top magazin Potsdam Brandenburg

Ihr persönliches Exemplar: Viel Spaß beim Lesen!

life & style

Formenreich

Designpreis Brandenburg mit großer Resonanz

business

Geschmacksreich
130 Jahre Kunella

sport

Siegreich Potsdamerin ist Vizeeuropameisterin im Billard people

Erfolgreich

Brandenburger im Porträt





JETZT KOSTENLOSEN
BERATUNGSTERMIN
VEREINBAREN



Individuelle Küchenplanung auch bei Ihnen zu Hause QR-Code

scannen od<u>er anrufen!</u>

https://porta.de/ termin-vereinbaren/beratung-im-einrichtungshaus Terminvereinbarung
online oder telefonisch



Altgeräte- & Möbel-Entsorgung



Aufmaß vor Ort



Wasser-/Elektro-Installation



Lieferung &Montage-Service



Tiefpreis-Garantie *



14480 Potsdam • Porta Möbel Handels GmbH & Co. KG Potsdam Zum Kirchsteigfeld 4 • direkt neben dem Stern-Center • Tel.: 0331 20085-0

*Sollten Sie uns innerhalb von 14 Tagen nach Kaufvertragsabschluss bei gleicher Leistung ein günstigeres Angebot vorlegen, erstatten wir Ihnen die Preisdifferenz und geben Ihnen zusätzlich einen Bonus.

Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

nun ist das Jahr schon fast wieder um – gefühlt war es doch gerade erst Ostern... und nun steht Weihnachten schon vor der Tür. Für viele eine stressige Zeit, weil so viel erledigt werden muss, für mich nicht. Ich liebe diese "für mich 5. Jahreszeit" mit all ihren Lichtern, Vorfreude und Glühweinen auf dem Weihnachtsmarkt. Ja, die Sache mit den Geschenken ist immer etwas heikel. Schließlich möchte man keine enttäuschten Gesichter unter dem Baum. Deshalb versuche ich jetzt immer schon, mir über das ganze Jahr hinweg Notizen zu machen, welcher Wunsch mal so nebenbei von meinen Lieben geäußert wurde. Ich wünsche mir jedes Jahr das gleiche Geschenk... Etwas, was man nicht einpacken kann, wie z. B. ein gemeinsamer Kochabend oder ein Ausflug sind mindestens genauso schön und die Vorfreude und spätere Erinnerung daran, sind schöner als ein "richtiges" Geschenk – zumindest für mich.

Ich würde mich freuen, wenn Sie auf den folgenden Seiten ein paar Anregungen für eine gemeinsame Auszeit zu zweit, einen unvergesslichen Familienurlaub, ein leckeres Essen mit einer Freundin/einem Freund finden. Nicht, dass Sie es falsch verstehen, ich gehe auch sehr gern shoppen und habe ein Faible für schöne Sachen, aber viel mehr Spaß macht es, auch dies gemeinsam zu tun. Immer eine gute Idee ist auch ein gemeinsamer Theaterbesuch. Wir haben ein paar besondere Inszenierungen gefunden, die wir Ihnen vorstellen. Auch ein Museumbesuch macht zu zweit und bei Schmuddelwetter besonders viel Spaß. Als Geschenk oder ein Vorhaben für das kommende Jahr eignet sich z. B. auch ein Skiurlaub oder ein Besuch im winterlichen Spreewald. Unter einer Decke mit einem Glühwein in der Hand gleitet man in einem Kahn über die frostigen Fließe.

Mit einem guten Wein und eingekuschelt auf dem Sofa kann man aber auch einen schönen Nachmittag verbringen – allein oder in Gesellschaft – und dabei das TOP Magazin durchblättern und natürlich auch lesen. Denn die Porträts über erfolgreiche Brandenburger, die eine Geschichte zu erzählen haben oder interessante Neuigkeiten, die sozusagen vor der Haustür passieren und noch viele andere Tipps, News und Storys, sind genau die richtige Lektüre für einen gemütlichen Couch-Potato-Tag.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen liebe Leserinnen und Leser ein magisches Weihnachtsfest mit vielen gemeinsamen Stunden und Momenten – vielleicht als Geschenk verpackt – und einen guten Start in ein grandioses neues Jahr. Wir danken Ihnen und all unseren Partnern und Kunden für Ihre Treue und Zusammenarbeit und freuen uns auf 2026.

Herzlichst

Ihre

Martina Reckermann

Chefredakteurin

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns folgen würden: @topmagazin_potsdam sowie bei Facebook: TOP Magazin Brandenburg

P.S. In diesem Magazin befindet sich eine Beilage des Prime Time Theater, falls sie fehlt, sprechen Sie uns einfach an: info@raz-magazin.de





AL CORO

STRETCHY



Exclusive Italian Jewellery



alcoro.com







Inhalt

People & Events

o6 Feierliche Amtseinführung

Potsdamer Oberbürgermeisterin Noosha Aubel

10 Gemeinsam für Potsdam

5 Jahre ici ! Potsdam

15-17 Sympathisch und erfolgreich

Brandenburger im Porträt

Potsdam & Brandenburg

24-25 Sport frei

Kugelsichere Potsdamerin ist Vizeeuropameisterin im Billard

26-28 Potsdamer Stadtgespräch

Interessantes und Wissenswertes in und um Potsdam

Business & Finance

32-33 Geschmackssicher

130 Jahre Kunella

Home & Property

44-49 Bad Trends 2026

Wissenswertes rund um die Themen Wohnen und Einrichten

Health & Fitness

50-59 Gesund in Berlin

Zahlen, Fakten und ausgewählte Praxen und Kliniken

Mobility

60-66 Hypercars und E-Mobilität

Informative Details zu besonderen "Vierrädlern"

Sport

74 TOP Sportmarketing Berlin

Großer Andrang bei der 25-Jahr-Feier

Travel

76-89 Spreewald, Ostsee oder Montenegro?

Winterliche Reise-Tipps

Life & Style

90-100 Nice to have und up to date

Winterliche Fashion Styles für sie und ihn

Gourmet & Culture

104 Eine innige Beziehung

Austern und Champagner

118 Jahresgaben

Einfach Kunst erleben

Rubriken

- o₃ Editorial
- 22 Auslagestellen
- 126 Veranstaltungskalender
- 130 Impressum

Noch mehr top on top!







Feierliche Amtsübergabe

Etwa 200 Gäste aus Stadtgesellschaft, Wirtschaft, Wissenschaft, Sport, Kultur und Politik haben am 4. November an der feierlichen Amtseinführung der neuen Potsdamer Oberbürgermeisterin Noosha Aubel teilgenommen, die am 12. Oktober in der Stichwahl mit 72,9 Prozent der Stimmen zur ersten von den Potsdamerinnen und Potsdamern direkt gewählten Oberbürgermeisterin der Landeshauptstadt gewählt wurde.

Die feierliche Inauguration mit Übergabe der Amtskette durch den Vorsitzenden der Stadtverordnetenversammlung, Dr. Hagen Wegewitz, der auch die erste Rede des Abends hielt, fand im Saal des Potsdam Museum statt. Weitere Festredner waren Robert Crumbach, stellvertretender Ministerpräsident und Minister der Finanzen und für Europa, sowie Burkhard Exner, der Finanzbeigeordnete der Landeshauptstadt. Als Schwerpunkte ihrer Arbeit nennt die 1975

geborene Aubel eine leistungsfähige und dienstleistungsorientierte Verwaltung, Chancengerechtigkeit und gute Bildung sowie bezahlbares Wohnen für alle, den ökologischen Stadtumbau und die Ermöglichung einer zukunftsfähigen Wirtschaft. "Mir ist bewusst, dass dieses Amt eine Rolle auf Zeit ist – eine wunderbare Rolle, die nur dann Bestand hat, wenn wir sie gemeinsam mit Leben füllen. Die vergangenen Monate haben gezeigt, dass Demokratie lebt, wenn Menschen

sich einmischen, zuhören und Verantwortung übernehmen. Ich habe auf diesem Weg viele Gespräche führen dürfen; in Wohnzimmern, auf Marktplätzen, mit Initiativen, mit Vereinen. Dabei habe ich gespürt: Die Menschen wollen kein Spektakel. Sie wollen Lösungen. Sie wollen eine Stadt, die hält, was sie verspricht", so Noosha Aubel weiter.

von Annett Ullrich ■

www.noosha-aubel.de



Robert Crumbach, Finanzminister



Oberbürgermeisterin Noosha Aubel



Burkhard Exner, Finanzbeigeordneter



Bert Nicke, GF Pro Potsdam und Staatssekretärin Dr. Ina Bartmann



Kathleen Friedrich, Präsidentin SC Potsdam; Mandy Hintzsch, GF Stadtwerke und Dr. Oliver Geldener, Vorstand Sekiz e. V.



Monty Balisch, Geschäftsführer Stadtwerke mit Brigitte Meier, Sozialbeigeordnete



Frischer Wind im Tarifdschungel RFT Kabel setzt beim Internet

auf klare Wahlfreiheit

Unter Netzanbietern gibt es bekanntlich viel Konkurrenz. Wer Kunden halten oder gewinnen möchte, braucht klare Angebote und Ideen, die den digitalen Alltag erleichtern.

ieses Ziel hat Stefan Tiemann, Geschäftsführer des regionalen Netzbetreibers RFT Kabel, immer im Blick. "Zuerst haben wir zugehört: Was wird wirklich gebraucht? Wie können wir die Entscheidung für einen Internettarif einfacher gestalten? Durch Kundenfeedback ist eine einfache Tarifstruktur entstanden." Diese bietet mehr Freiheit bei der Wahl des Internetanschlusses - je nach Nutzerverhalten.

Eco-Tarife - Minimalistisch und kosteneffizient

"Für alle, die ihre monatlichen Ausgaben bewusst niedrig halten möchten und sich mit Technik auskennen, sind unsere Eco-Tarife eine gute Wahl", sagt Tiemann. "Voraussetzung ist ein eigenes Modem. Damit ist man für Installation, Updates und Austausch des Gerätes selbst verantwortlich, spart dadurch aber beim monatlichen Entgelt."

Premium-Tarife – Komfort ohne Kompromisse

Die Premium-Tarife des Regionalanbieters hingegen sind echte Rundum-sorglos-Pakete. Im Preis enthalten ist ein hochwertiges Modem des deutschen Herstellers FRITZ! Dazu Stefan Tiemann: "Unser Team übernimmt den Anschluss des Geräts zuhause, kümmert sich um Updates und steht den Kunden während der gesamten Vertragslaufzeit bei Fragen zur Seite. "Der Weg in unser Brandenburgnetz war noch nie so einfach und bequem!"

Internetanschluss in 48 Stunden

Alle Internet-Tarife der RFT Kabel lassen sich zudem erweitern, etwa um Telefonie, schnellerem Upload oder den praktischen Einrichtungsservice. "Regulär können wir den Internetanschluss innerhalb von zwei Tagen* aktivieren. Das liegt an kurzen Wegen und unserer lokalen Netzstruktur. Die meisten großen Anbieter können das nicht leisten", erklärt Tiemann.

Jetzt wechseln und sparen!

Auf Neukunden wartet ein besonderes Wechselangebot: Bis zum Jahresende entfällt das Einrichtungsentgelt für den Internetanschluss. Das gilt sogar dann, wenn der Vertrag erst 2026 beginnt. Interessierte können sich in den RFT-Kundencentern in der Stadt Brandenburg, Potsdam und Neuruppin, sowie zusätzlich in den Kundenbüros in Premnitz und Bad Belzig persönlich beraten lassen. Die neuen Tarife können jederzeit auch auf www.rftkabel.de entdeckt werden.

(*Aktivierung erfolgt nach erfolgreicher technischer Prüfung und ist abhängig von der Verfügbarkeit im jeweiligen Versorgungsgebiet)





www.rftkabel.de

Oberlinrede 2025 mit Wolfgang Ischinger

Der frühere Leiter der Münchner Sicherheitskonferenz (MSC), Prof. Dr. h.c. Wolfgang Ischinger, hielt am 13. November 2025 die diesjährige Oberlinrede in der Oberlinkirche – vor etwa 120 geladenen Gästen aus Politik, Wissenschaft, Kirche und Zivilgesellschaft.

Als einer der profiliertesten deutschen Diplomaten prägte Ischinger über Jahrzehnte die internationale Politik: Er war Staatssekretär im Auswärtigen Amt, deutscher Botschafter in Washington und London und leitete seit 2008 die Münchner Sicherheitskonferenz, deren Ausrichtung und weltweite Bedeutung er maßgeblich mitgestaltete. Bis heute berät er Regierungen und Organisationen weltweit, bringt sich in Gremien ein und war in internationalen Krisen – unter anderem im Kosovo- und im Ukraine-Konflikt – als Vermittler für EU und OSZE (Organisation für Sicherheit und Zusammenarbeit in Europa) tätig.

Unter dem Titel "Wege in der Gefahr: Konflikte und Frieden im 21. Jahrhundert" beleuchtete Ischinger in seiner Rede mögliche Auswege aus Eskalationsspiralen sowie Perspektiven für nachhaltige Stabilität und Kooperation. Hoffnung, Freiheit und eine optimistische Grundeinstellung waren die Leitmotive des 79-Jährigen. Die Oberlinrede 2025 fand vor dem Hintergrund einer angespannten weltpolitischen Lage statt: Machtverschiebungen, anhaltende Konflikte, hybride Bedrohungen und die Frage nach einer handlungsfähigen europäischen Außen- und Sicherheitspolitik bestimmen die internationale Agenda. Ischinger gilt in diesem Umfeld als wichtige Stimme für eine starke, verantwortungsbewusste Rolle Europas, die Kooperation fördert, Resilienz stärkt und demokratische Werte konsequent vertritt.

Im anschließenden Gespräch mit Dr. Matthias Fichtmüller ging es um Gewissheiten und Ungewissheiten in einer von Umbrüchen geprägten Welt – und um die Hoffnung in schein-

bar hoffnungslosen Zeiten. Persönliche Erfahrungen aus fünf Jahrzehnten Diplomatie verliehen dem Austausch besondere Tiefe. So berichtete Ischinger von einer der prägendsten persönlichen und politischen Erfahrungen seines Lebens: den Ereignissen des Jahres 1989. Als Mitarbeiter im Stab des damaligen Außenministers Hans-Dietrich Genscher war er für die Betreuung der DDR-Flüchtlinge in der Botschaft der Bundesrepublik Deutschland in Prag zuständig. "Zwei Nächte habe ich in einer völlig überfüllten Botschaft mit rund 6.000 Menschen verbracht – ich selbst schlief unter dem Tisch des Botschafters", erinnerte er sich. Später begleitete Ischinger einen Zug mit etwa 1.000 Geflüchteten durch die DDR bis zur Grenze bei Hof in Bayern. "Als wir die Grenze passierten, riefen alle "Freiheit! Freiheit! Freiheit" – und ich stellte fest: Am lautesten rief ich selbst", so habe ihn die Szene mitgerissen.

Der Abend wurde musikalisch begleitet von der Bratschistin Jennifer Anschel. Die US-Amerikanerin ist Stimmführerin der Bratschengruppe der Kammerakademie Potsdam. Zum Schluss überreichte Georg Friedrich Prinz von Preußen im Namen des Beirats der Oberlinstiftung den traditionellen, handgefertigten Besen. Mit einem Augenzwinkern erinnerte er an eine Passage aus der vorangegangenen Rede: "Sie haben sinngemäß gesagt, dass das Gespräch mit dem Gegenüber manchmal wenig fruchtet, aber dennoch unverzichtbar ist. Ähnlich verhält es sich mit dem Kehren – und genau deshalb passt dieser Besen als kleines Geschenk besonders gut."

von Victor Schenk ■

www.oberlin-stiftung.de



Prof. Dr. h.c. Wolfgang Ischinger hielt die Oberlinrede 2025 in der Oberlinkirche



Dr. Matthias Fichtmüller, Theologischer Vorstand im Oberlinhaus, führte mit Wolfgang Ischinger ein interessantes, tiefgehendes Gespräch zur aktuellen Weltpolitik



Die Vorstände im Oberlinhaus, Thomas Neubauer und Dr. Matthias Fichtmüller, Prof. Dr. h.c. Wolfgang Ischinger, Oberlinredner 2025, und Georg Friedrich Prinz von Preuβen, der dem Oberlinredner das traditionelle Geschenk übergab, eine Bürste – produziert in den Werkstätten im Oberlinhaus



Anfang November erlebte das neue hauseigene Stück seine Premiere. Die Hauptdarsteller Bella Liere und Andreas Zieger führten das Publikum in zwei kurzweiligen Stunden durch das große Chaos zwischen Chatbot und Klobürste. Schon beim Betreten der Bühne wird klar: Hier ziehen zwei mit allen Mitteln in eine neue Wohnform ein – mit Virtual-Reality-Brillen starten sie ihren Realitäts-Check der neuen Gemeinsamkeit. Erinnerungen an die Jugend-WG werden wach und schließlich landen sie bei der Frage, ob man im Alter lieber in eine Alters-WG, in eine generationsübergreifende WG oder in den Serverraum von ChatGPT zieht.

Zur Illustration des WG-Spektakels schlüpfen die beiden Comedians in unterschiedliche Rollen: mal ist Bella Liere Penelope, die die Weltlage erklärt, dann die Very Important Pfadfinderin auf Sinnsuche. Andreas Zieger mimt den Wrestler und die Hausfrau von nebenan und bearbeitet zusammen mit seiner Kabarettpartnerin Themen wie Wehrpflicht, Weltkarriere und die Deutsche Bahn. Zwischen den pointierten Dialogen entstehen immer wieder interaktive Momente: Das Publikum bekommt Gelegenheit, Karaoke-Songs zu erraten oder Empfehlungen zur Badezimmerordnung abzugeben. Und wer will kann sich bei Bedarf gleich als neuer Mitbewohner bewerben. Voraussetzung: man bringt Humor mit und die Miete kommt pünktlich - egal, ob bar oder in Datenpaketen. Neben all den Gags blitzt auch Nachdenklichkeit auf: Wenn laut Studienlage 74 Prozent der Deutschen KI inzwischen privat nutzen, dann ist es höchste Zeit, über die menschliche Seite der Technologie zu reden - und darüber, wer eigentlich die neue Kabarettshow schreibt, wenn KI die letzte Erfindung der Menschheit sein sollte.









"KI sucht WG" ist temporeich, aktuell, charmant chaotisch und bringt das Publikum garantiert zum Lachen – ganz ohne Algorithmus. Am 27., 28. und 29. Dezember ist noch 2025 Gelegenheit dazu, dann wieder im Januar 2026.

Und wer auf das gesamte Jahr 2025 zurückblicken will, kann den satirischen Neujahrsempfang mit Bella Liere und Andreas Zieger sowie mit Lutz Andres, Helmut Fensch und Lothar Bölck besuchen - Termine ebenfalls im Januar.

von Jana Bottin

www.kabarett-potsdam.de









Gemeinsam für Potsdam

Anfang Oktober gab es in der Dortustraße im Ladenlokal von Blumen Sühr doppelten Grund zum Feiern: 5 Jahre ici! Potsdam und 2 Jahre Stadtgutschein.

er Verein ici! Potsdam ist ein Zusammenschluss von Einzelhändlern, Gastronomen und Dienstleistern in der Potsdamer Innenstadt. Sein Ziel: die Lebensqualität und Vielfalt der Stadt zu erhalten. Gegründet wurde der Verein 2020 im zweiten Lockdown. "Wie erhalten wir die Vielfalt in unserer Stadt, wenn die Zeit scheinbar stillsteht?", erinnerte Vereinsmitglied Kathleen Friedrich vor rund 30 Gästen aus dem Verein und Kommunalverwaltung. Seitdem mischt sich der Verein regelmäßig in

städtische Prozesse ein – etwa in die Debatte um eine autoarme Innenstadt oder die Zukunft des Weihnachtsmarktes. Ein eigenes Projekt ist der Stadtgutschein. "Ziel war und ist, mit dem Stadtgutschein Kaufkraft in der Stadt zu halten und die Wahrnehmung lokaler Betriebe zu stärken", so Fritz Thielemann. Das sei gelungen: Der Stadtgutschein werde zunehmend als Geschenk, Lohnbestandteil oder Incentive genutzt und stehe so für regionale Verbundenheit.

Ganz Potsdam mit nur einem Gutschein

Anzeige

Der Stadtgutschein Potsdam ist mehr als ein Einkaufsgutschein – er verbindet Stadtbewohner und Besucher mit der lokalen Wirtschaft. Denn er ist bei über 60 Händlern, Restaurants und Dienstleistern einlösbar. Er bietet damit die Freiheit, ganz nach Geschmack einzukaufen, zu genießen oder eine Freizeitaktivität zu erleben.

So ist der Stadtgutschein auch ein sinnvolles Tool für die Mitarbeiterbindung, denn er kann als steuerfreier Sachbezug für Mitarbeiterjubiläen oder im Rahmen der Gehaltsumwandlung eingesetzt werden. Zudem profitieren Unternehmen von einem praktischen Arbeitgeber-Abo und individueller Gestaltungsmöglichkeit als Werbeträger.

Auch im Privaten ist der Stadtgutschein eine flexible und sinnvolle Geschenkidee. Seit dem Start wurden bereits über 2.000 Gutscheine verkauft, Tendenz steigend. "Der Stadtgutschein ermöglicht eine bewusste Entscheidung für den lokalen Handel – eine echte Win-Win-Situation", sagt Projektmanagerin Doreen Heinze. Erhältlich ist der Gutschein als Karte oder digitales PDF, online oder in ausgewählten Ausgabestellen wie den Tourist Informationen und dem Lakritzkontor.



Gefördert durch die Landeshauptstadt Potsdam







www.stadtgutschein-potsdam.de





Zur Unterstützung dieser Initiative überreichte der Kooperationspartner, der Verein "Gemeinsam für Potsdam" einen Spendenscheck über 20.000 Euro. In gleicher Höhe hatten die Mitgliedsunternehmen dieses Vereins Stadtgutscheine erworben. "Die Idee, die Innenstadt zu beleben und Kaufkraft vor Ort zu stärken, passe perfekt zu unserem Engagement", betonte Andreas Neyen, Geschäftsführer der ST Gebäudetechnik, der den symbolischen Scheck überreichte.

www.ici-potsdam.de www.stadtgutschein-potsdam.de

Folgend stellen wir Ihnen drei Akzeptanzstellen des Stadtgutscheines vor:

Schnecken, Kugeln, Hexenbesen

Im Lakritzkontor Potsdam in der Jägerstraße 21 dreht sich alles um die schwarze Versuchung.

ier empfängt das Schwarzmarktteam seine Gäste mit Leidenschaft und Fachwissen. Ob salzig, süß, stark oder fein – die Süßholzexperten kennen jede Nuance und erzählen mit Begeisterung von Herkunft, Herstellung und Genussmomenten. Ein Paradies für Lakritzliebhaber und Neugierige gleichermaßen, denn neben den Süßwaren sind auch Eis, Bier oder Likör im Angebot. Alles aus Lakritz. Und mit dem Stadtgutschein bezahlbar.

www.Lakritzkontor.de







Stoffe, Kurse, Nähmaschinen

Der Stoff- und Nähmaschinenladen Texstile agiert seit 2013 in der Jägerstraße, dabei seit September im neuen Geschäft in der Nr. 8. (ehemals Musik-Oehme, die an den Alten Markt umgezogen sind)

un ist das Ladenlokal größer und heller und die breiten Fensterwände erlauben es, einen Blick hineinzuwerfen. Wie in einer gläsernen Manufaktur können die Nähkurse von draußen live miterlebt werden, aber natürlich auch von innen. Denn genau das ist das Angebot: Lerne nähen, finde Deine Stoffe und nähe Dir Dein Lieblingsteil selbst.

www.texstile.de

Geschmack und Genuß aus Holland

"Das kleine Holländische Café & Laden" lädt in der Hebbelstr. 46 zu einer genussvollen Auszeit ein.

risch gebackene Bubble-Waffeln mit Eis und Kirschen, herzhafte Hollini- und Frikandel-Snacks, der täglich wechselnde und selbstgebackene Käsekuchen sowie ausgewählte Stroopwafels-, Lakritzund Chocomel-Spezialitäten bringen ein authentisches Stück niederländischer Genusskultur nach Potsdam. Jeden Mittwoch gibt es After Work mit Aperol Sprizz bis 20 Uhr. In der kalten Jahreszeit ergänzt aromatischer Glühwein mit Stroopwafel-Likör das Angebot. Zusätzlich finden Gäste eine schöne Auswahl holländischer Souvenirs.





www.das-kleine-hollaendische.de

Designpreis Brandenburg mit Rekordbeteiligung

Der Designpreis Brandenburg wird vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Klimaschutz ausgelobt. Am 30. Oktober wurden in der Landesvertretung Brandenburgs in Berlin die Nominierten bekanntgegeben.

om 1. August bis 18. Oktober 2025 lief die Einreichungsfrist für den Designpreis Brandenburg 2025. Aus knapp 150 Einreichungen wurden 31 Projekte ausgewählt - so viele wie noch nie. Damit ist die Anzahl der eingereichten Projekte für den Wettbewerb Designpreis Brandenburg im Vergleich zum Vorjahr um rund 50 Prozent gestiegen. Die hohe Qualität und Vielfalt der Beiträge machten die Auswahl für die elfköpfige Jury besonders anspruchsvoll.

"Die zunehmende Anzahl der eingereichten Projekte zeigt die große Relevanz des Designpreises und die Dynamik der Designszene in Brandenburg. Unsere Nominierten repräsentieren die Vielfalt und Kreativität dieser Branche und spiegeln das Engagement sowie die Innovationskraft wider, die sie prägen. Sie verdeutlichen, wie kreatives Design und wirtschaftlicher Erfolg Hand in Hand gehen können, so Wirtschaftsminister Daniel Keller. Der Preis ist mit www.designpreis-brandenburg.de

insgesamt 25.000 Euro dotiert. Prämiert werden herausragende Leistungen in den Kategorien Produkt- und Industriedesign, Kommunikationsdesign, Digital Design, UX/UI und Gamedesign.

Im Folgenden stellen wir sechs interessante Nomierungen vor

Die Preisträgerinnen und Preisträger werden am 15. Dezember 2025 im Filmmuseum Potsdam bekannt gegeben. Anschließend sind alle nominierten und ausgezeichneten Arbeiten bis zum 21. Dezember 2025 in einer Ausstellung im Kutschstall Potsdam zu sehen.

von Annett Ullrich

Weitere Informationen unter

Orangenkistenplakate-Buch

eingereicht von: Betina Müller

Die farbenfrohen Plakate, die einst die Stirnseite der hölzernen Apfelsinenkisten aus Spanien zierten, um Handel und Verbraucher zum Einkauf gerade dieser Orangen zu bewegen, blieben damals wenig beachtet. Dabei hatten hervorragende Künstler der Region Valencia über Jahrzehnte Tausende von Orangenkistenplakaten geschaffen, auf denen nicht allein Apfelsinen in jeder denkbaren Rolle zu sehen waren. Die Entdeckung dieser Bildkultur verdanken wir Sammlern wie Dirik von Oettingen, der mit den hier gezeigten Beispielen Einblick in seine großartige Sammlung gibt.





TheaterWalde (Branding)

eingereicht von: Erik Burdach

Mit TheaterWalde entsteht in Eberswalde ein kultureller Ort, der bisher gefehlt hat. Ein Raum, in dem sich Menschen begegnen, Kunst sichtbar wird und Gemeinschaft wachsen kann. Das Erscheinungsbild übersetzt die Haltung des Hauses in eine eigenständige visuelle Sprache mit dem Kreis als alles verbindendes Element. Die Bildwelt basiert auf gerasterten Collagen, in denen unterschiedlichste Elemente zusammenkommen und passend zum Claim "Kultur verbinden." neue Welten erschaffen.

Lesbisches Leben in der DDR

eingereicht von: Benedict Dorndorf

"Der Sozialismus kennt keine Randgruppen" ist eine Sammlung aus Archivmaterial und Artikeln, die sich mit lesbischem Leben in der DDR beschäftigen und entstand in Kooperation mit dem Archiv des Schwulen Museum in Berlin. Das Buch soll einen Eindruck über das Leben lesbischer Frauen in Ostdeutschland zwischen Nachkriegszeit und Wiedervereinigung vermitteln. Das Layout orientiert sich am Titel und greift die – formal nicht existierende – Randgruppe als grafisches Störelement auf. Die Punkte auf dem Cover markieren Orte in der DDR, in denen lesbische Gruppen aktiv waren. Im Inhalt sitzen die verschmierten Seitenzahlen markant über den formalen Fußnoten und erzeugen so eine Irritation im Lesefluss und einen Bruch mit gängigen Layout-Konventionen.





Kneipenchorfestival

eingereicht von: Betty Zepernick

2025 hat sich der Potsdamer Kneipenchor (PKC) mit dem ersten eigenen Festival einen Traum erfüllt und dafür ein Design geschaffen, das Gemeinschaft, Musik und regionale Identität in einer unverwechselbaren visuellen Sprache vereint. Unter dem Motto "Potsdam welcomes die Kneipenchor-Community" stand das Erscheinungsbild für Offenheit, Lebensfreude und die verbindende Kraft des Chorsingens. Die Typografie zitiert das PKC-Logo, schwungvolle handgezeichnete Buchstaben transportieren Bewegung und Musikalität. Violett und leuchtendes Orange wirken aktivierend, optimistisch und schaffen hohe emotionale Wiedererkennung.

zum Schluss

eingereicht von: Florian Albrecht

Der gegenwärtige Umgang mit Tod, Trauer und Bestattung ist geprägt von der gesellschaftlichen Transformation, die sich in der Bestattungskultur durch Pluralismus und Individualität ausdrückt und zugleich im Wandel ist. Die Urne ist die letzte Gestalt, in der Eigenschaften, Leidenschaften und das Leben des Verstorbenen projiziert werden. Die Arbeit verfolgt das Ziel einer zeitgemäßen Interpretation des archetypischen Gefäßes. Durch die manuelle Herstellung und das archaische Brennverfahren des Rauchbrand entstehen nicht reproduzierbare Unikate. Die Spuren des Feuer und Rauches hinterlassen unvorhersehbare und zufällige Oberflächengestaltung.





URBN HOOP® - Streetballkorb

eingereicht von: Heiko Patzer

Der URBN HOOP® wurde in Brandenburg entwickelt, um Streetball neu zu denken – als Verschmelzung von Ingenieurskunst, Design und Kultur. Herkömmliche Netze reißen, verhaken sich oder fehlen ganz. Der URBN HOOP® löst dieses Problem mit einem patentangemeldeten, reibungsfreien Netzsystem aus eigens entwickelten Seilkonnektoren und Ellipsenknoten. Das Paracord-Netz wird präzise geführt, verschraubt und erzeugt den typischen Swish-Moment – klar, kraftvoll und dauerhaft spürbar. Das Design folgt architektonischer Logik: minimalistisch, präzise und kompromisslos funktional. Seine Formsprache ist reduziert, urban und auf Langlebigkeit angelegt.

RS ZERO von Stadler

eingereicht von: Julia Bülow

Der STADLER RS ZERO ist ein innovatives Fahrzeugkonzept für ein- und zweiteilige Nahverkehrstriebzüge mit klimaneutralem Wasserstoff- oder Akkuantrieb. Speziell für nicht oder nur teilweise elektrifizierte Nebenstrecken entwickelt, verbindet der RS ZERO nachhaltige Technologie mit gestalterischer Freiheit. Die technische Architektur – mit Komponenten im Unterflurbereich und auf dem Dach – schafft maximale Flexibilität für die Innenraumgestaltung und ermöglicht einen durchgehenden Niederflurbereich mit Einstiegshöhen ab 550 mm für barrierefreies Einsteigen. Damit steht der RS ZERO für eine neue Generation regionaler Mobilität: emissionsfrei, wirtschaftlich und gestalterisch wegweisend.



Ohne Asche kein Phönix

Anfang November veranstalteten die Wirtschaftsjunioren aus Brandenburg an der Havel ihre 7. ,fckupN8'. Die lange Nacht des Scheiterns lockte über 100 Besucher in die Turbine.

Die sogenannten "Fuck Up Nights" widmen sich dem Scheitern, insbesondere im unternehmerischen Kontext, aber auch darüber hinaus. Rückschläge, Niederlagen, Fehler machen – all dies wird auf vielen gesellschaftlichen Ebenen als ein Makel angesehen, zumindest in Deutschland. In Ländern wie USA oder Israel wird ein gescheitertes Unternehmensvorhaben dagegen als wertvolle Erfahrung betrachtet, die zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung beiträgt. So haben das auch die drei gescheiterten Helden in Brandenburg erlebt. Sie zeigten dem Publikum, dass es darauf ankommt, wieder aufzustehen und weiter zu machen. Ganz so wie der Vogel Phönix, der am Ende seines Lebens in Flammen aufgeht, um dann in neuer Schönheit aus seiner eigenen Asche wieder aufzuerstehen.

Prominentester Akteur des Abends war Alexander Haase, der von 2014 bis 2019 Co-Trainer der Handball-Nationalmannschaft war. Zusammen mit Trainer Dagur Sigurdsson führte er die Nationalmannschaft 2016 zum Europatitel und im gleichen Jahr bei Olympia zur Bronzemedaille. An die Erfolge konnte die Mannschaft in den Folgejahren jedoch nicht anknüpfen. Bei der EM 2018 scheiterte der Titelverteidiger in der Hauptrunde und bei der Heim-Weltmeisterschaft 2019 belegte sie den undankbaren vierten Platz. In seinem Vortrag führte Alexander Haase Gründe für Erfolg und Mißerfolg der Mannschaft an. Er selbst geriet in ein Burnout und schied aus seinem Amt aus. Heute ist der studierte Gymnasiallehrer Lehrertrainer an der Potsdamer Sportschule und hält Vorträge zum Thema Führung und Teambuilding.

Auch Aline Kramer, die zweite Rednerin des Abends, erlebte einen Burnout. Sie beendete darauf hin ihr Arbeitsverhältnis und gründete 2012 eine eigene psycho-soziale Beratungsfirma. Seit drei Jahren betreibt sie in Brandenburg eine Zweigstelle.

Den umgekehrten Weg ist Thorsten Weber gegangen. Nachdem er als Unternehmer viele Ideen und Erfolge hatte, aber eben auch Mißerfolg und Insolvenzen erlebt hat, arbeitet er heute in einer Festanstellung, die ihm viele unternehmerische Freiheiten gewährt. Von seinen Erfahrungen profitiert er heute, denn er kennt die Fallstricke bzgl. Teamzusammensetzung, Standort, Technikentwicklung und Finanzierung.

"Viele denken, so ein Unternehmerleben vollzieht sich einfach und glatt", sagt Stefanie Rinkenbach, WJ-lerin aus Brandenburg an der Havel und Organisatorin des Events. "Doch wer unternehmerisch oder selbstständig tätig ist, weiß: Um Erfolg zu haben, muss ich die Treppe nehmen und nicht den Lift. Und wenn ich hinfalle, kommt es darauf an, wieder aufzustehen."

von Annett Ullrich



Aline Kramer, Unternehmerin



Alexander Haase, Handball-Trainer



Thorsten Weber, heute in einem Infrastrukturbetrieb tätig

www.wj-brandenburg.de

Männerpower

Das Land Brandenburg hat großartige Männer! Beruflich und privat beweisen sie immer wieder Mut, Leidenschaft und Durchhaltevermögen. In unserer Porträtserie stellen wir Ihnen mehrere Männer vor, die mit Leidenschaft und Expertise ihren Weg gehen und dabei auch anderen Unternehmern Mut machen wollen, dynamisch ihre Ziele zu verwirklichen.

Liebe und Leidenschaft für den Werkstoff Holz

Mit Holz lassen sich einzigartige Projekte verwirklichen – davon ist Philipp Ast überzeugt. Diese Faszination entdeckte er früh: zunächst im Tischlereibetrieb seines Vaters, später während der Ausbildung. Der Meistertitel war für ihn ein konsequenter Schritt, um sein handwerkliches Können weiter zu vertiefen und zu bestätigen.

Wollten Sie schon immer Tischler werden?

Mein ursprünglicher Plan war es nicht. Mein Vater betrieb eine kleine Tischlerei, das hat mein Interesse geweckt. Für das Fachabitur braucht ich dann ein Praktikum und weil es in unserem Dorf neben der Werkstatt meines Vaters noch eine weitere Tischlerei gab, habe ich mich dort beworben. So kam eins zum anderen: Aus dem Praktikum wurde eine Ausbildung.



Die Vielseitigkeit. Ich bin auf Baustellen unterwegs, fertige Fenster und Türen, verlege Böden, baue Möbel oder restauriere sie, verkaufe Küchen, setze Schränke ein, tausche Garagentore aus. Kein Tag ist wie der andere - jeder Auftrag ist individuell. Und Holz ist einfach ein faszinierender Werkstoff. Holz lebt! Wenn mir Kunden sagen: 'Genau so haben wir es uns vorgestellt', ist das ein Moment voller Freude - und auch ein bisschen Stolz.

Wann war für Sie der richtige Zeitpunkt, den Meistertitel zu machen?

Nach dem Fachabitur habe ich zunächst meine Tischlerlehre gemacht, anschließend den Technischen Fachwirt absolviert. Danach wollte ich gezielt Berufserfahrung sammeln – denn ich bin überzeugt: Ein Meister braucht Praxis. Fachlich führen und Aufgaben delegie-



Philipp Ast

ren sollte nur, wer das Handwerk wirklich kennt. Etwa zehn Jahre nach meiner Ausbildung hat sich der richtige Zeitpunkt ergeben und meine Partnerin hat mich in meinem Entschluss sehr bestärkt.

Wie haben Sie die Meisterfortbildung erlebt?

Vor allem als sehr bereichernd: fachlich und persönlich. Es war spannend, andere kennenzulernen, die mit ähnlicher Motivation unterwegs waren. Natürlich war es auch fordernd, jeden Freitag und Samstag zur Meisterschule zu fahren. Aber es hat sich gelohnt. Ich verbinde mit dieser Zeit viele schöne Momente.

Welches Projekt haben Sie für Ihre Meisterprüfung realisiert?

Da ich als Bautischler arbeite, wollte ich bewusst ein Möbelstück bauen -

einen Schreibtisch. Es ging mir darum, mir selbst zu beweisen, dass ich auch filigran arbeiten kann. Der Schreibtisch hatte Ledereinpassungen und Drehtüren. Für das Prüfungsprojekt standen 18 Werktage zur Verfügung - von der Ausarbeitung der Projektidee über das Angebot bis hin zur Umsetzung.

Welche Unterstützung hat Ihnen in dieser Zeit besonders geholfen?

Mein Betrieb hat mich stark unterstützt - ich durfte mein Meisterstück dort realisieren und wurde für die Fortbildung freigestellt.

Die Handwerkskammer war ebenfalls eine wichtige Anlaufstelle, insbesondere bei der Anrechnung meines Technischen Fachwirts auf Teil 3 der Meisterprüfung. Und nicht zuletzt war meine Familie immer an meiner Seite. Sie hat mich motiviert und ermutigt, dranzubleiben.

Wie geht es mit dem Meistertitel für Sie weiter?

In der Werkstatt hier in Klosterheide bin ich jetzt der angestellte Meister. Ich habe die Arbeitskoordination übernommen, schreibe Angebote und unterstütze den Chef. Außerdem kümmere ich mich um die Ausbildung unserer Lehrlinge. Ich kann mir gut vorstellen, die Nachfolge in diesem Handwerksbetrieb anzutreten.

www.handwerkskammer-potsdam.de





FRISCHER WIND FÜR DIE WIRTSCHAFT

Seit einem Jahr steht Dr. Christian Herzog an der Spitze der Industrieund Handelskammer Potsdam und treibt die Entwicklung der Brandenburger Wirtschaft mit spürbarem Engagement voran. Für den promovierten Diplom-Kaufmann ist die Aufgabe mehr als ein Job: "Ich möchte dazu beitragen, dass Unternehmen in Brandenburg die besten Rahmenbedingungen finden - für Wachstum, Innovation und Zukunftssicherheit." Seine Motivation ist klar: Die Region stärken und ihre Potenziale sichtbar machen.

Herzog bringt dafür reichlich Erfahrung mit. Nach Stationen bei Berlin Partner für Wirtschaft und Technolo-

gie und als Geschäftsführer von Baden-Württemberg International kennt er die Herausforderungen und Chancen moderner Wirtschaftsförderung aus erster Hand. Themen wie Digitalisierung, Fachkräfte, Internationalisierung, Gründung und Nachfolge gehören zu seinen Schwerpunkten. "Brandenburg hat große Potentiale. Wir müssen sie gemeinsam nutzen", betont er.

Die IHK Potsdam ist für ihre Unternehmen ein starker Partner. Mit rund 85.000 Mitgliedsunternehmen aus Industrie, Handel und Dienstleistungen ist sie das größte Netzwerk der Brandenburger Wirtschaft. Sie arbeitet nicht nur als politische Interessenver-

tretung und ist zentrale Institution bei der beruflichen Ausbildung, sondern bietet auch praxisnahe Services: von Beratung von A bis Z, Unterstützung bei Fachkräftesicherung und Auslandsgeschäften bis hin zu Weiterbildungsangeboten.

Mit Christian Herzog an der Spitze will die Kammer ihre Rolle als Impulsgeber weiter ausbauen. Sein Anspruch: Brandenburg als attraktiven Wirtschaftsstandort nachhaltig entwickeln – mit Mut, Ideen und einem klaren Blick nach vorn.

www.ihk.de/potsdam/

MIT DER OBOE ZAUBERN

rançois Leleux gilt als einer der weltbesten Oboisten. Der aus Frankreich stammende Ausnahmemusiker ist auch Dirigent und seit September 2025 der künstlerische Leiter der Kammerakademie Potsdam. Seine bisherigen künstlerischen Stationen sind beeindruckend: Camerata Salzburg, Artist-in-Association beim Orchestre de Chambre de Paris. Außerdem hat er u.a. als Artist-in-Residence mit Orchestern wie dem hr-Sinfonieorchester, dem Orchestre Philharmonique de Strasbourg und dem Orquesta Sinfónica de Tenerife sowie der Ungarischen Nationalphilharmonie zusammengearbeitet. Schon mit vier Jahren war er von dem Instrument aus schwarzem Ebenholz und den silbernen Klappen faszi-

niert. Mit Sieben begann er das Oboenspiel zu erlernen. Eigentlich war er noch zu klein, aber der Lehrer sagte damals: "Wenn die Begeisterung so groß ist, dann müssen wir ihn einfach machen lassen", erinnert sich François Leleux, der mittlerweile selbst dieses besondere Blasinstrument als Professor an der Hochschule für Musik und Theater München lehrt.

Dass aus ihm auch ein guter Dirigent werden würde, haben viele seiner Lehrer schon frühzeitig erkannt. "Sie sind der geborene Dirigent." – hörte er oft. Und so wie er mit der Oboe atemberaubende Klangnuancen zaubern kann, gilt er auch am Taktpult als großer Gestalter. Nahezu magischen Töne, die sich

zu Klangteppichen verweben, entlockt er den Orchestern. Manchmal dient ihm dabei die Oboe auch als Taktstock. "Das macht sich gut, freut sich der inzwischen mit seiner Familie in Berlin lebende Musiker. "Aber primär ist die Oboe für mich das Instrument der Erlösung und Versöhnung", so Leleux.

Für die Kammerakademie wünscht er sich, dass es möglich wird, auch im Großen Saal des Nikolaisaals proben zu können. "Denn ein phantastisches Orchester wie die KAP braucht den Klang seiner Akustik, damit es noch phantastischer werden kann."

www.kammerakademie-potsdam.de

Winterzeit – Museumszeit

Warum nicht die dunkle Jahreszeit mit einem Besuch der zahlreichen Museen farbiger gestalten? Hier sind vier Tipps für Sie!

Einhorn. Das Fabeltier in der Kunst

Museum Barberini, Potsdam

Wie kaum ein anderes Tier regt das Einhorn die Fantasie an: Seine Spur ist durch Jahrhunderte in der christlichen und außereuropäischen Kunst, in Naturwissenschaft und Medizin, in Geschichten und Aberglauben zu verfolgen. Versehen mit einer vielfältigen Symbolik gibt das Fabelwesen bis heute Anlass zu Reflexionen über Weltwissen, zu Deutungen und Projektionen. Zum ersten Mal wird dieses Thema im Überblick von der Antike bis zur zeitgenössischen Kunst erforscht und ausgestellt.

Bis zum 1. Februar 2026 www.museum-barberini.de

> Maerten de Vos, Einhorn, 1572 Öl auf Eichenholz, 137 \times 136,5 cm



SSGK-MV / Ulrich Pfeuffer



Quer zum Strom Malerei und Grafik der 1980er Jahre

Brandenburgisches Landesmuseum für moderne Kunst Frankfurt/Oder, Rathaushalle

In den 1980er Jahren war die Kulturpolitik der DDR geprägt von einem oft widersprüchlichen Zusammenspiel aus revolutionärem Aufbegehren, Endzeitstimmung bis hin zu temporärer Anarchie. Doch trotz – oder auch wegen – der politischen Wirren offenbarte sich eine facettenreiche Kunstlandschaft. So verliefen die Wege der Künstler vielfältig, häufig im Spannungsfeld zwischen Anpassung, innerer Abkehr und Rebellion. Im Fokus der Schau stehen Werke aus der Sammlung des BLMK.

Bis zum 25. Januar 2026 www.blmk.de

Christine Schlegel, Der Fund, 1988, Öl auf Leinwand

Alessandra Sanguinetti, The Necklace, Buenos Aires, Argentina, 1999

CLOSE ENOUGH Perspectives by Women Photographers of Magnum

C/O Berlin

Zum 25. Geburtstag von C/O Berlin wird diese bereits 2022 zum 75-jährigen Bestehen der Agentur Magnum Photos in New York gezeigte Ausstellung in einer konzeptionell adaptierten und erweiterten Version präsentiert. CLOSE ENOUGH - nah genug - verdeutlicht hier insbesondere das Vertrauen, die Art Komplizenschaft und Verbindung zwischen Fotograf*in und Porträtierten, welche sie in den Momenten des Entstehens der Aufnahme erleben. Dies verbindet die hier gezeigten Werke.

Bis zum 28. Januar 2026 www.co-berlin.org



Die Scharf Collection: Goya - Monet -Cézanne – Bonnard - Grosse

Alte Nationalgalerie

Die Ausstellung zeigt eine Auswahl von rund 150 Werken, darunter herausragende Werke von Auguste Renoir, Pierre Bonnard, Edgar Degas sowie Claude Monet, und lädt zu einer Reise durch die Sammlung ein: Von Goya und dem französischen Realismus über die französischen Impressionisten und Kubisten bis hin zur zeitgenössischen Kunst. Ein besonderes Highlight ist eine Auswahl des in der Sammlung vollständig erhaltenen druckgrafischen Werks von Henri de Toulouse-Lautrec.

Bis zum 15. Februar 2026 www.smb.museum

Henri de Toulouse-Lautrec, Die sitzende Clownin, Fräulein Chao-U-Kao, aus der Folge "Elles" – 1. Tafel, Lithografie

von Sophia Lindt

Winterabende im Theater

Ein vielfältiges Programm erwartet Sie auf den Bühnen Brandenburgs und Berlins – lassen Sie sich für einen Besuch begeistern!

Aschenbrödel

Staatstheater Cottbus

Ob "Aschenputtel", "Aschenbrödel" oder "Cinderella" –überall ist das Märchen von dem vernachlässigten Mädchen, der bösen Stiefmutter und den eifersüchtigen Stiefschwestern bekannt. Am Ende siegt die Liebe, Aschenbrödel heiratet den Prinzen. Und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute – nämlich auf der Bühne des Staatstheaters Cottbus: Die Choreografin Xenia Wiest lässt das erzählerische Ballett mit der wunderbaren Musik von Serge Prokofieff in der Gegenwart spielen.

4., 5., 7., 14., 18., 20., 22., 25., 27. Dezember 2025 www.staatstheater-cottbus.de



Szenenfoto mit: (Bildmitte) Kate Farley (Aschenbrödel) und Jorge Concepción Leal (George, der junge Mann) sowie Ensemble



SEROTONIN

Hans Otto Theater Potsdam Reithalle

Michel Houellebecq gilt als der gegenwärtig wichtigste wie umstrittenste Schriftsteller Frankreichs. Sein gleichnamiger Roman ist ein hohes Lied auf die Liebe und ein Abgesang auf die moderne Gesellschaft. Er zeigt einen Menschen in einer absoluten Extremsituation. So verlässt auch Regisseur Sebastian Hartmann die Komfortzone eines üblichen Theaterabends. In einer radikalen Versuchsanordnung setzt Guido Lambrecht als Performer sein Ich aufs Spiel und begibt sich auf eine schmerzhafte, unerbittliche Suche nach biografischer Wahrhaftigkeit.

13. Dezember (Premiere), 28. Dezember 2025, 16. Januar 2026, weitere Termine folgen www.hansottotheater.de

Stemmt diesen Abend: Guido Lamprecht



v. l.: Paul Herwig, Joyce Sanhá, Constanze Becker, Kathrin Wehlisch, Gabriel Schneider, Alma Sadé und Alexander Simon

K. Ein talmudisches Tingeltangel rund um Kafkas "Prozess"

Berliner Ensemble

Sein ganzes Leben hat Franz Kafka mit der Frage gerungen, was sein Jüdischsein für ihn bedeutet. Aufgewachsen in einer assimilierten Familie verband er die sporadischen Synagogenbesuche eher mit Zwang. Die religiösen Regeln, ihre Auslegungen und Erzählungen befremdeten ihn mindestens genauso, wie sie ihn faszinierten. Opernregisseur Barrie Kosky inszeniert Kafkas berühmtesten Roman "Der Prozess" und weitere Texte als Auseinandersetzung mit Kafkas Judentum auf Deutsch, Jiddisch, Hebräisch, jeweils mit deutschen Untertiteln, und – natürlich – mit viel Musik!

9.,10.,28.,29. Dezember 2025, weitere Termine folgen www.berliner-ensemble.de

Konzert zum Jahreswechsel

Staatskapelle Berlin Staatsoper Berlin

Mit Franz Lehár erlebte die Wiener Operette in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts einen spürbaren Aufschwung. Die als "Silberne Zeit" bekannt gewordene neue Blüte des Genres ist dabei nicht nur der besonders populären Lustigen Witwe zu verdanken, sondern auch Lehárs späten Operetten aus den 20er und frühen 30er Jahren. Erleben Sie Lehars Melodienseligkeit und Melancholie mit der Staatskappelle Berlin unter der Leitung von Christian Thielemann und mit Vida Miknevičiūtė (Sopran) sowie Michael Spyres (Tenor).

31. Dezember 2025 und 01. Januar 2026 www.staatsoper-berlin.de



Lädt zum festlichen Konzert: Die Staatsoper Berlin

von Sophia Lindt ■

Bitte beachten Sie, dass Programm-Änderungen möglich sind!

Auswahl an Auslagestellen des TOP Magazin Potsdam/Brandenburg

Andreas Ehrl Potsdam

Fritz-Zubeil-Straße 95, 14482 Potsdam

Angelinas

fashion & lifestyle

Friedrich-Ebert-Straße 15, 14467 Potsdam

Art & Sip Lounge

Anna-Zielenziger-Straße 3, 14467 Potsdam

Audi Zentrum Potsdam Fritz-Zubeil-Str. 70-80, 14482 Potsdam

Aust Fashion

Brandenburger Straße 66, 14467 Potsdam

Autohaus Dallgow

14624 Dallgow-Döberitz

Bäckerei Braune

Friedrich-Ebert-Str. 101, 14467 Potsdam

Bar Rankelmut

Sellostraße 28

NEU bell ambiente

Hamburger Chaussee 11, 14641 Nauen

BIOSPHÄRE Potsdam

Georg-Hermann-Allee 99, 14469 Potsdam

brahmii.

Lindenstraße 66, 14467 Potsdam

Cafe Franz

Anna-Zielenziger-Str. 1, 11467 Potsdam

Cafe Rosenberg

Dortustraße 15, 14467 Potsdam

City Optik Scharnbeck

Brandenburger Straße 46, 14467 Potsdam

Confiserie Felicitas

Gutenbergstraße 26, 14467 Potsdam

Confiserie Felicitas

Schokoladenweg 1 (ehemals Dorfstr. 15), 03130 Hornow

Dandelion Beauty

Charlottenstr. 92/93, 14467 Potsdam

Dogstyler Potsdam

Zeppelinstraße 47a, 14471 Potsdam

NEU Fellnasen Paradies

Lindenstraße 50, 14467 Potsdam

Filmmuseum Potsdam

Breite Str. 1a, 14467 Potsdam

Fleesensee Feriendorf

Am Kalkberg 1,

17213 Göhren-Lebbin Fleischerei Meissner

Karl-Liebknecht-Str. 131, 14482 Potsdam

Genna d'Oro

Hermann-Elflein-Str. 8-9,

Glashütte Annenwalde

Annenwalde 28, 16816 Templin-Densow

NEU Gutes Von Busch

Lindenstraße 50

14467 Potsdam

NEU Gutshaus Lietzow Hamburger Chaussee 22,

14641 Nauen

Hotel Am Wald

Luckenwalder Straße 118, 14552 Wildenbruch

Hotel &

Gastronomieberatung

Hebbelstraße 46,

Hotel zum Hofmaler

Gutenbergstr. 73, 14467 Potsdam

HPG Projektentwicklung

Straße nach Fichtenwalde 13, 14547 Beelitz

Huth Exklusive Strümpfe

und Wäsche Friedrich-Ebert-Straße 23,

14467 Potsdam

Intersport Olympia

- Brandenburger Str. 30/31, 14467 Potsdam • Hauptstraße 7,
- 14776 Brandenburg/Havel Landsberger Chaussee 17, 16356 Ahrensfelde-Eiche

KW Development

Marlene-Dietrich-Allee 12 B, 14482 Potsdam

Friedrich-Ebert-Straße / Nauener Tor, 14467 Potsdam

Landhotel Potsdam

Reiherbergstraße 33, 14476 Potsdam/Golm

LARÙCIL

Wimpernverlängerung

Hans-Thoma-Straße 2, 14467 Potsdam

NEU LASS WAXEN

Lindenstr. 6, 14467 Potsdam

NEU Liebner

Lindenstr. 5, 14467 Potsdam

Ligne Roset

Alleestraße 12,

14469 Potsdam

Luisen Kosmetik Schopenhauerstraße 10,

14467 Potsdam

Mahsa

Jochen-Klepper-Straße 7b, 14469 Potsdam

Marco Marcu Fashiondesign Mittelstr. 37, 14467 Potsdam

Mode & Design -

Kristina Hasenstein

Brandenburger Straße 44, 14467 Potsdam

OSV Hotel- und Kongress

Am Luftschiffhafen 1, 14471 Potsdam

NEU Parfümerie Babelsberg

Karl-Liebknecht-Str. 8, 14482 Potsdam

Personal Shopping

Unter den Linden 4, 14542 Wer<u>der</u>

Peserico Potsdam

Friedrich-Ebert-Str. 103-104. 14467 Potsdam

NEU Picolo Pane

Dortusstr. 12, 14467 Potsdam

NEU Potsdamer

Augenklinik

Hans-Thoma-Straße 11, 14467 Berlin

Potsdamer Lakritzkontor

Jägerstraße 21, 14467 Potsdam

Potsdamer Wohnungsgenossenschaft 1956 eG

Žeppelinstraße 152, 14471 Potsdam

Powerhouse Potsdam

Am Neuen Markt 5, 14467 Potsdam

Restaurant & Café

Drachenhaus

Maulbeerallee 4a, 14469 Potsdam

RESCOR-

Akademie für Lebensretter Wilhelmsdorfer Landstr. 34,

14776 Brandenburg/Havel

Ribbeck Apotheke Postdamer Straße 181,

14469 Potsdam

Ristorante Lodovico

Friedrich-Ebert-Straße 97, 14467 Potsdam

Salon Berenike

Benkertstraße 3, 14467 Potsdam

Sanitätshaus Kniesche

Friedrich-Ebert-Straße 25/26, 14467 Potsdam

Satire Theater Potsdamer

Kabarett Obelisk e. V.

Charlottenstraße 31, 14467 Potsdam

NEU Satori Fitness

Rudolf-Breitscheid-Str.162 14482 Potsdam

Schloss Kartzow

Kartzower Dorfstraße. 16, 14476Potsdam

Sternauto Potsdam

Gerlachstraße 14, 14480 Potsdam

Stilbude

Benkertstraße 2, 14467 Potsdam

Strandhotel Ahlbeck

Dünenstraße 19-21, 17419 Seebad Ahlbeck

Streitbörger & Partner

Birkenstraße 10 14469 Potsdam

NEU Theo & Logos Potsdamer Str. 37, 14469 Potsdam

Die nächste Ausgabe des Top Magazin Potsdam/Brandenburg erscheint am 25. März 2026!

Zu finden an zahlreichen Auslagestellen, im Lesezirkel, 4-5 Sterne Hotels, Golfplätzen, der gehobenen Gastronomie, ausgewählten Geschäften, bei hochkarätigen Events ... und unter:

www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-brandenburg-potsdam

Sie möchten Magazine zum Auslegen, haben Anregungen oder Sie möchten sich mit Ihrem Unternehmen präsentieren? Wir freuen uns auf Ihre E-Mail: topmagazin@raz-verlag.de oder telefonisch: 030 43 777 82-28





Du liebst hochklassige Events, Netzwerken und überzeugst mit Charme und Verhandlungsgeschick? Wir suchen Mediaberater und Mediaberaterinnen für exklusive Veranstaltungen in Berlin & Potsdam. Deine Mission: Anzeigenkunden gewinnen – stilvoll, souverän, erfolgreich.

- Dein Profil: kommunikativ, selbstbewusst, vertriebsstark
- Dein Umfeld: Bälle, Business-Events, exklusive Netzwerktreffen
- Deine Chance: Attraktive Vergütung & erstklassige Kontakte

Interesse? Jetzt bewerben!

jobs@raz-verlag.de





Perfekter Saisonstart



Bärenstarker Auftritt gegen die SG Neukölln: Junioren-Nationalspieler Elias Göthke erzielte beim 14:13-Erfolg sieben Treffer

in Auftakt nach Maß: Die U18-Bundesliga-Wasserballer der Potsdam Orcas sind mit voller Punkteausbeute in die neue Saison gestartet. In ihrem heimischen Sport- und Freizeitbad blu bezwang die Mannschaft von Trainer Slawomir Andruszkiewicz Anfang November die SG Neukölln knapp mit 14:13 und den Duisburger SV 98 mit 14:11. Trainer Andruszkiewicz

zeigte sich nach dem gelungenen Wochenende erleichtert: "Diese Erfolge waren ganz wichtig. Die Ergebnisse zeigen, wie eng diese Saison wird. Jedes Spiel ist eine Herausforderung - umso schöner, dass wir diese sechs Punkte schon sicher haben."

www.potsdam-orcas.de

Siegreiche Heimspielzeit

er 1. VfL Potsdam hat am 10. Spieltag der 2. Handball-Bundesliga eine große Party in der MBS-Arena gefeiert: Beim 38:34 (19:19)-Heimsieg gegen die HSG Krefeld Niederrhein vermeldeten die Adler ausverkauftes Haus. Insgesamt 2250 Fans nutzten die Gelegenheit am Montagabend, 10. November, beim erstmaligen "1-Euro-Spieltag" dabei zu sein. Vor allem etliche Vereine der Region und Teile der Sportfamilie Potsdam feuerten den VfL lautstark an. Beide Mannschaften gaben von Beginn an Gas, nach zehn Minuten waren bereits 16 Tore gefallen. Potsdam bestimmte das Geschehen, verpasste es aber mehrfach, die Führung auszubauen. So kamen die mutig aufspielenden Gäste acht Minuten vor Ultimo zum 31:31-Ausgleich, was Emir Kurtagic zur Auszeit zwang. In dieser fand der VfL-Coach die richtigen Worte, seine Schützlinge hielten dem Druck stand und erkämpften sich in den Schlussminuten, in welchen Kreisläufer Nicolas Schley dreifach traf, wichtige zwei Zähler.

www.vfl-potsdam.de

Sport frei!

@intersportolympia (f) (o)













FINDE DEINEN **SPORT**

DEIN SPORTFACHGESCHÄFT FÜR DIE GANZE FAMILIE! INTERSPORT OLYMPIA

Alles für deinen Sport. Alles für dich.

Innenstadt

BRANDENBURG HAVEL

KAUFPA

GROPIUS PASSAGEN



GROPIUS PASSAGEN

Johannisthaler Chaussee 295 - 327 - Berlin

POTSDAM INNENSTADT

Brandenburger Straffe 30 / 31 - Potsdam

BRANDENBURG / HAVEL INNENSTADT

Hauptstraße 7 - Brandenburg a. d. H

KAUFPARK EICHE

Landsberger Chaussee 17 - Ahrensfelde www.intersport-olympia.de

Verlegt:

Teltowkanal-Halbmarathon

igentlich sollte der Teltowkanal-Halbmarathon am 9. November stattfinden. Aufgrund neuer Sicherheitsanforderungen wurde der populäre Lauf jedoch verschoben. "Der bisher angesetzte Termin ist aufgrund der aktuellen Sicherheitsanforderungen, die sich in den letzten Jahren massiv erhöht haben, nicht zu halten", sagt Philipp Wilhelm, Abteilungsleiter Leichtath-



Der Teltowkanal-Halbmarathon ist zurück und wurde auf den 7. Dezember verlegt

letik des SC Potsdam und Organisationschef des Events. Und weil Sicherheit höchste Priorität hat, findet der Teltowkanal-Halbmarathon nun am 7. Dezember statt. Als Botschafterin des Events agiert die frühere Olympiateilnehmerin Lisa Hahner.

www.sc-potsdam.de

Silber für Veronika Kordian



Höchste Konzentration bei Veronika Kordian

Veronika Kordian vom SV Motor Babelsberg e. V. wurde Anfang Oktober Billiard-Vize-Europameisterin im 8-Ball der EPBF/Predator Pool-Europameisterschaft 2025. Im niederländischen Assen präsentierte sich die Potsdamerin als Teil der deutschen Nationalmannschaft in Bestform. Ihre starke Leistung wurde mit der Silbermedaille belohnt. Die deutsche Nationalmannschaft spielte durchweg auf hohem Niveau, kehrte mit 14 Medaillen nach Hause und führt damit den Medaillenspiegel mit 14 Medaillen vor der Türkei mit 5 Medaillen an. Das Team Deutschland zählt zu den erfolgreichsten Nationen der EM 2025.

www.sv-motor-babelsberg.de

Männer des UJKC Potsdam sind erstmals Deutscher Meister

Bei ihrer siebten Teilnahme an der Endrunde der Judo-Bundesliga haben sich die Männer des UJKC Potsdam die Meisterschaft gesichert. Im Finale in der Unihalle Wuppertal bezwangen sie Ende Oktober vor 3.500 Zuschauern Titelverteidiger Remscheider TV mit 8:6. Oberbürgermeisterin Noosha Aubel gratulierte zu diesem grandiosen Sieg: "Der Erfolg freut mich für



Die Männermannschaft des UJKC

den ganzen Verein, weil der Judosport immer etwas abseits des öffentlichen Rampenlichtes steht, obwohl er super erfolgreich ist in Potsdam. Der Mannschaftstitel zeigt, dass tolle und erfolgreiche Individualsportler auch als Team erfolgreich sein können", so Aubel. Der UJKC Potsdam zählt seit vielen Jahren zu den führenden Judozentren in Deutschland. Mit über 600 Mitgliedern ist der Verein einer der größten im Land Brandenburg. Zahlreiche Nachwuchs-Welt- und Europameistertitel holte der Verein nach Potsdam genauso wie den Olympiasieg 2004 von Yvonne Bönisch.

www.ujkc-potsdam.de

Außergewöhnliches für's Auge







Brandenburger Straße 46 14467 Potsdam

Tel. 0331 - 29 34 48

www.scharnbeck-optik.de

Orgel-Zukunft

Die Restaurierung der Gesell-Schuke-Orgel in der Babelsberger Friedrichskirche hat begonnen. Die ersten Arbeiten zur Mensurenerstellung, also die Bestimmung der Größe und Form der Pfeifen, und zur Konstruktion laufen. 500.000 Euro an Fördermitteln und Spenden wurden bislang für die Restaurierung eingeworben. Die aktuellen Untersuchungen haben jedoch gezeigt, dass Statik und Farbfassung höhere Anforde-



Die Babelsberger Orgel mit dem klassizistischen Giebelprospekt

rungen stellen als geschätzt. Insofern hat der ehrenamtlich agierende Orgelkreis der Friedrichskirch-Gemeinde für die noch fehlenden 150.000 Euro einen neuen Spendenaufruf initiiert. Die Orgel entstand 1852 durch Carl Ludwig Gesell. 1913 wurde sie durch Alexander Schuke erweitert. Sie ist die einzige Orgel in Potsdam, in die von oben (von der 2. Empore) hineingeschaut werden kann. Nach ihrer Restaurierung wird die Orgel - ganz wie im Original – wieder über eine Pfeife verfügen, die den Klang der Querflöte hat, die Friedrich der Große selbst gespielt hat.

Freude im Thalia

Bei der diesjährigen Verleihung der Kinoprogrammpreise des Beauftragten der Bundesregierung für Kultur und Medien (BKM), Wolfram Weimer, wurde das Thalia als bestes Kinder- und Jugendkino Deutschlands 2025 ausgezeichnet. Aus der Laudatio: "Das diesjährige Preisträgerkino nimmt Kinder und Jugendliche ernst. Es ist ein Ort zum Lachen, zum Träumen, zum Staunen, zum Entdecken – und zum Nachdenken. Ein Ort, an den Kinder und Jugendliche gerne wiederkommen."

www.thalia-potsdam.de

Stadtgesräch

35 Jahre ProPotsdam



Zentrale der Pro Potsdam in der Pappelallee 4

Vor 35 Jahren verwandelte sich die VEB Gebäudewirtschaft Potsdam in die Gemeinnützige Wohn- und Baugesellschaft Potsdam mbH (Gewoba) und startete mit hohen Belastungen in eine ungewisse Zukunft. Heute steht die ProPotsdam GmbH, in die die Gewoba 2006 aufging, für kommunale Lösungen von Wohn-, Bau- und Entwicklungsaufgaben. Mit über 300 Mitarbeiterinnen

und Mitarbeitern trägt die ProPotsdam inzwischen die Verantwortung für mehr als 23.600 Mieteinheiten in Potsdam. Die darin enthaltenen rund 18.100 Wohnungen stehen für knapp 20 % des gesamten Wohnungsbestands in der Stadt und werden zu Mieten von durchschnittlich $7 \in \text{pro}$ Quadratmeter nettokalt genutzt. Fast 280 Millionen Euro beträgt das Bauvolumen der Projekte, mit denen sich der Neubaubereich derzeit beschäftigt. Hinzu kommt ein Volumen von knapp 120 Millionen Euro für aktuell in der Umsetzung und Planung befindliche Modernisierungs- und Instandhaltungsprojekte. Damit gehört die ProPotsdam auch zu den maßgeblichen Wirtschaftsmotoren in der Stadt und darüber hinaus.

www.propotsdam.de

Trauer um Prof. Wiedemann

otsdam trauert um Prof. Dr. sc. Dieter Wiedemann, dem langjährigen Präsidenten der Hochschule für Film und Fernsehen "Konrad Wolf". "Wissenschaft für die Zukunft - mit diesem Leitmotiv trug sich Prof. Dr. sc. Dieter Wiedemann 2013 in das Goldene Buch der Landeshauptstadt Potsdam ein. Dieses Motiv prägte sein gesamtes Wirken: Wissenschaft verstand er nicht nur als Lehre und Forschung, sondern als treibende Kraft für unsere Stadt. Als Hochschullehrer und langjähriger Präsident der Hochschule für Film und Fernsehen "Konrad Wolf" verlieh er der späteren Filmuniversität Babelsberg Konrad Wolf internationales Renommee und stärkte Potsdam nachhaltig als Universitäts-, Wissenschafts- und Filmstandort", würdigte die Potsdamer Oberbürgermeisterin sein Wirken.

www.filmuniversitaet.de/portrait/person/dieter-wiedemann



Freitreppe auf dem Deck der Upper Class

Eisberg Voraus!

ie Ausstellung "Titanic – Echte Funde, wahre Schicksale" zeigt über 200 Artefakte, die von der Firma RMS Titanic Inc. aus dem Trümmerfeld des berühmten Schiffs geborgen wurden. Die Originalteile touren bereits seit 1997 um die Welt und werden jetzt erstmalig in Ostdeutschland ausgestellt: in der Potsdamer Metropolishalle bis Ende Februar 2026. Schmuckstück ist die imposante und originalgetreu nachgebaute Freitreppe der Upper Class. Ein Stück Bordwand und ein gefrorener Eisberg machen die Nacht des 14. April 1912 im wahrsten Sinne begreifbar. Besucher erleben eine emotionale Zeitreise, indem sie mithilfe einer Bordkarte in die Rollen von Passagieren oder Crewmitgliedern schlüpfen. Tourguides erzählen ihre Geschichten detailreich und lebendig.

www.titanic-ausstellung.com

11.000 € für die Deutsche Parkinsonhilfe

Beim Charity Dinner zugunsten der Deutschen Parkinson Hilfe e. V. kamen beeindruckende 11.000 Euro an Spenden zusammen. Die Benefizveranstaltung fand im November im Restaurant KOCHZIMMER in Potsdam statt und wurde von prominenten Gästen sowie Vertreterinnen und Vertretern aus Politik und Gesellschaft unterstützt. Unter den Anwesenden waren unter anderem Jann Jakobs, Steffen Schroeder, Katarina Witt und Manja Schüle.

www.deutsche-parkinson-hilfe.de



Katarina Witt und Stephan Goericke



Meistzitiert

Physiker Prof. Dr. Dieter Neher von der Universität Potsdam zählt weiter zur Spitzengruppe der meistzitierten Forschenden seines Faches weltweit. Die Liste der "Highly Cited Researchers", die von der "Web of Science Group" des US-Unternehmens "Clarivate Analytics" erstellt wird, führt ihn inzwischen das fünfte Jahr in Fol-



Prof. Dr. Dieter Neher.

ge unter den einflussreichsten Wissenschaftlern. Mit Prof. Dr. Gabriele Berg, Prof. Dr. Martin Herold, Prof. Dr. Johan Rockström und Prof. Dr. Philipp A. Wigge finden sich auch vier von der Uni Potsdam gemeinsam mit außeruniversitären Instituten berufene Forschende im Kreis der "Highly Cited Researchers". Hinzu kommt Prof. Dr. Stephan Lewandowsky von der University Bristol, der als Honorarprofessor an der Universität Potsdam lehrt und forscht. Das jährlich erstellte Ranking führt 2025 mehr als 6800 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus 60 Ländern. Deutschland liegt im globalen Vergleich der Staaten weiterhin auf Rang vier – hinter den USA, China und UK.

www.uni-potsdam.de

Potsdamer GründerTag

m 18. November hatte die Landeshauptstadt Potsdam gemeinsam mit den Partnern des Gründerforums Potsdam zum GründerTag in die IHK Potsdam eingeladen. Rund 400 Interessierte nutzten die Gelegenheit, sich zu den Themen Existenzgründung, Unternehmensnachfolge und -entwicklung zu informieren. Informationsstände, Workshops, Vorträge und Erfahrungsberichte boten vielfältige Einblicke in die Gründungsszene der Stadt. Ein Highlight war der Erfahrungsaustausch mit erfolgreichen Gründerinnen und Gründern. Sie berichteten, wie sie ihre Ideen in erfolgreiche Geschäftsmodelle verwandelt haben.

www.gruenden-in-potsdam.de



ange galt orthopädisches Schuhwerk als klobig. Bei der Schuhwa eG in der Charlottenstr. 61 gibt es jetzt hochfunktionales Schuhwerk der Marke Orthofeet, die das Gegenteil beweist. Die Sneaker und Slipper sehen modisch aus und haben Eigenschaften, die so in keinem anderen Schuh vereint sind. Sie bieten aufgrund des stretchigen Materials im Vorfußbereich genügend Raum für Zehen und Ballen mit mehr Platzbedarf. Falls nötig kann man bis zu zwei unterschiedlich weiche und in verschiedenen Stärken vorhandene Einlegesohlen ganz oder teilweise herausnehmen, um den Platzbedarf anzupassen oder Einlagen jeglicher Stärke einzulegen.

www.schuhwa.de





Maßstäbe beim Fettrecycling

Die ERV GmbH aus Germendorf (Oberhavel) ist Vorreiter bei der Aufbereitung und Verwertung von Fettabscheiderinhalten.

Alte Speiseöle und -fette sind ein Problem: Sie verursachen unangenehme Gerüche, gefährliche Ausdünstungen und Schäden in Entwässerungssystemen. Um das zu verhindern, wurden bereits 1940 Fettabscheider entwickelt, die in Gastronomie, Hotels und Fleischereien Pflicht sind. Die alten Fette zu recyceln und das darin enthaltene Wasser zurückzugewinnen, das ist das Business der ERV GmbH.

Die Trennung von Fett und Öl vom Abwasser und seine mechanische Aufbereitung passiert am Standort Fehrbellin, der seit 2021 zur Firma gehört. In dem dort durchgeführten hochkomplexen Reinigungsprozess entstehen Mischfettsäuren, die in Raffinerien zur Biodieselproduktion oder künftig auch für Treibstoffe in Luft- und Schifffahrt verwendet werden. Die Nutzung dieses ERV-Recycling-Produktes als technischer Schmierstoff ist ebenfalls möglich. "Über einen speziellen Reinigungsprozess können wir auch das Wasser zurückgewinnen. Das hat dann fast Trinkwasserqualität", erklärt Firmengründer und Geschäftsführer Peter Heydenbluth.

Die Fehrbelliner Anlage wurde technisch optimiert und erhielt ein Nachhaltigkeitszertifikat, das Einsparungen bei Primärrohstoffen, Energieverbrauch und Treibhausgasemissionen dokumentiert. Dort produziert das Unternehmen jährlich rund eine Million Liter natürlicher Fettprodukte und verarbeitet insgesamt etwa 80 Millionen Liter Fettabscheiderinhalte aus Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-

Vorpommern. Damit besitzt die ERV in Ostdeutschland ein Alleinstellungsmerkmal. Heydenbluth blickt optimistisch in die Zukunft: "Das Geschäft wird wachsen – die Metropolregion Berlin-Brandenburg hat enormes Potenzial."

Zusätzlich gelingt es der ERV GmbH mit diesem Business die Treibhausgase zu reduzieren.

"Biodiesel aus Raps mindert Emissionen um etwa 40 Prozent. Unsere Produktion aus Abfällen erreicht sogar über 80 Prozent", so Dr. Tobias Himmel, ERV-Bereichsleiter Fettabscheider. Besonders attraktiv sei das Produkt, weil es nahezu keine CO₂-Fracht aufweise: Mischfettsäure verursache Null Gramm CO₂ pro Kilogramm, Raps dagegen rund 29 Gramm. Heydenbluth betont die ökologische und wirtschaftliche Bedeutung: "Eine umweltbewusste Recycling- und Kreislaufwirtschaft



ist für den Wirtschaftsstandort Deutschland unverzichtbar. Seit 1994 leisten wir unseren Beitrag für einen effizienten und nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und finden dabei immer wieder neue Lösungen. In Fehrbellin und an den anderen Standorten erzeugen wir aus Abfall saubere Energie, um das CO₂-Aufkommen zu verringern", so der Geschäftsführer des innovativen mittelständischen Unternehmens.

Die ERV GmbH beschäftigt rund 70 Mitarbeitende an vier Standorten – in Germendorf, Velten, Münchehofe und Fehrbellin, seit 2023 zusätzlich in Hohen Neuendorf. Dort wurde eine Abwasserbehandlungsanlage des Entsorgungsfachbetriebs Geske übernommen, um die Marktposition in Berlin-Brandenburg weiter zu stärken.

www.erv.de

35 Jahre ASB im Land Brandenburg

Am 11. Oktober feierte der Arbeiter-Samariter-Bund (ASB) im Land Brandenburg im Kongresshotel Potsdam am Templiner See mit rund 160 Gästen seinen 35. Geburtstag. Zu den Gratulanten zählten Vertreter aus Politik, aus Haupt- und Ehrenamt der Orts-, Regional- und Kreisverbände sowie Vertreter befreundeter Partnerorganisationen.

ntstanden ist der Brandenburger Landesverband am 28.09.1990 in Frankfurt Oder, also noch vor der offiziellen Wiedervereinigung. Denn damals hätte es eine große Aufbruchstimmung gegeben.

Daran erinnerte die Ministerin und Chefin der Staatskanzlei Brandenburgs, Kathrin Schneider, in ihrem Grußwort. Alle wollten sich einbringen, mitbestimmen, wollten nicht über Hürden sprechen, sondern diese nehmen! Letztlich war die Zeit geprägt von "dem Wunsch, etwas zu tun, Lösungen zu finden, etwas voranzubringen." Dieser Ansatz prägt den ASB bis heute: den Willen, aus innerer Überzeugung heraus Verantwortung zu übernehmen und für andere da zu sein.

33.000 Menschen sind es, die den Brandenburger Landesverband mit ihrer Mitgliedschaft unterstützen. Er zählt 14 Orts-, Kreis- und Regionalverbände und ist Arbeitgeber für 4.000 hauptamtliche und mehr als 2.000 ehrenamtliche Mitarbeitende. Die Aufgabenfelder sind sehr vielfältig: Hilfe für Familien in der Krise, Betreuung von Kindern und Jugendlichen in Kindergärten und Jugendclubs, der Katastrophenschutz und der ASB-Wünschewagen – ein Projekt das im nächsten Jahr zehn Jahre alt wird - zählen dazu. Darüber hinaus bietet der ASB Erste-Hilfe-Kurse an und damit genau jene Leistung, die den Ursprung des Vereins in Deutschland darstellt.

Es war das Jahr 1888 als sechs Berliner Zimmerleute mit ihrem "Lehrkursus über Erste Hilfe bei Unglücksfällen" den Grundstein für den heutigen deutschlandweit agierenden ASB legten. Denn ganz im Sinne der Hilfe zur Selbsthilfe sollten die Arbeiter lernen, wie sie selbst die Verunglückten in Werkstätten und Betrieben schnell und sicher versorgen können.

Thomas Schmidt, Vorstandsvorsitzender des ASB-Landesverbandes Brandenburg, erklärte, dass es in Zukunft notwendig sei, noch mehr auf Bevölkerungsschutz, Erste Hilfe und Daseinsvorsorge zu setzen. "Denn das ist kein Nice-to-have mehr, es ist notwendig, um Stabilität und Sicherheit zu gewährleisten", führte er aus. Zu den Gratulanten gehörte an diesem Abend auch Dr. Uwe Martin Fichtmüller, Hauptgeschäftsführer des ASB Deutschland e. V.: "35 Jahre ASB Brandenburg – das ist gelebte Verantwortung. Denn: Eine Gesellschaft, die füreinander da ist, ist keine Selbstverständlichkeit – aber sie ist die schönste Idee, die wir gemeinsam leben können."

Das 35. Jubiläum war Anlass für den Brandenburger ASB Danke zu sagen. An diesem Abend wurden über 20 ehrenamtlich Tätige mit dem Ehrenkreuz in Gold, Silber und Bronze geehrt – eine Auszeichung für außerordentliches Engagement.

von Jana Bottin 🔳



Thomas Schmidt, Vorstandsvorsitzender ASB Brandenburg



Dr. Uwe Martin Fichtmüller, HGF ASB Deutschland



Kathrin Schneider, Chefin der Staatskanzlei Brandenburg



Auszeichnung ehrenamtlich Tätiger



Geschäftsführungen des ASB im Land Brandenburg

www.asb-lv-bbg.de

to: ASB / Hannibal

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert



GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING

Einstieg jederzeit möglich. Ausstieg ooch. Macht aber keener.







www.primetimetheater.de



Ein Leben für den guten Geschmack 130 Jahre Kunella, 60 Jahre Parnitzke

Schon 2024 feierte Kunella Feinkost sein 130-jähriges Bestehen. Gegründet 1894 von Anna und Ludwig Kunert, hat sich das Unternehmen über Jahrzehnte als führender Anbieter in der Feinkostbranche etabliert. Besonders hervorzuheben ist dabei die Rolle von Lothar Parnitzke, der seit 1991 als Eigentümer und Geschäftsführer die Firma führt.

othar Parnitzke trat 1965 in das Unternehmen ein. Während seiner Schülertätigkeit in den Ferien 1963 bei der damals noch privaten Firma Gebr. Kunert wurde er gefragt, ob er nicht in der Firma bleiben möchte, um sie später zu übernehmen. Kinder waren in der zweiten Kunert-Generation nicht vorhanden. So begann er am 1. September 1965 seine Lehre im Unternehmen und ist ihm bis heute treu geblieben. 2025 feierte er sein 60-jähriges Betriebsjubiläum.



Die Belegschaft der Kunella GmbH

Zur Feier dieses diamantenen Jubiläums lud Lothar Parnitzke Mitarbeiter und Partner zu einer festlichen Veranstaltung ein, bei der er die Bedeutung des Teams und der Tradition betonte: "Wir setzen auf Qualität und Innovation, ohne unsere Wurzeln zu vergessen".

Unter seiner Führung hat Kunella Feinkost den Übergang von einem volkseigenen Betrieb zu einem privatwirtschaftlichen Unternehmen erfolgreich gemeistert und sich im Markt behauptet.

Das Unternehmen steht für ein außergewöhnlich wertschätzendes Miteinander innerhalb der Belegschaft. In einer zunehmend schnelllebigen und leistungsorientierten Arbeitswelt pflegt Kunella Feinkost bewusst eine Unternehmenskultur, in der der Mensch im Mittelpunkt steht.

Ein respektvoller, offener und fairer Umgang zwischen Geschäftsführung und Belegschaft ist dabei ein zentraler Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbei-

oto: Frank H



ter werden nicht nur als Arbeitskräfte, sondern als tragende Säulen des unternehmerischen Erfolgs gesehen – mit ihren individuellen Fähigkeiten, Erfahrungen und Persönlichkeiten.

Diese Haltung spiegelt sich in vielfältigen Maßnahmen wider: Neben einer leistungsgerechten Vergütung und sicheren Arbeitsplätzen bietet Kunella Feinkost eine Vielzahl an Unterstützungsangeboten, etwa zur Gesundheitsförderung, zur Vereinbarkeit von Beruf und Familie sowie zur persönlichen Weiterentwicklung. Auch die interne Kommunikation, flache Hierarchien und ein ausgeprägtes Gemeinschaftsgefühl tragen dazu bei, dass sich die Mitarbeitende langfristig mit dem Unternehmen identifizieren.

Die geringe Fluktuation und die langjährige Betriebszugehörigkeit vieler Beschäftigter sprechen für sich – und für ein Arbeitsumfeld, das von gegenseitigem Vertrauen und sozialer Verantwortung geprägt ist.

Kunella Feinkost zeigt eindrucksvoll, dass unternehmerischer Erfolg und eine mitarbeiterorientierte Unternehmensführung Hand in Hand gehen können – zur Zufriedenheit der Belegschaft und zum Wohl des Unternehmens.

Hier werden handwerkliche Tradition mit technologischem Fortschritt und nachhaltigem Denken verbunden. So blickt Kunella Feinkost mit Zuversicht in die Zukunft. 130 Jahre Firmengeschichte und 60 Jahre persönliches Engagement von Lothar Parnitzke sind ein solides Fundament für die nächsten Jahrzehnte. Die Kunella Feinkost GmbH ist ein Vorbild für erfolgreichen Mittelstand made in Brandenburg, fast möchte man sagen: Made by Parnitzke.

.....



1894 - Gründung

Ludwig Kunert und seine Frau eröffnen in Cottbus ein Buttergeschäft.

1902 - Markenaufbau

"Kunella" wird erstmals als Handelsmarke genutzt.

1919 – Übernahme einer Spreewald-Käserei

Auf dem heutigen Betriebsgelände in der Briesener Straße 40 entsteht eine Produktionsstätte für Milch- und Feinkostprodukte.

1920 - Expansion

Kunella betreibt mehrere Filialen in Brandenburg, Sachsen und Westpreußen. Das Sortiment umfasst Butter, Brühpaste und Gewürzprodukte.

1945–1972 – Nachkriegszeit

Nach dem Zweiten Weltkrieg erfolgt eine schrittweise Umwandlung in einen volkseigenen Betrieb (VEB Feinkost Cottbus). Produziert werden u. a. Mayonnaise, Remoulade, Marinaden, Öle und Ketchups.

1972 – Offizielle Verstaatlichung

Kunella wird vollständig zum VEB.

1980er Jahre – Konsolidierung

Kunella beliefert die gesamte DDR mit Feinkostprodukten und erlangt den Ruf eines zuverlässigen Markenherstellers.

<mark>1991 –</mark> Privatisierung und Neugründung

Lothar Parnitzke übernimmt den Betrieb und gründet die Kunella Feinkost GmbH.

1990er Jahre - Sortimentserweiterung

Modernisierung der Produktion, Aufbau neuer Absatzmärkte im vereinten Deutschland, Einführung neuer Salatcremes, Gewürzöle und Dressings.

2000er Jahre – Internationalisierung

Erste Exportaktivitäten nach Osteuropa, Asien und Südamerika.

<mark>2010er Jahre - N</mark>achhaltigkeit und Regionalität

Umstellung auf Glasverpackungen, Zusammenarbeit mit regionalen Zulieferern (z. B. Spreewälder Gemüsebauern, Cottbuser Etikettenhersteller). Kunella beschäftigt rund 38 Mitarbeiter und verarbeitet Millionen Gläser, Flaschen und Tuben jährlich.

2024 - 130-jähriges Firmenjubiläum

Inbetriebnahme einer modernen Palettier- und Verpackungsanlage.

2025 – Kunella als Mittelstandsmarke der Lausitz Auszeichnung durch den BVMW für nachhaltiges Unternehmertum und regionale Verantwortung.





Gründer und Geschäftsführer Mirko Lindstädt

Innovativ im Bau: Betondruck

Die Bürgschaftsbank Brandenburg hat am 2. Oktober gemeinsam mit den Handwerkskammern Brandenburgs und der Signal Iduna den 14. Handwerkspreis vergeben. Landessieger im Brandenburger Handwerk wurde die Lindstädt Bau GmbH.

Die Lindstädt Bau GmbH aus Drößig im Elbe-Elster-Kreis ist weit mehr als nur ein klassisches Bauunternehmen – sie ist das Resultat einer Vision, die im Jahr 2003 in einem Zweimannbetrieb begann und heute rund ein Dutzend Fachkräfte sowie einen modernen Maschinenpark umfasst. Dieser wurde im Juli 2024 durch einen 3D-Betondrucker ergänzt.

Dieses kostenintensive Unterfangen mit einem Investitionsvolumen von mehr als 1,3 Millionen Euro hat viele Vorteile. Es ermöglicht die Herstellung komplexer und individueller Formen, die mit traditionellen Methoden schwer oder gar nicht umsetzbar wären. Außerdem sind die Einsparungen an Zeit und Kosten aufgrund der extrem kürzeren Fertigungszeiten enorm.

"Allein weil die Schalung entfällt, kommt es nicht nur zu Materialeinsparungen, sondern auch zu Zeit- und Kostenvorteilen in der Produktion", erklärt Gründer und Geschäftsführer Mirko Lindstädt, der mit seinem Namen für jedes Projekt der Firma steht. "Zudem kann die Technik hohle Strukturen und wabenartige Wände drucken, die Material einsparen und gleichzeitig die erforderliche Festigkeit gewährleisten", so der 52-jährige Meister für das Maurer- und Betonbauerhandwerk, der engagiert und offen mit seinem fachkundigen Team jedes Haus so baut, als wäre es das eigene Zuhause.

Trotz der langjährigen Erfahrung war die Investition ein großer Schritt für das mittelständische Unternehmen. Doch die Investitionsvorteile und der persönliche Anspruch des Unternehmers, verantwortungsvoll, bodenständig und mit hoher Qualität zu bauen, überzeugten die Finanziers und später die Preisjury - einstimmig!

So erhielt das Unternehmen für die Anschaffungsfinanzierung Fördermittel aus dem JTF-Fonds sowie Kreditmittel über die Hausbank. Dabei verbürgte die Bürgschaftsbank Brandenburg ein HB-Darlehen von 490.000 Euro. Der erste Einsatz des Betondruckers steht bereits fest: im Stadtzentrum von Finsterwalde soll ein Wohnquartier mit 14 Eigentumswohnungen entstehen.

Mit dem Preis würdigt die Jury nicht nur den technologischen Mut des Unternehmens, sondern auch das regionale Engagement in Ausbildung, Beschäftigung und sozialen Projekten. Die Lindstädt Bau GmbH steht für ein modernes, zukunftsorientiertes Bauhandwerk, das in Region und Tradition verwurzelt bleibt und gezielt innovative Impulse setzt.

www.bb-br.de www.lindstaedt-bau.de





Vor einem Dreiviertel Jahrhundert wurden die Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg (UVB) gegründet. Zur Feier dieses Jubiläums fand am 17.11. eine Festveranstaltung im Museum Barberini in Potsdam statt.

ie Ehe ist der Versuch, die Probleme zu zweit zu lösen, die man alleine nie gehabt hätte." Charlie Chaplin hat mit seinem Zitat über das Zusammenleben sicher nicht an Berlin und Brandenburg gedacht. Und trotzdem ist es nicht unzutreffend für das Verhältnis der beiden Länder in der Hauptstadtregion, wie es UVB-Präsident Stefan Moschko auf der Festveranstaltung zu 75 Jahren Vereinigung der Unternehmensverbände in Berlin und Brandenburg e.V. (UVB) sagte. Schließlich sind sie beinahe so eng verbunden wie in einer Ehe. Und sie sind angesichts der Herausforderungen durch die vielen Umbrüchen unserer Zeit quasi gezwungen, gemeinsam erfolgreich zu sein. "Berlin und Brandenburg können Transformation", erklärte Moschko im Museum Barberini vor 200 Gästen aus Wirtschaft und Politik weiter. "Mit unseren innovativen Unternehmen, vom Start-up bis zum Weltkonzern, mit der starken Wissenschaft, mit den engagierten Menschen in der Region haben wir hier die besten Chancen."

Michael Hüther, Direktor des Instituts der deutschen Wirtschaft (IW Köln), untermauerte dies mit einer neuen Studie seines Hauses. "Die Gestaltung der Transformation könnte hier in besonderer Weise gelingen", lautete sein Urteil. Die Verbindung der größten Stadt der Republik mit einem hochattraktiven Umland sei eine exzellente Voraussetzung dafür. Berlin und Brandenburg könnten bei der Wirtschaftskraft aufschließen zu Regionen wie Stuttgart oder München. Die Wirtschaft müsse dazu in Personal investieren, in IT-Experten und Ingenieure. Dazu brauche es die richtigen Rahmenbedingungen.

Brandenburgs Ministerpräsident Dr. Dietmar Woidke wollte nicht widersprechen. "Wir haben alles, was es braucht, um eine der führenden Wirtschaftsregionen in Deutschland zu sein", sagte er in seinem Grußwort. "Das Einzige, was uns mitunter wirklich fehlt, ist Selbstbewusstsein und Stolz auf das Erreichte."

Berlins Regierender Bürgermeister Kai Wegner sah es genauso. "Wir brauchen Brandenburg für unsere gute Entwicklung in Berlin. Und Brandenburg braucht auch Berlin", sagte er. "Wir müssen immer gemeinsam diese Region vertreten – und dürfen nie gegeneinander arbeiten." Im Prinzip also wie in einer guten Ehe.

von Christian Achmann

www.uvb-online.de











Die beste Übersetzungs-App kommt aus Deutschland: DeepL wurde 2016 von Jaroslaw "Jarek" Kutylowski, einem in Polen geborenen Informatiker, als Ausgründung aus Linguee gegründet. Das Unternehmen mit Sitz in Köln wird derzeit auf etwa zwei Milliarden US-Dollar geschätzt und gilt als wertvolles Einhorn der deutschen Startup-Szene. DeepL ist ein KI-gestützter Übersetzer, der sich durch besonders präzise und natürliche Übersetzungen in über 30 Sprachen auszeichnet. Obwohl Google eine größere Sprachenvielfalt bietet, liefert DeepL insbesondere bei europäischen Sprachen oft bessere Ergebnisse und ein tieferes Kontextverständnis. Seit Anfang 2023 ergänzt der KI-gestützte Schreibassistent DeepL Write das Angebot, der bestehende Texte in Bezug auf Grammatik, Stil und Ausdruck optimiert.

PERPLEXITY

Die amerikanische KI-basierte Suchmaschine Perplexity wurde im August 2022 in San Francisco gegründet. Das Unternehmen vereint große Sprachmodelle (LLMs) mit aktueller Websuche, um präzise und zitierfähige Antworten im Chat-Stil zu liefern. Während traditionelle Suchmaschinen wie Google vor allem Linklisten ausgeben, bietet Perplexity direkte, verständliche Zusammenfassungen der gesuchten Informationen, ohne die Nutzer durch zahlreiche Webseiten klicken zu lassen. Mit dem KI-Browser Comet ging das Startup 2025 noch einen Schritt weiter und ermöglicht es Nutzern, direkt mit Websites zu sprechen, anstatt manuell zu navigieren. Perplexity wird aktuell auf etwa drei Milliarden US-Dollar geschätzt und zählt zu den vielversprechendsten KI-Startups im Silicon Valley.

GRAMMARLY

Der intelligente Schreibassistent mit ukrainischen Wurzeln revolutioniert heute von San Francisco aus das digitale Schreiben. Die KI-Plattform geht weit über simple Rechtschreibkorrekturen hinaus und analysiert Grammatik, Stil, Tonalität und Zielgruppenwirkung in über 30 Sprachen. Ob geschäftliche E-Mails, wissenschaftliche Arbeiten oder Social-Media-Posts – Grammarly passt sich dem gewünschten Schreibstil an und schlägt Verbesserungen vor, die Texte präziser und überzeugender machen. Mit 30 Millionen Nutzern weltweit und einer Unternehmensbewertung von 13 Milliarden US-Dollar hat sich Grammarly zum weltweit führenden Schreibtool entwickelt. Die nahtlose Integration in Browser, Microsoft Office und mobile Apps macht professionelle Texterstellung für jeden zugänglich – unabhängig vom Sprachniveau.

CLAUDE

Claude ist ein fortschrittlicher KI-Chatbot des US-Unternehmens Anthropic, das 2021 von ehemaligen OpenAI-Mitarbeitern gegründet wurde. Mit der neuesten Version 3.5 Sonnet setzt Claude neue Maßstäbe Besonders beeindruckend ist das enorme Kontextfenster von bis zu etwa 150.000 Wörtern, das Claude die Verarbeitung umfangreicher Texte, PDFs oder Programme ermöglicht. Claude liefert präzise, neutrale und ethisch geprüfte Antworten durch den Einsatz von "Constitutional AI". Zudem kann der Bot PDFs analysieren, Bilder interpretieren und komplexe, mehrstufige Aufgaben autonom lösen. Texte, die mit Claude erstellt werden, wirken oft natürlicher und menschlicher als jene von ChatGPT.



NANO BANANA

Googles heimlicher Bildbearbeitungs-Champion: Nano Banana, offiziell bekannt als Gemini 2.5 Flash Image, ist Googles neuestes KI-Modell für Bildgenerierung und -bearbeitung. Mit dem Fokus auf präzise Charaktererhaltung und nahtlose Bildbearbeitung gilt Nano Banana als das weltweit beste KI-Bildbearbeitungsmodell. Die in Gemini integrierte Technologie kann mehrere Bilder verschmelzen, Kleidungsstücke auf Personen anpassen und komplexe Bildkompositionen erstellen. Was Photoshop-Experten Stunden kostet, erledigt Nano Banana in Sekunden – und macht professionelle Bildbearbeitung für jeden zugänglich. Auch die Bilder für diesen Artikel haben wir mit diesem Tool erstellt.



NOTION AI

Der intelligente Arbeitsplatz der Zukunft: Das Startup aus San Francisco Startup integrierte 2023 KI-Funktionen in seine bereits beliebte Produktivitäts-Plattform. Notion AI verwandelt leere Seiten in strukturierte Dokumente, fasst automatisch Meeting-Protokolle zusammen, erstellt Projektpläne aus Stichpunkten und kann sogar Brainstorming-Sessions moderieren. Die KI versteht den Kontext bestehender Notizen und Datenbanken, um relevante Inhalte zu verknüpfen und intelligente Vorschläge zu machen. Was Notion besonders macht: Die nahtlose Integration in bestehende Workflows - von der automatischen Aufgabenerstellung bis zur intelligenten Dokumentensuche arbeitet die KI unsichtbar im Hintergrund. Mit über 30 Millionen Nutzern und einer Bewertung von 10 Milliarden US-Dollar hat Notion bewiesen, wie KI Produktivitäts-Tools von simplen Editoren zu intelligenten Arbeitsassistenten transformiert.



SOCRATIC

Vom Fragenforum zur KI-Lernhilfe: Socratic startete 2013 als traditionelle Q&A-Plattform, auf der Schüler Fragen stellten und Experten antworteten. Erst nach der Google-Übernahme 2018 wurde die App mit moderner KI und Computer Vision ausgestattet. Heute fotografieren Schüler ihre Aufgaben und erhalten automatisch Lösungswege, Erklärvideos und passende Lernmaterialien aus dem Web. Die Google AI erkennt handgeschriebene Gleichungen ebenso wie gedruckte Texte und deckt 15 Schulfächer von Mathematik bis Chemie ab. Mit Millionen von Schülern weltweit demonstriert Socratic erfolgreich den Wandel von manueller Nachhilfe zur automatisierten KI-Lernhilfe.



REPLIKA

Der emotionale KI-Begleiter aus San Francisco verändert zwischenmenschliche Beziehungen: Die App erschafft personalisierte KI-Gefährten, die durch Gespräche lernen und emotionale Unterstützung bieten. Mit über 10 Millionen Nutzern weltweit hat Replika Menschen geholfen, Einsamkeit zu überwinden, Selbstvertrauen aufzubauen und mentale Gesundheit zu verbessern. Die KI entwickelt eine einzigartige Persönlichkeit basierend auf den Interaktionen und kann als Freund, Mentor oder sogar romantischer Partner fungieren. Replika wurde 2017 von Eugenia Kuyda gegründet, nachdem sie einen Chatbot ihres verstorbenen Freundes entwickelt hatte. Es zeigt, wie KI menschliche Bedürfnisse nach Verbindung erfüllen kann.



suno

Von der Garage nach Hollywood: Das Startup Suno aus Cambridge, Massachusetts revolutioniert seit 2023 die Musikproduktion und verwandelt jeden in einen Komponisten. Gegründet von einem Team aus Ex-Meta und Ex-TikTok Entwicklern, nutzt Suno fortschrittliche KI, um aus einfachen Textbeschreibungen komplette Songs mit Gesang, Instrumenten und professioneller Produktion zu erstellen. Von Rap bis Klassik, von Balladen bis Heavy Metal - die Plattform beherrscht jedes Genre und kann sogar Lyrics generieren oder vorhandene Texte vertonen. Das Unternehmen wird auf über 500 Millionen US-Dollar geschätzt und könnte die 50-Milliarden-Dollar-Musikindustrie grundlegend verändern - plötzlich kann jeder ohne Instrumente, Musiktheorie oder Aufnahmestudio professionelle Tracks produzieren.



🕊 KAIA HEALTH

Der KI-Physiotherapeut für die Hosentasche: Kaia Health wurde bereits 2016 von den Foodora-Gründern Konstantin Mehl und Manuel Thurner in München gegründet und revolutioniert die Behandlung von Rückenschmerzen und muskuloskelettalen Beschwerden. Die App nutzt Computer Vision-KI, die über die Smartphone-Kamera Körperhaltung und Übungsausführung in Echtzeit analysiert. Statt monatelang auf Physiotherapie-Termine zu warten, erhalten Patienten sofortiges KI-Feedback - die Technologie erkennt falsche Bewegungen, korrigiert Haltungsfehler und passt Therapiepläne automatisch an den Heilungsverlauf an. Mit über 400.000 Nutzern, klinisch belegter 68% Schmerzreduktion und einer Bewertung von 125 Millionen Dollar zeigt Kaia, wie KI das überlastete Gesundheitswesen zugänglicher und effizienter macht.



Erstmals Platz 4 für Berlin



Die Hauptstadt erreicht ihr bislang bestes Ergebnis in der wichtigsten internationalen Nachhaltigkeitsrangliste "Global Destination Sustainability Index"

erlin gehört zu den nachhaltigsten Metropolen weltweit: Im aktuellen "Global Destination Sustainability Index" (GDSI) rückt die deutsche Hauptstadt auf Rang vier vor und erzielt damit ihr bislang bestes Ergebnis. Berlin verbessert sich um eine Position gegenüber dem Vorjahr und zählt zur Spitze der nachhaltigsten Metropolen weltweit. Mit einer Gesamtperformance von 80,5 Prozent konnte die Stadt das Ergebnis um rund fünf Prozentpunkte steigern. In diesem Jahr nahmen 81 Städte teil. In die Bewertung fließen 76 Kriterien in vier Bereichen ein: städ-

tische Umweltstrategie und Infrastruktur, soziale Nachhaltigkeit, Engagement der Visitor Economy (Hotels, Locations, Gastronomie) sowie Strategien und Initiativen des Destinationsmanagements.

www.visitberlin.de

Google:

Größte Investition in Deutschland

dr einer Pressekonferenz Mitte November in Berlin stellte der US-Technologiekonzern Google seinen bislang größten Investitionsplan für Deutschland vor. Bis 2029 will der US-Konzern 5,5 Milliarden Euro investieren. Das Milliarden-Investment soll jährlich rund 9.000 Arbeitsplätze in Deutschland sichern. Für Berlin kündige Google den Ausbau der Büros an der Tucholskystraße in Mitte an. Hier betreibt der Konzern u. a. eine "Zukunftswerkstatt" und bietet KI-Kurse an.

https://www.google.com

Business-News

Wechsel an der Spitze des Hotel Adlon

b 1. Januar 2026 übernimmt Christian Hirt die Leitung des Hotel Adlon Kempinski Berlin. Bereits von 2007 bis 2008 war er als Director of Food & Beverage im Adlon tätig. Nach 18 Jahren in leitenden Positionen weltweit kehrt der 49-Jährige nun wieder nach Deutschland und Berlin zurück. Christian Hirt tritt die Nachfolge von Karina Ansos an, die nach mehr als drei Jahren das Haus auf eigenen Wunsch verlässt, um sich künftig der Privathotellerie zu widmen.

www.kempinski.com/adlon

Berlin Brandenburg Food Technology

ie Food Technology von morgen zwischen technologischen Fortschritten, gesellschaftlichen Erwartungen und ökologischen Realitäten stand im Mittelpunkt einer Themenkonferenz Mitte November 2025, zu der die TU Berlin in Zusammenarbeit mit dem Food Campus Berlin, Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie und dem Clustermanagement Ernährungswirtschaft der Wirtschaftsförderung Brandenburg eingeladen hatte. Unter dem Motto "Herausforderungen treffen auf Lösungsansätze" diskutierten und entwickelten Experten aus Wissenschaft und Wirtschaft konkrete Ansätze und Kooperationsmöglichkeiten, um gemeinsam die Innovationskraft in der Region Berlin Brandenburg im Bereich Food Technology zu stärken.

www.tu.berlin

Deutschlandpremiere in Berlin



Das neuen Stadtquartier FÜRST in der Berliner City West

Die neue Premium-Apartmenthotelmarke "A by Adina" der australischen Hotelgruppe TFE Hotels mietet acht Etagen im neuen Stadtquartier FÜRST am Kurfürstendamm. Auf rund 8.000 Quadratmetern Hotelfläche sind künftig 161 stilvoll designte Studios und Apartments, ein großzügiges Restaurant, eine Hotelbar sowie eine Lounge mit Terrasse im Erdgeschoss zu finden. Der Standort im FÜRST ist der erste der Brand "A by Adina" in Deutschland. Die Eröffnung" ist für Mitte 2027 geplant.

www.tfehotels.com

Erster Giga-Batteriespeicher

m Energiestandort Jänschwalde entsteht der erste Gigawatt-Batteriespeicher in der Lausitz. Für die GigaBattery Jänschwalde 1000 haben die LEAG Clean Power GmbH und die Fluence Energy GmbH mit der Unterzeichnung eines umfangreichen Liefervertrages den Weg geebnet. Mit 1.000 Megawatt Leistung und 4.000 MWh Speicherkapazität setzt das gemeinsame Vorhaben neue Maßstäbe bei der Stabilisierung des Stromnetzes und der effizienten Nutzung Erneuerbarer Energien durch moderne Batteriespeichertechnologie. Beim Bau wird Smartstack, die Energiespeicherlösung von Fluence, zum Einsatz kommen. Die gespeicherte kann den Stromverbrauch von mehr als 1,6 Millionen Haushalten für vier Stunden decken.

www.leag.de



LEAG GigawattFactory Jänschwalde bekommt ersten Giga-Batteriespeicher mit 4.000 MWh Speicherkapazität

Einfach per Gründerplattform-App

ründer*innen in Berlin können seit diesem Herbst die Gewerbeanmeldung und die steuerliche Anmeldung beim Finanzamt in einem einzigen digitalen Vorgang über die Gründerplattform-App der Kreditanstalt für Wiederaufbau (kfW) erledigen und darüber auch direkt elektronisch an das Finanzamt übermitteln. Damit setzen die KfW und das Land Berlin gemeinsam bundesweit neue Maßstäbe: zwei zentrale Schritte der Gründung schnell, sicher und papierlos. www.gruenderplattform.de

Weg zur Marktreife

b sofort unterstützt das "Startup Lausitz Accelerator" in Cottbus als eines von insgesamt sechs neuen Zentren in Brandenburg junge Unternehmen auf ihrem Weg zur Marktreife. Der Fokus liegt auf Innovationen in den Bereichen Health, Biotechnologie und Medizintechnik. Das Projekt wird durch die Thiem-Research GmbH, eine Forschungseinrichtung und 100%-Tochter der Medizinischen Universität Carl Thiem, realisiert. Im Accelerator werden ausgewählte Startups über einen Zeitraum von zwölf Monaten begleitet. Sie erhalten Trainings, individuelle Beratung, Finanzierungshilfe, Netzwerk- und Sichtbarkeitsangebote. Darüber hinaus können die Start-ups auf eine für sie kostenfreie moderne Infrastruktur und spezialisierte Labore zur optimalen Unternehmensentwicklung im Gesundheitsbereich zugreifen.

www.startup.thiem-research.de/startup-lausitz-accelerator

Bevölkerungswachstum

ach Angaben des Berliner Senats wird Berlin bis 2040 insgesamt um etwa 109.000 Einwohner wachsen und dann eine Bevölkerung von 4,006 Millionen haben. Dieses Wachstum verteilt sich je-



) visitBerlin, oto: Dagmar Schwel

Blick zum Schloss Köpenick. Treptow-Köpenick ist der Stadtbezirk mit den höchsten prognostiziertem Wachstumszahlen

doch ungleichmäßig auf die einzelnen Bezirke. Den höchsten prozentualen Anstieg verzeichnen Treptow-Köpenick mit rund 9,6 Prozent und Lichtenberg mit 8 Prozent. Demgegenüber weisen Steglitz-Zehlendorf mit einem Rückgang von 2,9 Prozent (ca. 9.000 Einwohner weniger) sowie Charlottenburg-Wilmersdorf mit einem Minus von 2,5 Prozent (rund 8400 Einwohner weniger) die stärksten Bevölkerungsverluste auf.

Der Prognosebericht unter: www.berlin.de/sen/sbw/stadtdaten/stadtwissen/bevoelkerungsprognose-2024-2040

Hoteldirektor für den Estrel-Tower ernannt

Die Estrel-Hotelgruppe hat für den Ende 2026 in Berlin eröffnenden Estrel Tower Daniel Neubauer zum Hoteldirektor ernannt. Er bringt in künftig Deutschlands höchstes Hotelgebäude mit rund 500 Zimmern und Suiten, modernen Gastronomiekonzepten, einen großzügigen Spa- und Fitnessbereich sowie Veranstaltungs- und Eventflächen mehr als 20 Jahre Erfahrung in der Spitzenhotellerie mit, arbeitete u. a. auf Ibiza, in Schottland, New York und Österreich. Zuletzt war Daniel Neubauer General Manager im Precise Resort Tenerife.

www.estrel.com



Maxim Streletzki, Daniel Neubauer und Ute Jacobs (v. l. n. r.)

Foto: Estr

Gegen das Wintergrau

An vielen Gebäuden zeigt sich jetzt, was sonst untergeht: Feine Schlieren auf Glasfronten, dunkle Ablagerungen an Fassaden, erste Spuren von Algen. "Der Winter ist schonungslos ehrlich", sagt Peter Hollmann, Betriebsleiter von Niederberger Berlin. Auch wenn draußen noch Frost herrscht, läuft jetzt die wichtigste Phase der Vorbereitung. "Bevor die Hochsaison im März und April einsetzt, nehmen wir Begehungen vor, prüfen Sicherheitsaspekte, erstellen Angebote und sichern die Wunschtermine unserer Kunden", erklärt Hollmann. "Wer früh plant, vermeidet Engpässe." Dass der Winter diese Vorarbeit erleichtert, ist ein zusätzlicher Vorteil: Unter diffusem Licht sind Verschmutzungen und Materialschäden oft deutlicher erkennbar als im Sommer. Das gilt nicht nur für Glas- und Fassadenflächen, sondern auch für Solaranlagen: Gereinigt wird dort ebenfalls in den ersten frostfreien Monaten. Denn sich ablagernder Winterschmutz und Algen mindern die Lichteinkopplung und damit die Leistung deutlich. "Die Verluste können leicht bis zu 30 Prozent betragen", betont Hollmann. Bei kleineren Anlagen summiert sich das schnell zu einem dreistelligen Betrag pro Jahr, bei größeren zu vier- oder sogar fünfstelligen Ertragsverlusten.

www.niederberger.de





Weiterentwicklung des Kienbergparks

Anfang Oktober starteten in Marzahn-Hellersdorf die nächsten Maßnahmen zur klimaresilienten Umgestaltung des Kienbergparks im Rahmen des Berliner Ökokontos. Ziel ist es, die Parklandschaft durch



Neupflanzungen nachhaltig weiterzuentwickeln und dadurch biologisch vielfältig und robuster auszustatten. Im bereits zweiten Maßnahmenabschnitt werden dafür auf einer Fläche von 9,1 Hektar gebietseigene Gehölzarten bewahrt und schrittweise ergänzt. In den kommenden Jahren entsteht so ein stabiler Laubmisch-

wald mit vielfältigen Waldrändern und Offenlandflächen. Die geplanten 13.000 Neupflanzungen werden in drei Bauabschnitten bis Ende 2029 umgesetzt. Der Park bleibt während der Arbeiten weiterhin geöffnet.

www.kienbergpark.de

BRANDENBURG-TAG 2027

Nund 80.000 Gäste erlebten am 2. September-Wochenende in Perleberg BRANDENBURG-TAG. Sein Nachfolger findet im Jahr 2027 in Beelitz statt. Die Spargelstadt überzeugte mit ihrem Konzept unter dem Motto "Brandenburgischer geht's nicht", in dem auch auf den Erfolg der Landesgartenschau 2022 verwiesen wurde. Dazu gehörten das ausgebaute Landesgartenschau-Gelände und die gute Infrastruktur von Beelitz.

www.brandenburg.de



Die Altstadt von Beelitz

Kultur, Tourismus und LAGA an einem Strang

n Wittenberge rücken Kultur, Tourismus und Landesgartenschau noch enger zusammen: Am 1. November 2025 übernahm LAGA-Geschäftsführer Ernst Volkhardt zusätzlich die Leitung des städtischen Kultur-, Sport- und Tourismusbetriebs (KSTW). Dies soll die Kräfte rund um die Landesgartenschau 2027 bündeln und zugleich Strukturen schaffen, die weit über das Gartenschaujahr hinaustragen. Beispiel dafür ist der Nedwighafen in der Elbestadt, den die neu gegründete LAGA Tourismus Wittenberge GmbH übernahm. Nach Umbau und Renovierung soll dort unter dem neuen Namen Elbwärts 455 ein lebendiger Treffpunkt für Gäste und Einheimische entstehen - mit Gastronomie, schwimmenden Ferienhäusern und jeder Menge Elbblick.

www.laga-wittenberge.de



MÖGLING IMMOBILIEN BERLIN

IHRE SPEZIALISTIN

- für den Verkauf und Kauf hochwertiger Immobilien
- bei Erbengemeinschaften
- bei familiären oder beruflichen Veränderungen

www.moegling-immobilien.de

Telefon: 030 - 815 98 11

E-Mail: cm@moegling-immobilien.berlin

TOP
IMMOBILIEN
MAKLER
2025
Mögling Immobilien
BERLIN

FOCUS, DE/BUSINESS IN KOOPERATION MIT Statista 🗹



ivd



30 Jahre Mögling Immobilien Berlin!



Ihr Spezialist für Facility Services

Bei der Niederberger Gruppe erhalten Sie ganzheitliches Facility Management aus einer Hand - bis zu 24 Stunden täglich und an 7 Tagen die Woche.

Und was dürfen wir für Sie tun?

REINIGUNG

HAUSMEISTER-SERVICE

VERANSTAL-TUNGSSERVICE

AUSSENANLAGEN

SPEZIALDIENSTE



ELEKTRIK, UMWELT UND BEHEIZUNG

BRANDSCHUTZ

BELÜFTUNG

CHEMISCHE ANALYSE

LOGISTIK UND KONZEPTE





Tel.: 0 30 . 35 18 99-0 Tel.: 0 30 . 3 32 87 69 E-Mail: berlin@niederberger.de Mehr Infos zur Niederberger Gruppe unter www.niederberger.de oder direkt den QR-Code sannen.





Die intelligenten Lichtprofile lassen sich schnell installieren und smart steuern

Fabelhaft UND funktionell

In den Badezimmern des Jahres 2026 geht es darum, Funktion, Luxus und Persönlichkeit miteinander zu verbinden. Spa-inspirierte Rückzugsorte, warme Goldtöne, sanfte Abstraktionen und stimmungsvolle Interieurs sorgen für Entspannung und Verwöhnen, während üppiges Grün oder maritime Akzente dem Raum Leben und Kreativität einhauchen.

esign, Farbe und Textur wirken harmonisch zusammen, um alltägliche Routinen in unvergessliche Erlebnisse zu verwandeln. Diese Trends laden dazu ein, mit Materialien, Oberflächen und Layouts zu experimentieren und das Badezimmer in einen ebenso funktionalen wie fabelhaften Raum zu verwandeln. Im Jahr 2026 bekommen Bäder die Aufmerksamkeit, die sie verdienen. Von stimmungsvollen, intimen Ecken bis hin zu leuchtenden Farbtupfern - selbst kleine Badezimmer entwickeln sich zu Räumen, die den individuellen Geschmack widerspiegeln. Sanfte, fließende Muster in neutralen oder pastellfarbenen Tönen schaffen eine ruhige Atmosphäre, die perfekt ist, um sich nach einem anstrengenden Tag zu entspannen. Abstrakte

Fliesen, Tapeten oder Paneele bringen Bewegung und Struktur in den Raum, ohne ihn zu erdrücken, und schaffen einen Ausgleich zwischen Zweckmäßigkeit und Ästhetik. In Kombination mit schlichten Armaturen und minimalistischen Aufbewahrungsmöglichkeiten bieten diese Muster eine friedliche, harmonische Kulisse. Dieser Trend beweist, dass Finesse genauso auffällig sein kann wie kühne Designentscheidungen.

Dunkle, dramatische Interieurs faszinieren nach wie vor und verwandeln Bäder in intime und luxuriöse Räume. Satte Anthrazitfarben, tiefe Blautöne und schokoladenbraune Farbtöne wirken eher gemütlich als erdrückend, vor allem, wenn sie mit Messing- oder schwarzen Be-

schlägen, strukturierten Fliesen und unterschiedlicher Beleuchtung kombiniert werden. Einen wirkungsvollen Kontrast erzielt man mit Spiegeln, metallischen Akzenten und Holzelementen.

Akzentbeleuchtung

Das richtige Licht spielt bei der Raumgestaltung eine entscheidende Rolle. Vom illuminierten Spiegel über beleuchtete Treppenstufen bis hin zu schwebend wirkenden Lichtleisten bieten LED-Module in Kombination mit Keramik oder Naturstein zahllose kreative Möglichkeiten. Weitere Anwendungsmöglichkeiten, die beispielsweise der Lichtspezialist Schlüter-Systems anbietet, sind etwa beleuchtete Wandecken, Sockel-





Über 30x in Deutschland!

Charlottenburg: Kantstraße 52
Friedrichshain: Karl-Marx-Allee 90

Köpenick: Bahnhofstraße 14

Prenzlauer Berg: Schönhauser Allee 86

Spandau: Klosterstraße 33/

Ecke Sedanstraße

Steglitz: Friedrich-Wilhelm-Platz 9

Tempelhof: Sachsendamm/Alboinstraße

(Bauhaus, IKEA-Ausfahrt)

Wilmersdorf: Lietzenburger Straße 53/

Ecke Joachimstaler Straße

Zehlendorf: Clayallee 351



leisten oder Wandscheiben. Dank ihrer Schutzklasse IP 67 erlauben die LED-Module sogar den Einsatz im Duschbereich – übrigens auch in Form einer beleuchteten Wandnische. Diese bietet eine praktische Abstellfläche für alle nötigen Utensilien und ist als vorkonfektioniertes Komplettset in verschiedenen Abmessungen erhältlich.

Privater Spa-Rückzugsort

Der Wellness-Gedanke ist nach wie vor wichtig. Dabei spielt das Design eine wichtige Rolle. Freistehende Wannen, Regenduschen und eine stimmungsvolle Beleuchtung in Kombination mit natürlichen Materialien wie Stein, Marmor und Bambus schaffen ein wohliges Wohlfühlen. Beheizte Fußböden, flauschige Handtücher und geschickt versteckte Ablagen erhöhen den Komfort und sorgen gleichzeitig für eine saubere, aufgeräumte Ästhetik. Den letzten Schliff verleihen zum Beispiel Duftkerzen. Diese Bäder laden zur Entschleunigung ein und verwandeln einfache Routinen in erholsame Rituale.

Im Trend sind auch "grüne Bad Oasen", mit in verschiedenen Farbvarianten darauf abgestimmten Badmöbeln und tropischen Badtapeten oder Wänden mit lebenden Pflanzen, die Leben und Wärme in den Raum bringen. Abgerundet wird das Gesamtbild mit Rattankörben, Holzregalen und strukturierten Fliesen. So entsteht ein Rückzugsort, der mit der Natur verbunden und gleichzeitig funktional und stilvoll ist.

Maritime Themen und sonnengelb

Marineblaue Schränke, vom Meer inspirierte Fliesen, metallische Akzente, die an Muscheln erinnern, und überdimensionale Wandbilder bringen Urlaubsfeeling ins Bad. Helle Texturen, Treibholzelemente und Leinentextilien vervollständigen den Look. Wer möchte, kann das Küstenflair noch mit "Schifferhaken" für Handtücher oder wellengemustertem Glas ergänzen.

Warme Töne werden zu einem der wichtigsten Trends 2026. Im Mittelpunkt stehen dabei Schattierungen von Goldgelb, sanftem Orange und Bernstein. Diese Farben passen hervorragend zu Wänden, Schränken, Fliesen oder Accessoires und lassen sich mühelos mit natürlichen Materialien wie hellem Holz oder Stein kombinieren. Sonnengelbe Farbtöne kommen besonders gut in kleineren Ba-

dezimmern zur Geltung, wo ein Hauch von Wärme den Raum größer und fröhlicher wirken lässt.

Die Neuinterpretation eines Klassikers

Es gibt sie: Inspirierende Epochen, die ihren charakteristischen Zeitgeist bis in unseren heutigen Alltag transportieren. So auch die Bad-Kollektion "Hommage" von Villeroy & Boch, die in die Metropolen der Welt Anfang des 20. Jahrhunderts entführt. Hier, wo sich das Image des Badezimmers erstmals weg von der reinen Nasszelle und hin zum eleganten Lifestyle-Ort transformierte. Nun nimmt das Traditionsunternehmen sein eigenes 275. Firmenjubiläum zum Anlass, um seinen Bad-Designklassiker neu zu interpretieren. "Hommage an Hommage" verkörpert den luxuriösen Stil der frühen 1900er Jahre, kleidet sich optional aber in der modernen, ausdrucksstarken Keramikfarbe Pure Black!

von Marie Weiß

https://villeroy-boch.com https://www.easy-pr.de/ https://eu.schluter.com http://www.wallsauce.com https://www.pressloft.com



Der Look von "Hommage an Hommage" verpasst dem Raum einen frischen, modernen Touch

o: epr / Villerov & E





IMMOBILIENVERKAUF MIT KONZEPT STATT ZUFALL

Ihr sicherer Wegweiser in bewegten Märkten



Der Verkauf einer Immobilie ist für viele mehr als nur ein Geschäft; es geht um Erinnerungen und Werte. Angesichts eines komplexen Marktes mit schwankenden Preisen und steigenden Anforderungen bietet Steven Janz in seinem Buch "Immobilienverkauf mit Konzept statt Zufall" einen strukturierten Prozess für Eigentümer und Investoren. Acht klare Schritte von der Wertermittlung bis zum Notartermin helfen Zeit, Geld und Nerven beim Immobilienverkauf zu sparen.

Das Buch enthält praktische Checklisten, Fallbeispiele und reflektiert auch die emotionale Seite des Verkaufs. Es ist ein wertvoller Wegweiser für alle, die klare Entscheidungen in der Immobilienvermarktung suchen.



Hier direkt bestellen



Für Fragen zur strategischen Vermarktung erreichen Sie Herrn Janz persönlich unter:

Control Co

























Zwischen Glamour und Nostalgie Weihnachtsstimmung bei porta

Der Weihnachtsmarkt bei porta in Potsdam am Stern-Center ist jedes Jahr ein Highlight. Mit viel Liebe zum Detail werden auf der Aktionsfläche die neuesten Advents-Trends in Szene gesetzt.

n diesem Jahr fällt schnell auf: Viele Artikel funkeln um die Wette – und machen Lust auf eine festlich-glänzende Weihnachtszeit. Rot, edler Samt, dekorative Schleifen und warmes Licht bestimmen den Look der Saison. Bei porta Potsdam findet man die schönsten Ideen, um das eigene Zuhause in eine weihnachtliche Wohlfühloase mit Stil zu verwandeln. Ob glänzende Christbaumkugeln, Kerzenhalter oder weiche Samtkissen – alles ist sorgfältig aufeinander abgestimmt und schafft weihnachtliche Akzente, die sich mühelos in jedes Zuhause einfügen. Doch auch Liebhaber klassischer Deko mit Nostalgie-Charakter werden bei porta garantiert fündig: Ein echtes High-

light der Saison ist das Weihnachtsgeschirr "Toys Delight" und "Toys Fantasy" der Traditionsmarke Villeroy & Boch. Mit seinen liebevollen Motiven, detailreichen Verzierungen und nostalgischem Charme sorgt es für festliche Momente beim Weihnachtsfrühstück oder festlichen Dinner und lässt nicht nur Kinderaugen strahlen. Bei porta Potsdam gibt es eine Fülle an kleinen Aufmerksamkeiten oder größeren Geschenken – vom To-Go-Becher über weiche Kissen und Kuscheldecken bis hin zum hochwertigen Schneidemesser oder Topf-Set.

www.porta.de

Trend-Ausblick 2026:

Cord bleibt eines der beliebtesten Materialien

Wer jetzt schon daran denkt, seinen vier Wänden im neuen Jahr frischen Wind zu verleihen, findet in der Möbelausstellung und in der porta Küchenwelt die schönsten Trends – vom Cord-Sofa über den begehbaren Kleiderschrank bis hin zur Traumküche mit Muldenlüfter und Dampfgarer. Die porta Einrichtungsberater unterstützen kompetent bei der Auswahl.



Wenn's gut werden muss.

WIE GUT IST DAS DENIN

TWEEN LIGHT

65,

LED-Deckenleuchte 'Lobia'

Metall, schwarz/matt, MDF Holzoptik dunkel, 40 W, 1.650 lm, 3.000 K, fest verbaute LEDs, L 80 x B 60 x H 10 cm



2-Tool-Kit
'GSB 18V-25 + GBH 18V-18 Professional'
Inkl. 18 V/2 Ah Akku & Ladegerät 32541371



swingcolor Arktisweiss 32377336

Optimale Deckkraft auch auf farbigen Untergründen, abriebfest und wasserdampfdurchlässig, konservierungsmittelfrei, für höchste Wohnansprüche, Deckvermögen Klasse 1 nach EN 13.300, 12,5 l reichen für ca. 87 – 113 m², 12,5 l (1 l = 2,96)

32377336



Hier geht es zu unseren Top-Produkten



Kaut %

45, REGALUX®

Metallschwerlastregal'S350' 4 Böden, schwarz, B 120 x H 180 x T 40 cm 32246658 Finanzierungswochen

Finanzierungswochen bis 1.11.2025. Effektiver Jahreszins von 0,00% der Santander Consumer Bank AG, Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach, gebührenfrei, keine Anzahlung, Laufzeit nach Wunsch 6, 10, 12, 18 oder 24 Monate, Bonität vorausgesetzt, bereits ab einem Einkauf von € 199,– möglich.

BAUHAUS 16 x in Berlin und Umland, auch ganz in Ihrer Nähe!

BAUHAUS Gesellschaft für Werkstatt, Haus und Freizeit Berlin mbH & Co. KG, Sitz: Brunsbütteler Damm 144, 13581 Berlin BAUHAUS Fachcentren Berlin GmbH & Co. KG, Sitz: Nahmitzer Damm 26, 12277 Berlin BAUHAUS GmbH Nord-Ost & Co. KG Gesellschaft für Bau-und Hausbedarf, Sitz: Schönerlinder Str. 53, 13127 Berlin-Pankow BAUHAUS Gesellschaft für Bau- und Hausbedarf mbH & Co. KG Berlin, Bayreuther Straße 3 – 4, 10787 Berlin



Von A wie Ärzte bis Z wie Zahnmedizin – Gesundheit ist ein Thema, dass uns alle angeht. Sei es die Wahl des richtigen Facharztes, einer Klinik, der Vorsorge, von Präventions- und Fitnessprogrammen, medizinische Betreuung im Alter, die Auswahl der passenden Krankenkasse oder des Finanzdienstleisters für Implantate. Oft wird man mit diesen Themen allein gelassen und findet sich nicht zurecht, weiß nicht, an wen man sich wenden soll oder fragen kann. Während es in Teilen Brandenburgs eher ein schlechtes Gesundheitsangebot gibt, sind Potsdam und vor allem Berlin recht gut versorgt.

Berlin verfügt über ein dichtes und hochspezialisiertes ambulantes Versorgungsnetz wie kaum eine andere Region. Über 10.000 ambulant tätige Ärztinnen und Ärzte sowie Psychotherapeutinnen und -therapeuten kümmern sich laut Ärztekammer Berlin in rund 35.721 um die Gesundheit der Berlinerinnen und Berliner. Darunter sind u. a. rund 5.200 Praxen für Innere Medizin, 2.867 Chirurgie, 1.600 Frauenheilkunde und Geburtshilfe, 1.500 Kinder- und Jugendmedizin, 1.100 Psychiatrie und Psychotherapie. Allerdings gibt es Unterschiede zwischen den einzelnen Stadtteilen. So fehlen im Osten der Stadt Ärzte – teilen die KV und das Deutsche Rote Kreuz (DRK) mit. Derzeit seien ca. 120 Arztsitze in Marzahn-Hellersdorf, Lichtenberg und Köpenick vakant. Die KV versucht deshalb Anreize für Ärzte zu schaffen, dort eine Praxis zu eröffnen. Niederlassungen werden bezuschusst, auch Anstellungen in der hausärztlichen Versorgung gefördert. Zudem setzt die KV auf bezirksbezogene Bedarfsplanung und den Aufbau eigener KV-Praxen. Ein Vorschlag von KV und DRK ist es, dass speziell ausgebildete Rettungssanitäter in bestimmten Fällen den Besuch bei Patienteninnen und Patienten übernehmen. Der Mediziner wird dann nur online hinzugeschaltet schafft so mehr Behandlungen. Übergreifend auf alle Bezirke gesehen, fehlen hauptsächlich Fachärzte für Allgemeinmedizin, Innere Medizin und Psychotherapie. Diese Engpässe sind zum einen durch den demografischen Wandel und zum anderen durch den Mangel an Nachwuchs zu erklären. Auch Orthopädie und Neurologie Praxen sind betroffen. Mund-, Kiefer und Gesichtschirurgie sowie plastische Chirurgie sind auch unterrepräsentiert, weil diese eher zu den seltensten Fachgebieten der Medizin gehören.

MVZ in Berlin

Über 300 Medizinische Versorgungseinrichtungen gibt es in der Hauptstadt. Die meisten davon sind in der Hand von Ärzten. Sie ballen sich vor allem im Westteil der Stadt. In den Randlagen wird die Zahl dünner – so die Ärztekammer Berlin. Rund 330 gibt es, davon sind die meisten in Charlottenburg-Wilmersdorf (51), Mitte (49) und Tempelhof-Schöneberg (38) wie die Senatsverwaltung mitteilt. Die wenigsten gibt es demnach in Spandau (15) sowie Marzahn-Hellersdorf und Reinickendorf (jeweils 18). MVZ werden von zugelassenen Ärzten betrieben, 102 von Krankenhäusern und die weiteren von gemeinnützigen Trägern. Insgesamt sind rund 2.000 Ärzte angestellt. Die MVZ mit zahnärztlichen Versorgungsangeboten ist stark angestiegen - so die Kassenärztliche Vereinigung Berlin. So gab es laut Daten vom 31.03.2024 insgesamt 157 MVZ in ganz Berlin.



Wer über das Gesundheitssystem spricht, darf natürlich auch die vielen Krankenhäuser nicht vergessen: 72 Kliniken, 20.350 vollstationäre Betten und 38.549 Beschäftigte bietet Berlin ein engmaschiges Netz hochwertiger stationärer Versorgung. Allen voran die Charité, die größte und älteste Klinik in Berlin. Hier werden jährlich 850.000 ambulante und stationäre Fälle versorgt, allein hierfür stehen mehr als 3.000 Betten zur Verfügung. Weitere wichtige Standorte sind das Deutsche Herzzentrum Berlin, das zu den renommiertesten Transplantationszentren der Welt gehört sowie das BG Klinikum Unfallkrankenhaus Berlin in Marzahn. Auch die Caritas Gesundheit Berlin gGmbH ist eine wichtige Krankenhausgruppe in der Region Berlin und Brandenburg, dazu gehören u. a. die Klinik Maria Heimsuchung in Berlin-Pankow sowie die Caritas-Klinik St. Marien in

Anzeige

Brandenburg a.d.H. Die Caritas betreibt auch Medizinische Versorgungszentren mit diversen Fachrichtungen – von Kardiologie bis Orthopädie. Abgerundet wird das Angebot vom Caritas-Seniorenheim Malta in Berlin-Charlottenburg.

von Christian Achmann

https://www.kvberlin.de/ https://www.aekb.de/ https://www.berlin.de/sen/wgp/ https://www.drk.de/ https://www.caritas-berlin.de/

Auf den folgenden Seiten präsentiert sich eine kleine Auswahl an medizinischen Einrichtungen. In den kommenden Ausgaben werden weitere hinzukommen.

Für starke Knochen

Osteoporose zählt zu den häufigsten Knochenerkrankungen weltweit. Sie macht die Knochen porös, verläuft jedoch lange Zeit schmerzfrei, bis es zu Knochenbrüchen kommt. Dauerhafte Schmerzen und Mobilitätseinbußen können die Folge sein.

urch eine Blutuntersuchung kann die Krankheit jedoch rechtzeitig erkannt und gut behandelt werden. In Potsdam bietet das Gelenk- und Wirbelsäulenzentrum von Dr. Langenhan Blutuntersuchungen und Knochendichtemessungen an. Im Rahmen dieser Osteoporose-Diagnostik werden im Labor Blutwerte bestimmt, die Informationen über Störungen des Knochenstoffwechsels als mögliche Ursache einer Osteoporose liefern. Dazu gehören u.a. Calcium, Folsäure, Vitamine D3 und B12, Hormone aus Schilddrüse und Nebenschilddrüse, Entzündungsmarker und Sexualhormone. Nach Beurteilung des Knochenauf- und -abbaus bietet Dr. Langenhan die passende, individuell abgestimmte Therapie an: Vitamin- und Hormongaben, Empfehlungen zum Muskelaufbau und zur Ernährung sowie andere vorbeugende Maßnahmen.

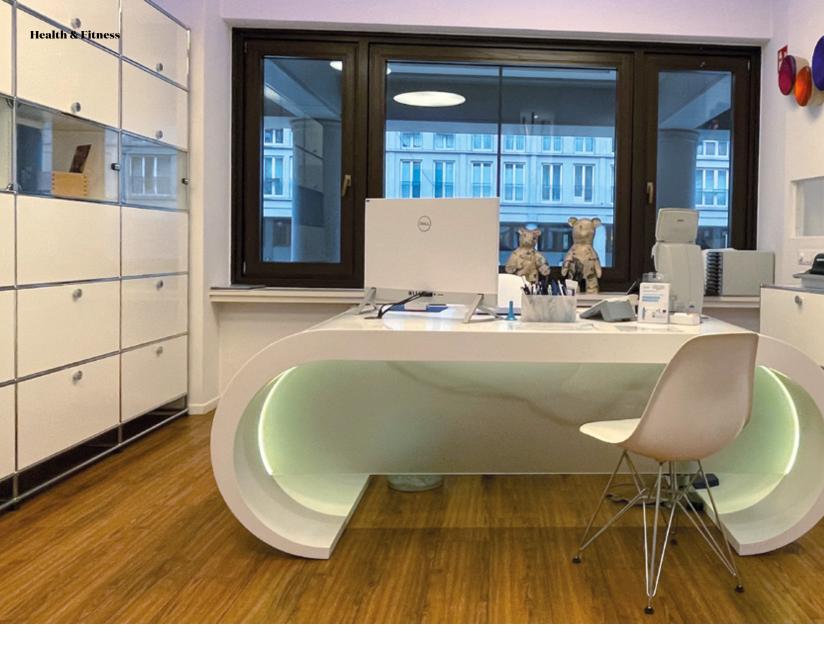
www.gelenkzentrum-potsdam.de





- · Individuelle Lösungen für mehr Beweglichkeit
- · Behandlung von Osteoporose
- Persönliche Beratung und Service

www.kniesche.de



Ihr Augenlicht in sicheren Händen

Als operatives Zentrum spezialisiert auf die Grauer Star Operation / Katarakt Operation und den Linsenaustausch bietet die Berlin Eye Clinic am Walter-Benjamin-Platz 8 eine Behandlung nach den höchsten wissenschaftlichen Standards an: Sowohl erprobte Premium-Intraokularlinsen, wie EDOF- und Trifokale Linsen, und asphärische Monofokallinsen wie auch die Möglichkeit der Femtosekundenlaser-assistierten Katarakt-Operation und der Femtosekundenlaser-assistierte Linsenaustausch stehen zur Auswahl..

it Premium-Linsen der neuesten Generation ermöglichen wir unseren Patienten und Patientinnen, die sich für einen refraktiven Linsenaustausch entschieden haben oder bei denen eine Grauer-Star-Operation indiziert ist, ihre Brille loszuwerden", sagt Dr. med. Bilal Chamat, Facharzt für Augenheilkunde und Leiter der Berlin Eye Clinic in Charlottenburg am Walter-Benjamin-Platz. Als erfahrener Katarakt-Chirurg und führender Experte für den refraktiven Linsenaustausch und die Femtosekundenlaser-assistierte Katarakt-Operation wird er seit nun mehr als 15 Jahren von Berlinern und Berlinerinnen aus allen Teilen der Stadt und dem weiteren Umland wie auch von internationalen



Chirurginnen müssen die Nachversorgung ernst nehmen, wenn uns das Patientenwohl am Herzen liegt."

Langjährige Erfahrung und zuverlässige Innovation

Bei der Katarakt-Operation handelt es sich dagegen um den Austausch einer getrübten Linse, für die eine Multifokaloder EDOF-Linse, eine Mono-Plus-Linse oder eine vorzugsweise asphärische Monofokallinse eingesetzt werden kann. "Der Graue Star ist eine Alterungserscheinung wie graue Haare oder Falten, die Linse trübt ein und verliert ihre Elastizität. Inzwischen wissen wir, dass diese altersbedingte Sehverschlechterung einer der beeinflussbaren Risikofaktoren von Demenz ist. Tückisch daran ist. dass sich viele Menschen an die schleichend voranschreitende Verschlechterung ihres Sehens gewöhnen, auch weil ihnen immer wieder und in kürzeren Abständen neue Brillen verschrieben werden. Eine jahrelang verzögerte Katarakt-Operation kann aber nicht nur das Demenzrisiko um bis zu 25% steigern, sie geht auch mit einer erhöhten Unfallgefahr und einer eingeschränkten Lebensqualität einher."

Der Einsatz des Femtosekundenlasers bei der Katarakt-/Grauer Star-Operation, dem Ersatz der natürlichen Linse, ermöglicht es Dr. Chamat, drei Schritte der Operation besonders genau und schonend durchzuführen, bei denen es auf Präzision ankommt und das Auge sonst durch den höheren Einsatz von Energie belastet würde. Das ist insbesondere beim Einsatz der Sehfehler korrigierenden Premium-Linsen von Vorteil, aber auch bei besonders harten Linsen oder sehr großen oder kleinen Augen. "Mit dem Femtosekundenlaser öffne ich den Kapselsack, in dem sich die Linse befindet, lege die Schnitte an und zerkleinere die Linse. Das ist der Gold-Standard der Linsen-Chirurgie. Insbesondere bei über die Jahre verschleppten Katarakten, aber auch bei bestimmten Ausprägungen der Linsenverhärtung, die von Medikamenten, anderen Erkrankungen oder dem Lebenswandel beeinflusst wird, rate ich meinen Patienten zur Femtosekundenlaser-assistierten Operation."

Was viele nicht wissen: Eine fortschreitende Katarakt / ein fortschreitender Grauer Star kann auch den Augeninnendruck erhöhen und zu einer Form von Grünem Star, dem Glaukom, führen, eine Entwicklung, die mit einer frühen Katarakt-Operation vermieden und mit einer rechtzeitigen Katarakt-Operation therapiert werden kann. "Die positiven Auswirkungen einer frühzeitigen Operation des Grauen Stars können nicht genug betont werden. Wir freuen uns immer wieder, wenn unsere Patientinnen und Patienten nach der Operation das Sehen neu entdecken. Sie sehen dann sowohl die weißen Möbel als auch die bunten Kunstwerke in unseren Klinikräumen buchstäblich mit anderen Augen. Wir machen nicht nur Brillen-unabhängig, wir geben auch dem Gehirn das notwendige Licht und der Welt ihre Farben zurück."



Dr. med. Bilal Chamat, FEBO BERLIN EYE CLINIC Walter-Benjamin-Platz 8 10629 Berlin info@berlineyeclinic.com www.berlinaugenklinik.de www.berlineyeclinic.com



Dr. med. Bilal Chamat, Facharzt für Augenheilkunde

Patienten aus aller Welt aufgesucht, die seine Kompetenz und seine Sorge um das Patientenwohl zu schätzen wissen.

"Für einen refraktiven Linsenaustausch suchen uns Menschen auf, die unter ihrer Fehlsichtigkeit, Alterssichtigkeit oder Brillenabhängigkeit leiden, die mit ihrer Brille nicht zurechtkommen oder keine Kontaktlinsen vertragen. Wir empfehlen die sogenannte Brille-weg-Operation, wenn die Brillenwerte stabil sind, d.h. etwa ab einem Alter von 30-35 Jahren oder bei den Patientinnen nach abgeschlossener Familienplanung. Seitdem es verschiedene hochwertige Intraokularlinsen mit verschiedenen Funktionsweisen gibt, wie Trifokale Linsen oder EDOF-Linsen, können wir ihnen je nach visuellen Bedürfnissen und gesundheitlicher Vorgeschichte geeignete Linsen empfehlen," so Dr. Chamat, der seine Patienten auch nach der Operation langfristig mit jährlichen Routine-Check-Ups begleitet und so aus fundierter Erfahrung spricht, wenn er sie berät. "Wir Chirurgen und

Stil und Haltung durch die Indoorsaison

Wenn die Temperaturen sinken und die Joggingrunde im Dunkeln zur Pflicht wird, verlagert sich das Training für viele nach drinnen. Wer dabei mehr sucht als ein reines Ausdauergerät, entdeckt das Rudern neu – und zwar nicht nur als schweißtreibenden Kalorienkiller, sondern als elegantes,





Rudern stärkt Muskeln, verbessert die Haltung, schont die Gelenke und lässt sich perfekt in den Alltag integrieren. Außerdem gehört es zu den Sportarten mit dem höchsten Kalorienverbrauch, da es über 85 Prozent der Muskulatur aktiviert. Kein Wunder also, dass sich Rudergeräte längst einen festen Platz im modernen Heimfitness-Setup erobert haben. Doch wer das Maximum aus jeder Einheit herausholen möchte. sollte mehr tun als einfach loszulegen. Denn wie bei kaum einem anderen Training gilt: Die Bewegung muss im wahrsten Sinne des Wortes: sitzen! Flavio Holstein, Mitgründer von Augletics, weiß, worauf es ankommt: "Rudern ist dann effektiv, wenn Technik und Haltung stimmen. Viele unterschätzen das - und verschenken damit wertvolle Trainingserfolge." Sein Unternehmen hat mit dem Augletics Eight ein Rudergerät entwickelt, das mehr kann, als nur Widerstand zu bieten. Ein virtueller Trainer analysiert in Echtzeit die Rudertechnik, gibt direktes Feedback und hilft. Bewegungsfehler von Anfang an zu vermeiden.

Auch Ex-Nationalruderer und YouTuber Lars Wichert sieht in der richtigen Technik den Schlüssel zur Motivation: "Wer sauber rudert, merkt sehr schnell Fortschritte – körperlich wie mental. Das hält die Lust am Training hoch, gerade wenn es draußen ungemütlich wird." Viele Anfänger begehen den Fehler, die Arme zu stark einzusetzen. Lars Wichert betont

jedoch, dass die Kraft hauptsächlich aus den Beinen kommt. Eine korrekte Ruderbewegung gliedert sich in vier Phasen, die fließend ineinander übergehen. Zur Startposition, dem Catch, sind die Schienbeine senkrecht zum Boden, der Oberkörper leicht nach vorne geneigt und die Arme gestreckt. Die Zugphase, der Drive, wird mit einem kraftvollen Beinstoß eingeleitet. Sind die Beine fast gestreckt, wird der Oberkörper leicht nach hinten gelehnt, und die Arme ziehen die Hände zum Bauch. Im Finish sind die Beine gestreckt, der Oberkörper leicht zurückgelehnt, die Ellenbogen sind nah am Körper und die Hände unter den unteren Rippen. In der Rückholphase werden zuerst die Arme gestreckt, dann folgt die Vorwärtsbeugung des Oberkörpers. Erst wenn die Hände die Knie passiert haben, werden die Beine wieder gebeugt, um in die Startposition zu gleiten. "Das richtige Timing ist das A und O für ein effektives und gelenkschonendes Training", betont Wichert.

Motiviert mit smarter Technologie

"Unser virtueller Trainer misst, wie gut die Bewegungsphasen synchronisiert sind und motiviert, wenn die Kraft in den Beinen nachlässt", so Flavio Holstein. Diese unmittelbare Rückmeldung hilft dabei, die Technik zu perfektionieren und macht das Training abwechslungsreicher. Dafür sorgen auch virtuelle Strecken durch London oder Berlin. Der Trainer kann zudem gezielte Trainingsprogramme vorschlagen, die von langen Ausdauereinheiten über intensives Intervalltraining bis hin zu reinen Technikübungen reichen. Dies sorgt für kontinuierliche Herausforderungen und verhindert, dass das Training eintönig wird.

von Christian Achmann

Vom Universitätsprojekt zur Serienfertigung

An der Freien Universität Berlin beschäftigte sich der passionierte Ruderer und Informatikstudent Flavio Holstein mit der Frage, wie sich die Qualität von Ruderbewegungen erfassen und analysieren lässt. Was als Bachelorarbeit begann, wurde rasch zum marktreifen Konzept: ein Rudergerät, das Technik, Design und künstliche Intelligenz verbindet. 2015 gründete Holstein mit einem Team aus Ingenieuren und ehemaligen Leistungssportlern die Augletics GmbH. Ihre Vision: ein smartes Trainingsgerät, das sowohl für Anfänger als auch für ambitionierte Ruderer geeignet ist - platzsparend, digital vernetzt und vollständig in Deutschland produziert.

www.augletics.de



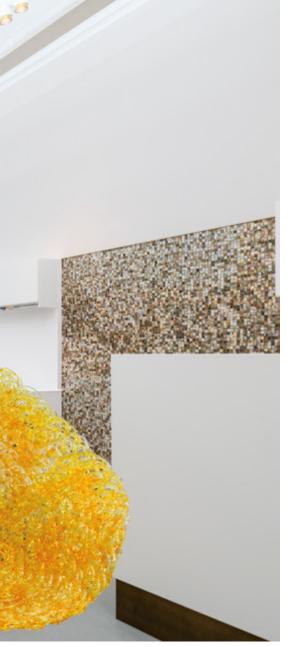
Exzellente Zahnmedizin

und stilvolles Design

Zahnarztbesuche auf einem neuen Niveau: In der Berliner Zahnarztpraxis DentalFirst wird moderne Zahnmedizin zum Erlebnis. Zwischen elegantem Interieur und warmem Licht fühlen Sie sich hier nicht wie in einer klassischen Zahnarztpraxis, sondern wie in einer stilvollen Lounge. Es erwartet Sie eine entspannte und vertrauensvolle Atmosphäre.

Familienpraxis mit hoher Kompetenz

Hinter DentalFirst stehen die Brüder Dr. Kalvin und Dr. Ole Nowak, die die traditionsreiche Familienpraxis ihres Vaters übernommen und mit einem frischen Konzept in die Zukunft geführt haben. Gemeinsam mit Dr. Marcus Nowak, der nach über 35 Jahren Berufserfahrung weiterhin mit viel Engagement tätig ist, vereinen sie familiäre Werte mit moderner Zahnmedizin. Ein Dreiklang aus Erfahrung, Empathie und innovativer Technologie.









Reichsstraße 2, 14052 Berlin E-Mail: rezeption@dentalfirst.de Telefon: +49(0)30 / 302 9695 www.dentalfirst.de



Jetzt Termin vereinbaren!

"Wir vereinen Zahnmedizin, Design und modernste Technologie zu einem Gesamterlebnis. Unser Ziel ist es, dass jede Behandlung ein positives Erlebnis ist, das Vertrauen schafft und Lebensqualität zurückgibt", beschreibt Dr. Kalvin Nowak die Philosophie des Hauses.

Ästhetische und funktionale Ergebnisse

Ein besonderer Schwerpunkt der Praxis in Charlottenburg liegt auf der Implantologie. Mit digitaler 3D-Planung und minimalinvasiven Verfahren werden Implantate präzise und schonend eingesetzt. Dank des eigenen Praxislabors entstehen ästhetisch perfekte Ergebnisse direkt vor Ort. Der Zahnersatz ist langlebig, funktional und natürlich schön, fast wie die eigenen Zähne.

Ebenso großgeschrieben wird die ästhetische Zahnmedizin. Ob professionelles Bleaching, unsichtbare Aligner oder hauchdünne Veneers, jedes Detail wird individuell geplant, um Ihr persönliches Lächeln harmonisch zu unterstreichen.

Empathie und Herzlichkeit

Viele Menschen gehen mit einem mulmigen Gefühl zum Zahnarzt. Bei DentalFirst begegnet man diesem Gefühl mit Ruhe, Verständnis und viel Einfühlungsvermögen, sodass sich auch Angstpatienten gut aufgehoben fühlen. "Wir möchten, dass unsere Patienten in einer Atmosphäre ankommen, die Vertrauen schenkt", erklärt Dr. Ole Nowak. Sanfte Anästhesieverfahren und Zeit für persönliche Betreuung helfen, auch frühere Sorgen in positive Erfahrungen zu verwandeln.

Premium-Bereich für höchste Ansprüche

Für Patienten mit hohen Ansprüchen an Komfort und Privatsphäre bietet DentalFirst die exklusive Premium-Lounge an. In ruhiger, diskreter Umgebung lassen sich hier umfangreichere Behandlungen in stilvollem Ambiente durchführen. Die persönliche Betreuung und die entspannte Atmosphäre schaffen ein Gefühl von Wohlbefinden, das bleibt.

DentalFirst steht für eine neue Generation von Zahnarztpraxen in Berlin: Technisch auf dem neuesten Stand, mit Leidenschaft geführt und ganz dem Wohl der Patienten verpflichtet.

Hygge in Berlin

Die Senioren-WGs betreten unternehmerisches Neuland: Mit ihren im Herzen des Berliner Westens angesiedelten Hygge-WGs begründen sie ein neues Wohn- und Lebenskonzept für aktive Senioren in der Hauptstadt.

Kennen Sie Hygge?

In der dänischen Kultur steht Hygge für eine herzliche und gemütliche Atmosphäre, in der man gemeinsam mit lieben Menschen das Gute im Leben genießt. Genau dieses Lebensgefühl steht hinter dem Konzept der Hygge-WGs, die Anett Hüssen gemeinsam mit ihrem Team der Senioren-WGs ab 2026 ins Leben ruft.

Geschmackvoll gestaltete Wohngemeinschaften mit tollem Ambiente im Herzen des Berliner Westens bieten jeweils 12 aktiven Senioren, die Freude daran haben, in Gemeinschaft mit Gleichgesinnten zu leben, ein neues Zuhause. Das Besondere dabei:

In den Hygge-WGs leben die Senioren selbstbestimmt und gleichzeitig umsorgt. Damit es ihnen an nichts mangelt, befreien Annehmlichkeiten wie Putz-, Einkaufs- und Kochservice von den Pflichten des Alltags und schaffen Raum, eigenen Interessen nachzugehen und das Leben in vollen Zügen zu genießen.



"Wohl fühlen sich bei uns Senioren, die eine Balance zwischen Individualität und Gemeinschaft schätzen und wissen, dass das Leben reicher, bunter und fröhlicher wird, wenn man es mit anderen teilt", beschreibt Anett Hüssen die Zielgruppe für ihr neues Wohnkonzept. "Wobei Wohnkonzept eigentlich gar nicht stimmt, denn es handelt sich bei unseren Hygge-WGs viel mehr um ein Lebenskonzept, das die Senioren in Gemeinschaft miteinander pflegen", führt sie weiter aus. Toleranz und ein wertschätzender Umgang miteinander seien zentrale Haltungen, die sie sich von ihren künftigen Bewohnern wünscht.



Denn neben den individuell gestalteten, eigenen Zimmern, die jedem Bewohner eine persönliche Rückzugsoase bieten, soll viel Leben in den schön gestalteten Gemeinschaftsbereichen stattfinden. Ein Highlight dieser Gemeinschaftsbereiche ist der große Dachgarten, der zum Verweilen mit Blick über die Stadt einlädt.

Mit ihrem Hygge-WG-Konzept betreten die Senioren-WGs Neuland. Seit vielen Jahren betreibt das Unternehmen Pflege-WGs für Menschen, die dauerhaft eingeschränkt und hilfebedürftig sind und nicht mehr selbstbestimmt leben können. "Auch unsere Pflege-WGs sollen alten Menschen in dieser besonderen Lebensphase zuallererst ein Zuhause bieten, in dem sie sich trotz aller Einschränkungen wohl fühlen können", erklärt Anett Hüssen. Dass ihr Pflegekonzept vielfach Beachtung findet, beweist die Auszeichnung als Unternehmen der Zukunft 2025, die den Senioren-WGs vor wenigen Wochen vom Deutschen Innovationsinstitut verliehen wurde. Von dieser hohen Pflegekompetenz können auch die Bewohner der Hygge-WGs profitieren. Denn für den Fall, dass einer von ihnen vorübergehend oder dauerhaft erkranken sollte, wären bei den Senioren-WGs alle Kompetenzen vorhanden, die es dann bräuchte.

Die.Senioren.WGs.

Ansprechpartnerin: Judith Kronenberg Telefon: 030 / 4036822-50 mail@die-senioren-wgs.de www.die-senioren-wgs.de







Feste Zähne in nur einer Sitzung

- ✓ Computergesteuerte Implantationen
 ✓ Implantate sofort belastbar
 - ✓ Behandlung im Schlaf durch sanfte Narkose
 - ✓ Implantate und Keramikkronen in nur einer Sitzung

Lassen Sie die Profis ran: Dr. Wilde & Partner erwarten Sie in einer der größten und modernsten Spezialpraxen für zahnärztliche Implantologie.















Eine nahtlose, digitale Erlebniswelt empfängt die Passagiere. Im Mercedes-Benz Electric GLC verschmilzt der beeindruckende MBUX Hyperscreen zu einer einzigen Kommandozentrale, während das Panoramadach den Innenraum in eine lichtdurchflutete Lounge verwandelt. Mit einer Reichweite von bis zu 671 Kilometern wird selbst die Reise von Frankfurt nach Hamburg zu einem entspannten Erlebnis.

PORSCH Jede Kurve verrät seine Herkunft. Der kommende Cayenne Electric überträgt die Porsche-DNA in die vollelektrische Ära, indem der Akku tief im Fahrzeugboden integriert wird. Das sorgt für eine markentypische Kurvendynamik und eine ext-LEO. EV 877 rem verwindungssteife Karosserie – spürbar in jeder Fahrsituation. Mit über 600 Kilometern Reichweite und Ladezeiten, die kaum länger als ein Tankstopp dauern, bleibt er vor allem eines: ein echter Porsche.

EXKLUSIV IM BERLINER STORE!

Nur bei Vorlage dieser Anzeige erhalten Sie

10% Rabatt - auf das gesamt Sortiment,

auch auf bereits reduzierte Ware!





UVP 618,00€ **JETZT 399,00€** WWW.JFW.SHOP



2 bis 24 kg in 15 Gewichtsleveln



Einfaches Einstellen durch Drehen des Gewichtswahlrads



Optional erhältlicher Hantelständer (nicht im Angebot enthalten)

SMART. STARK. VIELSEITIG.

Jetzt hier unsere Vielfalt entdecken, testen und beraten lassen:

Johnson Fitness & Wellness Store Berlin Schöneberger Str. 1, 12163 Berlin Steglitz

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 11:00 - 19:00 | Sa. 10:00 - 18:00

Telefon: +49 30 405 084 080

www.jfw.shop

Mehr Infos:



Hypercars

Die Königsklasse der automobilen Faszination

Es gibt Automobile – und es gibt Hypercars. Sie entstehen nicht aus Zweckmäßigkeit, sondern aus ungebändigtem Willen zur technischen Dominanz. Sie sind die ultimativen Botschafter menschlicher Ingenieurskunst, gebaut von Marken, für die Perfektion kein Marketingbegriff ist, sondern Identität. Hypercars vereinen radikale Leistung, kompromisslosen Leichtbau und ikonische Exklusivität zu einer eigenen Liga – jenseits rationaler Kategorien. Sie definieren den Fortschritt, sie schreiben Rekorde, sie formen Legenden.

Was ein Hypercar wirklich ausmacht

Eine einheitliche Definition gibt es nicht – und doch herrscht Einigkeit: Hypercars bewegen sich jenseits des konventionellen Supercar-Segments. Ihre Merkmale: Leistungsspitzen ab 1.000 PS, bis ins Extrem optimierte Aerodynamik, der Einsatz fortschrittlichster Materialien wie Titan und Kohlefaser, limitierte Produktionszahlen – und Preise weit jenseits der Millionengrenze. Sie sind nicht einfach Fortbewegungsmittel, sondern mobile Demonstrationen technologischer Macht und handwerklicher Unvergleichlichkeit.



Lotus Evija – Elektrische Gewalt in britischer Präzision

Eigentlich hätte er der Pionier einer neuen Ära werden sollen: der Lotus Evija, das erste britische Elektro-Hypercar. Doch Verzögerungen verschoben die Auslieferung des auf 130 Exemplare limitierten Modells bis ins Jahr 2024. Mit seinen 2.000 PS aus vier Elektromotoren und einer Beschleunigung von 0 auf 300 km/h in unter zehn Sekunden spielt er in der Liga des Unfassbaren. Ein intelligentes Leistungslimit verhindert jedoch, dass der Evija seine volle Kraft außerhalb abgesicherter Rennstrecken entfaltet. Preis: über 2 Millionen Euro. Ergebnis: Ein Meisterwerk, das technisch überragt - aber zu spät kam, um die Hypercar-Welt allein zu definieren.





Aston Martin Valkyrie – Rennwagen ohne Kompromisse

Der Aston Martin Valkyrie ist kein Automobilexperiment – er ist ein Manifest. Entwickelt in Kooperation mit Red Bull Racing unter Leitung von Formel-1-Mastermind Adrian Newey, bringt er pure Renntechnik auf die Straße. Ein Cosworth-V12 dreht bis 10.600 U/min und leistet 1.015 PS – unterstützt von einem Hybridsystem auf 1.155 PS. Das Gewicht: nur 1.270 Kilogramm. Limitierung: 150 Coupés und 99 Roadster. Preis: 2,85 Millionen Euro. Eine Definition von Extrem ohne Rücksicht auf Komfort.

Mobility

Aston Martin Valhalla – Die "Straßen-Version" des Wahnsinns

Der kommende Aston Martin Valhalla ist der domestizierte Bruder des Valkyrie – zumindest theoretisch. 828 PS aus einem V8-Biturbo, drei Elektromotoren, 1.079 PS Systemleistung und 0–100 km/h in 2,5 Sekunden bei 350 km/h Topspeed. Preis: rund 1 Million Euro, Limitierung: 999 Exemplare. Motorsporttechnik mit einem Hauch Alltag – mehr nicht.





Ferrari F80 – Die nächste Legende aus Maranello

Er ist das wohl geheimnisvollste Hypercar Italiens: der Ferrari F80. Der Nachfolger des LaFerrari kombiniert Formel-1-Technologie mit Le-Mans-Genetik. 3,0-Liter-V6 mit 900 PS plus drei E-Motoren ergeben 1.200 PS Systemleistung. 0–100 km/h in 2,15 Sekunden, limitiert auf 799 Fahrzeuge, Preis: rund 2,6 Millionen Euro. Ferrari hat eines geschafft: kompromisslose Performance ohne Verlust stilistischer Würde.



Der Mercedes-AMG One ist ein rollender Beweis, dass Ingenieursstolz keine Grenzen kennt. Der 1,6-Liter-V6 stammt direkt aus der Formel 1, ergänzt von vier E-Motoren zu 1.063 PS. 0–100 km/h in 2,9 Sekunden, 0–300 in 15,6 Sekunden. Limitierung: 275 Exemplare, Preis: 2,75 Millionen Euro. Kein anderes Hypercar transportiert Motorsport-DNA so kompromisslos auf öffentliche Straßen.

Lamborghini Revuelto – Der Hybrid-Stier

Der Revuelto läutet für Lamborghini eine neue Ära ein – ohne die alte zu verraten. 6,5-Liter-V12, 825 PS plus drei Elektromotoren – 1.015 PS Systemleistung. 350 km/h Topspeed, brachialer Auftritt, markentypische Emotionalität. Preis: ab 500.000 Euro – sofort ausverkauft.





Pagani Utopia – Die Kunst der Mechanik

Horacio Pagani bleibt der letzte Romantiker des Verbrenners. Der Pagani Utopia verzichtet bewusst auf Hybridtechnik und setzt auf puristische Eleganz. 6,0-Liter-V12 Biturbo von AMG, 864 PS, 1.100 Nm, 1.280 Kilogramm. Preis: fast 2,5 Millionen Euro, limitiert auf 99 Exemplare – alle vergeben. Eine Hommage an das perfekte Detail.

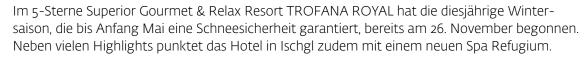








Winter de Luxe



Gäste Wellness

wie in einem



ls Österreichs einziges 5-Sterne Superior-Resort mit insgesamt 7 Gault Millau Hauben in zwei verschiedenen Restaurant-Konzepten steht das TROFANA ROYAL für unvergleichlichen Luxus, herausragende Kulinarik und eine exklusive Atmosphäre inmitten einer der renommiertesten Wintersportdestinationen Europas - perfekt für anspruchsvolle Gäste mit höchsten Ansprüchen. Das Hotel liegt nur wenige Schritte von der Silvrettabahn entfernt, die den direkten Zugang zum Skigebiet Ischgl-Samnaun bietet. Dank seiner Schneesicherheit bis Anfang Mai, der atemberaubenden hochalpinen Kulisse und der Vielfalt an Pisten für jedes Level gehört es zu einem Skigebiet der Extraklasse. Abseits der Piste lässt sich in weitläufigen Langlaufloipen über 10 km im ganzen Tal oder beim romantischem Winterwandern herrlich in die verschneite Natur eintauchen und die glitzernde Bergwelt in der Stille einatmen. Mit dem Konzept "The Royal Way" hat sich das TROFANA ROYAL als führender exklusiver Treffpunkt für Winter de Luxe etabliert. Die Philosophie des Hauses, höchsten Komfort mit zeitgemäßem Luxus zu verbinden, spiegelt sich in jedem Detail wider. Die Gäste genießen luxuriöse Zimmer und Suiten, die lifestylige Ausstattung mit traditionellem Charme vereinen.

NEU zum Winter 2025/2026

Das einzigartige Spa-Refugium stellt eine märchenhafte Wellness-Oase auf 2.500 m² dar. Zur Wintersaison wurde der Indoor-Pool komplett renoviert und lässt die Gäste in lifestyligem Ambiente in neuen exquisiten Relax Areas entspannen, während die Eisgrotte, die Trockensalz-Sauna und die Kräutersauna wohltuende Erholung garantieren. Im Royal Spa erleben

Aromen, gedämpfte Klänge und harmonische Farben entführen die Sinne in eine neue Bewusstseinsdimension. Zwei preisgekrönte Restaurants versprechen kulinarische Hochgenüsse: Die MICHELIN Stern-gekrönte Paznaunerstube (4 Gault Millau Hauben) und die Heimatbühne (3 Gault Millau Hauben) zelebrieren regionale Spitzenküche, ergänzt durch internationale Raffinesse.



www.trofana-royal.at





Erleben. Genießen. Staunen

Die Ferienregion TirolWest, eingebettet in die eindrucksvolle Bergwelt der Tiroler Alpen, präsentiert sich auch im Winter 2025/2026 wieder als wahres Paradies für Naturliebhaber, Sportbegeisterte und Genießer.

Schneebedeckte Gipfel, glitzernde Wälder und tiefverschneite Täler schaffen eine traumhafte Kulisse für unvergessliche Wintererlebnisse. Skifahrer und Snowboarder finden in den nahegelegenen Top-Skigebieten wie Ischgl, St. Anton am Arlberg, ... sowie im genussvollen Venet – dem Hausberg der Region – perfekte Bedingungen. Langläufer genießen auf den bestens präparierten Loipen im Naturpark Kaunergrat die Ruhe und Schönheit der winterlichen Natur. Wer lieber abseits der Pisten unterwegs ist, kann die verschneite Landschaft

auf Winterwanderwegen, bei geführten Schneeschuhwanderungen oder rasanten Rodelpartien entdecken. Auch kulinarisch hat die Region im Winter viel zu bieten: Gemütliche Almhütten und Gasthäuser servieren regionale Spezialitäten und laden zum Verweilen nach einem aktiven Tag im Schnee ein. Kulturelle Highlights wie Schloss Landeck, historische Burgen und idyllische Dörfer bereichern das vielfältige Angebot. Ob Familienurlaub, romantische Auszeit oder Wintererlebnis mit Freunden – die Ferienregion TirolWest bietet in der Win-

tersaison 2025/2026 die perfekte Kombination aus Aktivität, Erholung und Genuss.

Ski Openings

Die Saison 2025/26 hat in einigen Gebieten bereits im September und Oktober begonnen, seit November bieten auch die Höhenlagen von Obergurgl-Hochgurgl beste Bedingungen und frisch präparierte Pisten. Das offizielle Ski Opening fand hier am 19. November statt. Den Höhepunkt bildete der AUDI FIS Ski-

Sonne und Schnee: perfekte Skiverhältnisse am Kaunertaler Gletscher

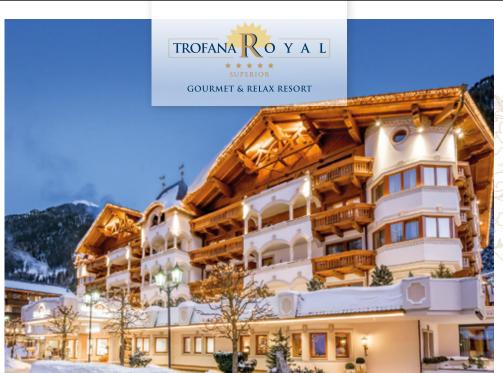


weltcup Slalom am 22. und 23. November mit einem Herrenslalom am Samstag und einem Damenslalom am Sonntag. In Ischgl fand das "Top of the Mountain Opening" mit einem Konzert von Superstart Rita Ora am 29. November statt. Die Tourismusregion Schladming-Dachstein mit der 4-Berge-Skischaukel Schladming (Hauser Kaibling, Planai, Hochwurzen und Reiteralm) hat das wohl legendärste Ski Opening. Backstreet's back: Nach sechs Jahren kehrt die erfolgreichste Boyband aller Zeiten am 5., 6. und 7. Dezember zurück nach Österreich. Gemeinsam mit tausenden Fans und einer mitreißenden Bühnenshow eröffnen sie im Planai Stadion die Wintersaison 2025/26. Am 12. Dezember findet in Gastein das neue Winter-Open-Air-Festival GASTEIN SOUNDS mit Ski Aggu, Ikkimel und SDP an der Talstation der Schlossalmbahn in Bad Hofgastein statt, und am 13. Dezember treten Cro und Bella auf.

Ein weiteres Highlight kann man sich schon mal für das kommende Jahr vormerken: Wenn sich der Winter in den Tiroler Alpen verabschiedet, erklingt am 2. Mai auf der Ischgl Stage der Idalp eine Stimme, die Musikgeschichte geschrieben hat: Christina Aguilera. Mit einem beeindruckenden Stimmumfang von über vier Oktaven zählt sie zu den außergewöhnlichsten Sängerinnen der Popmusik und verleiht jedem Song ihre unverkennbare Intensität.

Sanfter Winter

Besondere Himmelsereignisse wie Sternschnuppennächte, Meteorschauer, Neumonde kann man beim Mondschein-Picknick unter dem Sternenhimmel im Tiroler Oberland erleben. Das unberührte Hochtal in Pfunds liegt fernab von hellbeleuchteten Städten und Lichtquellen. Dadurch bietet es perfekte Bedingungen, um un-





















ter fachkundiger Anleitung tausende funkelnde Sternbilder zu entdecken. Nach einer gemütlichen, etwa halbstündigen Wanderung erwartet die Teilnehmenden heißer Punsch/Glühwein sowie eine kleine Verköstigung am Lagerfeuer. Die Termine finden an ausgewählten Abenden im Januar und Februar statt.

Winter in di Berg

Ein sehr beliebtes Skigebiet, besonders für Familien, ist Altenmarkt-Zauchensee. Es liegt mitten in der Salzburger Sportwelt und zählt zu den vielseitigsten Winterdestinationen in Ski amadé. Die Region vereint sportliche Möglichkeiten, Schneesicherheit und echte alpine Lebensfreude für Familien, Genießerinnen und Aktive gleichermaßen. Zauchensee gilt als einer der schneesichersten Orte im SalzburgerLand mit garantiertem Skibetrieb bis Mitte April. Das Skigebiet Zauchensee-Flachauwinkl erstreckt sich bis auf 2.100 Meter Seehöhe und bietet mit 45 Pistenkilometern und 16 Liftanlagen Top-Bedingungen für sportliche Skitage. Neu seit dieser Saison: die moderne 10er-Kabinenbahn Schwarzwand, die den Einstieg ins Skigebiet noch komfortabler macht. Die drei Skiberge Gamskogel, Tauernkar und Rosskopf bieten jeweils leichte und anspruchsvollere Abfahrten und alle enden direkt in der Weltcuparena.

Wintervergnügen für die ganze Familie

In der unmittelbaren Umgebung zu Zauchensee und Altenmarkt liegt die Ferienwelt Kesselgrub, umgeben von der prächtigen Bergwelt. Im Winter ist das Hotel der perfekte Ausgangspunkt in die Ski-

gebiete von Ski amadé, dem mit 760 km Pisten, 270 Seilbahnen und Liften sowie 260 Skihütten größten Skiverbund Österreichs. Skifahren, Winterwandern, Rodeln, Eislaufen oder Pferdeschlittenfahrten – die Möglichkeiten sind schier unbegrenzt. Der Kinderclub bietet bis zu 70 Stunden professionelle Betreuung pro Woche, während ältere Kinder und Jugendliche sich im Jugendraum bei Mini-





Bowling, Billard und Airhockey vergnügen können. Für die Kleinsten gibt es das "Babypaket Kesselgrub" mit allem, was man für einen sorgenfreien Urlaub mit Baby benötigt. Nach dem Skivergnügen steht Wellnesszeit an - der Panorama Mountain Adults Spa verwöhnt als wahrer Rückzugsort für Erwachsene mit Ruhe und Erholung inmitten der atemberaubenden Bergkulisse. Oder man taucht in die Wasserwelt ein, die mit einem lichtdurchfluteten Hallenbad aufwartet, welches sich nahtlos in den Outdoor-Bereich erstreckt. Ein einzigartiges Erlebnis ist die Trioslide- und Röhrenrutsche. Weitere Infos: https://www.kesselgrub.at/

Sportlich, vielseitig und voller Highlights

Zwei Weltcup-Rennen und die Schneesicherheit machen das Ötztal zu einem perfekten Skigebiet. 365 Pistenkilometer und 90 moderne Liftanlagen sorgen für beste Voraussetzungen. Der Ötztal Superskipass öffnet die "Schranke" zu allen Skigebieten. Ab einem 6-Tages-Ticket ist übrigens der Eintritt zu 007 ELE-MENTS und in die Top Mountain Motorcycle Experience enthalten. Ein weiterer Pluspunkt der Region: man kann sie problemlos mit dem Auto, dem Flugzeug oder der Bahn erreichen. Der Ötztal Shuttle verbindet den 50 Kilometer entfernten Flughafen Innsbruck mit dem Ötztal. Von dort aus geht es mit den Öffis weiter in die einzelnen Skiorte.

von Tina Feix

https://www.tiroler-oberland.com/ `\;\https://www.schladming-dachstein.at/

https://www.gurgl.com

https://ischgl.com https://www.skiamade.com

https://www.oetztal.com

https://www.tirol.at/



Obergurgl · Tirol www.hochfirst.com



Snow-Hotspot mit hochalpiner Schneegarantie

Weiß – weiß – weiß! In Obergurgl im Tiroler Ötztal gibt es keine grünen Stellen! Anderorts schmilzt der Schnee, hier glitzert bis in den April hinein ein wahrhaftiger Snow-Hotspot. Luxus & urban Lifestyle auf 1.930 m direkt an der Skipiste im 5-Sterne Hochfirst - The Luxury Mountain Resort.

on Gault Millau 2026 in der Kategorie Ski-In & Ski-Out prämiert, gilt im 5-Sterne Resort Ski-In & Ski-Out vom Allerfeinsten: Mit dem Zubringerlift geht es in kürzester Zeit auf bis zu 3.080 Höhenmeter, wo die Winterlandschaft einem zu Füßen liegt. Das Skigebiet in Obergurgl erfüllt alle Wünsche: 112 Pistenkilometer, keine Wartezeiten an den Liften und Natur pur. Das 5-Sterne Hotel erwartet die Gäste in dieser Wintersaison mit neuen Grand-Luxury Suiten. Die Suite Royal mit 63 m² ist perfekt für 2 Erwachsene mit 2 Kindern, die Suite Royal Grand Deluxe (80 m²) verwöhnt mit zweitem Schlafzimmer. Eine Luxury High End Suite mit 98 m² ist das Juwel der neuen Luxus-Suiten, der Balkon mit seinen Glasfronten in Südlage ist mit 24 m² ein absolutes Highlight.

Die exklusive Wellnesslandschaft im "Alpen-Spa" bietet auf 1.500 m² alles, was Körper und Geist zum Regenerieren brauchen: wärmende Saunawelten, wohltuende Dampfbäder und erholsame Ruhezonen. Das erfahrene Beauty- & Spa Team verwöhnt mit entspannenden Massagen, exklusiven Beauty Treatments von La Biosthétique und mit japanischen Behandlungen von SENSAI mit asiatischen Vibes. 220 m² Wasserfläche des In- und Outdoorpools schaffen eine prickelnde Verbindung von drinnen nach draußen. Ein Wasserfall, Felsen-Whirlpools und Unterwasser-Massageliegen machen das Erlebnis der Sinne perfekt.

Kulinarisch werden die Gäste mit erlesenen Speisen und exquisiten Kompositionen verwöhnt. 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. Mit zwei Michelin Keys 2025 gehört das herausragende Wintersport- und Wellnesshotel zu den Top 18 Häusern in Österreich, die zwei der begehrten Michelin Keys verliehen bekommen haben.



www.hochfirst.com











Gesunde Rudertechnik dank Virtual Coach

- sensorgestütztes Feedback Technik
- Pulsüberwachung
- ✓ individuelle Trainingsprogramme
- Analyse der Trainingsergebnisse
- 10 Widerstands- und 5 Kraftstufen für ein individuelles Training





Das kleinste Rudergerät auf dem Markt

Das AUGLETICS Eight ist klein, leise und handlich. Mit einer Länge von nur 1,81 Metern passt es in jede Wohnung und findet wirklich überall einen Platz. In nur 10 Sekunden kann es nach dem Training zusammengeklappt und verstaut werden.











Vierteljahrhundert für den Sport

25 Jahre sind 300 Monate oder 1.300 Wochen oder 9.125 Tage ... So lange gibt es die TOP Sportmarketing Berlin GmbH bereits. Und so lange arbeitet die Agentur im und für den Berliner Sport. Ein Vierteljahrhundert Unternehmensgeschichte – das muss gefeiert werden, dachten Geschäftsführer Martin Seeber und sein Team und luden 250 Gäste aus Wirtschaft, Politik, Medien und Sport in die Villa im Olympiapark Berlin ein.

Zu den Gratulanten gehörten u. a. Berlins Regierender Bürgermeister Kai Wegner, die LOTTO-Vorstände Dr. Marion Bless und Hansjörg Höltkemeier, Spielbank-Berlin-Chef Gerhard Wilhelm, BR Volleys-Manager und Berlins Olympiabeauftragter Kaweh Niroomand, die Olympiasieger Robert Harting (Diskus) und Ronny Rauhe (Kanu). "Berlin ist die Sportmetropole in Deutsch-

land – und der Sport braucht eine starke Stimme. TOP Sportmarketing ist seit 25 Jahren in Zusammenarbeit mit dem Landessportbund Berlin und dem Olympiastützpunkt die professionelle und innovative Vertretung des Sports. Herzlichen Glückwunsch zu 25 Jahren Spitzenleistung!", sagte der Regierende Bürgermeister Kai Wegner im Gespräch mit Moderator Matthias Killing.

TOP Sportmarketing ist auch für das ISTAF und ISTAF INDOOR bekannt und organisiert die Berliner Sportlerwahl des Jahres und die Straßenläufe von Berlin läuft! Was im August 2000 mit zwei Mitarbeitern startete, ist heute ein mittelständisches Unternehmen mit 20 Mitarbeitenden. Geschäftsführer Martin Seeber erinnerte sich am Abend, wie es zur Agenturgründung kam: "Ich hatte 1991 als Be-

















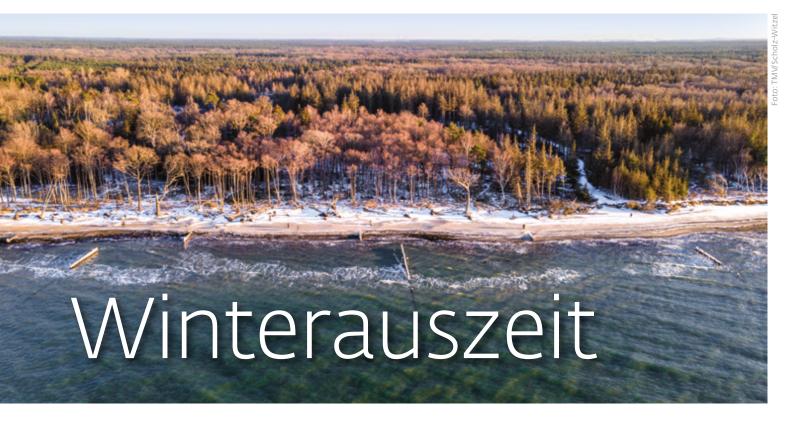


rufseinsteiger die Chance bekommen, Verwaltungsleiter des nach der Wende neu aufgestellten Olympiastützpunktes zu werden. Es hat mir aber bald nicht mehr gereicht, mich nur um Finanzen und Personal zu kümmern. Also habe ich ein erstes Marketingkonzept zur Sponsorenakquise für den Olympiastützpunkt entwickelt. Relativ schnell hatten wir einen Sponsorenpool aufgebaut und auch die Umsetzung der Sponsoringleistungen übernommen, lediglich für die vertragliche Abwicklung der Sponsorings haben wir auf externe Agenturen zurückgegriffen. Irgendwann hatte ich dann die Idee, dass wir das auch ohne fremde Hilfe mit einer eigenen Agentur selbst erledigen können. Und vielleicht sogar noch besser und mit mehr Nähe zu den Athleten."

Dass auch die Athletinnen und Athleten diese Nähe schätzen, belegen Aussagen wie die von Olympiasiegerin Britta Steffen: "Seit 25 Jahren unterstützt TOP Sportmarketing Sportlerinnen und Sportler und vermittelt ihnen großartige Wertschätzung. Ich selbst habe 2008 meine olympischen Goldmedaillen in Peking mit dem Team gefeiert und stand mehrfach auf der Bühne der Champions Gala als Berliner Sportlerin des Jahres. Für uns Sportler fühlt sich diese Wertschätzung unbeschreiblich gut an." Und Patrick Hausding, Gewinner von drei olympischen Medaillen und Weltmeister im Wasserspringen, ergänzt: "Mit dem TOP Sport-Team durfte ich meine Ehrungen als Berliner Sportler des Jahres erleben unvergessliche Momente, die mich bis heute begleiten. Ihr gebt Berliner Sportlerinnen und Sportlern eine stets große Bühne - herzlichen Glückwunsch zu 25 Jahren Berliner Sportgeschichte."

von Christin Achmann

www.topsportonline.de



Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, wird es Zeit, den Winter zu genießen. Die Ostseeküste Mecklenburg lädt dazu ein, kleine Pausen im Alltag zu schaffen: Momente, die Körper und Geist wieder in Einklang bringen.

Assen, an der Ostseeküste Mecklenburg fällt das leicht. Das Rauschen der Wellen wirkt wie eine natürliche Meditation, die frische Seeluft befreit und schenkt neue Kraft. Bewusste Auszeiten stärken Körper, Geist und Seele. Seit der Gründung des ersten deutschen Seebads 1793 in Heiligendamm gilt die Ostseeküste als Ort der Erholung und Regeneration. Diese Tradition lebt bis heute fort: Moderne Therapiezentren, Reha- und Kurkliniken sowie Hotels mit hochwertigen Wellness- und Gesundheitsangeboten bieten vielfältige Möglichkeiten – von Thalasso- und Ayurveda-Anwendungen über Massagen bis hin zu Yoga und Qi Gong am Strand. Auch die Natur selbst trägt zur Erholung bei. Das milde Reizklima, die klare Luft und die ruhige Küstenlandschaft wirken wohltuend auf Atemwege, Kreislauf und Wohlbefinden und machen die Ostseeküste Mecklenburg zu einer wahren Kraftquelle für alle Sinne.

Eisbaden im Meer

Für Mutige ist sie ein echtes Muss an der Ostseeküste – die Tradition des Sprungs ins kühle Nass. Zugegeben, ein wenig Überwindung gehört schon dazu. Doch ist der erste Schritt getan, spüren die hartgesottenen Schwimmer eine Welle des Glücks, die sie immer wieder zurück ins Wasser zieht. Immer mehr Einheimische und Gäste wagen sich inzwischen auch im Winter in die kalten Ostseewellen, um ihren Körper für einen kurzen Moment ins erfrischende Wasser zu tauchen und dabei neue Energie und Lebensfreude zu tanken. Nach den fulminanten Silvesterfeiern am Meer steht in den Ostseebädern Boltenhagen und Kühlungsborn das traditionelle Anbaden am Neujahrstag auf dem Programm. Tipps fürs Eisbaden unter www.ostseeferien.de/eisbaden

Fackelwanderung am Strand

In der kalten Jahreszeit ist es am Strand besonders stimmungsvoll in der Dunkelheit, wenn sich die warmen Lichter der Fackeln im Wasser spiegeln. In Graal-Müritz startet jeden Freitag ab 19 Uhr an der Seebrücke eine Fackelwanderung entlang der winterlichen Küste. Ziel ist der Rhododendronpark, wo ein wärmendes Feuer und ein heißes Getränk auf die Besucher warten.



Anbaden in Kühlungsborn



Eine Familie beim Eisbaden am Strand von Warnemünde



Fackelwanderung Moorgeisterfest

Foto: Tuk GmbH Graal-Müritz / F. Neumann

Indoor-Erlebnisse im Winter – Museen entdecken

Wem dies zu kalt ist, der kann sich auch wärmenden Indoor-Aktivitäten zuwenden. In den Museen der Region lernt man Neues und entdeckt besondere Geschichten. Zwischen Kunst, Technik und den Spuren spannender Persönlichkeiten findet jeder die passende Abwechslung für den Urlaub und taucht dabei in die kulturelle Vielfalt Mecklenburgs ein.

Weihnachtszeit zwischen Sandstrand und Backsteingotik

Die UNESCO-Altstadt Wismars ist zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert, aber in der Adventszeit erstrahlt sie im feierlichen Glanz. Das Rathaus ist hell erleuchtet, die farbenfrohen Giebelhäuser und der Wismarer Weihnachtsstern, eine eigens für Wismar entworfene Weihnachtsbeleuchtung, bilden eine festliche Kulisse für das weihnachtliche Welterbe Wismar. So kann die Vorweihnachtszeit mit stimmungsvollen Veranstaltungen und vielen regionalen und skandinavischen Leckereien, Kunsthandwerk, Handgemachtem und Konzerten am Marktplatz, am Alten Hafen und in den Straßen der Altstadt beginnen. Im Rahmen des "Weihnachtliches Welterbe Wismar" kann man die Eisbahn am Alten Hafen Wismar unsicher machen (31.10.2025 bis zum 22.02.2026), den Wismarer Weihnachtsmarkt (24.11. bis zum 22.12. täglich ab 11.00 Uhr auf dem Marktplatz), den Sternenwald Wismar am Alten Hafen Wismar (24.11.2024 bis zum 04.01.2025, den Kinder- und Adventsmarkt in der Alten Reithalle (29.11., 06.12., 13.12.) oder den Lichterfahrt – Maritime Seemannsweihnacht am Alten Hafen Wismar am 14.12. besuchen. Alle Veranstaltungen unter www.wismar.de/weihnachten

von Tina Feix



Kunstmarkt in St. Georgen



Weihnachtsmarkt in Wismar

www.ostseeferien.de/winter









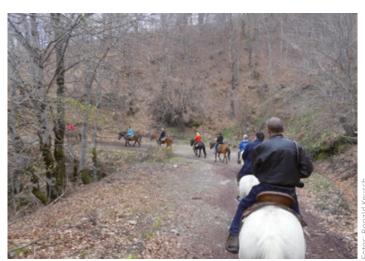


Weitere Informationen zu uns erhalten Sie unter:



Die kleine Balkan-Republik Montenegro hat nur etwas mehr als 600.000 Einwohner und eine Fläche so groß wie Schleswig-Holstein. Während der internationale Tourismus die Küste Montenegros mit der Bucht von Kotor und dem malerischen Budva schon lange entdeckt hat, ist der gebirgsreiche Norden mit seinen großen Naturparks und romantischen Seen noch ein Geheimtipp.

Als Ausgangspunkt für den Weg in die Berge ist der kleine Ort Kolašin auf 850 Metern Höhe gut gewählt. Die Fahrt dorthin geht vorbei an dichten und dunklen Wäldern, die dem Land seinen Namen gaben. Der serbisch/ montenegrinische Name "Crna Gora" - Schwarzer Berg - ist abgeleitet vom venezianische Monte Negro. Der Nationalpark Biogradska Gora macht diesem Namen alle Ehre, hier befindet sich einer der letzten Urwälder Europas. Demgegenüber dominieren im nicht einmal 20 Kilometer entfernten Sinjajevina Gebirge große Bergweiden, gesäumt von schroffen Kalksteinfelsen. Die Tara, der längste Fluss Montenegros, hat hier über Jahrtausende eine stellenweise bis zu 1300 Meter tiefe Schlucht in das Felsgestein gegraben und bildet damit einen der längsten und tiefsten Canyons der Welt. Die Bergwelt lässt sich nicht nur in Wanderschuhen erkunden, sondern auch auf dem Rücken von Pferden. Zahlreiche Gestüte, wie das von Mirko und Andjela Šepanovi, bieten Ausritte in die Bergwelt an.



Ausritt im Nationalpark Biogradska Gora

otos, nomana neusc

Ein besonderes Schmuckstück im Norden Montenegros ist der Nationalpark Durmitor mit dem Schwarzen See. Umgeben vom dunklen Nadelwald wird der See in eine smaragdgrüne Farbe getaucht. Das kleine Städtchen Žabljak auf 1500 Metern Höhe ist ein beliebter Ausgangspunkt für Touren in den Nationalpark. Hier gibt es zahlreiche Familien-Bauernhöfe, die sich dem Agrar-Tourismus verschrieben haben, wie der Hof von Zoran Pavievi. Er bietet einfache Übernachtungen und eine gute Hausmannskost, natürlich mit Produkten vom eigenen Hof.



Mit dem E-Bike am Skadar-See

Das Touristenzentrum Vučje im Herzen der montenegrinischen Berge ist im Winter ein angesagtes Skigebiet. In den übrigen Jahreszeiten zieht es Wanderer, Reiter und Radtouristen an. Ein Höhepunkt der Kulinarik ist das exklusive Schinkenangebot – das Touristikzentrum hat ein eigenes Schinkenlager mit Räucherkammer. Überall in Montenegro gibt es Angebote für Biker, mit Ausleihstationen für E-Bikes und Fahrrad-Werkstätten. Eine beliebte Tour führt zu einem der Sightseeing Höhepunkte im Südosten von Montenegro - zum Skadar-See. Er ist der größte See auf dem Balkan und mit seinen Feuchtgebieten ein Vogelparadies. Wer hier unterwegs ist, sollte eines der vielen Weingüter besuchen, wie zum Beispiel das Weingut Jablan bei Rijeka Crnojevića.

Als Ausgangspunkt für den Urlaub in der Bergwelt Montenegros bietet sich die Hauptstadt Podgorica an. Es gibt mehrere Direktflüge in der Woche von Berlin nach Podgorica. Zahlungsmittel ist der Euro. Die Übernachtungsmöglichkeiten sind vielfältig – neben familiären Quartieren auf Bauernhöfen oder Weingütern gibt es auch einige Hotels mit internationalem Anspruch, wie das 4-Sterne Swissôtel in Kolašin.

von Ronald Keusch ■

www.montenegro.travel/de

Entdecke deine wilde Seite in Montenegro!

Ursprünglicher Charme und Komfort zwischen Adria und Bergwelt.

ust auf Natur pur, verbunden mit Wellness und Entspannung am Strand? Montenegro bietet ein einzigartiges Erlebnis auf kleinem Raum. Fünf Nationalparks und unberührte. Naturlandschaften wechseln sich mit einer vielseitigen Adriaküste ab, die von belebten Küstenorten bis zu versteckten, naturbelassenen Stränden alles bietet. Hochwertige Resorts und charmante Boutique-Hotels, in denen man sich einmal so richtig verwöhnen lassen kann, sind nur einen Katzensprung von der wilden Natur entfernt. So lässt sich Entspannung am Strand bequem mit kleinen und großen Abenteuern verbinden.

Auch in Bergorten wie Kolašin erwarten den Besucher hochwertige Unterkünfte mit rustikalem Charme. Sie eignen sich ideal als Ausgangspunkt für Outdoor- und Wintersportaktivitäten. Montenegro ist ein Spielplatz der Natur, der das ganze Jahr über fantastische Möglichkeiten bietet.

Nach Entdeckungen in der Natur warten exzellenter Service, feine Gourmetküche und wohltuende Spa-Behandlungen. Das Beste daran: In nur zwei Flugstunden erreicht man das kleine Land an der Adria.



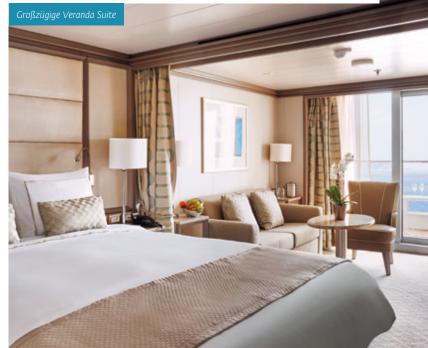
www.montenegro.travel/de

Kann Kreuzfahren Süchtig machen?



Um Kreuzfahrten ranken sich viele Klischees: Sich mit womöglich Tausenden anderen ein verhältnismäßig kleines Schiff teilen, steife Captain's Dinner oder aufdringliche Animation, wackelige Passagen bei stürmischer See und Sicherheitsbedenken sind nur einige der Gedanken, die bei Kreuzfahrt-Neulingen wie uns aufkommen. Der "Silver Ray", der neuesten Ergänzung der Flotte der etablierten Luxus-Reederei "Silversea", gaben wir trotzdem eine Chance und kommen nach acht Tagen an Bord zu einem klaren Fazit, ob Schiffsreisen tatsächlich Sucht-Potenzial haben können.





ie "Silver Ray" stach erstmals 2024 in See und ist – gemeinsam mit ihrem Zwillings-Schiff "Silver Nova" – das neueste und gleichzeitig größte Schiff der "Silversea"-Flotte. Wobei groß hier relativ ist. Mit maximal 728 Passagieren an Bord bietet die "Silver Ray" eines der höchsten Platz-pro-Passagier-Verhältnisse überhaupt in der Kreuzfahrt-Welt – und das spürt man.

Der Look: elegant, zeitlos, unaufdringlich luxuriös. Die Materialien: edel – Echtholz, Naturstein, Glas. Das gelungene Design zieht sich in sinnlich geschwungenen Linien durch das ganze Schiff, das übrigens in der berühmten deutschen Meyer Werft vom Stapel lief.

Für jeden einen Lieblingsplatz

Der Blick auf das Meer entfaltet sich nahezu überall – selbst in den gläsernen Aufzügen mit Panoramaaussicht. Anstatt Kabinen und öffentliche Bereiche – wie auf den meisten Schiffen üblich – auf denselben Decks zu mischen, sind einige Etagen ausschließlich mit Suiten belegt und dadurch angenehm ruhig, während andere den öffentlichen Bereichen vorbehalten sind. Diese öffentlichen Decks bieten – drinnen wie draußen – zahlreiche großzügige Sitzbereiche, in denen man ungestört lesen, arbeiten oder einfach den Blick auf das endlose Blau des Ozeans genießen kann.

Im Außenbereich entspannt man auf schattigen Sofas und Liegestühlen auf dem zweistöckigen Pooldeck, das auf beiden Seiten freien Blick auf das Meer bietet. Den stilvoll gestalteten Pool ergänzt ein herrlicher Whirlpool mit Infinity-Kante auf dem oberen Pooldeck.

Acht Restaurants und zehn Bars setzen allein schon optisch Akzente mit raffiniert beleuchteten Kassettendecken, die sich bei Einbruch der Dämmerung in sanften Farbtönen erhellen. Statt klassischer Bordbands oder Duos sorgen Solokünstler – Saxofonisten, Pianisten oder E-Geiger – in verschiedenen Lounges für stilvolle Unterhaltung. Ein abwechslungsreiches Showprogramm und ein eigenes Casino machen das umfangreiche Unterhaltungsangebot komplett.

Die "Silver Ray" beeindruckt zudem mit bemerkenswerten Hightech-Details: Öffentliche Waschräume, die sich per Handbewegung öffnen und schließen, sowie Aufzüge mit Touchscreen-Bedienung. In den Suiten informieren iPads und interaktive Fernseher über alles Wissenswerte – von Landausflügen und Spa-Buchungen bis zu den täglichen Menüs.

Über-Luxus-All-Inclusive-Angebot

Der Service, mit einem nahezu Eins-zu-eins-Verhältnis zwischen Crew und Passagieren, sorgt dafür, dass kein Wunsch unerfüllt bleibt - und das nahezu immer ohne zusätzliche Kosten. Im Über-Luxus-All-Inclusive-Angebot sind neben Butler-Service auch so viel Kaviar und Champagner inbegriffen, wie der Gourmet-Gaumen beliebt. Und das ist nicht das einzige kulinarische Highlight. Sowohl in dem einen Buffet- als auch in den sieben Àla-carte-Restaurants speist man auf allerhöchstem Niveau. Das Angebot reicht von lokalen Spezialitäten entsprechend der aktuellen Destination bis zu internationalen Köstlichkeiten aus aller Welt und lässt keine (Sonder-)Wünsche offen. Der Dresscode: casual elegant. Nicht steif, aber dem edlen Dinner-Ambiente angemessen. Extra-Kosten werden nur am Abend im französischen Gourmet-Mekka "La Dame", dem japanischen Restaurant "Kaiseki" und dem "Chef's Table S.A.L.T (Sea and Land Taste)" aufgerufen. Doch auch wer sich diese besonderen Highlights nicht gönnen möchte, kommt bei Frühstück, Lunch und Dinner in den





Restaurants sowie dank des 24-Stunden-Roomservice kulinarisch voll auf seine Kosten.

Apropos Room: Beengte Innenkabinen – Fehlanzeige. Auf der "Silver Ray" gibt es ausschließlich großzügige Suiten, die nicht nur mit geräumigen Marmorbädern und begehbaren Kleiderschränken ausgestattet sind, sondern auch alle über einen eigenen Balkon verfügen. Gut 33 m² misst die "einfachste" Kategorie. Nach oben sind dem Luxus kaum Grenzen gesetzt. Die "Otium" Suiten verfügen über gigantische 123 m² und einen eigenen Whirlpool auf der riesigen Privat-Terrasse.

Über 100 Tage auf See

Da ist es nicht überraschend, dass viele Gäste nicht wie wir nach acht Tagen und acht Häfen zwischen Monaco und Rom wieder von Bord gehen, sondern teilweise wochen- oder monatelang auf der "Silver Ray" über die Weltmeere schippern.

Die Routen von "Silversea" umfassen eine unvergleichliche Auswahl an Reisezielen weltweit, vom Mittelmeer und der Karibik bis zu den Galápagos Inseln, den beiden Polarregionen und Hunderten von faszinierenden Orten dazwischen. Um seine Führungsposition als Anbieter von Reisezielen weiter auszubauen, entwickelt das Unternehmen derzeit das südlichste Hotel der Welt in Puerto Williams, Chile, und bietet seinen Gästen eine einzigartige Reise in die Antarktis.

Die Treue der Gäste ebenso wie der Crew spiegelt sich auch in der äußert familiären Atmosphäre wider. Ob als Neuling oder Stammgast, man fühlt sich sofort willkommen, aufgenommen in der "Silversea"-Familie. Man begegnet sich auf Augenhöhe, freundschaftlich statt von oben herab. So unaufdringlich edel wie das Design ist auch die Atmosphäre, die herzliche Bodenständigkeit und Luxus auf höchstem Niveau auf perfekte Weise vereint.







OS: SILVERSEA CR

» Die großzügige Willkommenskultur zieht eine diverse Mischung an Gästen an. Das Publikum, mehrheitlich zwischen Mitte 30 und Mitte 60, ist international. Gäste aus 20 verschiedenen Nationen sind mit uns an Bord. Neben ihren Landsleuten zieht die amerikanische Reederei auch viele Europäer, Kanadier sowie asiatische Reisende an. Paare und größere Gruppen gibt es ebenso wie Familien und Alleinreisende. Leicht kommt man in den Lounges, an der Bar oder bei Ausflügen ins Gespräch und lernt Leute kennen, kann sich aber auch zurückziehen und pure Zweisamkeit genießen.

Relaxen oder Landausflug

Ideale Gelegenheit zum Rückzug bieten die Tage, an denen das Schiff in einem Hafen oder in einer Bucht vor Anker liegt. Denn die meisten Gäste nutzen das breite Angebot an Ausflügen, um Land und Leute kennenzulernen. Die geführten Touren sind gebührenpflichtig, aber lohnend, um die kulturellen Highlights der Route zu erkunden.

Doch auch wenn man an Bord bleibt, kommt garantiert keine Langeweile auf. Man kann sich im modernen Fitnessstudio auspowern, eine wohltuende Behandlung im "Otium"-Spa genießen, Designer-Mode shoppen, einen Kochkurs machen oder mit etwas Glück einen der wöchentlich stattfindenden Drills für die gesamte Crew erleben. Sicherheit ist bei "Silversea" oberstes Gebot. Jede Woche wird ein anderes Notfall-Szenario geprobt. Dabei ist es nicht nur spannend, die verschiedensten Mitarbeitenden in ihren zugehörigen Uniformen zu beobachten, sondern vor allem auch sehr beruhigend zu sehen, dass die professionell geschulte Bord-Feuerwehr mit modernstem Equipment ausgestattet ist. Die Sicherheitseinweisung für die Gäste läuft deutlich entspannter ab.

Man kommt an einem zugewiesenen Treffpunkt zusammen, bekommt die Handhabung der Schwimmweste erklärt, das war's. Sicherheitsbedenken kann man ebenso beiseiteschieben wie die Sorge vor Seekrankheit. Das Schiff ist mit modernsten Stabilisatoren ausgestattet, die Vibration und Rotation auf ein Minimum beschränken und auch empfindlichen Mägen eine unbeschwerte Reise ermöglichen sollten.

Meet & Greet mit dem Kapitän

Auf keinen Fall entgehen lassen sollte man sich einen Besuch auf der Brücke. Allein schon wegen Kapitän Giovanni Schiaffino. Der gebürtige Italiener geht seiner Crew in Sachen Willkommenskultur und Wohlfühl-Atmosphäre mit bestem Beispiel voran.

Und da der erfahrene Seebär sicher noch einige Jahre durch die Weltmeere kreuzen wird, ist die Chance groß, ihn an einigen wunderschönen Flecken der Welt wiederzusehen. Denn eines ist nach diesem Törn klar: Das wird nicht unsere letzte Schiffsreise gewesen sein. Kann Kreuzfahren süchtig machen? An Bord der "Silver Ray" auf jeden Fall.

Silversea

Reservation Team Telefon 069 96755211 Member of Royal Caribean Group www.silversea.com





So geht Luxus in Dubai

Ikone Dubais. Erlebnis pur.

Auf der legendären Palm Jumeirah gelegen, ist das Atlantis, The Palm***** ein Wahrzeichen Dubais.

Über 1.500 Zimmer, 36 Restaurants und traumhafte Poollandschaften bieten Luxus pur.

Der Wasserpark Aquaventure und das The Lost Chambers Aquarium machen das

Resort zu einem Paradies für Groß und Klein.

DEIN REISEBÜRO FREUT SICH AUF DICH







zeigt der Spreewald seinen urwüchsigen Charakter. Die natürliche Schönheit des Biosphärenreservats lässt viel Raum für Entdeckungen.

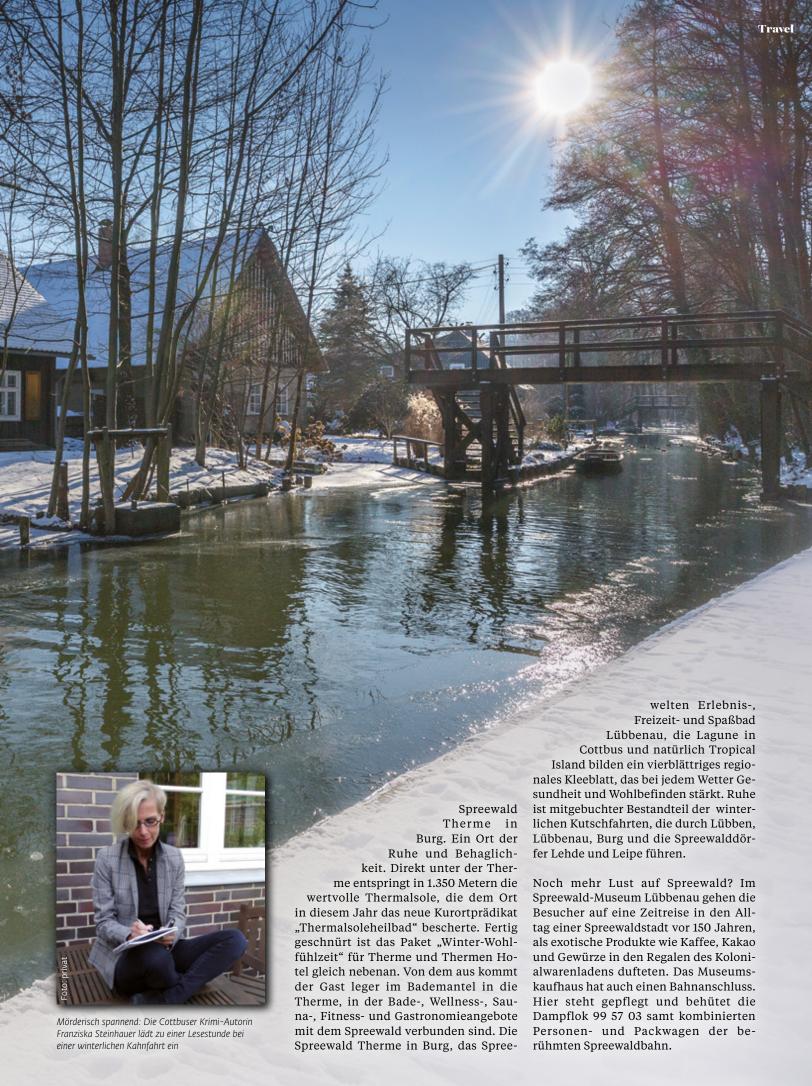
Spreewald onne Kamman.
Weihnachten ohne Tannenbaum. preewald ohne Kahnfahrt ist wie Und so gibt es von November bis März an ausgewählten Häfen die beliebten Glühweinkahnfahrten, wie die Winterkahnfahrten genannt werden. Kuscheldecken und heiße Getränke sind an Bord. Besonders romantisch sind die Kaminfahrten, die in Burg und Lübben starten und nach rund eineinhalb Stunden auch dort wieder ankommen. Zur Jahreszeit passend gibt es verschiedene Themenkahnfahrten, es wird sagenumwoben, mythisch oder gar kriminell. Die Cottbuser Krimi-Autorin Franziska Steinhauer liest am 2. und 3. Advent auf dem Weihnachts-Krimi-Kahn. Dabei bietet der Spreewald alle Zutaten für eine schaurige Tour: Es ist mucksmäuschen-

still, die Äste der kahlen Bäume skizzieren allerlei Wesen, manchmal touchiert ein Ast den Kahn, auf dem an jedem Tisch ein Kaminfeuer brennt. Frieren braucht niemand, aber gespenstisch kann es schon werden, denn bei Franziska Steinhauer geht es schnell hart zur Sache. Meist bleibt es nicht bei einem Toten ... Wer die winterliche Stille ganz pur genießen will: Die Glühweinfahrten können individuell gebucht werden.

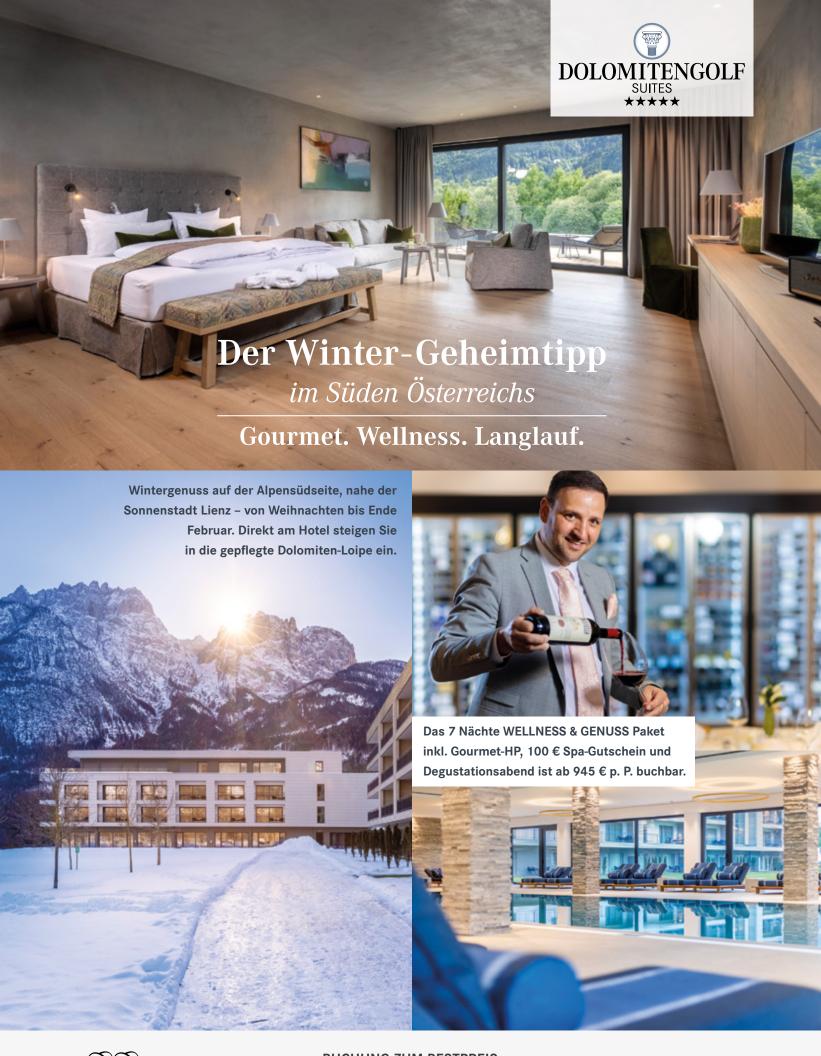
Paddeln gehört traditionell zu den beliebtesten Aktivitäten im Spreewald und das nicht nur in den warmen Monaten des Jahres. Da sich nur wenige mit den Paddelbooten durch die frostigen Auenlandschaften und den kühlen Nebel wagen, kann bei einer Winterpaddeltour die

Landschaft in ihrer Stille noch mehr genossen werden. Wichtig für einen perfekten Naturgenuss: dicke Wollmütze und warme Kleidung, am besten im Zwiebellook. Ganz Mutige wagen sich auch in dieser Jahreszeit auf das Board. Der Stand SUP-Paddling Verleih von Martin Fix in Burg bietet extra breite Boards, Thermo-Schuhe und eine ausführliche Einweisung, damit sich Anfänger und Profis entspannt durch die ruhigen Fließe des Spreewaldes schlängeln können.

Nach den Aktivitäten auf dem Wasser ins Wasser? Autorin Franziska Steinhauer empfiehlt zur Entspannung - und auch zum Erwärmen - die













Ausgezeichnete Gastfreundschaft

Auf Sylt wird Gastfreundschaft auf höchstem Niveau gelebt – authentisch, persönlich und mit Gespür für Qualität. Dass dies weit über die Insel hinaus Anerkennung findet, zeigt, dass gleich fünf Sylter Quartiere ins renommierte Ranking der "101 besten Hotels Deutschlands" 2026 schaffen. Dabei punkteten die Hotels sowohl in den Einzelkategorien "Die besten Golfresorts", "Die besten Familienresorts", "Die besten Hotels am Wasser" als auch in der Gesamtwertung.

https://sylt.de

Reise-News

Barrierefreier Urlaub

oserow auf Usedom ist der dritte Ort in Mecklenburg-Vorpommern, der die Auszeichnung "Tourismusort Barrierefreiheit geprüft" erhalten hat. Das Ostseebad ist damit nach Güstrow in der Mecklenburgischen Seenplatte und Glowe auf Rügen der dritte Ort im Urlaubsland, der sich ausgiebig dem Thema geprüfte Barrierefreiheit widmet.

reisen-fuer-alle.de

Positive Bilanz

Vor mehr als einem Jahr wurden die Seebrücke und der Inselhafen Prerow feierlich eröffnet. Mehr als 536.000 Besucher*innen nutzten die 721 Meter lange Seebrücke, über 2.200 Boote liefen den Inselhafen an. Für 2026 ist die Inbetriebnahme des Fahrgastschiffanlegers geplant. Zum 1-jährigen Jubiläum gibt es jetzt eine Broschüre, die man auf der Website downloaden kann.

https://regierung-mv.de/Landesregierung/lm/Service/

Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis 2026

... geht in der Kategorie Freizeitwirtschaft an das Nationalpark-Zentrum KÖNIGSSTUHL auf Rügen. Das Besucherzentrum im Nationalpark Jasmund auf Rügen steht für einen verantwortungsvollen Umgang mit Landschaft, Ressourcen und Gästen – und beweist, dass wirtschaftlicher Erfolg und ökologische Verantwortung keine Gegensätze sein müssen.

https://www.koenigsstuhl.com/



BERLINS FOOD-GUIDE 2026

Ab 5. Dezember im Handel



Versandkostenfrei: tip-berlin.de/speisekarte

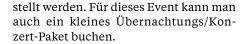


Im wunderschönen Hotel Döllnsee findet man einen Ort, wo Geschichte, Erholung und Komfort sich treffen. Inmitten des Biosphärenreservat Schorfheide kann man die Last des Alltages an der Tür abgeben und sich verwöhnen lassen.

lier, fast verwunschen mitten im Wald, findet man eine Oase der Ruhe, der Entspannung und des Wohlbefindens. Wer möchte, muss auch nicht mit dem eigenen Auto anreisen, da das Hotel zwar ruhig gelegen ist, aber trotzdem verkehrsgünstig. Denn der Bus vom Bahnhof hält direkt davor. Unbemerkt trotz des laufenden Betriebes werden gerade auch einige Zimmer modernisiert, um den Gästen demnächst noch mehr Komfort zu bieten. Die Investition ist möglich durch die Unterstützung der ILB und deren JTF-Unternehmensförderung UM. Schon jetzt gibt es in den Zimmern und Suiten Betten aus der fränkischen Bettenfabrik. Wer auch zuhause himmlisch wie im Hotel Döllnsee schlafen möchte, für die oder den hat Hoteldirektor Christopher Haan einen 10-prozentigen Rabatt für jeden Gast ausgehandelt.

Auch für das leibliche Wohl wird in diesem Kleinod bestens gesorgt: jeden Adventssonntag gibt es wieder den beliebten Adventsbrunch. Am 8. März 2026 findet ein Frauentagsbrunch statt. Im Dezember, am 18. und 20., kann man sich

auf ein Krimidinner freuen (Tickets sind nur im Vorverkauf erhältlich) und am 24. Januar steht ein besonderes Highlight an: das Preußische Kammerkonzert im hoteleigenen Auditorium. Tickets können im Vorverkauf telefonisch unter der Nummer 039882 - 630 oder online vorbe-



Nicht nur an einzelnen Tagen, sondern immer, werden regionale Köstlichkeiten in den Restaurants "Cottage" und "Bibliothek" serviert. Außerdem bietet sich der schöne Wellnessbereich mit großem Indoorpool zum Entspannen an, abgerundet von einem Besuch in der idyllischen Seesauna. Anschließend noch ein Waldspaziergang, ein Kaffee mit Blick auf den See oder im nahegelegenen Templin – und schon hat man die Zutaten für einen perfekten Urlaub zusammen.



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









Con All





Alpin-Queen

Ain't no mountain high enough: Helm von Atomic, über breuninger.com, Fäustlinge und Gürteltasche von Bogner, Schal von Someday, Jacke und Skianzug von J. Lindeberg, Socken von & Other Stories, Stiefel von Moon Boots



Cool auf die Piste: Mütze von Goldbergh, über breuninger.com, Ohrwärmer, Fäustlinge und Boots von EMU Australia, Sonnenbrille von Bogner, Pullover von Perfect Moment, über breuninger.com, Skijacke und -hose von Bogner FIRE + ICE, Socken von Isabel Marant







Viel Platz für den warmen Lagenlook drunter: extralanger Teddymantel von &other Stories









Eisbrecherin

Wo geht's zur Seilbahn-Station? Perfekt gestylt und frostgeschützt für den Tag im Schnee: Look gesehen bei Bogner FIRE + ICE



Curling-Meisterin

Ein lässiger Look, warm und mit viel Bewegungsfreiheit: Kappe von
Bogner, Brille von Gucci, Schal und Pullover von Baum und Pferdgarten, Jacke von Arket, Jeans von Rich & Royal, Handschuhe von
EMU Australia, Keyring-Pouch von Liebeskind Berlin, Schnürstiefel
von Birkenstock von Birkenstock







Anti-Frost-Tipps

Ein alter Geheimtipp für Frostbeulen Angora-Unterwäsche und Socken.

Mütze, Schal und Handschuhe verhindern, dass vie Wärme über Kopf, Hände und Füße verlorengeht.

Dünne Wollsocken sind besser als mehrere Synthetik-Flauschsocken übereinander. Vichtig: Es darf nicht zu eng werden im Schuh Wenn Platz ist, empfiehlt sich eine



Rekord-Hüterin

Voilà, die wahrscheinlich größte Uschanka aller Zeiten. Die Fellmütze mit Ohrenklappen ist die russische Geheimwaffe gegen Kälte. Sie muss ja nicht so groß ausfallen wie bei Etro auf dem Catwalk

Fake-Fur-Fanatic

Mit das Coolste am Winter: Fake Fur. Schal und Shopper gesehen bei Arket



Hüttenzauber? Nicht ohne Teddyl Am schönsten in Cremeweiß: Balaklava von Rich & Royal, Sonnenbrille, Weste, Handtasche und Stiefel von Bogner, Strickrolli und -hose von Sandro Paris, Mantel von Marc O'Polo, Socken von Hudson, Ring von Chanel



Polo-Groupie

Edle Rosse, Schneeglitzer und Glam - von Kitzbühel bis St. Moritz gibt's Snow-Polo-Turniere. Der Look zum Sport kommt von Brunello Cucinelli



Schneeball-Expertin

Eine Schneeballschlacht macht auch Ü-30 noch Spaß. Der Look dazu: Mütze von Maiami, Pullover von Marc Cain. Steppweste von Fuchs Schmitt, Cordhose von King Louie, Teddy-Fäustlinge von Hugo, über breuninger.com, Socken von Arket, Lammfell-Einlegesohlen von EMU Australia, Schnürboots und Gürteltasche von Marc O'Polo



SKY-Bar-Blickfang

Für ein bisschen Glamour beim Après-Abstecher in der Rooftop-Bar: Eyecatcher-Ohrringe von CLASS-YANDFABULOUS, Pullover von Etro, Ski-Hose von FIRE + ICE, Fake-Fur-Jacke von Marcel Ostertag, Täschchen von Ganni, Socken von &other Stories, Schuhe von Isabel Marant

Rhodium-Premiere:

Christof Maybach schreibt Geschichte

Die deutsche Luxusuhrenmarke bringt gleich zwei Neuheiten auf den Markt – die Green Stil und die weltweit erste Uhr mit einer Lünette aus purem Rhodium.

uxusuhren gibt es viele – aber nur wenige, die echte Geschichte schreiben. Der deutsche Uhrenhersteller Christof Maybach, seit 2020 im Markt, wagt nun etwas, das bislang als unmöglich galt: eine Uhr mit einer Lünette aus purem Rhodium. Ein Material, das selbst in der Schmuckwelt fast unerreichbar ist. "Rhodium ist hundertmal seltener als Gold, doppelt so teuer und härter als Platin mit einer Leuchtkraft die 30 % heller strahlt als Weißgold. Die Bearbeitung erfordert äußerstes Können", erklärt Christof Maybach. "Wir haben Jahre daran gearbeitet, diesen Traum umzusetzen. Und nur durch die intensive Zusammenarbeit mit der Firma SPM und Stim Precious Metals ist es uns geglückt, diese Vision zu verwirklichen"

Zwei Premieren in einem Jahr

Während die Marke mit der Green Stil ein zusätzliches Modell für ihre wachsende Fangemeinde präsentiert, markiert die Rhodium-Uhr einen Meilenstein. Noch nie zuvor hat es ein Uhrenhersteller geschafft, pures Rhodium in Form einer Lünette zu verarbeiten. Bisher wurde das Edelmetall ausschließlich als Beschichtung eingesetzt – etwa von Branchengrößen wie Rolex oder Patek Philippe. "Wir wollten nicht beschichten – wir wollten die Substanz. Das macht den Unterschied", so Maybach.

Made in Germany – zertifiziert in Glashütte

Die gesamte Fertigung erfolgt in Deutschland, ebenso die komplexe Rhodium-Bearbeitung. Die Präzision der Uhrwerke wird durch das Eichamt in der Sternwarte Glashütte geprüft und zertifiziert. Ein klarer Hinweis auf die Ernsthaftigkeit und technische Exzellenz der Marke. Und auch bei Service und Vertrauen setzt Maybach Maßstäbe: lebenslange Garantie auf jedes Modell – ein Versprechen, das in der Uhrenbranche seinesgleichen sucht.

Mehr als Luxus: Ein Erlebnis

Ein weiterer Unterschied zur Konkurrenz: Die Uhren sind nicht über Juweliere erhältlich. Jeder Kunde bekommt seine Uhr persönlich vom Gründer überreicht. Diese direkte Bindung schafft ein exklusives Erlebnis, das weit über den bloßen Kauf hinausgeht. "Eine Uhr ist für mich mehr als ein Produkt – es ist ein Stück Geschichte, das ich persönlich übergeben möchte", sagt Maybach.

Bedeutung für Sammler und Kenner

Die Rhodium-Uhr ist mehr als ein technisches Experiment. Sie ist ein Symbol für den Mut, Wege abseits der Norm zu gehen – und gleichzeitig ein Versprechen für Beständigkeit. Ihr Strahlen, rund 30 % heller als Weißgold, verleiht ihr eine Präsenz, die selbst erfahrene Sammler überrascht. Mit der Green Stil und der Rhodium-Uhr beweist Christof Maybach: Wahre Innovation kann auch aus Deutschland kommen – und sie beginnt dort, wo andere aufhören.

https://christof-maybach.de/





Dinner-Diva

Zeit für High Heels – aber bitte in warm! Ohrstecker von Cada, über breuninger.com, Fake-Fur-Mantel und Schuhe von Etro, Pullover von Lorena Saravia X H&M, Lederrock von Riani, über breuninger.com, Tasche von Unisa, elfenbeinfarbene Spitzenstrumpfhose von McQueen



N-ECHT-FLIX präsentiert





Infos & Tickets unter primetimetheater.de

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding ◎ ♂ ▶ ♀ ♀ 🗈 🛅 @primetimetheater

DAS BERLINER **KULT-THEATER**

theater

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

BERLIN













SHADES OF GREY X SILVER LININGS

Wieder ein Jahr geschafft. Haken dran und auf geht's – stilsicher ins Neue! Und weil uns das Wintergrau noch eine Weile begleiten wird, setzen wir einen drauf: mit coolen Looks und Accessoires von Steingrau bis Mausgrau und Silber on top. Denn wie ein chinesisches Sprichwort besagt: Auch die dunkelste Wolke hat einen silbernen Rand. Ihr top magazin wünscht viel Spaß beim Shoppen.

konzept und text Petra Käding fotos PR











... und wenn's "nur" der neue Porsche ist. Also der neue Porsche-Trolley Roadster Aluminum. Einfach klasse: Sein Schloss ist auf die symbolträchtige Zahl 311 voreingestellt. In drei Größen erhältlich

2 UMWELTSCHUTZ? LÄUFT BEI UNS!

Umweltfreundliche Materialien wie Amazonas-Kautschuk und zuckerrohrbasiertes E.V.A. treffen Top-Style und Spitzentechnologie (Sohle: Vibram) – das Modell Salar von VEJA kann sich sehen lassen

3 SITZ! PLATZ! BEI FUSS! AUF INS MUSEUM!

Roboterhund "Koda" ist nur eines von über 60 Exponaten, die derzeit auf der Ausstellung "70 Years of Design – Masterpieces Selected by Peter Zec" im Red Dot Design Museum in der Zeche Zollverein in Essen gezeigt werden. Ein Abstecher in den Ruhrpott lohnt sich. Noch bis 1. Februar 2026

4 NACHTS SIND ALLE KATER GRAU...

Macht nichts, wenn sie so aufgeknöpft daherkommen! Denim-Complete-Look von Won Hundred, Schuhe von Copenhagen Studios

5 DER LOOK WIRFT FRAGEN AUF

Wenn Längsstreifen schlank machen und Querstreifen dick, was machen dann Karos? Schick! Look gesehen bei Balletshofer

6 MEIN HOBBY? WOHNEN!

Kabarettist Horst Schroth hat mal erklärt, warum Wohnen für einen Mann eine ernst zu nehmende Freizeitbeschäftigung ist. Okay, wenn, dann richtig: Kissen von BoConcept, Gesundheitslatschen von Copenhagen Studios

7 DA TRITT EINER IN GROSSE FUSSSTAPFEN...

... und damit meinen wir nicht die von Papa Boris, sondern von Bradley Cooper und Chris Hemsworth, beide Testimonials vom Signature-Duft Boss Bottled. Das neue BB Beyond, ein holziger Duft mit Ingwer- und Ledernote, steht ihm aber, dem Elias Becker

8 SCHEE - AUCH OHNE SCHNEE

Aprés-Ski ist für Skifahrer wie das After-Sun für Sonnenanbeter – ein Muss "danach"! Den Après-Pullover hier kann man aber auch so tragen. Von J.Lindeberg

9 VIEL GLÜCK MIT DEM STYLE

Was für den schlanken, androgynen Typ: eng anliegender Strickpullover mit silbernen Details und Kleeblatt. Gesehen bei Prada Uomo

10 SCHMUCK, SO EIN MÄNNERARM

Auch Mann versteht es, Akzente zu setzen. Style, Armbänder und Ring gesehen bei Isabel Marant

Ostsee-Lifestyle für Gourmetfans

Am 14.11.2025 luden Sternekoch Ronny Siewert (Grand Hotel Heiligendamm) und der Küchenchef des schlossgut gross schwansee, Adrian Pohl, bereits zum 3. Gourmet-Event in das Schlossgut ein. Für das TOP Magazin geben die Geschäftsführende Direktorin des 5-Sterne Hideaways, Janet Schroeder, und ihre 2. Küchenchefin Lisa Stawicki aus dem Fine-Dining-Team einen Einblick in ihre Gourmet-Planungen für 2026.

Das Gourmet-Event mit Ronny Siewert war wieder nach kurzer Zeit ausverkauft. Geht es im kommenden Jahr in die vierte Runde?

Janet Schroeder: "Ja, wir konnten Ronny Siewert auch für 2026 gewinnen und planen am 13.11.2026 das nächste Gourmet-Event mit ihm. Inzwischen hat das Schlossgut ein Küchenchef-Führungsduo und wir können nun mehr Kapazitäten in unserem Schlossrestaurant und in der Brasserie bieten. Aber von ihren exklusiven Plänen kann unsere Küchenchefin Lisa Stawicki bestimmt selbst am besten berichten." Lisa Stawicki: "Ich freue mich, seit 2025 zu diesem erstklassig geführten 5-Sterne Hotel zu gehören

und bekomme hier die Möglichkeit, im Fine-Dining kreative Kompositionen zu erschaffen. Die Verwendung regionaler Produkte hat dabei auch für mich eine hohe Priorität."

Was ist denn konkret für 2026 geplant? Dürfen Sie das schon verraten?

Lisa Stawicki: "Ja,.. (lacht). Unser "Schlossrestaurant 1745" öffnet nun auch freitags und samstags sowie an besonderen Terminen für Veranstaltungen, Hochzeiten oder Events seine Türen. Am 21.02.26 erwarten wir Hendrik Otto (bekannt aus dem Adlon Berlin, Anm. der Redaktion) zu einem neuen vierhändigen Gourmet-Event, mit mir! Es wird ein ganz besonderes Menü mit begleitenden Weinen, mehr kann ich aber noch nicht verraten. Unser Fine-Dining wird neu interpretiert, wobei der Charakter des Hauses exklusiv bewahrt wird."

Der Vorverkauf für die nächsten Gourmet-Events ist gerade gestartet, sicherlich auch ein schönes Weihnachtsgeschenk. Da haben Sie, liebe Frau Schroeder, ein unentdecktes Juwel in den letzten Jahren ganz schön herausgeputzt und zu einem hochkarätigen Hideaway an der Ostsee gemacht. Sicherlich nicht immer

Janet Schroeder: "Wenn ich auf die letzten 5-6 Jahre zurückblicke, erfüllt mich vor allem eines: tiefe Dankbarkeit. Ein Haus wie das schlossgut gross schwansee zu einem echten Hideaway zu formen, schafft man niemals allein. Hinter jedem Schritt, jeder Idee und iedem Moment, den unsere Gäste heute so besonders finden, steht ein Team, das mit Herz, Leidenschaft und einem unglaublichen Zusammenhalt arbeitet. Natürlich gab es Herausforderungen – große und kleine. Aber genau diese Momente haben uns stärker gemacht. Wir haben gemeinsam gelernt,

gelacht, diskutiert und immer wieder neue Wege gefunden, unsere Vision Wirklichkeit werden zu lassen. Dass unsere Gourmet-Events nun so viel Vorfreude auslösen und sogar als Weihnachtsgeschenk gewählt werden, berührt uns als Team sehr. Es zeigt, dass unsere Liebe zum Detail und unser Miteinander spürbar sind. Und genau das macht dieses Haus für mich zu einem Ort, der weit mehr ist als ein Hotel."

Das Interview führte Hanni May

www.schwansee.de/hotel

Nächste Termine:

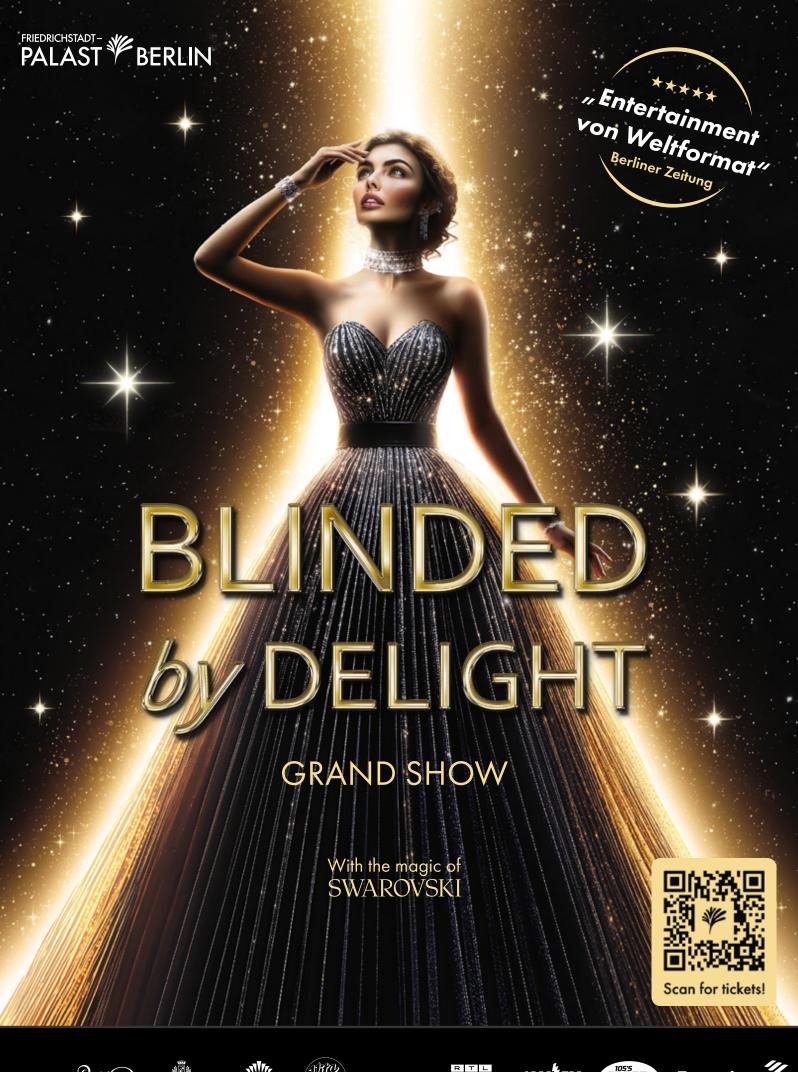
21.02.2026

Lisa Stawicki (li.) und

lanet Schroeder (re.)

Gourmet-Event mit Hendrik Otto und Lisa Stawicki 13.11.2026

Gourmet-Event mit Ronny Siewert und Adrian Pohl























Eine innige Beziehung

Austern und Champagner – der Gipfel der perfekten Gaumenharmonie, eine überbewertete Delikatesse oder lediglich ein Statussymbol? Eine Spurensuche mit feiner Perlage und dem puren Geschmack des Meeres.

Schon in der Antike schätzten die Wohlhabenden Austern als Luxusnahrungsmittel. Die erfindungsreichen Römer bauten spezielle Becken und begannen, die Meeresfrüchte zu züchten. Kaiser Vitellius soll bei einem Mahl 1.000 Austern verschlungen haben. Die Römer bauten auch als erste Weinreben in der Champagne an. Im Mittelalter waren Austern – besonders in den Küstenregionen – ein Nahrungsmittel für jedermann. Das änderte sich im 18. Jahrhundert als Austern zunehmend zum Symbol für Luxus in den Salons und Restaurants von Paris und London wurden. In dieser Zeit entdeckten die Feinschmecker die Kombination von Austern und Champagner als Delikatesse, die seitdem ein Symbol für Genuss, Eleganz und Luxus ist.

Love it or leave it, an Austern scheiden sich - ähnlich dem charakteristischen Geschmack von Trüffelpilzen oder Koriander - die Geister: brüske Ablehnung oder eine spontane Pfütze auf der Zunge. Während Austern in Frankreich und Großbritannien schon beinahe ein Grundnahrungsmittel sind, zählen sie hierzulande zu den Luxusprodukten. In der Bretagne, der Normandie und der Bucht von Arcachon bestimmt die Austernzucht an vielen Küsten die Landschaft und die Speisekarten der Restaurants. Die Gezeiten fördern das Wachstum der Muscheln in ihrer natürlichen Umgebung und versorgen sie mit allem, was sie brauchen. Die lange Tradition der norddeutschen Austernfischerei in Deutschland führt Dittmeyer's Austern-Compagnie auf Sylt fort. Die Sylter Royal wird im Nationalpark Nordfriesisches Wattenmeer, in der Blidselbucht vor List, auf Austernbänken im Rhythmus von Ebbe und Flut großgezogen. Im hauseigenen Restaurant gibt's die Delikatesse, natürlich auch mit dem edlen Getränk aus der Champagne.

Worauf beruht die ikonische Verbindung von Austern und Champagner?
"Champagner wird geliebt wegen seiner knackigen Säure und feinen Perlage, die den reichen, salzigen Geschmack der Austern wunderbar unterstützt", erklärt Björn Schnell vom Berliner Gourmetrestaurant Ganymed. "Sowohl Champagner als auch Austern weisen eine ausgeprägte Mineralität auf. Die Böden der Champagne sind kalkhaltig, die Austern werden in mineralreichen Gewässern gezüchtet. Das Zusammenspiel intensiviert die Geschmacksintensität", so Björn Schnell, der als Ausbilder seit vielen Jahren dem Berufsnachwuchs das notwendige Fachwissen vermittelt …



Björn Schnell vom Berliner Gourmetrestaurant Ganymed liebt am Champagner vor allem die knackige Säure und die feine Perlage



längst diesem geschmacksintensiven Thema. So belegen Forschungsergebnisse der Universität Kopenhagen, dass die beiden Nahrungsmittel komplementäre Umami-Aromen enthalten, die "synergistisch" wirken und den Geschmack verstärken, indem sie harmonisch zusammenarbeiten.

"Die feinen Perlen des Champagners lockern die cremige Textur der Auster auf. Hinzu kommt der pure Genuss von Frische und Meer, denn kaum eine andere Meeresfrucht schmeckt so intensiv nach Meer wie eine Auster", weiß Björn Schnell, Frühstückschef im Restaurant Ganymed, das eine feine französische Küche pflegt. Hier ist die Kombination von Meeresfrucht und royalem Getränk schon früh am Tag beim Champagnerfrühstück zu erleben. In der Etagere liegen frische Austern, Fine de Claire oder portugiesische Felsenaustern, mit einer feinen Himbeervinaigrette sowie geschälte Crevetten mit einer klassischen Sauce Rouille. Dazu eine Flasche Champagner Brut aus dem Hause Vranken, der Hausmarke des Ganymed. "Hier erlebe ich immer wieder, dass Menschen mit dieser Geschmackssymbiose besondere Momente im Leben feiern. Große Emotionen mit besonderen Speisen und Getränken zu verbinden, ist einfach nur wunderbar", meint Björn Schnell mit einem Lächeln.

Muss es immer Champagner sein? "Es ist die klassische Kombination, aber natürlich geht auch ein Weißwein.

Meine erste Wahl ist dabei ein französischer

Sauvignon Blanc mit seiner knackigen Frische und seiner lebendigen Säure", antwortet der Fachmann. Die Japaner lieben Sake zu Austern.

Zitrone: ja oder nein? "Wenn, dann bitte nur einen Spitzer, damit die Säure nicht den Geschmack überlagert", rät Björn Schnell, der darauf verweist, dass Austern auch gegrillt, geoder überbacken zubereitet werden. Er bevorzugt sie pochiert oder mit Gruyerekäse gratiniert, darüber eine Spur Pankomehl für den Crunch.

Biologisch gehören Austern zur Familie der Muscheln. Sie bestehen hauptsächlich aus Wasser, hochwertigem Eiweiß und Fett, sind aber reich an Mineralstoffen und Spurenelementen wie Zink, Eisen, Jod, Selen und Kupfer. Die Meeresfrüchte liefern wichtige Vitamine, insbesondere Vitamin B12 und Vitamin D, sowie Omega-3-Fettsäuren wie EPA und DHA. Es sind wohl der hohe Eiweißgehalt (6–9 Gramm/100 Gramm) und das Element Zink, die die "Königin der Meere" zum natürlichen Aphrodisiakum machen. Darauf ein Glas Champagner!

von Brigitte Menge ■

www.ganymed-brasserie.de www.sylter-royal.de



Spezialitäten aus dem Schweizer Küchenschränkchen

Schneebedeckte Berge, feine Schoki, dampfende Caquelons ... Das sind einige der wohligen Bilder, die vor dem inneren Auge auftauchen, wenn wir an die winterliche Schweiz denken. Wer nicht selbst hinreist oder die Atmosphäre vor oder nach dem Urlaub nach Hause holen möchte, hat in Berlin eine kulinarische Möglichkeit dazu: Das "Chuchichäschtli" am Rüdesheimer Platz.

huchi" ist die Küche, "Chäschtli" das Kästchen … zusammen also: Küchenschränkchen. Und als solches bietet, das Geschäft Feinkost, edle Tropfen, typische Snacks und einiges an praktischem Zubehör. Zu den Bestseller-Spezialitäten gehören käsige Köstlichkeiten samt Utensilien fürs entsprechende Fondue und fürs Raclette – vom großen Topf oder Rechaud bis zur kleinen Single-Pfännchen-Variante mit Kerzenbetrieb.

Den Unternehmensnamen haben sich die beiden Inhaber eigens als Marke eintragen lassen: "Zuhause wäre das undenkbar gewesen, weil es dort ein ganz normales Wort ist", er-

klärt Eidgenosse Christian Kaiser, der aus Solothurn stammt, "aber in Deutschland war es kein Problem." Gemeinsam mit seinem Partner hatte er das Projekt 2012 aus der Taufe gehoben, zunächst im Güntzelkiez. Im Februar 2024 zog das "Chuchichäschtli" an seinen heutigen Standort an der Ahrweilerstraße. Die Kaisers beteiligen sich tatkräftig an Kiezfesten, dann sind sie oft mit einem Raclette-Stand anzutreffen. Beide finden es wichtig, sich sozial zu engagieren. Bleibt etwas im Laden übrig, freut sich ein lokales Kinderheim darüber. Die Abwicklung ihres Online-Shops haben die beiden Unternehmer in die Hände des Vereins gegeben, der sich für Inklusion stark-

macht. Hierher gelangt alle Ware, die die Kaisers frisch importieren. Ihre Produktpalette umfasst nicht nur bekannte Marken wie Ovomaltine, Toblerone, Rivella und Thomy oder typische Produkte wie Taschenmesser oder hochklassige Spirituosen, sondern auch Fleischspezialitäten, Chips oder gar Knäckebrot. Die deutsche Kundschaft kauft neugierig, die Berliner Exil-Schweizer*innen freuen sich über Gewohntes.

"Der Käse explodiert übrigens gerade", sagt Matthias Kaiser und zeigt auf die vielen verschiedenen Packungen im Kühlregal. Wörtlich meint er das natürlich nicht: "Es gibt zurzeit einfach ständig neue Sorten", erläutert er. "Wir bieten jetzt im Winter mehr als 30 Raclette-Variationen an, alle aus einer kleinen Käserei in der Nähe von Bern, damit auch kleine Betriebe und ihre Kultur erhalten bleiben." Die Qualität ist dabei entscheidend: "Supermarkt-Fertigfonduemischungen für ein paar Euros, das grenzt für mich an Körperverletzung", betont Christian Kaiser. "Unsere Auswahl an frischen Fondues kommt ohne Formfette, Schmelzsalze, Aromen und Konservierungsstoffe aus." Die Lieblingskäsekombi der meisten Eidgenoss*innen sei hier "Moitié-Moitié", halb und halb also – mit je gleichen Anteilen Gruyèreund Vacherin-Käse. Dazu wird Weißbrot gereicht. Fertig. Ähnlich bodenständig auch das Original-Raclette, das regional etwas unterschiedliche Ausprägungen hat. Während es in der Romandie, der Westschweiz, durchaus Tomaten beinhalten darf, setzt Christian Kaiser auf die ganz puristische Variante: "In meiner Heimat gibt's das nur mit Kartoffeln; Silberzwiebeln und Cornichons dazu wären sozusagen schon das höchste der Gefühle."



Authentische Rezepttipps und Zubereitungsempfehlungen bekommen Kund*innen im "Chuchichäschtli" zum Einkauf übrigens gratis dazu. Außerdem betreibt das Unternehmen einen Blog bei Youtube. Hier kocht sich der mit den Kaisers befreundete Maître Thomas durch die Kulinarik der unterschiedlichen Schweizer Regionen, erklärt Begriffe und vergleicht Besonderheiten. Matthias Kaiser könnte sich auch vorstellen, die Schweizer Esskultur noch stärker ins Berliner Straßenbild zu bringen und erlebbar zu machen ... als eine Art dauerhafter 'Außenposten': "Eine Fondue-Hütte auf dem Rüdi", schwärmt er: "Das wäre wirklich ein Traum!"

von Inka Thaysen

www.chuchichaeschtli.de www.youtube.com/@chuchichaeschtli-tv



EXKLUSIVE BELGISCHE PRALINEN UND S C H O K O L A D E

Köstliche WERBEPRÄSENTE für jeden Anlass

NEUHEIT: PRALINEN IN HELMFORM

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



Gerne berate ich Sie persönlich!

Martina Nemec

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









Berliner Meisterköche 2025

Die Berliner Gastronomie ist ein Spiegel der Stadt selbst: ideenreich, inspirierend, kontrastreich und interkulturell. Hier trifft genussvolles Handwerk auf Kreativität und kulturelle Vielfalt. Partner für Berlin als Gesellschaft für Hauptstadt-Marketing kürt seit 1997 die Besten der Branche. Die aus 12 Food-Journalisten bestehende unabhängige Jury brachten 170 Kandidatinnen und Kandidaten in die Entscheidungsrunde und nominierte in jeder der sechs Kategorien je fünf Titelanwärter sowie den Gastronomischen Innovator. Wir stellen ihnen hier die Preisträgerinnen und Preisträger vor.

Nicholas Hahn, Cookies Cream – Berliner Meisterkoch 2025

Als Chefkoch Nicholas Hahn, von Freunden und Kollegen Nicho genannt, in Schulzeiten über seinen Berufsweg nachdachte, schlug ihm das Jobcenter LKW-Fahrer vor. Zum Glück für die kulinarische Welt wählte er einen anderen Weg. Anstatt auf die Autobahn zu fahren, ging er direkt in die Küche, wo er seither die Gäste begeistert.

Das Cookies Cream gründete Heinz Gindullis 2007 und schuf damit eine einzigartige Nische in der kulinarischen Szene Berlins. Anfangs hielt mancher die Idee eines rein vegetarischen Restaurants auf Spitzenniveau für schlichtweg absurd, doch Gindullis erwies sich als Visionär. Das Gesamtkonzept des Cookies Cream, das versteckt in einem Hinterhof in der Behrenstraße liegt, überzeugte. Selbst Kritiker gerieten ins Schwärmen, internationale Reiseführer empfahlen den Besuch. Fine Dining in lebendig-lockerer Atmosphäre.



Nicholas Hahr

Unter der Leitung von Küchenchef Stephan Hentschel wurde das Restaurant 2018 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, den es bis heute behalten hat. Im August 2023 übernahm Nicholas Hahn den Chefposten in der Küche des Cookies Cream. Er brachte große Portionen Erfahrungen aus Portugal, den USA und Österreich mit, hierzulande kochte er u.a. im Stuttgarter Restaurant Breitenbach, im Berliner Sternerestaurant 1st Floor und im Restaurant Steinplatz. Zügig definierte der Ausnahmekoch seine Handschrift im Cookies Cream: noch mehr Vielfalt der Gemüseküche, noch mehr Nachhaltigkeit, noch

mehr vegan. Das saisonale Gemüse wird von März bis September hauptsächlich aus einem eigenen Garten im Brandenburgischen Krielow bezogen, während er in den Wintermonaten auf fermentierte Winterwurzeln und Bioprodukte zurückgreift. Mit seinem dynamischen Geist und dem Respekt vor seinen Wurzeln steht das Cookies Cream mit seinem neu gekürten Meisterkoch Nicholas Hahn, der nie vergisst, dem Team seine Wertschätzung auszusprechen, für Innovation, Qualität und die wahre Essenz Berlins.

www.cookiescream.com

2022 Fab Agency GmbH

Jeff Claudio, Stoke - Aufsteiger des Jahres 2025

toke entstand aus den Ideen, Jodie ich über die Jahre gesammelt und hier in Berlin umgesetzt habe. Dabei habe ich viel gelernt. Jeder Prozess, von den Rezepten über die Designelemente bis hin zur Architektur, wurde durchdacht. Jede Ecke des Restaurants wurde berücksichtigt. Mit Höhen und Tiefen und unerwarteten Wendungen in der Planung eröffnete Stoke schließlich am 12. Februar 2025 - fast fünf Jahre später", berichtet Jeffrey Claudio. Der gebürtige Kanadier mit philippinischen Wurzeln ist seit mehr als 20 Jahren ein kulinarischer Globetrotter mit Stationen in Kanada, Australien, den USA, Großbritannien und Hong Kong. Er sammelte

Erfahrungen u. a. im Kopenhagener NOMA, in Thomas Kellers Per Se in New York City und leitete die Küche im Sternerestaurant Burnt Ends in Singapur.

Zu seinen Erfahrungen in Berlin gehören auch die schwierigen Begegnungen mit der Bürokratie, schließlich wollte er in der Kreuzberger Lindenstraße unweit des Jüdischen Museums et-



Jeff Claudio

was machen, was es so noch nie in der Hauptstadt gab: Hühnerspieße auf dem offenen Feuer, des in Japan maßgefertigten Binchotan-Holzkohlegrill garen. Mitten im Restaurant. Yakitori heißt die japanische Kunst des Hühnchengrillens, zu der unterschiedliche Zuschnitte und Zubereitungsformen gehören. Der Küchenmeister bewies Durchhaltevermögen, hatte irgendwann alle Genehmigungen und erntete von Beginn an im Stroke die begeisterte Zustimmung seiner Gäste und der Restaurantkritiker.

Serviert wird im schlicht-edel ausgestatteten Restaurant mit dem dominierenden Grill ein wechselndes Menü, dessen Bestandteil stets Hüh-

nerspieße sind. Aber nicht irgendwelche, sondern verschiedene Yakitori- und Kushiyaki-Spieße. Dabei landen alle Teile des Tiers – auch die Innereien – auf dem Grill, nichts wird weggeworfen. Zum Menü gehören gegrilltes Gemüse, Suppe, geröstetes Brot. Klingt simpel? Einfach probieren und erleben, wie im Stroke das High-end-Produkt zelebriert und gefeiert wird.

www.stokeberlin.com

Jana Kämpfer, Manon brasserie nouvelle – Berliner Gastgeberin 2025

Als Jana Kämpfer erfuhr, dass sie auf der Nominiertenliste der Berliner Meisterköche 2025 steht, wollte sie es im ersten Moment gar nicht glauben. Im zweiten Moment siegte die Freude und sie verglich das voller Emotionen mit einer Oscar-Nominierung. "Jana Kämpfer ist ein wunderbarer Mensch, die Seele eines Restaurants, die stets den Überblick hat, die Gäste mit viel Wissen und Empathie berät und deren herzliche Freundlichkeit das ganze Team mitreißt", lobt Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury der Berliner Meisterköche. Der Journalist und professionelle Feinschmecker kennt

die im brandenburgischen Zehdenick geborene Hotelfachfrau seit vielen Jahren, denn Jana Kämpfer gehört zum großartigen und erfolgreichen Kreativteam des Berliner Ausnahmegastronomen The Duc Ngo. Ob Kuchi Restaurants, Funki Fisch oder moriki in Frankfurt am Main – Jana Kämpfer brachte Ideen und Erfahrungen ein, diskutierte Lösungen und managte die Restaurants in den schwierigen Phasen des Laufenlernens.

Mit seinem jüngsten Projekt, Manon brasserie nouvelle im Hotel Roomers Berlin in Charlottenburg, kreierte The Duc Ngo

erstmals ein Restaurant, das die französische Küche feiert. Kulinarik, Design und Kunst verschmelzen zu einem Gesamterlebnis – ein kulinarisches Rendezvous, das das Potenzial für eine harmonische Dauerbeziehung hat. An der Spitze des Gastgeber-Teams steht Jana Kämpfer. Sie kennt nicht nur die Feinheiten der Karte, sondern auch all die Geschichten, die zu diesem Ort gehören, an dem Persönlichkeiten wie Vladimir Nabokov, Yehudi Menuhin, Zarah Leander, Heinrich Böll, Günter Grass, Brigitte Bardot, Luciano Pavarotti, Harald Juhnke und Romy Schneider logierten.

Schneider logierten.

Jana Kämpfer besitzt XXL-Portionen an Kompetenz, Charme und Herzlichkeit. Sie prägt das neue "Wohnzimmer Charlottenburgs" mit Wissen, Leidenschaft, Sensibilität für die Atmosphäre und ist ein Garant für einen Service, der Gäste glücklich macht.

www.manon-berlin.de



Luna D'Oro in Clärchens Ballhaus – Berliner Szenerestaurant 2025

Venn ein Name drei Mal in den Nominierungslisten erscheint, steht das für etwas ganz Besonderes: ein wiederbelebtes Juwel, ein lebendiger Ort, ein legendäres Original ... All das ist Clärchens Ballhaus. Als eines der letzten erhaltenen Ballhäuser aus der Zeit um 1900 erinnert dieser Ort in Berlin Mitte an goldene und dunkle Zeiten der Vergangenheit. Clärchens Ballhaus hat zwei Weltkriege und sechs Währungsreformen überdauert und blieb ein Ort der Begegnung und des Vergnügens. Im Herbst 2024 feierte die Berliner Institution ihr 111-jähriges Jubiläum und erfand mit altem Charme eine neue Ausgehkultur.



Nominiert als Aufsteiger des Jahres war Küchenchef Tobias Beck, der im Clärchen eine feine Wirtshausküche serviert und beweist, dass deutsche Küche wunderbar modern sein kann. Nominiert waren auch die beiden Gastgeberinnen Anh Vu (Restaurantleiterin), die aber nicht mehr dort tätig ist und Claudia Steinbauer. Die General Managerin, die mit Erfahrung und Menschenkenntnis dem Gast das Gefühl gibt, hier richtig zu sein. Das Restaurant des Hauses wurde zum Berliner Szenerestaurant gekürt. Mit Fingerspitzengefühl in Szene gesetzt hat das Luna D'Oro Uli Hanisch, der auch die Filmwelt von Babylon Berlin erschuf. Das alt-neue Ambiente erzählt die Geschichte des Hauses: die Discokugel, die nachtblau getünchten Wände,

die Wandmalerei des tanzenden Paares, die neu gepolsterten alten Stühle und die Sitzbänke. Entstanden ist ein eleganter Ort, an dem die Gäste gut essen, lange reden, sich amüsieren, verlieben und feiern können. Der Name ist übrigens eine Hommage an eine legendäre Tänzerin, die unter ihrem Künstlernamen Luna Dorow zwischen 1919 und 1926 hier auftrat.

Das Luna D'Oro erzählt alte Geschichte so authentisch, bildhaft und stilvoll, dass Menschen aller Generationen zuhören. Eine Szenerestaurant, das der alten Ballhaus-Kultur mit viel Charme neues Leben geschenkt hat.

www.claerchensball.haus

Adana Grillhaus, Kreuzberg – Berliner Kiezmeister 2025

As wäre Berlin ohne die Genusshandwerker, Manufakturen, inhabergeführten Läden und Höfe ... sie geben ihrem Kiez Identität. Seit 2018 ehrt Berlin Partner in der Kategorie "Kiezmeister" diese Genusspioniere. In diesem Jahr fiel die Wahl der Jury auf das Adana Grillhaus in der Skalitzer Straße, das seinen Gästen nicht nur gutes Essen, sondern eine große Portion Heimatgefühl bietet.

Seit 2015 betreibt die Familie Akpolat ihr Restaurant im Herzen von Kreuzberg – ein Ort, an dem traditionelle türkische Küche auf moderne Einflüsse trifft. Schon früh packte Sohn Rojat im Betrieb seines Vaters mit an: erst als Tellerwäscher, später an der Bar, am Grill und an der Salatstation. Diese praktischen Erfahrungen legten den Grundstein für seinen heutigen Erfolg, denn seit vier Jahren leitet er den Familienbetrieb. Das Restau-

rant in Kreuzberg entwickelte sich schnell zu einem beliebten Treffpunkt für alle, die authentische türkische Küche in familiärer Atmosphäre schätzen. 2019 folgte die Eröffnung eines



Rojat Akpolat

zweiten Adana Grillhaus am Adenauerplatz in Charlottenburg.

Was den Erfolg der Restaurants ausmacht? Schon beim Betreten umschmeicheln die köstlichen Aromen der türkischen Küche die Nase. Alles, von den Vorspeisen über die Grillgerichte bis hin zu den Desserts ist hausgemacht und wird frisch zubereitet. Der Tipp von Rojat Akpolat: "Unsere Lammrippchen werden sorgfältig mariniert und auf dem Grill perfekt gegart außen knusprig, innen saftig und aromatisch. Serviert mit frischen Beilagen sind sie ein echtes Highlight für Fleischliebhaber und Fans der türkischen Grilltradition." Der Gast kann das Küchengeschehen live mitverfolgen, denn der Holzkohle-Grill ist verglast.

Rojat Akpolat betreibt seine beiden Restaurants mit Herz, Verantwortung und Innovationsgeist. Und die

herzliche türkische Gastfreundschaft umgibt jeden, der hier einkehrt, wie ein wärmender Mantel im Winter.

www.adanagrillhaus.de

Dustin Franke (Mausi, Torte, Bar Nonno, Bademeister Bar uvm.) – Berliner Barkultur 2025

rass Böser Wolf am Markgra-fendamm in Friedrichshain war seine erste eigene Bar. Das ist gut zehn Jahre her. Dustin Franke war gerade 23 Jahre alt und BWL-Student, als seine Gastronomie-Karriere ganz klassisch hinter dem Tresen in der Omega Bar in Neukölln begann. Seitdem lässt ihn die Leidenschaft für Bars nicht ruhen. Er entwickelte und profilierte gemeinsam mit Partnern mehrere sehr erfolgreiche Konzepte, darunter Bars wie Lamm im Norden vom Prenzlauer Berg, Bademeister in Weißensee, Stück in Kreuzberg, Torte in Neukölln, die Bar Non-



Dustin Franke

no in Schöneberg. Besonderen Mut bewies Dustin Franke, als er während der Pandemie zwei Bars eröffnete. Dafür gab's den Mixology Bar Award, den Oscar der Barszene. Jüngstes Projekt ist das Mausi am Richardplatz in Neukölln, das Dustin Franke mit seinem Team zu einem Ort des Wohlbefindens entwickelte. Mausi beschreibt sich selbst als "Speisen- und Schankwirtschaft", gekocht wird vegetarisch, handwerklich auf hohem Level. Dazu Naturweine und natürlich klassische und selbst kreierte Cocktails wie der Pinocchio, bestehend aus Wodka, Pistazie, Zitrone und grünem Pfeffer.

Was eint all die unterschiedlichen Locations und ist die Grundlage für den Erfolg von Dustin Franke, der vom Main an die Spree kam und beim Krass Bösen Wolf landete? Es ist das Gespür für Orte und die Fähigkeit, Besonderheiten so zu kultivieren, dass jeder Ort unverwechselbar wird. Alle vereinen Berliner Kiezkneipen-Flair und moderne Barkultur. Der Barpionier wagt sich dabei sogar an Eröffnungen in Stadtteilen, die

nicht als klassische Ausgehviertel in Reiseführern stehen. Zufriedene Gäste sind die Belohnung für diesen Mut.

Dustin Franke selbst beantwortet diese Frage stets mit Teamarbeit: Austausch, Diskussion von Ideen und Lösungskonzepten, konstruktive Gespräche, gemeinsame Entscheidungen, die zusammen umgesetzt werden. So kann man auch Erfolge gemeinsam feiern.

Vadim Otto Ursus Henselder – Gastronomischer Innovator 2025

tto, Trio, Pluto - ein Dreiklang und doch ist jedes Lokal anders, individuell und anziehend für die Berliner und ihre Gäste. Was sie eint? Sie sind klein, lebendig und geprägt von handwerklicher Sorgfalt. Und sie haben mit Vadim Otto Ursus Henselder, nominiert auch als Berliner Meisterkoch 2025, einen Gründer, der in und mit diesen Locations Herz und Seele nährt. Hier fühlt sich jeder willkommen!

2019 übernahm Vadim Otto Ursus Henselder ein kleines Nachbarschaftsrestaurant in der Oderberger Straße. Schon nach kurzer Zeit war das Otto eine der angesagten Adressen Berlins. Das

Trio in der Linienstraße ist ein modernes Wirtshaus, das bereits am ersten Wochenende nach der Eröffnung gelobt, gefeiert und gut besucht war. "Stylish Take on the German Pub", beschrieb die New York Times das Lokal gleich hinter der Volksbühne. Den dritten Ton im Dreiklang setzte die Eröffnung der Weinbar Pluto in der Kastanienallee, nominiert in der Kategorie Barkultur 2025. Im Pluto geht es um das Zusammensein, um Abende, die länger werden als geplant, um spontane Begegnungen, die sich wie selbstverständlich ergeben.

Vadim Otto Ursus Henselder, der nach gastronomischen Wanderjahren und mehreren Pop-Ups mit dem Otto sein erstes eigenes Restaurant eröffnete, arbeitet von Beginn an eng mit einem Netzwerk von Produzenten aus Brandenburg zusammen. In seiner Küche werden Produkte verarbeitet, die im Umland und im eigenen Garten wachsen und gedeihen. Schatzsuche der besonderen Art. Radikal regional. Tiere werden im Ganzen gekauft und in den drei Geschwisterrestaurants verarbeitet. Hier wird nichts weggeworfen. Und dann ist da noch diese ganz spezielle Atmosphäre, die aus Lokalen Wohlfühlorte macht. Teilen ist nicht nur erlaubt, sondern erwünscht. Das fördert Kommunikation und Stimmung. Otto, Trio, Pluto - hier gibt es keine Berührungsängste. Räume, in dem man von Herzen essen und trinken kann.

www.otto-berlin.net www.trioberlin.net www.pluto-berlin.net



Vadim Otto Ursus Henselder

Place "to be" für Küchen-Lifestyle

Wer das Besondere für die Küche und alles, was zum Thema Kochen gehört, sucht, für die oder den ist ein Besuch im Traditionshaus Osche ein Muss. Das Geschäft in der Baseler Straße 9, ist mehr als ein Haushaltwarenladen, es ist ein Tempel des gutes Geschmacks für alle Gourmets und die es werden möchten.



als Eisenwarenhandel eröffnet, wird das Geschäft in 5. Generation von Wolfgang und Rouven Osche geführt. Bei ihnen gibt es (fast) nichts, was es nicht gibt und im Zweifel auch Accessoires und Utensilien zum Backen, Kochen, Schneiden mit Präzision, von denen man gar nicht weiß, dass es sie gibt. Stylische Bratpfannen, feinste Solinger Kochmesser in Trendfarben, Toaster im Retro-Stil der Marke Smeg, schimmernde Holzbretter, richtig scharfe Japanische-Messer, ungewöhnliche Pfeffer- und Salzmühlen, formschöne Kaffee- und Teekannen und Zubehör. Osche steht für guten Service und Beratung, hochwertige Koch- und Wohnaccessoires – und das schon seit mehr als 130 Jahren. Seit einiger Zeit sind besondere Events dazu gekommen, die hier in schöner Regelmäßigkeit stattfinden und immer sehr beliebt sind. Von der der Showküche bis hin zu Workshops

ist alles dabei. Hier kann man nicht nur über die Schulter schauen, sondern auch richtig etwas lernen.

Kommende Veranstaltungen

Am 12.12. und 13.12. gibt es eine Gefu Produkt Vorführung; ebenfalls am 13.12. steht eine Pasta-Vorführung der italienischen Marke Mercato auf dem Programm. Am 17. und 18.12. kann man wieder an den beliebten Messerschleifkursen der Marke Westhof teilnehmen (mit Voranmeldung im Geschäft; 19 Euro je Teilnehmer) und am 17. und 18.12. heißt es Backen im Airfryer mit der Marke LeKu'e.

www.alfred-osche.de









AUSGEZEICHNETE VIELFALT

DIE PREISTRÄGER 2025



NICHOLAS HAHN COOKIES CREAM



JEFF CLAUDIO



JANA KÄMPFER MANON BRASSERIE NOUVELLE Berliner Gastgeberin 2025



LUNA D'ORO



ADANA GRILLHAUS Berliner Kiezmeister



MAUSI, TORTE, BAR NONNO, BADEMEISTER Berliner Barkultur 2025



VADIM OTTO URSUS HENSELDER

Mehr Infos unter:



o berlinermeisterkoeche

PARTNER FÜR

BERLIN



TITANIC Gendarmenmarkt mit Sternekoch



Alexander Koppe übernahm die Küche im TITANIC Gendarmenmarkt Berlin

Sein Name ist: Alexander Koppe. Stationen des Berliners waren u. a. das Adlon Kempinski und Hilton Berlin. Im Restaurant Skykitchen des Vienna House Andel's Berlin erkochte sich der "Berliner Meisterkoch" 2014 einen Michelin-Stern – den ersten im Berliner Osten – und verteidigte ihn fast ein Jahrzehnt lang erfolgreich. Koppe übernahm nun die kulinarische Leitung des Beef Grill Club by Hasir, der für seine Auswahl an Premium-Rindfleisch bekannt ist. Dieses wird in einer offenen Showküche auf einem 800-Grad-Southbend-Grill zubereitet. Der neue Küchenchef möchte das Konzept durch seine Philosophie ergänzen, die auf regionalen und deutschen Produkten sowie auf einer puristischen Zubereitung basiert.

www.titanic.com.tr/de/titanic-gendarmenmarkt-berlin



Max & Willi, die kreativen Köpfe des Klub-Honigs

Klub-Honig

Auf Initiative von zwei Brandenburger Studenten und Jung-Imkern haben sich mehrere ihrer Kollegen aus verschiedenen Brandenburger Landesteilen zu einer Vermarktungsgemeinschaft zusammengeschlossen. Im gemeinsamen Online-Shop finden sich Sorten aus fünf Regionen: Spreewald, Biosphärenreservat Schorfheide, Naturpark Nuthe-Nieplitz, Potsdam und Elbe.

www.klubhonig.de

Genuss-Zeit

Berliner Spitzengastronomie: Taste Twelve

eu erschienen ist die Berliner Edition von Taste Twelve, dem exklusiven Restaurantführer für Feinschmecker. Mit zwölf handverlesenen Top-Restaurants und einem exklusiven Genussvorteil ist es das ultimative Geschenk für alle, die Berlin mit dem Gaumen erkunden möchten. Der Mehrwert von Taste Twelve liegt in seinem Konzept, denn gegen Vorlage des Buches wird der Gast in jedem der zwölf teilnehmenden Restaurants bei Bestellung von zwei Hauptgerichten zu einem davon eingeladen.

www.taste12.com



Michelin-Empfehlung



Küchenchef Christian Bauer kocht geradlinig, geschmackvoll und nachhaltig

Die Wilde Klosterküche in Neuzelle wurde mit einem Grünen Stern, den der Restaurantführer Michelin für umwelt- und ressourcenschonende Gastronomie vergibt, sowie einer Bib Gourmand-Empfehlung für ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis gekürt. Küchenchef Christian Bauer beschreibt seine Küche, die auftischt, was Region und Saison hergeben, als "bodenständig und ehrlich". Der Brandenburger wuchs in Beeskow auf, lernte in Bad Saarow, kochte in so renommierten Häusern wie dem Adlon

und dem Hyatt. Die meisten frischen Produkte dafür kommen aus der rund 30 Kilometer entfernten Marktgärtnerei von Marian Mietchen in Friedland.

www.wildeklosterkueche.de

Sterneküche macht Schule

An der Spreewald Grundschule am Berliner Winterfeldtplatz unterrichtet das Team des Bonvivant Cocktail Bistros im dritten Jahr zweimal in der Woche die AG "Kochen ohne Knochen". "Für uns ist es eine Ehre, dass das Team unsere Schüler*innen unterrichtet", sagt Schulleiterin Nana Salzmann, "durch ihren Einsatz haben die Köch*innen nicht nur die AG gerettet, sondern die Inhalte auf ein ganz neues Niveau gebracht." Ein weiterer wichtiger Punkt sei es, dass die Kinder im Laufe des Jahres den Spaß an gesunder Ernährung und vegetarischer Küche entdeckt haben. Bonvivant-Inhaber Jules Winnfield war vor gut 20 Jahren selbst Schüler an der Spreewald Grundschule. "Auch damals gab es schon diese AG, die meine Begeisterung für die vegetarische Küche geweckt hat", erklärt er.

www.bonvivant.berlin

Berliner Küche im Köpenicker NYX Hotel



The Taste-Gewinner Kristof Mulack ist neuer Küchenpate im Clash KITCHENS

er Berliner Koch Kristof Mulack -Gewinner der dritten Staffel von The Taste (2015) - ist neuer Küchenpate des Restaurants Clash Kitchens & Bar im NYX Hotel BERLIN KÖPENICK BY LEONARDO HOTELS. Sein Motto: Neue Berliner Küche - kreativ, regional und kompromisslos. Er wurde 2018 mit der Tisk Speisekneipe bei den Berliner Meisterköchen in der Kategorie ,Sze-

nerestaurant' ausgezeichnet und gewann die Silberne Palme beim Leaders Club Award. Seine Gerichte verbinden Heimatgefühl mit internationalen Anleihen. Mit den Küchenpaten startete das Hotel ein interessantes neues Konzept: Erfolgreiche Köche coachen das Küchenteam und bringen ihre Lieblingsrezepte für vier Monate auf die Karte.

www.nyxhotelberlinkoepenick



m Alten Markt hat sich mit dem Franz ein modernes stilvolles Café etabliert, das den Morgen zu einem besonderen Erlebnis macht. Ausgewählte Bohnen, die durch das eigene Röstverfahren einen vollmundigen, schokoladigen Charakter entwickeln, werden in vielfältigen aromatischen Kaffee-Spezialitäten verarbeitet. Das Frühstücksangebot verführt mit warmen Egg-Drop-Sandwich, Bauernbrot mit Avocado-Frischkäse, Lachs und Meerrettich-Preiselbeer-Crème, frische Croissants, kreative Bowls und liebevoll belegte Brote. Zusammen mit den hausgemachten Kuchen und dem großartigen Blick auf den Alten Markt entsteht eine einzigartige Symbiose aus Gaumenschmaus und historischem Flair – ein Ort, an dem man gern verweilt.

www.cafe-franz.eu

Cocktail-Liebe

as Rankelmut ist Café und Aperitif-Bar zugleich: Cocktails, Wein, Bier und Kaffee treffen auf hausgemachte Antipasti, Dips, Käse und Brot vom Kiezbäcker. Als süße Versuchung gibt es u.a. hausgemachten Cheesecake, Pistaziencreme oder Schokotarte. Das Rankelmut mit seinen historischen Fliesen ist der neue IN-Ort in Potsdam West. Hier (im ehemaligen Rückholz in der Sellostr. 28) genießt man das Leben von Dienstag bis Samstag. Feiern bis zu 50 und Cocktailkurse bis zu 25 Personen sind möglich. Für ihre erlesenen Cocktails wurde die Bar bereits mit 92 Falstaff-Punkten ausgezeichnet.









Bottomless Brunch

Seit dem 1. November serviert Sticks'n'Sushi in der Torstraße 96 jeden Samstag von 12 bis 17 Uhr den Bottomless Brunch. Das dänisch-japanische Restaurant



Neues Wochenendritual bei Sticks'n'Sushi in der Torstraße

bietet einen ausgedehnten Brunch mit feinen Sharing-Gerichten, Maki-Rollen, Grill-Sticks, 90 Minuten unbegrenzten Drinks – und einem Resident DJ, der den passenden Soundtrack zum Wochenende liefert. "Bottomless" bedeutet weniger All-you-caneat als All-you-can-sip – 90 Minuten grenzenloser Genuss mit Crémant de Bourgogne,

Sauvignon Blanc, Spätburgunder, Kirin Ichiban und einer alkoholfreien Variante des japanischen Klassikers.

www.sticksnsushi.com/de/de/lp/torstrasse-brunch

Erfolgskonzept weiterentwickelt

m Restaurant To The Bone in der Berliner Torstraße gibt es eine neue Karte, ein neues Barkonzept und einen neuen Look. "You got to burn to shine", lautet das selbstgewählte Motto, das der amerikanische Künstler John Giorno einst formulierte. Inhaber Giacomo Mannucci und Küchenchef Alessandro Trevisan gaben der Küche eine neue Richtung, ohne das italienische Herz aus den Augen zu verlieren. So gibt es neben einem erstklassigen Bistecca oder Costata Fiorentina auch deutsches Simmentaler T-Bone oder Rib-Eye von vier bis fünf Jahre alten Weidekühen und Sakura Beef von Fabio Galli.

www.tothebone.bonita.berlin



Giacomo Mannucci, Inhaber dess Restaurant To The Bone in der Berliner Torstraße

Gelungene Premiere



Die Mampe-Manufaktur an der Kreuzberger Bergmannstraße ist Produktionsstandort, Schnapsladen und Eventlocation

as erste Mampe Kneipenquiz Ende Oktober im Kreuzberger Bergmannkiez war erfolgreich. Die Schnapsmanufaktur auf dem Gelände einer ehemaligen Brauerei hatte zum Rätseln, Lachen und Trinken eingeladen, moderiert vom Kabarettisten Tilman Lucke. Zu gewinnen gab es - leicht zu erraten - Mampe-Produkte. Die Berliner Manufaktur kann auf eine fast 200-jährige Geschichte zurückblicken. Damals entwickelte der Sanitätsrat Carl Mampe einen Magenbitter gegen die Cholera. Was in der Apotheke begann, wurde schnell zu einer der bekanntesten Spirituosenmarken Deutschlands.

www.mampe.berlin

20 Jahre Le Faubourg



Lukas Hackenberg, Küchenchef im Le Faubourg

s gibt nicht viele Restaurants in der schnelllebigen Berliner Gastroszene, die seit 20 Jahren mit höchster Qualität und Stil begeistern. Das Le Faubourg im Dorint Kurfürstendamm Berlin gehört nun zu dem exklusiven Kreis. "Ob Stammgäste oder Gelegenheitsbesucher, ein Restaurant ist nichts ohne die Menschen, die sich auf das Konzept einlassen und dem Team Gelegenheit geben, ihnen eine gute Zeit zu bereiten", sagt Küchenchef Lukas Hackenberg. Unter der

Leitung des 29-Jährigen ist das Brasserie-Konzept der Anfangsjahre wieder in den Fokus gerückt: allerdings moderner, regionaler und offener für noch mehr kreativen Freiraum als früher. www.lefaubourg.berlin

Selbstgemachte glutenfreie Pasta

as Restaurant Partenope 081 in der Friedrichshainer Simon-Dach-Straße ist seit Jahren eine feste Adresse für Gäste mit Glutenunverträglichkeit. Besonders beliebt ist die glutenfreie Pizza, die in einem separaten Ofen gebacken wird – im Winterhalbjahr freitags und samstags. Nach langer Entwicklungszeit gibt es nun auch selbstgemachte glutenfreie Pasta. Sie wird aus einer speziellen Mehlmischung frisch gefertigt und folgt den gleichen Qualitätsansprüchen wie alle Gerichte im Haus.

www.partenopeo81.com

Nummer 1 in Deutschland

as familiengeführte Flair Hotel Reuner führt aktuell die offizielle GreenSign-Hotelübersicht für Deutschland an – und zwar mit einer Gesamtbewertung von 95 %. Die Zertifizierung ist bis zum 26.05.2028 gültig. Die Spitzenposition ist das Ergebnis eines konsequenten, ganzheitlichen Nachhaltigkeitsmanagements. "Diese Auszeichnung ist Teamarbeit – von unserer eigenen Gärtnerei über regionale Partner bis zur gelebten Verantwortung im Alltag. Die "Nummer 1 in Deutschland" bei GreenSign zeigt, dass konsequente Nachhaltigkeit und herzliche Gastlichkeit zusammengehören", so Daniel Reuner, Inhaber Flair Hotel Reuner und Präsident DEHOGA Brandenburg.

www.hotel-reuner.de





Wer bei Bäckerei Exner arbeitet, ist Teil einer Familie – einer, in der echter Zusammenhalt, Wertschätzung und Freude an gutem Handwerk zählen. Seit Generationen steht unser Name für Qualität, Tradition und Menschlichkeit. Und genau das spürt man – in jeder Backstube, jedem Laden und jedem Team.

Gemeinsam mehr erreichen

Wir glauben, dass eine Tätigkeit nur dann wirklich erfüllt, wenn sie Sinn stiftet. Deshalb stehen bei uns die Menschen im Mittelpunkt – mit ihren ldeen, ihrem Können und ihrer Persönlichkeit.

Ob Du frisch ins Berufsleben startest, einen neuen Weg suchst oder Verantwortung übernehmen willst – bei uns findest du einen Arbeitsplatz mit Perspektive. Denn bei uns zählt nicht nur, was Du kannst, sondern auch, wer Du bist.

Vielfalt, die schmeckt – unsere Bereiche Bei uns gibt es viele Wege, Teil unserer Welt zu werden:

Handwerk & Produktion – von Bäcker (m/w/d), Konditor (m/w/d) bis zu Teigmacher (m/w/d) – hier entstehen mit Leidenschaft unsere Backwaren.

Verkauf & Café – unsere Gesichter nach außen: herzlich, aufmerksam und mit echtem Interesse an unseren Gästen – unsere Verkäufer (m/w/d) und Servicekräfte (m/w/d).

Ausbilder im Verkauf – Du bist Bäckereifachverkäufer (m/w/d) mit AEVO-Schein – oder hast Interesse, diesen zu erwerben? Dann komm in unser engagiertes Ausbildungsteam und übernimm Verantwortung für neue Kolleginnen (m/w/d), Quereinsteiger (m/w/d) und Auszubildende (m/w/d).

Logistik & Technik – für den reibungslosen Ablauf hinter den Kulissen sorgen unsere Fahrer (m/w/d), Techniker (m/w/d) und Lagerist (m/w/d).

Verwaltung & Organisation – das Herz im Hintergrund, das Planung, Kommunikation und Struktur verbindet – von Bürokaufleuten (m/w/d) bis Buchhalter (m/w/d).

Ausbildung & Karriere – weil Zukunft bei uns Handwerk hat: für Auszubildende (m/w/d), Quereinsteiger (m/w/d) und Führungskräfte (m/w/d) von morgen.



Weitere Informationen und alle Stellenangeboten finden Sie unter: www.baeckereiexner.de Oder in der Bäckerei Exner Genuss App:

Exklusive Aktionen & Coupons.
Einfaches bezahlen über die APP.
Produkte bequem vorbestellen.
Alle Informationen an einem Ort.







Einfach Kunst erleben

Für viele ist Kunst etwas, was man in einem Museum oder in einer Galerie zu finden ist. Dabei gibt es Wege, auch individuell den Einstieg in den Kunstmarkt zu erhalten. Denn Kunstvereine, lokale Initiativen und regionale Editionen schaffen Räume, in denen Kunst nicht nur betrachtet, sondern geteilt, gefördert und erlebt werden kann. Jahresgaben, limitierte Editionen oder studentische Arbeiten eröffnen erschwingliche Zugänge, während Ausstellungen und Pop-up-Events direkten Austausch mit Künstler* innen ermöglichen. So wird Kunst greifbar, lebendig und für ein breit gefächertes Publikum zugänglich.

Viele Kunstvereine veröffentlichen jedes Jahr ihre Jahresgaben – limitierte Editionen von Künstler*innen, die eng mit dem Verein verbunden sind und oft bereits in Ausstellungen zu sehen waren. Sie dienen der Förderung des Vereins – und eröffnen zugleich einen seltenen, fast intimen Zugang zur Kunstproduktion der Region. Für zahlreiche Kunstliebhaber in Berlin sind sie das Tor zu einer eigenen Sammlung. Mitglieder haben die Möglichkeit, sich hochwertige Kunstwerke zu einem angemessenen Preis anzuschaffen und erhalten gleichzeitig eine Würdigung ihres Engagements.

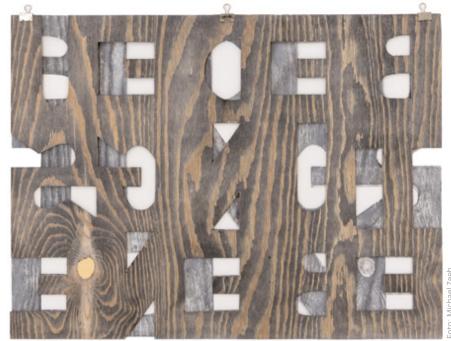
Kunstverein Tiergarten/ Galerie Nord – Edition Nord 2025

In den vergangenen Jahren entwickelte sich Moabit zu einem der aufregendsten Kunststandorte in Berlin, wobei der Kunstverein Tiergarten maßgeblich an dieser Entwicklung beteiligt ist. Unter dem Label "Edition Nord" erscheinen seit 2011 sorgfältig kura-

tierte Jahresgaben in kleinen Auflagen. Die Edition bietet ausgewählte Grafiken, Fotos, Objekte und Unikate von Künstler*innen, die im Verein aktiv sind oder in der Galerie Nord ausgestellt haben – und das zu erschwinglichen Preisen. Mit jedem Erwerb wird nicht nur die gemeinnützige Arbeit des Kunstvereins unterstützt, sondern auch die Künstler*innen selbst. Die Werke können im Kabinett der Galerie Nord besichtigt werden.

Zu den diesjährigen Jahresgaben gehören Stephan Kurrs Bedeutungsebene und Katharina Reichs Sophie an Fritz. Kurrs Arbeiten eröffnen vielschichtige Perspektiven auf Zeichenräume, zeigen, wie Schrift und Zeichen im Entstehungsprozess miteinander spielen, und sind als Unikat für 370 € erhältlich. Reich transformiert in Sophie an Fritz einen historischen Brief von Sophie Scholl an Fritz Hartnagel von 1937 in neue künstlerische Zusammenhänge. (Mischtechnik auf Papier, 29,7 × 42 cm, Auflage 6 + 1 AP, 320 € gerahmt / 270 € ungerahmt).

https://kunstverein-tiergarten.de/jahresgaben-2/



Stephan Kurrs



Katharina Reich



Ruprecht von Kaufmann

Karl Hofer Gesellschaft – Stipendien für aufstrebende Künstler*innen

Mit der Ausstellung "KunstKaufen!" für Entdecker*innen unterstreicht die Karl Hofer Gesellschaft ihre Rolle als Brücke zwischen Universität und Stadt. Die Jahresgaben sind dort regelmäßig zu sehen und darüber hinaus bei den traditionell zum Jahresende stattfindenden Jahresgabenfesten der Gesellschaft. Editionen zwischen 200 und 300 Euro bieten frühe Arbeiten, die später international Beachtung finden – ein akademisch fundierter, zugleich erschwinglicher Zugang, ideal für Sammlerinnen mit Gespür für zukünftige Entwicklungen. Am 27. November hat die Karl Hofer Gesellschaft die renommierten Karl Hofer Stipendien in Höhe von je 10.000 Euro an herausragende Absolvent*innen der Bildenden Kunst verliehen.

https://karl-hofer-gesellschaft.de/

Haus am Lützowplatz – Jahresgabe 2025 von Ruprecht von Kaufmann

Das Ausstellungshaus in Berlin-Tiergarten, mehrfach für den ADKV-ART Cologne Preis für Kunstvereine nominiert, bietet regelmäßig Editionen renommierter Künstler*innen und ist ein zentraler Treffpunkt der zeitgenössischen Kunstszene.

In diesem Jahr präsentiert das Haus am Lützowplatz (HaL) die Jahresgabe des Künstlers Ruprecht von Kaufmann: Brassica oleracea (2022), eine dreifarbige Radierung mit Aquatinta auf Zerkall-Tiefdruckpapier. Das Blatt misst 50 × 70 cm, das Motiv 25 × 46 cm. Die Edition umfasst 25 Exemplare plus 3 Artist Proofs und ist für 1.000 € erhältlich. Die Jahresgabe kann auch von Nichtmitgliedern erworben werden.

https://www.hal-berlin.de/

Der Neue Berliner Kunstverein (n.b.k.) – Ort für zeitgenössische Kunst und kulturellen Diskurs

Seit seiner Gründung 1969 verfolgt die Institution das Ziel, aktuelle bildende Kunst einem breiten Publikum zugänglich zu machen und Menschen dazu einzuladen, aktiv an kulturellen Prozessen teilzuhaben. Mit seinen Jahresgaben bietet der Neue Berliner Kunstverein (n.b.k.) Mitgliedern die Möglichkeit, limitierte Werke von Künstler*innen zu erwerben. Ergänzt wird das Angebot durch die Artothek, die eine umfangreiche Sammlung für Leihgaben bereithält, sowie durch Ausstellungen, Diskursformate und das Video-Forum, das internationale Videokunst sammelt und Besuchern zur Verfügung stellt. So schafft der n.b.k. Räume, in denen Kunst nicht nur betrachtet, sondern aktiv erlebt und gesammelt werden kann.

Ein Beispiel aus den Jahresgaben ist Pamela Rosenkranz' Mischbecher (2025): Unikate aus Plastikbechern, Pigmenten und Medium (je 12 × 8 cm), die den Entstehungsprozess von Kunst als körperlich-expressiven Akt sichtbar machen. Die Arbeiten sind für 1.300 € erhältlich – sowohl für Mitglieder als auch für Nichtmitglieder. Außerdem auf Anfrage erhältlich: ein Werk von Monika Michalkos Malerei (2025): Ein Versuch den Schleier beiseite zu ziehen (2025, Öl auf Leinwand, 40×50 cm), $3.200 \in$ für Mitglieder, $3.400 \in$ für Nichtmitglieder.

https://www.nbk.org/de

von Maria Bychkova



Pamela Rosenkranz

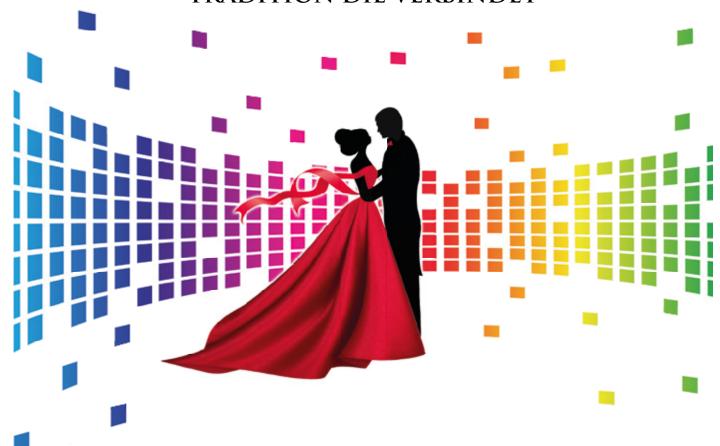


Monika Michalkos

oto: Jens Ziehe/Photog



- TRADITION DIE VERBINDET -



24. JANUAR 2026

JW MARRIOTT HOTEL BERLIN

Journalistenzentrum DEUTSCHLAND



bdfj:bundesvereinigung der fachjournalisten

WWW.PRESSEBALL.DE

Tiemann-Preis 2025

n einem feierlichen Festakt wurde am 15. November im Marta Herford Museum der diesjährige Tiemann-Preis übergeben. Der mit 50.000 Euro dotierte Ankaufspreis der Ingeborg und Dr. H. Jürgen Tiemann-Stiftung ging in seiner dritten Vergabe an das Marta Herford, das damit Werke



Dr. H. Jürgen Tiemann (Stifter), Museumsdirektorin Kathleen Rahn, Künstlerin Kerstin Brätsch und Ingeborg Tiemann (Stifterin), Marta Herford (v. l. n. r.)

der international renommierten Künstlerin Kerstin Brätsch für seine Sammlung erwerben konnte. Die Jury würdigte insbesondere die künstlerische Tiefe und konzeptuelle Stärke der ausgewählten Werke, die das interdisziplinäre Profil der Sammlung Marta Herford unterstreichen und weibliche Positio-

nen im zeitgenössischen Kunstdiskurs stärken. Seit 2023 verleiht die Ingeborg und Dr. H. Jürgen Tiemann-Stiftung jährlich den mit bis zu 50.000 Euro dotierten Tiemann-Preis. www.tiemann-preis.de

Welt voller Bücher

Jahre gab es das Antiquariat Hennwack in der Steglitzer Albrechtstraße, seit dem 9. August ist es an seinem neuen Standort, in der Steglitzer Feuerbachstraße 26, zu finden. Firmengründer Harald Hentrich hatte sein ehemaliges Lese-Reich vor einigen Monaten an die Buchgenossenschaft Hennwack übergeben. Seitdem sind zwölf junge Buchliebhaberinnen und -liebhaber verantwortlich für mehr als 400.000 Bücher. Ziel der Genossen-



Manfred Kappeler bei seiner Lesung im neuen Antiquariat Hennwack

schaft ist es, das größte Antiquariat Deutschlands zu erhalten und zu erneuern. Im Geschäft gibt es neue, gebrauchte und antiquarische Bücher. Außerdem gemütliche Leseecken, einen kleinen Tresen mit Kaffee, Wasser, Kuchen und Wein. Letzterer wird z. B. bei Veranstaltungen ausgeschenkt, wie bei der Lesung am 14.11. mit Manfred Kappeler, der über Franz Kafka referierte.

Infos zu weiteren Events unter: https://www.hennwack.com/

Kultur-Zeit

30 Jahre Hamburger Bahnhof



2026 wird dieser Geburtstag mit einem vielseitigen Jahresprogramm gefeiert: Acht Sonderausstellungen, eine neue Sammlungspräsentation sowie Performances, Konzerte und Konferenzen. Erfolgreiche Formate wie Open House oder Berlin Beats werden fortgeführt und erweitert. Höhepunkt ist das Jubiläumswochenende vom 13.–15. November 2026, an dem eine internationale Konferenz die Zukunft zeitgenössischer Sammlungsmuseen diskutiert und das Haus für 30 Stun-

den durchgehend geöffnet ist. Die für das Jubiläumsjahr entwickelten Projekte zeigen das Museum als Ort künstlerischer Erneuerung, die in Berlin verwurzelt und weltweit vernetzt ist. Die Ausstellungen kreisen um künstlerischen Austausch und Zusammenarbeit, Formen von Partizipation und die Rolle des Museums im Stadtraum.

www.smb.museum/museen-einrichtungen/hamburger-bahnhof

"Lost in the 90s"

ie Retrospektive der 76. Internationalen Filmfestspiele Berlin stellt mit "Lost in the 90s" eines der einflussreichsten Jahrzehnte der jüngeren Filmgeschichte ins Zentrum. Nach dem Ende des Kalten Krieges und der Öffnung der Grenzen erlebte das Kino in den 1990er-Jahren einen kreativen Schub - in Berlin, in Osteuropa, aber auch international. Filmemacher aus Ost und West entdeckten buchstäblich neue Räume. Die Retrospektive erzählt diese Epoche über die drei Schwerpunkte "Berlin", "East Meets West" und "The End of History" und versucht so den damaligen Zeitgeist einzufangen. Der erste Schwerpunkt liegt auf Berlin-Filmen der 1990er; so wird Michael Stocks Prinz in Hölleland (1993) Teil des Programms sein.

www.berlinale.de



-oto: Erik Weiss

Berlin lädt zu einem der weltweit bedeutendsten Ereignisse der Filmbranche vom 12. bis zum 22. Februar 2026 ein



Der Anbau aus Glas am Klingelhöfer Dreieck

Großbaustelle Bauhaus-Museum

as Bauhaus-Archiv / Museum für Gestaltung in Berlin umfasst die weltgrößte Sammlung zum Thema Bauhaus, der bedeutendsten Schule für Architektur, Design und Kunst im 20. Jahrhundert (1919–1933). Das von Walter Gropius entworfene Gebäude am Klingelhöfer Dreieck wird gegenwärtig saniert und vergrößert. Neu entsteht ein markanter gläserner Turm für Bildung und Vermittlung. Bis zur Wiedereröffnung 2027 findet im temporary bauhaus-archiv ein abwechslungsreiches Programm statt – Workshops, Kurse, Werkstatt, Touren ... alles unter:

www.bauhaus.de/besuchen

Out of the Box – 75 Jahre AdK-Archiv

artons und Archivkästen, Schubladen, Schränke und Mappen ... 75 Objekte erzählen Geschichten vom Entstehen künstlerischer Werke und ihrer Wirkungshistorie. Anlässlich des 75-jährigen Bestehens ihres Archivs zeigt die Akademie der Künste bis zum 18. Januar 2026 am Pariser Platz die Ausstellung "Out of the Box - 75 Jahre Archiv der Akademie der Künste". Die Jubiläumsschau gibt ungewöhnliche Einblicke in die Geschichte und Sammlungen eines Kunstarchivs. Dazu gehören ikonische Zeugnisse wie Walter Benjamins Entwurf Was ist Aura?, Bertolt Brechts Dreigroschenoper, Günter Grass' Roman Die Blechtrommel, George Grosz' Satire Christus mit der Gasmaske, ein Tagebuch von Käthe Kollwitz oder Liebesbriefe von Anna Seghers.

www.adk.de



Klaus Staeck, Archivboxen, 2025





Apropos Sex



Das Museum für Kommunikation in der Leipziaer Straße

exualität ist Identität, Spaß und mit Worten schwer zu beschreiben. Bis zum 6. September 2026 zeigt das Museum für Kommunikation die Ausstellung "Apropos Sex" und erzählt, wie über Sexualität gesprochen, gestritten und gedacht wurde - und wie sich

das im Laufe eines Jahrhunderts gewandelt hat. Die Ausstellung informiert über gesetzliche Rahmenbedingungen und den Einfluss der Medien auf das sexuelle Leben und umgekehrt. Während der gesamten Laufzeit der Ausstellung gibt es Führungen, Diskussionen, Events und Workshops. Themen und Termine unter:

www.mfk-berlin.de/ausstellung-apropos-sex

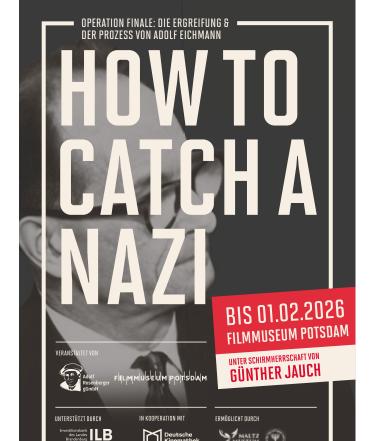


Die Galerie Falkenstern Fine Art unmittelbar am Park Sanssouci

Dauerhafter Ort für Sprottes Werk

ie Galerie Falkenstern Fine Art eröffnete Anfang Oktober in Potsdam, dem Heimatort des Malers Siegward Sprotte. Nach Stationen in New York und Kampen kehrt die Galerie nun zurück. Potsdam-Bornstedt ist der Geburtsort des kosmopolitischen Künstlers (1913-2004). Viele Jahre nach seinem Schaffen entsteht hier, auf dem Grundstück seines Elternhauses, ein dauerhafter Ort für sein Werk", so Brandenburgs Kulturministerin Dr. Manja Schüle bei der Eröffnung. Die Schwerpunkte der Galerie liegen auf zeitgenössischer Kunst, der klassischen Moderne und natürlich dem Nachlass Siegward Sprottes.

www.mwfk.brandenburg.de www.falkensternfineart.com



Geschenk zum 240. Geburtstag

Zum 240. Geburtstag von Fürst Hermann von Pückler-Muskau (1785–1871) übergab Elke Gräfin von Pückler symbolisch das Familienarchiv an die Stiftung Fürst-Pückler-Museum Park und Schloss Branitz (SFPM). Es umfasst fast 400 Dokumente vom 16. bis zum 20. Jahrhundert - darunter Alltags- und Geschäftskorrespondenzen, Pläne, Urkunden, Manuskripte und Konzeptentwürfe Fürst Pücklers, etwa zu seinen Andeutungen über Landschaftsgärtnerei. Zudem enthält es Privatbriefe, z. B. von und an Alexander von Humboldt, Ferdinand Lassalle, Peter Joseph Lenné und Heinrich Heine.

www.pueckler-museum.de



Manuskript von Fürst Hermann von Pückler-Muskau (1785–1871)

Fashion Photography 50s-90s

Rico Puhlmann (1934-1996) zählte international zu den renommiertesten Modefotografen und prägte über die letzten vier Dekaden des 20. Jahrhunderts das Modebild seiner Zeit. Eine Sonderausstellung der

Kunstbibliothek

würdigt bis zum

15. Februar 2026

Puhlmanns Wer-

degang und sei-

ne zeichnerische

und fotogra-

fische Arbeit für

turgeschichte in

Rico Puhlmann, Naomi Campbell (mit beigefarbenem oversized Seidenpullover mit Zopfmuster von Michael Kors),

Modejournale der 1950er- bis in die 1990er-Jahre. Dabei nimmt sie verschiedene Aspekte der Mode-, Fotografie-, Presse- und Kul-

den Blick. Die gefragtesten Fotomodels ihrer Zeit standen vor seiner Kamera: u. a. Gloria Friedrich, Jerry Hall, Cindy Crawford und Naomi Campbell. Seine Fotos erschienen auf zahlreichen Magazincovern, seine Bildstrecken auf Hochglanzpapier füllten mehrere Doppelseiten in Folge. Puhlmann starb 1996 bei einem Flugzeugabsturz.

www.smb.museum/museen-einrichtungen/ kunstbibliothek

Porträt eines Feldherrn

ach fast 100 Jahren Abwesenheit kehrte in diesem Herbst ein Gemälde König Friedrich Wilhelms I. (1688-1740) in die Sammlungen der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg (SPSG) zurück. Es wird die Dauerausstellung im Schloss Königs Wusterhausen bereichern und die dortige Sammlung eigenhändiger Gemälde dieses preußischen Königs erweitern. Der Monarch schuf seit den 1730er Jahren eine größere Anzahl von Gemälden. Dabei kopierte er meist unter Aufsicht der preußischen Hofmaler, u. a. Antoi-



Vom König gemalt: Generalfeldmarschall Johann Albrecht Graf von Barfus

ne Pesne (1683-1757), andere Gemälde, die sich in den Schlössern befanden. 80 derartige Bilder sind bekannt. Im Bestand der SPSG haben sich knapp 40 dieser Werke erhalten, die im Schloss Königs Wusterhausen gezeigt werden.

www.spsg.de/schloesser-gaerten/objekt/schloss-garten-koenigs-wusterhausen

Kunst statt schwimmen

B ei der zweiten Ausgabe von "Stadtbad Reloaded" sind über 150 animierte Kunstwerke zu sehen, die an die Decke des fast 100 Jahre alten denkmalgeschützten Schwimmbads Lichtenberg projiziert werden. Die Kombination von zeitgenössischer digitaler Kunst und diesem historischen Ort ist echt beeindruckend! Die Besucher liegen dabei auf Matten und betrachten eine visuelle Schleife, untermalt von atmosphärischer Filmmusik - eine völlig neue Art, digitale Kunst zu erleben. Gestaltet wurden die Werke von über 30 internationalen Künstlern.

www.stadtbadreloaded.de



bis zum

11.01.26

top events

Christmas Garden leuchtet einen neuen Rundweg mit beliebten Christmas Garden-Favoriten und beeindruckenden Lichtinstallationen.

https://www.christmas-garden.de/berlin



Mit Diane Arbus: Konstellationen präsen-

tiert der Gropius Bau die bislang umfas-

https://www.berlinerfestspiele.de/gropi-

sendste Ausstellung ihres Werks.

to: Rosa Me

Berlins bezaubernder Winterpfad kehrt auch in diesem Jahr zurück in den Botanischen Garten und er-

bis zum 18.01.26 Diane Arbus: Konstellationen

bis zum 23.02.26 "Politics of Care"



Diane Arbus gilt als eine der visionärsten und einflussreichsten Künstlerinnen des 20. Jahrhunderts. Ihre ausdrucksstarken Schwarz-Weiß-Fotografien stellen bis heute ästhetische Konventionen radikal infrage.

In einer Zeit, die geprägt ist von multiplen Krisen – ökologisch, politisch, sozial – hat die Frage nach care, nach Fürsorge und Verantwortung, eine enorme Bedeutung. Wer sorgt für wen, unter welchen



Bedingungen? Antworten gibt es in der Berlinischen Galerie.

https://berlinischegalerie.de/pressemitteilung/politics-of-care/



der Advents- und Weihnachtszeit verbunden mit der Magie mitreißender Musical-Melodien – alles festlich-fröhlich präsentiert in Kostümen und Kulissen, die jede Bühne in ein Winterwunderland verzaubern... Das ist "A MUSICAL CHRISTMAS". https://www.nikolaisaal.de/programm/veranstaltung/a-musical-christmas-5.html

Die Schauspieler Samuel Finzi und Herbert Knaup haben gemeinsam mit dem

Komponisten Libor Síma ein musika-

lisches Bühnenmärchen geschaffen. Die sozialkritische Erzählung über den alten Geizhals Ebenezer Scrooge, der am Vor-

abend des Weihnachtsfests von vier Gei-

stern heimgesucht wird und durch sie

seine Menschlichkeit wiederentdeckt, ist

https://www.musikadler.de/kda/veran-

staltungen/dickens-eine-weihnachtsge-

07.12.25

Charles Dickens: Eine Weihnachtsgeschichte

bis zum 22.03.26

Roads not Taken.

Ausgehend von zentralen Schlüsselmomenten der deutschen Geschichte präsentiert das Deutsche Historische Museum einen Rückblick auf einschneidende historische Ereignisse des 19. und 20. Jahrhunderts. Tatsächlich erfolgten Wendungen dabei mögliche Verläufe gegenübergestellt, die aus ganz unterschiedlichen Gründen nicht eingetreten sind.

https://www.dhm.de/



12.12.25

ein Klassiker

schichte

Sarah Willis & The Sarahbanda: Cuban Christmas

Mit »Cuban Christmas« eröffnen Sarah Willis und "The Sarahbanda" eine neue Perspektive auf bekannte Stücke und laden dazu ein, die Weihnachtszeit auf besondere Weise musikalisch in der Berliner Philharmonie zu erleben.

https://www.musikadler.de/kda/veran-staltungen/sarah-willis-cuban-christ-mas-2526



01.12.25

A MUSICAL CHRISTMAS

Weltberühmte Musicalhits und die bezauberndsten Weihnachtslieder im Nikolaisaal Potsdam. Der magische Glanz



08.01.-24.01.26

Die Tanztage Berlin

Das Event bietet eine einzigartige Möglichkeit für Berlins breit definierte choreografische Newcomer*innen sowie für neu in der Stadt angekommene Künstler*innen,



DAS BERLINER

KULT-THEATER

Infos & Tickets unter

primetimetheater.de

ihre Arbeiten einem treuen lokalen und internationalen Publikum zu präsentieren, aus den Bereichen zeitgenössischer Tanz, Choreografie und Performance.

https://sophiensaele.com/de/festival/tanztage-2026

Staunen einlädt. Tickets unter https://www.cavalluna.com

einen Ort, der die Besucher aus Ber-

lin und Umland zum Träumen und

16.01.-25.01.26

Grüne Woche

17.01.-18.01.26

CAVALLUNA -Tor zur Anderswelt

Europas beliebteste Pferdeshow kehrt zurück und gastiert selbstverständlich wieder in der Uber Arena. Am 17. und 18. Januar 2026 verwandelt sich die Arena in



14.01.-18.02.26

DI•VI•SI•ON

Das Renaissance Theater in Berlin präsentiert ein Stück mit Katja Riemann. Ist sie eine visionäre Retterin der Menschheit oder eine blinde Rächerin, wie ihre Gegner behaupten? – Wer ist Seraphina wirklich? – Nun, sie wird es Ihnen sagen! https://renaissance-theater.de/



Die Grüne Woche gehört zu den traditionsreichsten Messen Deutschlands und ist eine der führenden Veranstaltungen weltweit im Bereich Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau. Seit ihrer Gründung zieht die Messe zahlreiche Aussteller und Besucher aus aller Welt an. https://www.gruenewoche.de/



y: Messe Berlin GmbH



Schön, schief, gerade, schräg ... alles egal bei unseren

großen, fröhlichen Gruppenkaraoke-Events 2026

Komm vorbei und träller mit!



Alle Termine

Neue Deutsche Welle

So 08. Februar 17:00 Uhr Di 17. Februar 19:30 Uhr

Schlager Classics

Di 24. März 19:30 Uhr Di 31. März 19:30 Uhr

ABBA Disco Classics

Di 14. April 19:30 Uhr Di 19. Mai 19:30 Uhr

Roland Kaiser

Di 02. Juni 19:30 Uhr Di 09. Juni 19:30 Uhr Di 23. Juni 19:30 Uhr

Udo Jürgens

Di 13. Oktober 19:30 Uhr Di 20. Oktober 19:30 Uhr

Weihnachtssingen

Di 08. Dezember 19:30 Uhr Di 15. Dezember 19:30 Uhr



DAS BERLINER KULT-THEATER



Infos & Tickets unter primetimetheater.de

09.02.26

Wagner/Loriot: Der Ring an 1 Abend

18.02.26

22. Politischer **Aschermittwoch** Berlin

Richard Wagner nahm im Leben Loriots einen besonderen Platz ein, sodass er seine ganz eigene Version von Wagners "Ring" als kurzweilige Zusammenfassung der vier Opern schaffte. Mit Jan Josef Liefers führt einer der beliebtesten deutschen Schauspieler durch den "Ring des Nibelungen", dessen Uraufführung sich 2026 zum 150. Mal jährt.

https://www.musikadler.de/kda/veranstaltungen/wagnerloriot-der-ring-1-abend-2526

Satire wird zu einer bedrohten Art. Aber der Aschermittwoch Berlin bleibt! Gastgeber und Moderator Arnulf Rating lädt zum 22. Politischen Aschermittwoch der scharfen Zungen in die Hauptstadt ein. Mit Abdul Kader Chahin, Frank Lüdecke, Anna Mateur, Mathias Richling und René Sydow empfängt er erneut eine Auswahl schlagfertiger Künstler, um diesen Tag der Abrechnung und des Aufbruchs

https://aschermittwoch-berlin.de/

live zu zelebrieren.

10.02.-16.02.26

Brechts "Flüchtlingsgespräche" reloaded

Vom 10. bis zum 16. Februar kommen geflüchtete Autor*innen. Über-setzer*innen. Theatermacher*innen, Filmemacher*innen und Aktivist*innen zusammen, um Bertolt Brechts "Flüchtlingsgespräche" und andere Texte, in denen Brecht das Exil thematisiert, zu diskutieren und auf ihre Aktualität hin zu befragen.

https://lfbrecht.de/projekte/brecht-tage-2024/



12.02.-22.02.26

Berlinale

13.03. 21.03.26

Comedy Frühling

Auch in diesem Jahr begeistert die Berlinale in Berlin mit einem vielfältigen Programm und führt dabei z. B. in die Welten junger Menschen. Sie beleuchtet ihre Sehnsüchte, Herausforderungen, Träume, sowie ihre Kämpfe und kooperiert dafür erstmals mit Partner*innen aus Beirut.

https://www.berlinale.de/



Der Lachmuskeltrainer im März. Der Comedy Frühling im event-theater in Brandenburg an der Havel ist ein freundschaftlicher Wettstreit zwischen den auftretenden Comedians. Der oder die Beste gewinnt die "Lachende Träne". Und das entscheidet die beste Jury überhaupt, das Publikum.

https://event-theater.de/



top magazin BRANDFNBURG

IMPRESSUM

Ausgabe Winter 2025

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



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

Christian Achmann, Tina Feix, Bernd Karkossa, Sonhia Lindt, Hanni May, Brigitte Menge, Conrad Rausch, Martina Reckermann, Marie Weiß u. a

Ursula Lindner, Martina Nellessen, Martina Reckermann, Annett Ullrich, www.pixabay.de u.a.

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

Dietmar Stielau

Redaktionsschluss für diese Ausgabe: 17.11.2025

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

Die TOP Magazine Berlin und Potsdam/Brandenburg erscheinen dreimonatlich, die nächste Ausgabe erscheint am 25. März 2026.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom Januar 2025 www.raz-verlag.de top10 (überregionale Anzeigen-Kombi) verantwortlich für die Seiten 78, 79, 80, 81, 85, 93

Top of the Tops & Top Magazin International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG Im Acker 26a, 53127 Bonn, Germany

Anzeigenleitung: Ralf Kern r.kern@top-magazin.de Anzeigenrepräsentanz: Fleonore Schmidt, Thomas Straßburg Redaktionen (ViSdP): Ralf Kern

Online-Redaktionen: Claire Masimo

Layout/Grafik: Niels Tappe n.tappe@top-magazin.de

top10-Anzeigen-/PR's erscheinen mit einer Auflage von bis zu 130.000 Exemplaren in den regionalen top magazin-Standorten: BERLIN, DORTMUND, DRES-DEN, 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 Im Acker 26a, 53127 Bonn, Germany Tel. +49-228-9696-230

info@top-magazin.de / www.top-magazin.de

USt-IdNr.: DE 182 544 866

Geschäftsführung: Ralf Kern

Assistenz der Geschäftsführung: Christine Gogolin

Projektleitung: Pegah Jahanmiri

Titel/Grafik: Stephan Förster s.foerster@top-magazin.de

Titelbildfoto 4-2025 www.istock.com/Bild-Nr. 2184540269/LightFieldStudios

Seitenbetreiber www.top-magazin.de

Top of the Tops & Top Magazin International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG

Top Magazin ist seit über 43 Jahren erfolgreich auf dem Markt! In Lizenz erscheint top magazin aktuell mit einer Gesamtauflage von rund 300.000 Exemplaren in über 30 Städten/Regionen:

Aachen, Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bonn, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köllenz, Köln, Leipzig, München, Münster, Niederrhein, Reutlingen/Tübingen, Rhein-Kreis Neuss, Potsdam/Brandenburg, Ruhr (Essen), Saarland, Sachsen-Anhalt (Süd)/Halle (Saale), Sauerland, Siegen-Wittgenstein, Stuttgart, Südwestsachsen, Thüringen, Trier/Lux, Ulm/Neu-Ulm, Wuppertal. (aktuell ausgesetzt ist: Bodensee, Mecklenburg-Vorpommern) Es gelten die auf www.top-magazin.de hinterlegten Anzeigenpreise







Gefördert durch:





Und das Handwerk braucht Euch.

Herzlichen Glückwunsch den Preisträgerinnen und Preisträgern der Deutschen Meisterschaft des Handwerks 2025 als Kammer- und Landessieger und deren Ausbildungsbetrieben:

- ALVEUS Bootsbau GmbH, Werder
- Autohaus Kossert GmbH, Schulzendorf
- Bäckerei & Konditorei Fahland GmbH & Co. KG, Potsdam
- BLT Brandenburger Landtechnik GmbH, Rhinow
- Dachdeckerei Peters, Ziesar
- Detlef Gerson Metallbau, Ketzin
- Diana Schaper, Die Akustikerin, Oranienburg
- Edelweiß Dentallabor GmbH, Potsdam
- En.plus GmbH, Potsdam
- Fielmann AG & Co. OHG, Dallgow-Döberitz
- Frank Hintze Karosserie-Fachbetrieb, Neuruppin
- Friseurgenossenschaft Neuruppin e.G., Neuruppin
- GST Berlin/Dreilinden GmbH, Kleinmachnow
- Helmut Magdeburg GmbH, Oranienburg
- Hoch- und Tiefbaugesellschaft Wittstock mbH, Wittstock
- Hüffermann Transportsysteme GmbH, Neustadt/Dosse

- Kniesche Orthopädietechnik, Potsdam
- Kostümfundus Babelsberg GmbH, Potsdam
- Kraft Haustechnik GmbH, Kleinmachnow
- Maik Schweitzer, Schornsteinfegermeister, Potsdam
- Malermeisterbetrieb Kraftbau GmbH, Potsdam
- Neils-Stein Gebr. Eißer GbR, Rathenow
- Nico Schmähl, Fliesenlegermeister, Kloster Lehnin
- Olrik Angetter, Kfz-Technik, Luckenwalde
- Radhaus Frank Müller, Neuruppin
- Rechner Bau GmbH, Neuruppin
- SFI GmbH & Co. KG, Jüterbog
- SIK-Holzgestaltungs GmbH, Niedergörsdorf
- ST Gebäudetechnik GmbH, Potsdam
- telent GmbH, Teltow
- Tischlerei Dirk Richter, Marienfließ
- Wolfgang Bauer Ingenieurbau GmbH, Mühlenbecker Land
- Zimmerei Meyer GmbH, Beelitz

Herzlichen Dank allen Ausbildungsbetrieben für die ausgezeichnete Nachwuchsarbeit!



