen Zisterzienserklosters gilt als die „Perle der Backsteingotik". Sie birgt die reichste mittelalterliche Ausstattung aller Zisterzienserkirchen europaweit und ist damit von hohem internationalem Rang. Für einen Besuch bietet sich die 15. Doberaner Kulturnacht am 07. Oktober 2023 an.
www.bad-doberan-heiligendamm.de

3. Wandern durch bunte Herbstwälder und Küstenmoore

Wenn sich das Laub bunt verfärbt, lockt es Ausflügler vor allem in die Wälder und an Seen, um den Panoramablick zu genießen. Zu diesen Erlebnissen zählt unter anderem eine Wanderung um den Neuklostersee. Die etwa zehn Kilometer lange Tour führt direkt am See entlang. Start- und Endpunkt ist die Neuklosteraner Badeanstalt. Hier bietet der „Ankerplatz" bei schönem Wetter Kaffee, Kuchen, Tretboote und Stand-Up Paddles zum Verleih.
www.ostseeferien.de/wandern

4. Regionale Spezialitäten im Herbst: Sanddorn und Fisch

Im Herbst kann Sanddorn – das beliebte „Gold der Ostsee" geerntet werden. Im Klützer Winkel, zwischen der Hansestadt Wismar und dem Ostseebad Boltenhagen, bewirtschaftet die Familie Pagels seit 1998 eigene Sanddornplantagen und verarbeitet die heimischen Früchte zu Säften, Aufstrichen, Chutneys und allerlei Leckerem, das ganz nebenbei auch noch sehr

Ihr Lifestyle-Resort
SCHLOSSGUT GROSS SCHWANSEE AN DER OSTSEE FREUT SICH AUF SIE

schlossgut gross schwansee
Schloss · Lifestyle · Ostsee

Weitere Informationen zu uns erhalten Sie unter:

schlossgut gross schwansee
Dornier Immobilien Holding GmbH & Co.KG

Am Park 1 · 23942 Gross Schwansee
Tel: +49 38827 8848-0

info@schwansee.de
www.schwansee.de

Foto: TMV, Dan Petermann

gesund ist. Wer möchte kann den Besuch mit einer Radtour zum beschaulichen Klützer Winkel verbinden.
www.sanddorn-hofladen.de

Kunstfreunde kommen auf der Rundtour ebenso auf ihre Kosten und können entlang der Strecke immer wieder kleine Ateliers und Werkstätten von Künstlern besuchen, die in der mecklenburgischen Idylle ihre Inspiration finden. Die Alte Molkerei von Klütz etwa beherbergt ein Kunst- und Kulturhaus, in dem regionale Künstler verschiedener Genres ihre Produkte anbieten.
www.alte-molkerei-klütz.de

6. Angler kommen im Herbst an der Ostsee voll auf ihre Kosten.

Wenn der Sturm rau über das Meer zieht, liegen an der Küste vor allem Hochsee- und Brandungsangeln auf Flundern, Schollen und Dorsche hoch im Kurs. Von vielen Ostseehäfen starten kleine Fischkutter zu Angelfahrten auf das offene Meer. Die Tipps und Tricks der erfahrenen Kapitäne machen die Ausfahrten auch für Familien und Angelneulinge zu einem echten Erlebnis. Und auch vom Strand aus verspricht die aufgewühlte See im Herbst Fangspaß für Petrijünger. Über 260 Kilometer Küstenlinie bieten reichlich Platz für das Angeln in der Brandung. Vor allem auflandiger Wind schafft ideale Bedingungen, um Dorsch, Meerforelle & Co. vom Ufer aus nachzustellen.

7. „Molli" trifft „Schweineschnäutzchen"

Ein besonderes Highlight im Ostseeurlaub ist die Fahrt mit der dampfbetriebenen Schmalspurbahn „Molli", die seit mehr als 200 Jahren zwischen Bad Doberan, Heiligendamm und Kühlungsborn verkehrt. Die Mecklenburgische Bäderbahn bekommt in diesem Herbst Besuch von der Nordseeküste. Vom 21. September bis zum 1. Oktober wird der Triebwagen T1 der Borkumer Kleinbahn und Dampfschifffahrtsgesellschaft mbH 2 – auch „Schweineschnäuzchen" genannt – im Schienennetz der Molli unterwegs sein. Der Besuch ist möglich, weil beide Bahnen über die seltene Spurweite von 900 Millimetern verfügen. Die Fahrkarten für eine fast dreistündige Mitfahrt sind im Onlineshop der Mecklenburgischen Bäderbahn Molli erhältlich.

Der Höhepunkt während des zweiwöchigen Besuchs ist das Bahnhofsfest in Kühlungsborn-West am 23. September. Neben einem bunten Programm für Groß und Klein auf dem Bahnhofsgelände wird es an diesem Tag zum ersten Mal in der Geschichte der Bäderbahn einen Fünf-Zug-Betrieb geben: Auf der Strecke entlang der Ostseeküste werden die zwei Regelzüge, der Hundertjährige Zug und der Güterzug der Mecklenburgischen Bäderbahn sowie der Borkumer Triebwagen fahren. Abgerundet wird die Veranstaltung mit einer Lokparade am Abend, bei der sich die vier verschiedenen Lokomotiven der Molli sowie der Gast aus Borkum präsentieren werden.
www.molli-bahn.de

von Marie Weiß ■

Weitere gute Gründe für einen Herbsturlaub an der Mecklenburgischen Ostseeküste gibt es unter www.ostseeferien.de

Foto: TMV, A. Süß

Im neuen Gewand

Die Hotel Residenz Waldkrone in der Tannenstraße ist seit 1906 eine Perle im beliebten Ostseebad Kühlungsborn und nur ein paar Schritte vom feinen Sandstrand entfernt. Farben und Stil sind individuell und jedes Zimmerkonzept ist einzigartig. Nun erstrahlt auch die Fassade im neuen Glanz und es lädt eine neue Bar auf einen Cocktail ein.

Der Charme, die Identität und das Flair des im typischen Bäderstil erbauten Hauses konnten zeitgemäß und optisch modern wiederhergestellt werden. Dabei zählt mehr denn je, dass das Hotel über eine besondere Ausstrahlung und Historie verfügt. Weiß ist schon seit Jahrzehnten der Bestseller in den Ostseebädern, deshalb wurde dieser Farbe der Vorzug gegeben. Die Farbe ist anpassungsfähig, rein und schnörkellos. Weiß ist wieder Mode. Auch die ausladenden Rechteck- und Rundbogenfenster sind vollständig restauriert worden. „Trotz des Kostenrisikos haben wir die Chance genutzt und im letzten Winter an der Entwicklung unseres Konzeptes gearbeitet. Mehr denn je zählt eine optimale Ausstrahlung innerhalb der Mitbewerber an unserem besonderen Standort mit den sehr tollen und attraktiven Hotelimmobilien in Kühlungsborn West und Ost. Damit ist die Hotel Residenz Waldkrone eine besondere Marke in der 4-Sterne-Hotelerie geworden. Erst im Juni wurden wir wieder mit der First Class-Klassifizierung vom DEHOGA-Verband ausgezeichnet. Die Messlatte ist in Kühlungsborn außergewöhnlich hoch und mit der neuen Fassade, einer neuen zeitgemäßen Cocktailbar sowie unserem Energiemanagement stellen wir die Weichen für die kommenden Jahre“, erklärt Inhaber Ingo Kalms. Einzigartig und charmant, traditionelle Werte und ein moderner Touch sind geprägt durch eine über hundert Jahre alte Geschichte des Hauses. Die vielen Stammgäste halten dem Haus seit Jahren die Treue und werden jährlich mit neuen Farben und neuen Designs überrascht. „Für uns ist das Wohlbefinden unserer Gäste, die Inspiration, eine spannende Erkenntnis und Erfahrung in der Ferienhotellerie. Auch die neuen Herausforderungen zur Nachhaltigkeit in der Hotellerie sind bei uns ein großes Thema“, so der Hotelier.

Auf dem Weg in eine grüne Zukunft

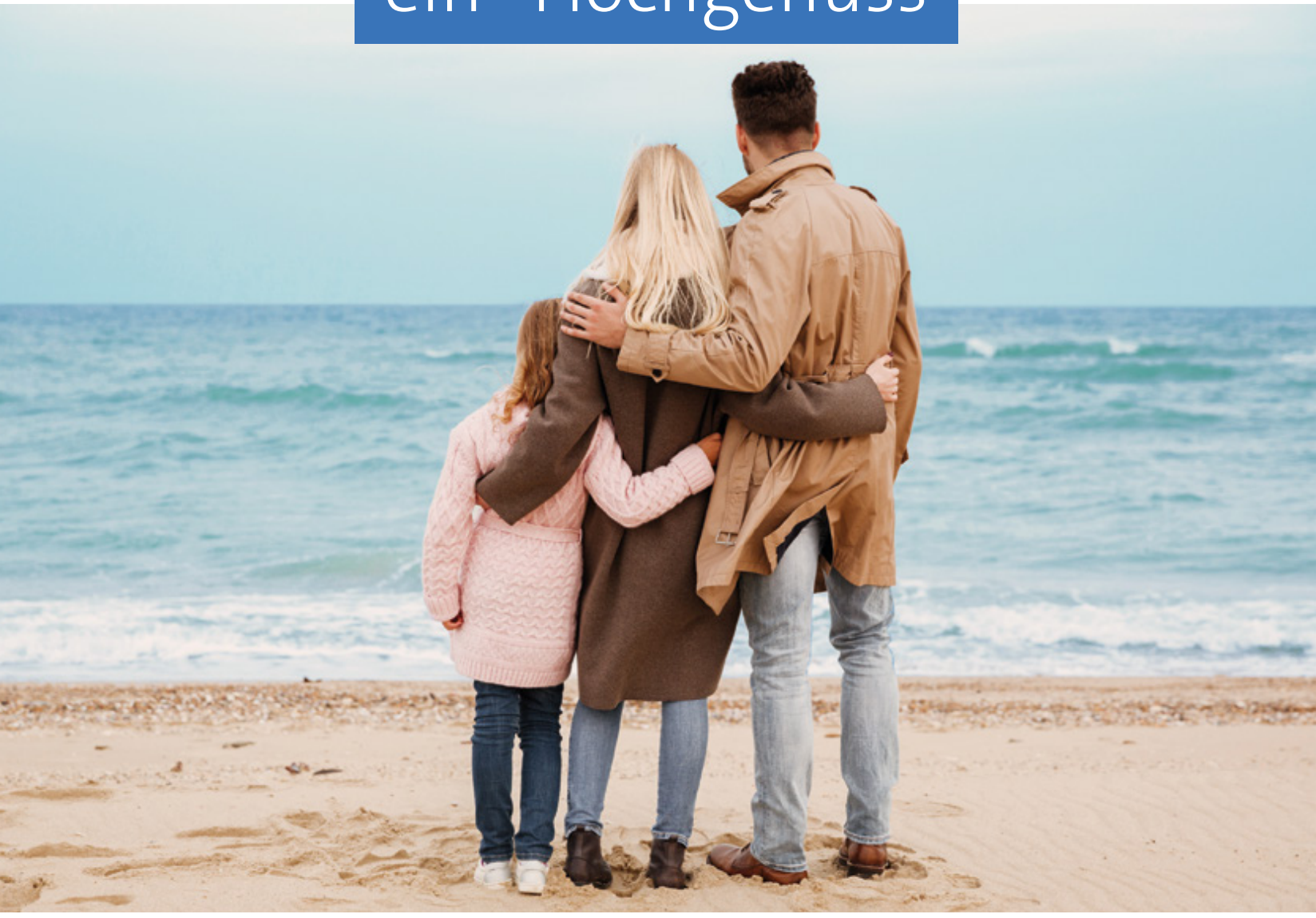
Bis zu 100 % Ökostrom aus der hoteleignen Photovoltaikanlage in Kombination mit einem eigenen Blockheizkraftwerk erzeugen Wärme für die Gäste. Zudem gibt es eine grüne PKW-Ladestelle auf dem Hotelgelände. Durch viele weitere Maßnahmen werden Abfälle auf ein Minimum reduziert.

www.waldkrone.de

KÜHLUNGSBORN KOCHT 2023
27. OKTOBER – 03. DEZEMBER

OSTSEEBAD KÜHLUNGSBORN
Seebad mit Flair

Zu jeder Zeit ein Hochgenuss



www.kühlungsborn-kocht.de

Foto: Nadine Sorgenfried

Lobbyparty meets Kühlungsborn kocht!

Vom 27. Oktober bis zum 03. Dezember 2023 steht das beliebte Ostseebad wieder ganz im Zeichen des Genusses. Unter dem Motto „Kühlungsborn kocht!" finden zahlreiche Veranstaltungen statt, die die Sinne der Besucher*innen verwöhnen. Gleich zum Auftakt gibt es ein besonderes Highlight im Upstalsboom Kühlungsborn.

Foto: Upstalsb00m Kühlungsborn

In diesem Jahr wird alles ein bisschen lockerer, entspannter, tanzbarer und fetziger – natürlich kommt dabei die Kulinarik keinesfalls zu kurz. Wie gewohnt aus den Jahren zuvor, präsentieren sich die teilnehmenden Köche mit einer Auswahl an – vor den Augen der Gäste zubereiteten – Köstlichkeiten an verschiedenen Stationen im Restaurant sowie in der Lobby. Freunde des guten Geschmacks können also so in den Genuss von einem mehrgängigen Menü kommen. Nachdem man köstlich gespeist hat, wird dann der DJ-Sound dafür sorgen, dass kein Tanzbein mehr stillstehen wird und die Tanzfläche – mitten in der Hotellobby des Upstalsboom Kühlungsborn – bebt. Wer mit dabei sein möchte, kann dies für 119 Euro inkl. aller Speisen sowie Begrüßungsgetränk, Wein,- Bier,- Softgetränken, Longdrinks und Cocktails tun. Beginn ist um 18 Uhr.

Nach diesem fulminanten Auftakt steht der nächste Höhepunkt der Genusswochen auf dem Programm: Das „Walk around dinner" im Travel Charme Hotel Kühlungsborn, bei dem die Teilnehmenden die Kunst des Kochens und die Liebe zum guten Essen gemeinsam feiern können. Die Party beginnt in der Küche und erstreckt sich dann über das gesamte Hotel. An verschiedenen Stationen präsentiert jeder Koch seine besondere Kreation des Abends, während genascht und gefeiert wird. Das feels Beach Club Hotel in Kühlungsborn West lädt zu einem „TYPISCH NORDDEUTSCHen!"-Themenabend ein, bei dem man norddeutsche Spezialitäten genießen kann. Im Hotel Aquamarin erwartet die Besucher ein „Wilder Abend" mit köstlichen Wildgerichten, die eine Hommage an das Beste bieten, was die Wälder zu bieten haben. Neben den Themenabenden locken auch die Workshops mit einem bunten kulinarischen Programm. Im Upstalsboom Kühlungsborn laden Küchenchef Frank und Patissier Christian zu einem Petit Fours Workshop ein. Hier lernt man Teig, Topping und Verzierung meisterhaft zu kombinieren, um kleine Kunstwerke zu kreieren. Außerdem gibt es im Neptun Hotel den Workshop „Gin aromatisieren & genießen", bei dem man eigenen Gin herstellen und in Flaschen mit nach Hause nehmen kann. Am 23. November gibt es einen besonderen Themenabend in Bülow's „Steak-Restaurant" Hotel Polar-Stern: Bei „Steak & Wein"-Frankreich kann man wie Gott in Frankreich schlemmen und dazu die ausgewählten Weine aus familiengeführten Weingütern genießen.

von Tina Feix

www.kühlungsborn-kocht.de

Entspannung auf höchstem Niveau

In der Lindenstadt Blankenhain liegt das stilvolle Spa & GolfResort Weimarer Land mit elegantem Anwesen und herrlicher Spa-Anlage, umgeben von einer großen, gepflegten Golfanlage und bietet mit seinen fabelhaften Sport- und Freizeitmöglichkeiten sowie den exklusiven Entspannungs- und Genussoasen den idealen Ort für eine erholsame Auszeit abseits des Alltagstrubels.

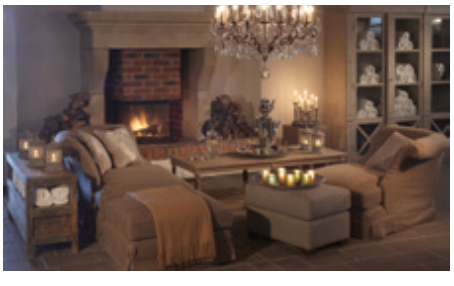
Für den Namen des 3.000 m² großen LindenSpa standen die vielen Linden Pate, die im Weimarer Land wachsen. Durch einen neuen Erweiterungsbau rund um das Thema Salz, kann man mehr als zwanzig Highlights erleben! Das Gradierwerk, die Erdwall-, Salz-, oder Infrarotsauna, verschiedene Ruheräume und ein Panorama-Pool sind die perfekten Rückzugsorte für Ruhe und Entspannung. Neben dem großen Außenbecken kann man in einem Indoorpool, einem Kneippbecken, in der Panorama-Sauna, dem Aroma Dampfbad und dem Lindenblütenbad wohlige Entspannung finden. Hoch in der Gunst der Gäste steht auch der ganzjährig beheizte Outdoorpool. Aktiv-Liebhaber steht ein moderner Fitnessbereich zur Verfügung oder die täglichen Kursangebote des LindenSpa-Teams.

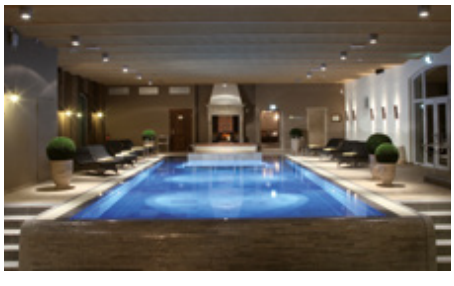
Kulinarische Reise durch sieben Restaurants

Nach einem Spa-Tag findet garantiert jeder in einem der sieben unterschiedlichen Restaurants seinen Lieblingsplatz. Mit einer gelungenen Mischung aus mediterranen Spezialitäten und regionalen Produkten verwöhnt das Restaurant Augusta unter Chef de Cuisine Marcel Hanslok seine Gäste zum abendlichen Dinner-Menü. Im Fine Dining Restaurant „The First“ von Marcello Fabbri trifft die italienische Kulinarik auf die Moderne und im kürzlich mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten „Masters“ von Danny Schwabe wird mit der frankophilen Vision aus Gemütlichkeit und Eleganz Genuss auf höchstem Niveau zelebriert. Mit einer korrespondieren den Weinreise wird der Abend zum unvergessenen Geschmacks-Erlebnis! Das LindenBistro bietet eine kulinarische Fusion aus mediterran-marokkanischer Küche mit außergewöhnlichen Aromen-Kompositionen. Die urige GolfHütte überzeugt mit frischer Cross-Over-Küche und das Restaurant KornKammer mit erlesenen Wurst- und Käsespezialitäten. Zudem befindet sich im Ortskern Blankenhains das zum Resort gehörende Restaurant „Zum güldenen Zopf“, das traditionelle Thüringer Gerichte mit überwiegend regionalen Produkten auf hohem Niveau serviert.

Zentral im Herzen von Deutschlands gelegen, ist das Golfresort von Städten mit kulturellem Reichtum umgeben. So bietet Erfurt neben seiner traditionsreichen Geschichte auch historisch authentische Architektur und fantastische Erlebniswelten für die ganze Familie. Durch die Kulturstadt Weimar kann man sich auf die Spuren von Goethe und Schiller begeben und das Bauhaus-Museum und das Deutsche Nationaltheater besuchen.

www.golfresort-weimarerland.de





Traumhafte Wintererlebnisse

Foto: Ski amadé

Während in unserer Region noch der goldene Herbst genossen wird, steht die neue Wintersaison in den Bergen schon kurz bevor. Und die Skigebiete haben sich wieder jede Menge Schmankerln ausgedacht, um die Gäste glücklich zu machen.

So startet Österreichs größtes Skivergnügen mit der neuen SENSATIONS-Challenge, großartigen SNOW-Events und einem Angebot für das Ski-Comeback. In den Ski amadé fünf Regionen Salzburger Sportwelt, Schladming-Dachstein, Gastein, Hochkönig und das Großarltal stehen für Wintersport-Fans stehen mit nur einem Skipass bis zu 760 Pistenkilometer, 270 moderne Lifte und 356 bestens präparierte Pisten mit beeindruckenden Bergpanoramen und vielfältigen Einkehrmöglichkeiten zur Auswahl. Mit SENSATIONS kann man sich zusätzlich schon einmal in Urlaubsstimmung bringen. Nämlich dann, wenn man sich bereits vor dem Urlaub Gedanken macht und seine persönliche Bucket List zusammenstellt – mit all den Plätzen, die man vor Ort erleben möchte. Diese sind sowohl auf der Website als auch, neu ab diesem Winter, in der Ski amadé Guide App nach Regionen übersichtlich dargestellt. Hier geht es um besondere Plätze, die man im Skiurlaub unbedingt besucht haben muss. Vor Ort im Skigebiet kann man dann diese Orte besuchen und Preise gewinnen. Das Prinzip ist ganz einfach und macht auch noch Spaß! An jedem SENSTATION Standort ist eine Tafel mit einem QR-Code gut sichtbar platziert. Nach dem Einfangen der Momente muss der QR-Code nur noch mit dem Handy abgescannt werden. Dies wird dann im persönlichen Profil gespeichert und die Anzahl der besuchten SENSATIONS bestimmt den jeweiligen Lostopf mit tollen Preisen. Die Challenge ist in drei Kategorien aufgeteilt: Gold, Silber und Bronze. Als ultimativer SENSTAIONS-Jäger kann der „Gold-Status“ mit passender Urkunde zum Teilen ergattert werden. Als Preise erwarten die Teilnehmer: u. a. Skiurlaube inkl. Skipässe, Atomic und vieles mehr.

NEU: „Back2Ski“

Skifahrer, die den Wunsch verspüren, ihre Begeisterung für den Wintersport aufzufrischen, haben Grund zur Freude. Das neue Angebot „Back2Ski“ bietet die perfekte Gelegenheit, den Skikenntnissen neuen Schwung zu verleihen und das unvergleichliche Gefühl des Skifahrens erneut zu erleben. Perfekt

Foto: MonEpic

also für diejenigen, die sich für eine Wiederannäherung an die Pisten entscheiden. Vom 11. bis zum 19. Dezember 2023, 8. bis zum 30. Januar 2024 sowie 4. bis zum 26. März 2024 umfasst das Angebot 2-tägige Kurse mit einem Privatskilehrer mit je zwei Stunden von 13 bis 15 Uhr. Der Preis beträgt 299 Euro, jede weitere Person zahlt nur 60 Euro. Ideal für Pärchen oder Freunde die endlich wieder auf die Piste wollen. Die Anmeldung erfolgt direkt in einer der teilnehmenden Skischulen.

Snow Events

Das große Ski Opening in Schladming-Dachstein im Dezember startet mit einem Knall, wenn Superstar Robbie Williams zu seinen Welthits die Bühne rockt. Während der Ladies Week in Großarl wird die Bühne von coolen Konzerten belebt. Ein weiteres Erlebnis ist „Palmen auf den Almen“ in Sportgastein. Hier kann man sich in Liegestühlen unter Palmen entspannen, bunte Cocktails genießen und heißen Klängen lauschen. Während der Ski- und Weingenusswoche, welche von 9. bis zum 16. März 2024 stattfindet, verwandeln sich Skihütten und Restaurants in kulinarische Bühnen unter dem Motto „Skifahren und österreichischer Wein“. Besonders auf den Ski- und Weingenusspartnerhütten erwartet alle Feinschmecker ein kulinarisches Erlebnis mit Weinverkostungen und einem besonderen Rahmenprogramm.

hochfirst
ALPEN-WELLNESS RESORT

WELCOME TO YOUR MAGIC WINTER PLACE

Urlaub auf höchstem Niveau im schneesichersten Wintersportort der Alpen.
Entdecken Sie eine Welt der luxuriösen Urlaubsfreude direkt an den Skipisten in Obergurgl.
Das ist Ski-In & Ski-Out vom Allerfeinsten.

FAMILIE KARL FENDER & MELANIE VON DER THANNEN
A-6456 OBERGURGL · ÖTZTAL · TIROL · T. +43/5256/63250 · INFO@HOCHFIRST.COM
WWW.HOCHFIRST.COM

Foto: Ski amadé

News von den 5 Tiroler Gletschern

Auch die 5 Tiroler Gletscher stehen in den Startlöchern bzw. Starthäuschen. Ab Ende September bzw. Anfang Oktober kann es auf den Skipisten wieder losgehen – mit ein paar spannenden Neuigkeiten. So feiert Sölden sein Weltcup-Jubiläum und Stubai präsentiert einen neuen Skipass. Dazu locken ein satter Online-Frühbucher-Rabatt, coole Events und ein paar spektakuläre Superlative.

Der Skiweltcup in Sölden ist und war immer etwas Besonderes. Dafür genügt schon ein Blick ins Jahr 2002. Damals gab es im Riesenslalom der Damen drei Siegerinnen. Andrienne Flemmen (Norwegen), Nicole Hosp (Österreich) und Tina Maze (Slowenien) kamen nach zwei Durchgängen allesamt zeitgleich ins Ziel. Das gab es sonst noch nie im Weltcup. In diesem Jahr feiert Sölden 30 Jahre Skiweltcup, wie seit 2001 üblich, zur Eröffnung der neuen Weltcup-Saison.

Superlative

Hoch, steil, laaang: Wer Spaß an Superlativen hat, kommt auf den 5 Tiroler Gletschern ebenfalls auf seine Kosten. So wirbt Sölden mit Österreichs längster Skipiste, die sich über 15 Kilometer und knapp 2.000 Höhenmeter bis ins Tal geht. Auf dem Kaunertaler Gletscher wartet wiederum die steilste Piste des Landes: Die „Black Ibex“ hat eine spektakuläre Neigung von 41,3 Grad bzw. 87,85 Prozent. Das findet man nicht einmal im Weltcup. Für geruhsamere, aber nicht minder beeindruckende Momente sorgt Tirols höchster Frühstückstisch. Der befindet sich auf 3.440 Höhenmetern im Café 3.440. Mit dem Gletscherexpress geht es hinauf, oben warten regionale Köstlichkeiten und ein Wahnsinns-Blick auf die umliegende Bergwelt.

Cooles Nest in den Alpen

Für Naturliebhaber hat das Zillertal, auch im Winter viele Abenteuer zu bieten: direkt vor der Haustür z. B. vom nachhaltigem Hotel Coolnest (https://coolnest.at), das in den Hang eingebettet, einen traumhaften Panoramaaussicht auf die Zillertaler Bergwelt bietet, warten riesige Skigebiete zum Snowboarden und Skifahren, aufregende Rodelstrecken und Wege für romantische Wanderungen. In den Zillertaler Alpen wird es so schnell nicht langweilig. Gemeinsam mit dem coolnest Action Guide geht es mehrmals wöchentlich z. B. auf eine gemeinsame Schneeschuhwanderung im Winterwunderland.

Anreise im Nightjet: Ausgeschlafen in den Skiurlaub

An der Waterkant einschlafen, in den Bergen aufwachen – so entspannt kann der Skiurlaub beginnen. Einmal täglich geht es von Hamburg nach Innsbruck mit dem ÖBB Nightjet. Der komfortable Nachtzug verlässt den Hamburger Hauptbahnhof um 20:29 Uhr abends und erreicht Innsbruck um 9:14 Uhr morgens. Eine Fahrzeug-Mitnahme – Auto und Motorrad – ist bei dieser Verbindung möglich (ab 39,90 Euro). Tickets für den ÖBB Nightjet kann man in Deutschland online unter www.bahn.de buchen oder in allen Reisezentren, Verkaufsstellen und Agenturen der Deutschen Bahn.

von Hanni May

www.skiamade.com
www.tirolergletscher.com
www.tirol.at

Schneesicherheit trifft auf Luxus

Luxus & urban Lifestyle findet man auf 1.930 m direkt an der Skipiste im Tiroler Ötztal im 5-Sterne Alpen-Wellness Resort Hochfirst, wo der perfekte Skitag direkt vor der Hoteltür beginnt. Mit dem Zubringerlift geht es in kürzester Zeit auf bis zu 3.080 Höhenmeter, wo die Winterlandschaft zu Füßen liegt und eine traumhafte Aussicht auf die imposante Bergwelt der Ötztaler Alpen bietet.

Im Hochfirst nennt man das: Ski-in & Ski-out vom Allerfeinsten. Die diesjährige Wintersaison startet gleich zum Auftakt mit einem besonderen Highlight, dem FIS Ski-Weltcup Rennen Slalom der Herren am 18.11.23 in Gurgl. Das Skigebiet in Obergurgl erfüllt alle Wünsche: 112 Pistenkilometer, keine Wartezeiten an den Liften und Natur pur. Schneesicherheit und beste Bedingungen von Mitte November bis April. Eintauchen in das echte Wintergefühl. „Unser Snow-Hotspot", so beschreibt Melanie von der Thannen ihr Hotel liebevoll, „hat einen neuen Buchungsboom erlebt, denn hier ist es im Winter immer schneesicher, hier oben können wir auch zu Ostern immer Ski fahren." Ein Paradies für Kids: Direkt hinter dem Hochfirst befindet sich neben der Skischule auch die Kinder-Skischule. Ergänzend gibt es im Hochfirst den Kids Club, der Kindern ab 3 Jahren ein spannendes Unterhaltungsprogramm mit professioneller Betreuung bietet.

Exklusive Kulinarik

Mitten im weitläufigen Skigebiet gelegen, verwöhnt das Alpen-Wellness Resort Hochfirst mit exklusiver Kulinarik. Dies beginnt bereits beim reichhaltigen Frühstücksbuffet mit Show Cooking und Bio-Bereich. Am Abend überzeugt das Küchenteam mit einem exquisiten 6-Gang-Gourmetmenu mit erlesenen Wahlmöglichkeiten, das regionale Küche auf internationale Spezialitäten treffen lässt und einzigartige spannende Geschmacksmomente erreicht. Auch während des Tages werden à la carte Gerichte (gegen Aufpreis) auf der Sonnenterrasse, im Poolbistro „Seepferdl" und im Restaurant serviert.

Entspannung für die Sinne: Alpiner Lifestyle im Chalet-Stil mit gediegenem Flair, luxuriösem Komfort und exklusivem Wohnambiente umringt von einer imposanten Bergkulisse und natürliche Materialien mit viel Holz, edlen Stoffen und Designelementen mit Swarovski-Kristallen schaffen ein luxuriöses Flair der Extraklasse.

Die exklusive Wellnesslandschaft lässt die Gäste im Hochfirst auf 1.500 m² Körper und Seele verwöhnen. Vom Falstaff Spa Award 2023 mit herausragenden 95/100 Punkten ausgezeichnet, zählt das Hochfirst mit seinem „Alpen Spa" zu den besten Spa-Hotels im gesamten deutschsprachigen Raum. Mit großem In- und Outdoor Pool, wärmenden Saunawelten, wohltuenden Dampfbädern und erholsamen Ruhezonen wird die beanspruchte Muskulatur nach den Outdoor-Aktivitäten belohnt. Das erfahrene Beauty- & Spa Team verwöhnt mit entspannenden Massagen und hochwertigen Beauty Treatments von La Biosthétique. Neu ab November: Im Anblick von imposanten und verschneiten Bergen werden exklusive japanische Beauty Treatments der Luxus Marke SENSAI angeboten.

www.hochfirst.com

Pop-Art auf Sylt

Foto: Ydo Sol

Pop-Art im Restaurant

Marilyn Monroe, Karl Lagerfeld oder Dagobert Duck – diese illustren Berühmtheiten sind die Protagonisten in den Werken des international gefragten Pop-Art Künstlers Devin Miles. Holger Bodendorf, Gastgeber des Landhaus Stricker auf Sylt, ist ein großer Fan des Künstlers und hat eine einzigartige Dauerausstellung von 55 Miles-Werken zusammengetragen. Die Schauspiel-Ikonen zieren die Wände der Lobby, der Bibliothek, der Bar und der beiden Restaurants. Neueste Miles-Errungenschaften des Hoteliers: „We can be Heroes" mit David Bowie, „Love Coco" mit Karl Lagerfeld und „Daisy".
www.landhaus-stricker.com

Neue Open-Air Fischereiausstellung in Ahlbeck

© Eigenbetrieb Kaiserbäder

Fischer der Fischereigenossenschaft um 1980

Im Jahr 2021 hatten die Fotografen Franz Bischof und Jan Kuchenbecker mit ausdrucksstarken, großformatigen Portraits unter dem Titel „Die letzten ihrer Zunft" auf die Nöte der wenigen verbliebenen Ostseefischer zwischen Flensburg und der Insel Usedom hingewiesen. Nach den begeisterten Rückmeldungen gibt es jetzt in Ahlbeck auf Usedom eine Open-Air-Ausstellung zur Geschichte und Bedeutung der heimischen Strandfischerei zu schaffen. Über die Kaiserbäder Erlebnispfad App können die QR-Codes der Fischereiausstellung gescannt und Videos, Zeitzeugenberichte oder altes Liedgut der Fischer aufgerufen werden.
www.kaiserbaeder-auf-usedom.de

Reise-News

„Lichtermeer"-Event-Reisen

Am 11. November 2023 ist es so weit: AIDAnova startet ab Hamburg in ihre erste Wintersaison und hat ein wahres Winterwunderland im Gepäck. Im wöchentlichen Wechsel wird Kurs auf Westeuropas Metropolen sowie Norwegen und Dänemark genommen. Im Rahmen des AIDA Specials „Lichtermeer" dreht sich in der Wintersaison 2023/2024 vier Monate lang an Bord alles um glanzvolle Lichtshows, stimmungsvolle Inszenierungen und winterliche Attraktionen. Zum Auftakt der „Lichtermeer"-Event-Reisen sorgt Publikumsliebling Wincent Weiss für Gänsehautmomente. Man kann den Sänger nicht nur live erleben, sondern sich während der anschließenden Reise auf eine vorweihnachtliche Stimmung an Bord freuen. Atemberaubende Leuchtdekorationen und Lasershows verwandeln das Schiff in ein funkelndes Lichterspektakel mit Seilbahngondeln und Winterhütten mit Glühwein.
www.aida.de/specials

Foto: Ronald Loether

Weihnachtsstimmung an Bord

Sieger Schleswig-Holsteins: der Ratzeburger See

Foto: Kristin Weber

Über 10 Kilometer erstreckt sich der Ratzeburger See von der Inselstadt aus bis nach Rothenhusen

Das Ziel des jährlichen Online-Votings „Dein Lieblingssee“ ist eine aktuelle Landkarte der beliebtesten Seen Deutschlands. Das bundesweite Siegertreppchen belegen der Bodensee, der Scharmützelsee in Brandenburg sowie der Edersee in Hessen. In Schleswig-Holstein verwies der Ratzeburger See den Plöner und den Einfelder See auf die Plätze zwei und drei. Katrin Jester vom Tourismus- und Stadtmarketing Ratzeburg hat mit ihrem Team das Voting begleitet: „Wir als Inselstadt Ratzeburg freuen uns sehr über den dritten Titel in Folge. Wir leben in einer wunderbaren Seen- und Waldlandschaft und wir sind glücklich, dass auch wieder viele Einheimische und Gäste für den Ratzeburger See gestimmt haben.“

Zahlreiche Informationen rund um den Ratzeburger See sind auf www.herzogtum-lauenburg.de/ratzeburger-see-5 erhältlich. Informationen zum Online-Voting gibt es auf www.seen.de/lieblingssee/voting.html

Zick-Zack durch den Herbst

Foto: Erlebnisbrücke

Die Erlebnisbrücke wird ihrem Namen gerecht

Heiligenhafens Erlebnis-Seebrücke präsentiert sich in einmaliger Zick-Zack Form seinen Besuchern. Mit Kinderspielbereichen, diversen Sitz- und Liegemöglichkeiten, verglasten Abschnitten und einem Bade-Deck werden architektonisch neue Maßstäbe gesetzt. Zu später Stunde nach dem Sonnenuntergang ist die indirekte Beleuchtung der Geländer ein besonderes Highlight. Weitere Höhepunkte im Herbst sind die Maritimen Kohltage, das Show-Kites-Tour-Drachenfest, bei dem bis zu 30 m große, farbenfrohe Stablosdrachen den Strand säumen und den Himmel in ein fantastisches Farbenmeer tauchen.

www.heiligenhafen-touristik.de

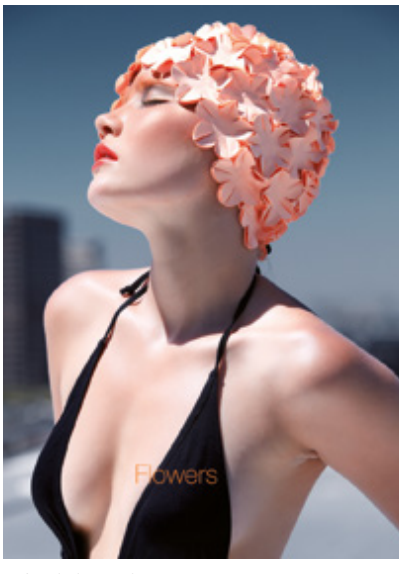
von Tina Feix

Hamburg im Glanz der Star-Fotografen

In diesem Herbst sorgen gleich zwei Fotografie Ausstellungen für Aufsehen in der Hansestadt. Bob Leinders Werke rund um Beauty und Mode sind momentan in der Galerie Roschlaub zu sehen, während auf dem Überseeboulevard die neue OPEN ART-Ausstellung „New York State of Mind" eröffnet hat.

Für seine neue Ausstellung „THE WORKS" in der Galerie Roschlaub hat der holländische Fotograf Bob Leinders seine Lieblingswerke der vergangenen 15 Jahre herausgesucht und blickt damit auch auf seine fulminante Karriere zurück. Der Star-Fotograf und Filmemacher Bob wurde 1964 in den Niederlanden geboren und arbeitet heute für internationale Marken, Werbeagenturen und große Modemagazine, darunter Elle, Vogue und Marie Claire. Die in der Ausstellung gezeigten Werke sind entweder als freie Arbeiten oder im Rahmen von Werbejobs auf Mallorca, in Südafrika und Hamburg entstanden. Zu sehen sind Stillleben von Blüten, Fashion-Shots, Schwarz-Weiß-Porträts oder auch mal ein Blick aufs Meer. „Die insgesamt 25 Motive mögen etwas wild zusammengewürfelt wirken, doch sie alle eint die besondere und reduzierte Ästhetik, die sich wie ein roter Faden durch die Ausstellung zieht", so die Galeristin Kirsten Roschlaub. Die Ausstellung in der Galerie in Hamburg-Rotherbaum kann noch bis zum 24. November besucht werden.

© Bob Leinders



Bob Leinders - Flowers

Bob Leinders - Cheetah

© Christian Popkes • www.popkes.com

Christian Popkes – New York City in s/w

Auf dem Überseeboulevard stellt derweil der Hamburger Fotograf Christian Popkes seine großformatigen New York Bilder aus. Sie zeigen den Big Apple aus verschiedensten Perspektiven, von Luftaufnahmen bis zu Detail-Shots. So verwandelt sich mit der Ausstellung „New York State of Mind" der Überseeboulevard für die nächsten sechs Monate in ein Portal zur anderen Seite der Welt und ermöglicht durch die besondere Anordnung der Fotografien lebensnahe Eindrücke der Weltmetropole. Die beiden Zugänge zur Ausstellung beginnen mit Aufnahmen der Brücken nach Manhattan, gefolgt von massiven Hochhäusern, die sich vor einem in den Himmel schrauben. Besonders eindrucksvoll sind dabei seine Aufnahmen New Yorks aus der Vogelperspektive, für die der Fotograf sogar seine Flugangst überwunden hat. „Für die Luftaufnahmen überwinde ich mich jedes Mal, in den Helikopter zu steigen. In dem Moment ist mir meine Flugangst aber nicht so viel wert wie die Aufnahmen, die dabei entstehen. In ihnen steckt somit auch Adrenalin", so Christian Popkes. Der Zugang zu den Bildern auf dem Überseeboulevard ist wie immer kostenfrei und zu jeder Tageszeit möglich.

von Véronique Fritsche ■

Staraufgebot im Winterhuder Fährhaus

Die neuen Komödien im Winterhuder Fährhaus versprechen für den Herbst und Winter nicht nur eine hochkarätige Starbesetzung, sondern auch wieder zahlreiche Lacher für das Publikum.

Im September stand für die deutsche Leinwandgröße Gerit Kling gleich eine doppelte Premiere im Winterhuder Fährhaus an. Denn die Schauspielerin stand nicht nur als Hauptdarstellerin der Komödie „Falsche Schlange“ auf der Bühne, sondern führte auch Regie. Herausgekommen ist dabei eine mörderische Geschichte, in der aus gemeinsamen Plänen Alleingänge werden, das Wort „Zickenalarm“ viel zu harmlos ist und in der sich das scheinbar Verrückte als teuflische Wahrheit entpuppt. Der Psycho-Thriller des britischen Autors Alan Ayckbourn wurde dabei begeistert vom Publikum aufgenommen, nach der Premiere gab es mehrere Minuten lang tosenden Applaus für Gerit Kling und ihre beiden Mitdarstellerinnen Mackie Heilmann und Astrid Rashed. „Falsche Schlange“ ist noch bis zum 22. Oktober im Winterhuder Fährhaus zu sehen.

Vom 25. Oktober bis 12. November geht es dann genauso spektakulär im Spielplan weiter. Für knapp drei Wochen zieht das Gastspiel „Rent a Friend“ des Schlossparktheaters Berlin mit Bürger Lars Dietrich und Caroline Beil ins Fährhaus ein. Die neue Komödie von Folke Brabands behandelt auf witzige wie berührende Weise das Thema Schein und Sein. Bei der Agentur “Rent a friend”, deren Geschäftsmodell auf der Vermietung von „Familienmitgliedern“ in allen Lebenslagen beruht, mietet die Hauptfigur Sarah nämlich kurzerhand einen „Verlobten“, der den hohen Erwartungen ihres Vaters, der sich zum Besuch angekündigt hat, entsprechen soll. Dabei kommt es natürlich wie zu erwarten zu einigen herrlich komischen Missverständnissen.

Bereits kurz danach lockt auch schon wieder die nächste turbulente Eigenproduktion ins Winterhuder Fährhaus. Janina Hartwig, Sebastian Goder und Cem Yeginer glänzen in der Weihnachts- und Liebeskomödie „Mein Name ist Erling“, die den großen Hollywoodklassikern an Witz und Emotionalität nichts nachsteht. Rosmarie lebt allein, sucht erfolglos nach Geschenken für die nervige Verwandtschaft und ist gestresst. John muss das Festessen vorbereiten, findet nichts im Supermarkt und legt sich mit den Angestellten an. Doch dann treffen die beiden aufeinander und erkennen sich wieder: Vor dreißig Jahren waren sie unsterblich ineinander verliebt, doch äußere Umstände trieben sie damals auseinander. Die ergreifende Geschichte über verpasste Chancen, Familie und die Liebe unseres Lebens feiert am 17. November im Fährhaus Premiere und läuft bis zum 14. Januar 2024.

von Véronique Fritsche

www.komoedie-hamburg.de

Foto: Oliver Fantitsch

Gerit Kling als Hauptdarstellerin bei der Premiere der Komödie „Falsche Schlange“ auf der Bühne, dahinter fungiert sie als Regisseurin

Foto: DERDEHMEL Urbschat

Für knapp drei Wochen zieht das Gastspiel „Rent a Friend“ auf die Bühne des Winterhuder Fährhaus

Der Neue Mensch

Warum wir sind wie wir sind und wie unser Bewusstsein unsere Zukunft verbessert. Autor Martin Elias geht in seinem Buch „Der Neue Mensch – Vom Homo Sapiens zum Homo Luminous" auf entwicklungsgeschichtliche Erklärungssuche und zeigt auf, wie eine höhere Entwicklungsstufe unseres eigenen Bewusstseins das Dilemma beenden kann.

Martin Elias ist ein Norddeutscher Selfmade-Unternehmer, Philosoph, Autor und Vater von vier Kindern. Er kam als Zweijähriger nach Deutschland. Seine Eltern sind christliche Aramäer, welche über Generationen im Nahen Osten aufgrund ihres Glaubens verfolgt wurden. Er wuchs in Hamburg auf, spielte aktiv Fußball und wurde mit seinen sechs Geschwistern sehr religiös erzogen. Parallel zum Abitur lebte er zwischen dem 10. und 12. Schuljahr in einem Kloster, um gleichzeitig eine theologische Ausbildung zu erhalten. Sein seit der Kindheit tief verwurzeltes geschichtliches Interesse motivierte ihn, im Studium der Theologie den großen Fragen des Seins im Universum näherzukommen. Eine Empfehlung an die Universität Oxford musste seine Familie aufgrund mangelnder finanzieller Mittel ausschlagen. Stattdessen gründete er mit zwei Brüdern in der 13. Klasse gemeinsam ein Unternehmen. Von der elterlichen Garage aus starteten die jungen Männer mit dem Import und Verkauf von zunächst 20 Wasserfilteranlagen. Mit 19 Jahren leitete er das Unternehmen allein. Das jugendliche Startup entwickelte er zu einer Firma mit 3.000 Quadratmetern Fläche, auf der Angestellte in drei Schichten Wasserfilter zusammensetzen. Um Zeit für die eigene Familie zu haben, zog er sich aus der internationalen Geschäftsführung zurück, übertrug schließlich das Unternehmen an einen jüngeren Bruder.

In über 20 Jahren weltweiter Geschäftstätigkeit durchlebte Martin Elias alle Facetten des existierenden Wirtschafts- sowie Gesellschaftssystems. Dabei trieben ihn fortwährend diese Kernfragen an: Warum steht der Mensch in seiner geistigen Entwicklung da, wo er heute steht? Mit seinem Buch „Der Neue Mensch – vom Homo Sapiens zum Homo Luminous" möchte Martin Elias einen Beitrag zum Verstehen der uns bestimmenden Zusammenhänge leisten. Sein spannender Streifzug durch die Historie und der gleichzeitigen Verknüpfung mit Quantenphysik, Relativitätstheorie und Bewusstseinsforschung zeigt auf, dass jeder Einzelne durch bewusste Entscheidungen im Kleinen in der Lage ist, das globale Ganze zu verändern und somit eine bessere Gesellschaft zu erschaffen. Denn nur der, der versteht, warum etwas passiert oder wie er lebt, kann Entscheidungen treffen, die etwas verändern. Ohne Wissen fehlt dagegen jegliche Entscheidungsmöglichkeit. Die Hoffnung des 39-Jährigen: Wenn wir alle das vorhandene Wissen auch im Alltäglichen anwenden, gehörten viele Probleme der Geschichte an. Eine Zukunft des Friedens, der schöpferischen Vielfalt, der erfüllten Beziehungen und der Freiheit von Angst wäre möglich.

von Marie Weiß ■

www.martinelias.de

Foto: Dirk Eisermann

Buchautor Martin Elias

FRIEDRICHSTADT-
PALAST BERLIN
NEUE
GRAND SHOW
AB 21. SEPTEMBER
Falling in Love
Curated by
Jean Paul GAULTIER
• Visual Design Director •
With the magic of SWAROVSKI
Wall
Radeberger
CHAMPAGNE POMMERY
Lichtenauer
Vita Cola
BIONADE
RTL 104.6
JAM FM
TICKETS
www.PALAST.BERLIN

Foto: Nicolas Döring

Kunst für Alle

1998 begründete der Schotte Will Ramsay die erste Affordable Art Fair in London, um den Zeitgeschmack entsprechend die Kunstwelt mit einer neuen Art der Verkaufsmesse zu bedienen: fröhlich, offen, niedrigschwellig – und vor allem erschwinglich. Nun öffnet die Affordable Art Fair vom 9. bis zum 12.November bereits zum 11. Mal ihre Tore in Hamburg. Die vier Messetage im November haben sich bereits als fester Termin im Kunstkalender etabliert. Präsentiert werden 85 Galerien aus 17 Ländern mit einer großen Bandbreite junger wie etablierter zeitgenössischer Künstler*innen und spannenden Positionen aus Malerei und Fotografie.
www.affordableartfair.com

Boy-Gobert-Preis für Pauline Rénevier

Foto: Sasha Ilushina

Pauline Rénevier

Der Boy-Gobert-Preis der Körber-Stiftung für den schauspielerischen Nachwuchs an Hamburger Bühnen geht in diesem Jahr an Pauline Rénevier, die seit der Spielzeit 2022/23 Ensemblemitglied am Thalia Theater ist. „Die 24-Jährige hat in ihren Rollen am Thalia Theater eine beeindruckende Präsenz gezeigt, die eine Dringlichkeit des inneren Ernstes ebenso beweist wie eine überschäumende Spielfreude in der Improvisationskunst. Ihrer Mittel erstaunlich sicher, weiß sie das Publikum gleichermaßen durch Anmut wie durch Offensivität zu gewinnen“, begründet die Jury unter dem Vorsitz des Schauspielers Burghart Klaußner ihre Entscheidung. Lothar Dittmer, Vorsitzender des Vorstands der Körber-Stiftung, wird Pauline Rénevier die mit 10.000 Euro dotierte Auszeichnung am 10. Dezember in einer feierlichen Matinee im Thalia Theater überreichen.
www.koerber-stiftung.de

Kultur-Zeit

Mozart and his Europe

Foto: Sihoo Kim

Pianistin Anna Khomichko

Mit ihrem Programm „Mozart and his Europe“ beleuchtet die Pianistin Anna Khomichko am 23. Oktober im kleinen Saal der Elbphilharmonie Hamburg die musikalische Verbindung zwischen Wolfgang Amadeus Mozart und dreier seiner Zeitgenossen: den Bach-Söhnen Carl Philipp Emanuel und Johann Christian sowie dem italienischen Engländer Muzio Clementi. Sie waren allesamt wichtige Gestalten der damaligen Musikszene, sind im Laufe der Zeit aber mehr oder minder in den Schatten des Salzburger Wunderkindes getreten, für dessen künstlerische Entwicklung sie gleichwohl von besonderer Bedeutung waren. Anna Khomichko führt selbst moderierend durch den Abend.
www.elbphilharmonie.de

Der Tatortreiniger

Heiko „Schotty“ Schotte ist Tatortreiniger und immer zur Stelle, wenn andere das kalte Grauen packt. Bei seiner ungewöhnlichen Arbeit trifft er auf sehr skurrile Typen, denen er mit seiner entwaffnend kauzigen Art so manches dunkle Geheimnis entlockt. Eines ist sicher: Wenn Lachen auf Verbrechen trifft, dann kann Schotty nicht weit sein. Drei Episoden der Kult-TV-Serie wurden nun für die Bühne adaptiert und können am 29. Oktober bei einer öffentlichen Generalprobe im Hamburger Sprechwerk schonmal vorab begutachtet werden.
www.sprechwerk.hamburg.de

Foto: Tanya Davidow

prime time theater

DAS BERLINER KULT-THEATER

präsentiert

GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®

Für 8–80+ freigegeben

Bis 15. Oktober 2023

DER FLUCH DES DÖNERS

Infos & Tickets unter primetimetheater.de

Danke unseren Sponsoren und Unterstützern:

STADT UND LAND Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

PSD Bank Berlin-Brandenburg eG

BORSIG

SPIELBANK BERLIN

R.B.D. Rheinisch-Bergische Druckerei

RAZ Verlag Einfach mehr davon

gefördert durch

NEUSTART KULTUR

Hafen der Lichter

Der französische Betreiber von Museen und Kunstzentren Culturespaces eröffnet 2024 in Hamburg das erste dauerhafte Ausstellungszentrum für immersive Kunst in Hamburg. Das Kunstzentrum mit einer Ausstellungsfläche von 1.550 m² wird im neuen Westfield Hamburg Überseequartier in der HafenCity beheimatet sein und trägt – passend zur Location – den Namen „Port des Lumières“ (dt.Hafen der Lichter). Besucher*innen können sich auf abwechslungsreiche Ausstellungen, atemberaubende Technik, eine hohe Designqualität und ein echtes immersives Kunsterlebnis freuen. Der Ticketverkauf soll bereits Ende dieses Jahres starten. Den künstlerischen Auftakt zur Eröffnung von Port des Lumières in Hamburg wird 2024 die Erlebniswelt „Gold in Motion“ mit Werken von Gustav Klimt machen.
www.port-lumieres.com

Foto: Anaka Photographie

Rückkehr zu Mamma Mia!

Foto: Stage Entertainment/Morris Mac Matzen

Florence Kasumba in die Rolle als „Tanja“

Nach einer längeren Phase, in der Florence Kasumba für nationale und internationale Filmproduktionen wie Tatort, Marvels Black Panther, Deutschland 86, Deutschland 89 und Disneys Der König der Löwen vor der Kamera stand, geht es für sie nun wieder zurück auf die Musicalbühne. „Ich freue mich schon sehr auf meine Zeit bei MAMMA MIA! Es ist das erste Mal seit über zehn Jahren, dass ich Zeit für ein längerfristiges Bühnenengagement habe“, erklärt Florence Kasumba. Vor 21 Jahren war sie bereits Teil der Premierenbesetzung und verkörperte damals die Rolle der Lisa. Bei ihrer Rückkehr auf die griechische Insel wird sie nun bis zur Dernière im Januar 2024 in die Rolle der mondänen Tanja schlüpfen.
www.stage-entertainment.de

Voller Erfolg der Theaternacht Hamburg

Am 9. September 2023 feierten 30 Theater gemeinsam mit rund 8.000 Besucher*innen die Theaternacht Hamburg und damit den Auftakt der neuen Spielzeit. Über 200 Programmpunkte wurden von den Häusern der Stadt angeboten: exklusive Premierenvorschauen, spannende Einblicke hinter die Kulissen, Künstler*innengespräche, Kostümverkauf, Mitmach-Theater, Workshops, Führungen und vieles mehr. Die Theaternacht Hamburg ist mit ihrem vielfältigen Programmangebot einzigartig im deutschsprachigen Raum und fand 2023 bereits zum 19. Mal statt – dieses Jahr unter dem Motto „Deine Stadt, deine Bühnen, deine Nacht!“. Anschließend wurde bei der Aftershowparty in der Staatsoper Hamburg mit ausgelassener Stimmung bis in die frühen Morgenstunden der Auftakt der neuen Spielzeit gefeiert.
www.theaternacht-hamburg.org

Musikalischer Herbst im Planetarium Hamburg

Neben den regelmäßig stattfindenden Shows stehen sowohl beliebte Klassiker als auch neue Veranstaltungen wie Electric Lights – Women in Electronic Music, bei der DJ Katja Ruge gemeinsam mit verschiedenen Künstlerinnen die Kuppel des Sternensaals bespielen auf dem Programm. Mit Sounds of the Ocean hingegen tauchen die Besuchenden des Planetariums in die Wunder des Ozeans ein und begeben sich auf eine außergewöhnliche Reise. Das Publikum erwartet eine preisgekrönte immersive Erfahrung für die ganze Familie, die Klänge von Walen und Delfinen, Live-Musik, Tanz, immersive visuelle Kunst und Meeresbilder auf einzigartige Weise kombiniert.
www.planetarium-hamburg.de

Kabarett über Hirnforschung und Humor

Foto: Ingrid Hertfelder

Werner Koczwaras

Ausgangspunkt von Werner Koczwaras neuem Programm „Mein Schaden hat kein Gehirn genommen!“ ist unser einerseits geniales und gleichzeitig komplett idiotisches Zentralorgan. Denn es lässt uns Roboter zum Mars fliegen aber währenddessen stehen wir im Keller rum und haben vergessen, weshalb wir dort hingegangen sind. Es führt in unserem Kopf die großartigsten Berechnungen durch, aber wir selbst rasseln durchs Mathe-Abitur! Ein spannendes, informatives und vor allem sehr komisches Programm mit anschaulichen Grafiken, die dafür sorgen, dass der Abend auch optisch nachhaltig bleibt: am 29. Oktober in Alma Hoppes Lustspielhaus.
www.almahoppe.de

von Véronique Fritsche ■

Eine glitzernde Grand Show zum Verlieben

Berlins neues Show-Juwel heißt FALLING | IN LOVE. Hinreißende Schönheit und eine Explosion der Farben erwarten das Publikum. Kuratiert vom Pariser Stardesigner Jean Paul GAULTIER und mit der Magie von 100 Millionen Swarovski Kristallen.

Das Wort FALLING im Shownamen (auf Deutsch: fallen oder stürzen), beschreibt das Gefühl in diesen Zeiten, dass der Boden unter uns manchmal zu schwanken und aufzubrechen scheint. Doch am Palast glaubt man, trotz allem, an die Schönheit dieser Welt und das Gute im Menschen. So fallen die Gäste der 14 Millionen Euro teuren Produktion nicht in tiefe Dunkelheit, sondern in ein wogendes Meer aus Farben, Blüten - und Liebe.

Lassen Sie die gefühlskalt versteinerte Welt hinter sich und stürzen Sie sich mit You, einem jungen Poeten, kopfüber hinab in den Garten der Liebe. Der ewige Menschheitstraum von einer besseren Welt, er lebt. Eingemauert unter althergebrachten Normen. Findet ein gehörloser Poet am Ende die Worte, die menschgemachte Mauern wanken und Liebe blühen lassen?

FALLING | IN LOVE ist eine blühende Fantasie. So traumhaft wie sie wahr sein könnte. Mit über 100 Künstlerinnen und Künstlern auf der größten Bühne der Welt.

Über der neuen Grand Show schwebt die geniale Handschrift des Pariser Designers Jean Paul GAULTIER. Als Visuell Design Direktor verleiht er dem Ganzen seinen unverkennbaren visionären Style. Als Kurator holt er aufstrebende Fashion Designerinnen und Designer an seine Seite, deren Arbeiten er liebt – wie das extravagante kanadische Design-Duo Fecal Matter und die renommierte Künstlerin Sasha Frolova.

Eine außergewöhnliche Kooperation mit Swarovski verwandelt FALLING | IN LOVE in die funkelndeste Grand Show aller Zeiten. Die Hälfte des Kostümbildes ist über und über mit Kristallen besetzt und allein im Bühnenbild werden über 650 Kilogramm Kristalle verarbeitet. Dazu gehören über drei Kilometer lange Kristallfäden, die über der Bühne schweben werden. Sie entstammen Elementen eines vormaligen Swarovski-Vorhangs der exklusiven Oscar-Verleihung in Los Angeles. Dieser unbeschreibliche Glitzerrausch mit 100 Millionen Kristallen ist bereits jetzt ein neuer Weltrekord.

Foto: Markus Nass

FALLING | IN LOVE ab 21. September 2023
Friedrichstadt-PALAST BERLIN, Tickets ab 19,80 Euro
Tickets und weitere Informationen unter www.PALAST.BERLIN

top events

bis zum 07.10. Filmfest Hamburg

Diesen Herbst steht wieder das Filmfest Hamburg an! Vom 28. September bis zum 7. Oktober wird ein Programm aus hochkarätigen Filmen zu sehen sein. Die Filme werden in den bekannten Festivalkinos Abaton, Alabama Kino, CinemaxX Dammtor, Metropolis, Passage und dem Studio-Kino gezeigt.
www.filmfesthamburg.de

Foto: Filmfest Hamburg / Katharina Degen

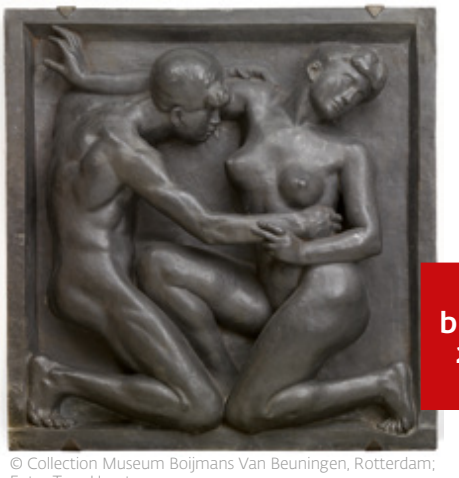
bis zum 09.10. World Press Photo 2023

Zum zweiten Mal zeigt das Altonaer Museum die Ergebnisse des World Press Photo Award, mit dem seit 1955 jedes Jahr die besten internationalen Pressefotografien ausgezeichnet werden. Die Themen des größten und renommiertesten Wettbewerbs dieser Art reichen von der Dokumentation politischer Auseinandersetzungen über die fotografische Schilderung von Umweltproblemen bis zu Reportagen aus dem Alltagsleben unterschiedlicher Gesellschaften.
www.shmh.de

Foto: Mohamed-Mahdy-Magnum-Foundation

13.10.–25.02.24 Das Relief von Rodin bis Taeuber-Arp

Mit rund 130 Exponaten – Reliefs, Skulpturen, Plastiken und Gemälden – von über 100 Künstler*innen aus Europa und den USA nimmt die Ausstellung die Ausprägungen des Reliefs von 1800 bis in die 1960er Jahre in den Blick.
www.hamburger-kunsthalle.de


© Collection Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam; Foto: Tom Haartsen

18.10. Best of Poetry Slam

Hamburg gilt seit geraumer Zeit als die Hochburg des Poetry Slam, mit den häufigsten Slam-Veranstaltungen des Landes. Beim »Best of Poetry Slam« in der Laeiszhalle der Elbphilharmonie treten die besten Poet*innen des Landes gegeneinander an, diesmal präsentiert von David Friedrich.
www.kampf-der-kuenste.de

Foto: Daniel Dittus

20.10. An American Night of Swing

An American Night of Swing in der Laeiszhalle vereint die Höhepunkte amerikanischer Swing-Musik in einem Programm. The Best of Swing der Swing-Legenden Benny Goodman, Tommy Dorsey, Artie Shaw, Duke Ellington und Glenn Miller werden von dem erfolgreichsten deutschen Swing-Orchester unserer Zeit dargeboten.
www.htk-kontor.de

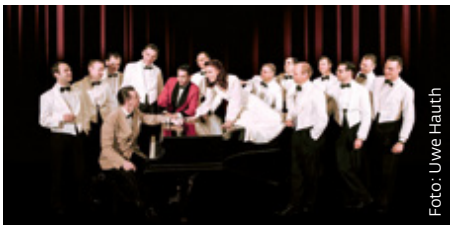


Foto: Uwe Hauth

bis zum 22.10. Viva Frida Kahlo

Viva Frida Kahlo ist die erste immersive Inszenierung der weltberühmten Werke der legendären mexikanischen Künstlerin und Ikone Frida Kahlo. Das 360-Grad-Erlebnis entführt die Besucher*innen in der United Scene in Hamburg nach Mexiko in die «Casa Azul» in Coyoacán, wo die junge Frida Kahlo, nach einem schweren Unfall an ihr Bett gefesselt, beginnt zu malen.
www.vivafridakahlo.de

25.10.–31.12.

Winterdeck

Das Winterdeck auf der Bühne vor dem Operettenhaus am Spielbudenplatz bietet viel überdachten Platz, um in gemütlicher Atmosphäre ganz entspannte Stunden zu verbringen. Eingeläutet wird die Wintersaison in diesem Jahr am 25. Oktober, bevor sich dann am 20. November auch die Tore zu SANTA PAULI – Hamburgs geilstem Weihnachtsmarkt öffnen.
www.spielbudenplatz.eu

Foto: Marius Roeer

27.10.–21.01.24

A Glamour and a Mistery

Kathrin Linkersdorffs faszinierende großformatigen Arbeiten fluktuieren zwischen Kunst und Wissenschaft. Mit Experimenten, in denen die Künstlerin das Wesen von Pflanzen ergründet und damit einen vergrößerten Blick auf die zerbrechlichen, inneren Strukturen bietet, bewegt sie sich an der Schnittstelle zur Botanik.
www.deichtorhallen.de

Foto: 2023 Kathrin Linkersdorff

31.10.

Mächtig Hitverdächtig!

Hier treffen Soul, Swing, Jazz, Chanson, Rock, Pop und Schlager ganz unverblümt aufeinander und gehen eine wunderbare Verbindung miteinander ein. Vor den Augen des Publikums entsteht auf der Bühne die „Show in der Show“. Die Zuschauer*innen erleben live die spannenden, lustigen und oft auch turbulenten Probenmomente, die sich sonst nur hinter den Kulissen abspielen.
www.sprechwerk.hamburg.de

Foto: Christa Krings

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Unsere Publikationen für Sie

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

Jetzt Mediadaten anfordern!
(030) 43777 82 - 0 oder
Anzeigen@raz-verlag.de

RAZ Verlag und Medien GmbH · Am Borsigturm 15 · 13507 Berlin · Fon (030) 43777 82 - 0 · Fax (030) 43777 82 - 22 · Anzeigen@raz-verlag.de · www.raz-verlag.de

top 32 STANDORTE
BUNDESWEITE PRÄSENZ

top 41 JAHRE
ERFOLGREICH AM MARKT

Vorschau

Lesen Sie in der nächsten Ausgabe des
TOP Magazin Hamburg:

Geschenke, Geschenke, Geschenke

Präsente kommen fast immer gut an – zu Weihnachten, am Valentins- oder Hochzeitstag. Und damit sie nicht nur von Herzen kommen, sondern auch dort Einlass finden, inspirieren wir Sie.

Foto: Pixabay

Foto: Pixabay

Gesund, fit und schön

Wer möchte das nicht sein – aber welches ist der beste Weg? Wir helfen Ihnen bei der Umsetzung und geben Ihnen Tipps und Beispiele rund um die Themen: Medical Wellness, gesund ernähren und bewegen.

Wellnessoase Bad

Man nehme eine Regendusche mit Infrarot Beleuchtung, eine Whirlpoolwanne, Accessoires wie Duftkerzen, flauschige Handtücher und ätherische Badeöle – vielleicht sogar eine kleine Sauna – und schon können wir im eigenen Bad so richtig schön relaxen.

Foto: Pixabay

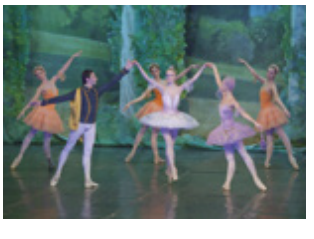


Foto: Pixabay

Theater, Oper, Museum

Damit Sie den Überblick behalten und immer zur richtigen Zeit im richtigen Zuschauer- oder Ausstellungsraum sind, haben wir die „TOP kulturellen Leckerbissen“ für Sie zusammengestellt.

(Änderungen vorbehalten)

Außerdem erwarten Sie natürlich all die gewohnten Reportagen, News, Tipps und Rubriken mit interessanten Themen aus Hamburg, dem Umland und der Nord- und Ostseeküste.

Überzeugen Sie sich doch einfach selbst:
Die nächste Ausgabe des Top Magazin Hamburg erscheint Mitte Dezember 2023.

NEU: Folgen Sie uns bei Instagram: @topmagazin.hamburg und bei Facebook: TOP Magazin Hamburg

top magazin METROPOLREGION HAMBURG

IMPRESSUM

Ausgabe Herbst 2023

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

RAZ Verlag EINFACH MEHR DAVON

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

Redaktion
Christian Achmann, Tina Feix, Véronique Fritsche, Andreas Keßler, Peter Klotzki, Hanni May, Martina Reckermann, Marie Weiß

Fotos
www.pixabay.de u. a.

Anzeigen
Stefanie Baltruschat, Ursula Lindner, Martina Rausch, Martina Reckermann, Annett Ullrich u. a.
E-Mail: anzeigen@raz-verlag.de

Layout
Dietmar Stielau

Redaktionsschluss für diese Ausgabe: 18.09.2023

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

© Vollständig beim Verlag – alle Rechte vorbehalten.

Das TOP Magazin Hamburg erscheint dreimonatlich, die nächste Ausgabe erscheint im Dezember 2023.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom Januar 2023 (www.raz-verlag.de)

Top10
verantwortlich für die Anzeigen Seite 33 und 34

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

Anzeigenleitung: Ralf Kern r.kern@top-magazin.de
Assistenz der Geschäftsführung: Christiane Bauch c.bauch@top-magazin.de
Anzeigenrepräsentanz: Falk Bickel, Jürgen Blunck, Axel Brinkschulte, Mark M. Eckert, Hermann Genth, Melanie Heider, Roland Hess, Kathleen Roth, Peter Rüberg, Fedra Sayegh, Rolf Schlett, Eleonore Schmidt, Ralf Schultheiß, Guido Schulz, Thomas Straßburg, Kirsi Fee Wilhelm, Nora Wisbert
Redaktion (V.i.S.d.P): 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 131.000 Exemplaren in den regionalen Top Magazinen der Standorte: Berlin, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, München, Ruhr (Essen), Stuttgart.

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

Top of the Tops & Top Magazin
International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG
Wenzelgasse 28, 53111 Bonn
T. (02 28) 96 96-230 / F. (02 28) 96 96-242
info@top-magazin.de / www.top-magazin.de
USt-IdNr.: DE 182 544 866
Geschäftsführung: Ralf Kern
Assistenz der Geschäftsführung: Christiane Bauch c.bauch@top-magazin.de ,
Titel/Grafik: Stephan Förster s.foerster@top-magazin.de
Titelbildfoto 3-2023: www.istockphoto.com, Bild-Nr.: 639275740
Seitenbetreiber www.top-magazin.de:
Top of the Tops & Top Magazin International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG

Top Magazin ist bereits seit über 41 Jahren erfolgreich auf dem Markt! In Lizenz erscheint Top Magazin mit der Herbstausgabe 3-2023 in 32 Städten/Regionen mit einer Gesamtauflage von rund 300.000 Exemplaren.

Aachen, Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bodensee, Bonn, Brandenburg/Potsdam, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Koblenz, Köln, Leipzig, München, Münster, Niederrhein, Reutlingen/Tübingen, Rhein-Kreis Neuss, Ruhr (Essen), Saarland, Sachsen-Anhalt (Süd)/Halle (Saale), Sauerland, Siegen-Wittgenstein, Stuttgart, Südwestsachsen, Thüringen, Trier, Ulm/Neu-Ulm, Wuppertal. Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 41 - Stand 1/2023

Foto: Stadt Celle

Märchenhafte Vorweihnachtszeit in Celle

Ab Ende November zieht es Christmas-Liebhaber nach Celle zu einem legendären Weihnachtsmarkt der besonderen Art. Wenn der Duft von gebrannten Mandeln, Crêpes und Glühwein in der Luft über der festlich beleuchteten Altstadt liegt, ist es endlich wieder so weit: Der Celler Weihnachtsmarkt öffnet seine Pforten!

Vom 27. November bis 28. Dezember tauchen Besucher dort zwischen festlich beleuchteten Fachwerkhäusern und liebevoll dekorierten Ständen in eine zauberhafte Weihnachtsatmosphäre ein. So zählt der Celler Weihnachtsmarkt zu den schönsten Deutschlands. Die Kombination aus stilvollen Marktständen, festlicher Beleuchtung und weihnachtlichen Konzerten hat Celle 2018 den Titel „Best Christmas City“ beschert. Kein Wunder, ist die historische Altstadt mit ihren illuminierten Fachwerkhäusern und dem nahe gelegenen Schloss doch prädestiniert für stimmungsvolles Weihnachtsfeeling. Das Motto in Celle: Klein, aber fein. Persönlich, statt anonym. Rund 70 liebevoll geschmückte Hütten und Stände bieten alles, was das Herz begehrt. Gourmets und Naschkatzen erwarten kulinarische Highlights und ausgewählte Angebote. Handwerker und Künstler aus der Umgebung präsentieren hochwertiges Kunsthandwerk. In Ruhe über den idyllischen Weihnachtsmarkt zu bummeln und nach kleinen Weihnachtsgeschenken oder neuen Christbaumkugeln Ausschau zu halten, schürt nicht nur die Vorfreude aufs Fest, sondern lässt Besucher einen Gang herunterschalten. Mit einem Glühwein in der Hand in den Gassen und Plätzen der Altstadt ins warme Lichterspiel der historischen Fachwerkfassaden einzutauchen und sich über leuchtende Kinderaugen zu freuen – so hält man in Celle inne und zelebriert die schöne Winterzeit.

Als wäre das nicht schon genug, bringen festliche Aktionen und Konzerte noch mehr stimmungsvolle Advent-Highlights. Sehnsüchtig erwartet von Groß und Klein findet auch dieses Jahr wieder die große Lichterparade statt. 25 magisch weihnachtliche Lichtgestalten werden am ersten Adventswochenende die gesamte Innenstadt verzaubern. Großer Beliebtheit erfreuen sich auch die adventlichen Musikveranstaltungen in der Stadtkirche St. Marien. In der prächtigen Kirche aus dem Jahr 1308 in unmittelbarer Nähe zum Weihnachtsmarkt lässt sich kostenfrei das Adventskonzert der Celler Bläsergruppe genießen oder Dank „Weihnachten zum Mitsingen“ die schönsten Weihnachtslieder mit Bläsern, Orgeln und Chören zelebrieren. Zu den besonderen Winter-Highlights zählt auch die Barocke Weihnacht im Celler Schloss am Rande der Altstadt. Kostümiert im festlich-barocken Gewand nimmt eine Gästeführerin die Besucher mit auf einen stimmungsvollen weihnachtlichen Streifzug durch die prachtvollen Gemäuer, in denen die Welfen jahrhundertelang residierten. Als krönenden Abschluss dieser Tour spielt die Celler Schlosskapelle auf, eines der schönsten Zeugnisse norddeutscher Renaissancekunst.

CELLE
RESIDENZSTADT

Alle Infos unter: www.celle.de

Ein Hamburger Kopf

Livia Lisboa,
Brasilianisches Temperament in Hamburger Fotokunst

Foto: Stephan Wallocha

Ihre Leidenschaft für die Fotografie entdeckte die Fotokünstlerin Livia Lisboa schon in ihrer Kindheit. Geboren und aufgewachsen in Brasilien, begleitete sie ihre Kamera schon als 14-Jährige durch die Straßen von São Paulo. Schon früh experimentiere sie mit Dias, die sie übereinanderlegte und auf Papier belichten ließ. Nach der deutschsprachigen Schule in São Paulo besuchte Livia Lisboa die Kunstschule Alsterdamm in Hamburg und erlernte den Beruf als Grafikdesignerin. Als Art Direktorin arbeitete sie daraufhin in verschiedenen Werbe- und Designagenturen, kehrte aber später in ihre Wahlheimat Hamburg zurück. Ihren Bezug zur eigenen Kunst verlor sie dabei nie aus den Augen.

In ihren ersten eigenen Serien widmete sie sich zuerst brasilianischen Motiven und später ihrer Wahlheimat Hamburg. Dabei verbindet sie die erlernte Technik der Grafikprogramme mit der digitalen Fotografie und erzeugt noch interessantere Effekte. Inspiriert von ihrer Umgebung betrachtet Livia Lisboa die Welt aus den Augen eines Durchreisenden. Selbst ihr Wohnort Hamburg ist für sie eine Reise: eine Zeit, die man an einem Ort verbringt. Neben der Architektur ihrer Heimatstädte lenkt sie das Thema ihrer Werke aber auch häufig auf die Natur. Immer wieder zeigt sie ihren Gästen nicht nur deren Schönheit, sondern auch ihrer Vergänglichkeit und die Folgen des Klimawandels.

Nach zahlreichen Ausstellungen in verschiedenen Hamburger Galerien erfüllte sich die Künstlerin im September 2022 einen Traum: Sie eröffnete ihre eigene Galerie im Palaishof der Hamburger Stadthöfe. Nach der fulminanten Eröffnung folgten Afterwork-Veranstaltungen aber auch erste Sonderausstellungen mit Uli Lion und Jenny Jürgens, sowie die erste Pop-up- Vernissage mit neuen Talenten. Denn neben ihrer eigenen Kunst möchte Livia Lisboa auch neuen Künstler*innen den Raum geben, ihre Kunst der Öffentlichkeit zu zeigen. Auch zu ihrem einjährigen Jubiläum präsentiert sie einen ihrer neuen Entdeckungen: den Göttinger Arzt Jan Bucerius. Neben seinem Beruf in der Medizin begleitet ihn die Fotografie schon ein Leben lang. In seiner Reihe zeigt er Aufnahmen von größtenteils sehr bekannten architektonischen Werken, die durch Perspektive und Abstraktion eine Entfremdung und Spannung erfahren, die durch definierte Motivausschnitte noch unterstrichen werden. Die gemeinsame Ausstellung endet mit der Finissage in der Livia Lisboa Fotokunst Galerie am 26. Oktober.

von Hanni Feix ■

www.lisboa-fotokunst.de.

EDEKA

Lars Tamme

Frischemarkt Wandelhalle | Frischemarkt Airport-Plaza | Frischemarkt Bahnhof-Altona | Frischemarkt Semperhaus

4 x in Hamburg

365 Tage im Jahr für Sie geöffnet!

Ahoi Sportwagenzukunft.

Mit dem Taycan erweitern Sie Ihren Horizont nachhaltig – und erleben intensive Porsche E-Performance Momente.

Die Teams der Porsche Zentren in Hamburg freuen sich auf Sie.

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

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

PORSCHE