top magazin Berlin

Ihr persönliches Exemplar: Viel Spaß beim Lesen!

gourmet

Top Kulinarik

Berliner Meisterköche 2025

mobility

Top Automobile Was sind Hypercars?

culture

Top Tipps Highlights des Kulturwinters health

Top Ärzte stellen sich vor

Ausgewählte Gesundheitsangebote



PAUL LINCKES BERLIN-OPERETTE IST ZURÜCK!

GASAG Serlin

24.1. - 29.3.

tipi-am-kanzleramt.de

Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wie konnte dies so schnell sein, dass sich das Jahr schon wieder fast dem Ende zuneigt. Wir leben in einer so schnelllebigen Zeit, dass 365 Tage fast wie im Flug vergehen. So viel ist schon wieder passiert, in der Welt da draußen, aber auch im persönlichen Umfeld. Was mir rückblickend klar geworden ist, dass man den Augenblick noch mehr genießen sollte, sei es das fröhliche Essen mit Freunden, das Zusammensein mit der Familie, den würzigen Waldgeruch und die Stille, die mich umgeben, wenn ich mit meinem Hund durch den Wald gehe oder das Sonnenglitzern auf dem Wasser im Sommer. Diese schönen Momente sollte man in sich aufnehmen und nicht daran denken, was vielleicht morgen ist, denn das kann man nur bedingt beeinflussen.

In dieser Ausgabe zieht sich das Thema Genuss wie ein roter Faden durch die 132 Seiten. Die Kulinarik ist ein großes Therma, so durften wir wieder bei der Ehrung der Berliner Meisterköche dabei sein, wie immer ein ganz besonderes Event. Außerdem haben wir uns für Sie in die Welt der Austern und des Champagners begeben und etwas über ihre besondere Beziehung zueinander erfahren. Ein Besuch im "Chuchichäschtli", einer "Außenstelle" Schweizer Gaumenfreuden hat uns die Augen für Tipps rund um Raclette und Käsefondue geöffnet.

Eine andere Art des Genusses ist die Kunst, nicht nur die, die wir im Museum oder in einer Galerie bewundern können – obwohl wir dazu auch viele interessante Tipps für Sie haben – sondern die, die man als sogenannte Jahresgaben erwerben kann. Sie wissen nicht genau, was das ist, kein Problem, wir erklären es. Neuland für mich und vielleicht auch für Sie, war das Thema Hypercars – für Männer, auch wenn es ein Klischee ist, sich aber in unserer Redaktion bewahrheitet hat, ein Genuss für alle Sinne, aber auch meine Kolleginnen und mich ließen die formschönen Luxuswagen nicht kalt.

Frostig, aber trotzdem schön, ist es im Winter im Spreewald auf den gefrorenen Fließen. Denn natürlich ist auch das Reisen eine Form des Genusses, genauso wie das Skifahren. Zu beiden Sehnsüchten stellen wir Ihnen die schönsten Destinationen vor.

Es gibt noch so viele interessante Themen mehr, die ich hier schon mal anteasern könnte, aber wo bleibt denn da die Überraschung... denn darum geht es ja auch gerade in dieser Jahreszeit.

Wir wünschen Ihnen liebe Leserinnen und Leser ein magisches Weihnachtsfest 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

IIIIC

Martina Reckermann

Chefredakteurin

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns folgen würden: Instagram: @topmagazin.berlin sowie bei Facebook: TOP Magazin Berlin

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



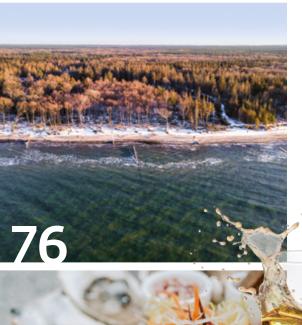
Exclusive Italian Jewellery



alcoro.com







Inhalt

People & Events

- **O6** Hauptrollen für Hauptstadt-Gastronomie
 Die Berliner Meisterköche 2025 geehrt
- 10 Besonderes Jubiläum
 - Berliner Spielbank feiert 50-jähriges Bestehen
- **Weltpremiere**BLINDED by DELIGHT im Friedrichstadt-Palast Berlin
- **Nachtschwärmer im Spiegelzelt**Neue Spielzeit im Palazzo

Business & Finance

- **26 Im Amt bestätigt** Im Gespräch mit Uwe Timm
- **Kommunikationskraft**Marketingpreis 2025 verliehen

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
- **6o-66 Hypercars und E-Mobilität**Informative Details zu besonderen "Vierrädlern"
 - **Sport**
- **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 dateWinterliche Fashion Styles für sie und ihn

Gourmet & Culture

- 104 Eine innige Beziehung Austern und Champagner
- **Jahresgaben**Einfach Kunst erleben

Rubriken

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

Noch mehr top on top!







Hauptrollen für Berlins Gastronomie

Mit den Berliner Meisterköchen 2025 würdigte Partner für Berlin am 13. November erneut herausragende Persönlichkeiten und Konzepte, die für das stehen, was Berlin gastronomisch einzigartig macht: Mut zum Experiment, Respekt vor Produkt und Handwerk und die Fähigkeit, Tradition und Zeitgeist zu verbinden.

Bei der feierlichen Gala-Ehrung im cineastischen Ambiente des Filmtheaters Colosseum – einem Ort, der seit seiner Eröffnung im Jahr 1924 Berliner Kulturgeschichte atmet – wurden die besten Köpfe der Berliner Gastronomie für ihre herausragenden Leistungen geehrt. Das Motto der Gala lautete "Maîtropolis" und war eine Hommage an den Stil und die Eleganz jener Zeit, in der das Colosseum erbaut wurde. Zur Eröffnung der Gala begrüßte Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin die rund 300 geladenen Gäste mit folgenden Worten: "Die Berliner Meisterköche stehen wie kaum ein anderes Format für die Vielfalt, Kreativität und Strahlkraft unserer Stadt. (...) Die Gastronomie ist und bleibt ein wichtiger

Botschafter für Berlin – sie verbindet kulturelle Vielfalt mit Lebensfreude und Wirtschaft. Heute feiern wir nicht nur die Berliner Gastronomie und ihre herausragende Küche, sondern vor allem diejenigen, die durch ihre Kochkunst und Gastfreundschaft unsere Stadt zu einem besonderen Ort machen."

Auch Franziska Giffey, Bürgermeisterin und Wirtschaftssenatorin, würdigte die wichtige Rolle der Berliner Meisterköche für die Stadt. "Berlin ist ein Ort, an dem Weltoffenheit auf kulinarische Innovation und Handwerkskunst trifft. Genau das zeigen unsere Berliner Meisterköche auch dieses Jahr wieder aufs Neue. Die Preisträgerinnen und Preisträger



















1: Gastgeber Dr. Stefan Franzke und Franziska Giffey,
Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe; 2: Festliche
Preisverleihung im Kinosaal; 3: Myriam Sztayn und Benedikt
Ziegenfuß, 4: Jeff Claudio, Aufsteiger 2025, und Begleitung;
5: Rojat Akpolat, Kiezmeister 2025, mit Begleitung;
6: Berliner Gastgeberin 2025, Jana Kämpfer, mit Begleitung;
7: Thomas Pflanz, Betreiber der Hildegard Bar, mit
Begleitung; 8: Tanja Wielgoss (I.), Dr. Stefan Franzke und
Stefanie Salata; 9: P. J. Gerber, Claudia Steinhauser und
Tobias Beck (Luna D'Ora im Clärchens Ballhaus); 10:
Michael Hetzinger (GF Berlin Food Week), Sabine Wendt
(VisitBerlin), Marc Mundstock (Geschäftsführer Axica) und
Nina Zantout (visitBerlin); 11: Tina Hüttl, Jury-Vorsitzende
der Berliner Meisterköche; 12: Der frisch gekürte Berliner
Meisterkoch 2025 Nicholas Hahn; 13: Christian Ziegler
mit Gattin Jutta











People & Events







1: Jannick Stilger und Lilly Rennack vom Truffle Pig; 2: Jan-Peter Wulf, Stefan Elfenhein, Stefanie Hafeditz

Elfenbein, Stefanie Hofeditz,
Niko Rechenberg und Clemens Niedenthal von der Jury
der Berliner Meisterköche; 3: Jörn Peter Brinkmann, StäV,
mit Ehefrau, und Gastgeber Dr. Stefan Franzke; 4: Jurymitglied Alexandra Laubrinus (I.) und Begleitung,
5: Melanie Bähr und Bernd Fricke; 6: Prof. Dr. Dieter
Großklaus, Ehrenvorsitzender der Jury (m.) mit Jurymitgliedern; 7: Hinrich Holm, Vorstandsvorsitzender der IBB,
und Begleitung; 8: Die Moderatorin des Abends Felicitas
Then mit Dr. Stefan Franzke; 9: Anne und Walter Mompei













stehen für eine Gastronomie, die Genuss auf höchstem Niveau bietet und gleichzeitig Wirtschaftsfaktor, Arbeitgeberin und Aushängeschild unserer Stadt ist.

Im Anschluss wurden die Nominierten, die von einer Jury ausgewählt wurden, präsentiert und die Gewinner*innen geehrt. "Aufsteiger des Jahres 2025" ist Jeff Claudio aus dem Stoke, bei der "Berliner Gastgeberin 2025" fiel die Wahl auf Jana Kämpfer aus der Manon brasserie nouvelle. "Berliner Szenerestaurant 2025" ist in diesem Jahr das Restaurant Luna D´Oro im Clärchens Ballhaus. Preisträger des "Berliner Kiezmeister 2025" ist das Adana Grillhaus in Kreuzberg, die "Berliner Barkultur 2025" geht an Dustin Franke (Bademeister, Bar Nonno, Lamm Bar, Mausi, Torte). Beim "Der Gastronomische Innovator 2025" fiel die Wahl der Jury auf Vadim Otto Ursus Henselder. Die Auszeichnung "Berliner Meisterkoch 2025" geht an Nicholas Hahn aus dem Cookies Cream.

Nach der Ehrung wurden Gäste und Preisträger von den Gewinner-Restaurants aus dem vergangenen Jahr bekocht, u. a. dem Sternerestaurant Loumi sowie Dr & Dr, Veronika, Michelberger und Domäne Dahlem. Der Ausklang des Abends wurde im Foyer bei einer Aftershow Party bis in die späte Nacht gefeiert.

von Martina Reckermann

www.berliner-meisterkoeche.de

Die Porträts aller Preisträger und Preisträgerinnen finden Sie in unserer Rubrik Gourmet.





Feiern Sie mit unseren Gästen das 15. Festival vom 18. – 21. Dezember 2025

Adi Choir | Tel Aviv
Hidden Voices | Philadelphia
Leipziger Synagogalchor
Synagogal Ensemble Berlin
Lewandowski Streichquintett



louis-lewandowski-festival.de

"PLACE YOUR BETS PLEASE"!

Während nebenan in der Spielbank die Croupiers am Jubiläumstag, dem 1. Oktober, die Gäste dazu aufforderten, ihr Spiel zu machen, wurde die Bühne im PUNCH L!NE Club Berlin im Untergeschoss des Theater am Potsdamer Platz mit dem Jubiläumsprogramm bespielt.

Jahre – und kein bisschen leise. Ganz im Gegenteil, am heutigen Jubiläumstag ließ es die Spielbank Berlin richtig krachen und feierte mit Wegbegleitern, Geschäftspartnerinnen und -partnern, Sponsoren und vielen prominenten Gästen. Darunter natürlich der Regierende Bürgermeister von Ber-

lin, Kai Wegner, der gemeinsam mit dem Spielbank Geschäftsführer Gerhard Wilhelm die Anwesenden begrüßte. Auch Hollywood Legende Ralf Moeller ließ es sich nicht nehmen, bei den Feierlichkeiten dabei zu sein. Mehr als 200 Gäste, darunter u. a. Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey, Kaweh Niroomand,

Geschäftsführer der BR Volleys, Füchse Berlin Präsident Frank Steffel, der darüber hinaus auch Beiratsvorsitzender der Spielbank ist und Boxer Arthur Abraham. Sie alle erlebten einen Abend der Superlative, durch den charmant und humorvoll Gayle Tufts und Matthias Killing führten. Neben interessanten



























Talkrunden zauberte das Ensemble des Wintergarten künstlerische Highlights für Augen und Ohren. Für den exquisiten Gaumenschmaus sorgte ein köstliches 3-Gänge-Menü. Ein Highlight kam zum Schluss: ein Überraschungsstar gab ein exklusives Konzert und bescherte Gänsehautmomente. Anschließend ging die Party mit "Nightshift" weiter. Zum Abschied hatte die Spielbank Berlin noch ein besonderes Geschenk für alle Gäste: eine Goodie Bag mit u. a. einem extra von Mehmet Celikoglu (Geschäftsführer der Spielbank) designten Buddy Bär.

von Martina Reckermann

















SINIS KLINIK BERLIN

ERFAHRUNG, DIE VERTRAUEN SCHAFFT

Vertrauen Sie auf jahrzehntelange Expertise gepaart mit höchster mikrochirurgischer Kompetenz von Prof. Dr. med. Nektarios Sinis – für harmonischstrahlende Schönheit von innen und außen.

PLASTIC SURGERY COSMETICS BEAUTY



sinis-aesthetics.de



Glamour trifft Gesundheit

Großer Andrang im Soho House Berlin: Zahlreiche Prominente und Gäste aus Medien, Medizin und Lifestyle folgten am 15. Oktober der Einladung von DrAnsay zum Relaunch-Event der digitalen Gesundheitsplattform. Unter den rund 250 Gästen waren u. a. Sängerin Jasmin Wagner, Autorin Bettina Cramer und Schwimmer Thomas Rupprath.

Nach dem Red Carpet eröffnete Moderatorin Tanja Bülter das Panel zum Thema "Gesund bleiben mit Haltung - wie Körper, Kopf und Seele zusammenarbeiten", gemeinsam mit Bruce Darnell und Sonya Kraus. Zwischen persönlichen Einblicken und gesellschaftlichen Perspektiven diskutierten die drei, was Selbstfürsorge heute bedeutet, authentisch, humorvoll und berührend. Bruce Darnells Tipp "Ich bin fest überzeugt, dass Gesundheit das Gleichgewicht von heart, mind and soul ist und dass man mit sich im Einklang ist. Gesundes Leben ist the positive power of thinking. Optimismus ist immer eine Entscheidung." Sonya Kraus fügte hinzu: "Gesundes Leben ist ein Muss, denn wir haben nur eins. Bewegung und Ernährung sind das kleine Stellrädchen für die Gesundheit. Es liegt an jedem, etwas zu tun. Ob es jetzt spazieren gehen ist oder Yoga, wir müssen unseren Hintern hochbekommen. Und einmal innehalten und an Vorsorge denken!" Mit dem Satz "Ich glaube fest daran: Respekt und Achtsamkeit sind wie ein unsichtbares Sicherheitsnetz. Wer einander trägt, fällt nicht so tief", schloss Tanja Bülter das Panel.

Anschließend genossen die Gäste beim Flying Buffet kulinarische Highlights, bevor Jasmin Wagner mit einem exklusiven Live-Auftritt für Gänsehaut sorgte. Sie präsentierte den eigens für den Relaunch komponierten DrAnsay-Song "Ich fühl mich nich so", der die Gäste begeisterte und die Botschaft des Abends musikalisch unterstrich. Danach übernahm DJ Elias Becker und verwandelte das Soho House in einen Dancefloor, auf dem bis spät in die Nacht gefeiert wurde.

Gründer Dr. jur. Can Ansay zeigte sich sichtlich stolz: "Dieser Abend steht für unsere Vision, die Gesundheitsversorgung moderner, digitaler und zugänglicher zu machen. Es ist großartig, diesen Meilenstein mit so vielen Unterstützer*innen feiern zu können."

von Martina Reckermann





Tanja Bülter, Bruce Darnell und Sonya Kraus (v. l. n. r.)



Jasmin (Blümchen) Wagner



Elias Becker



Falk-Willy Wild

- BERLIN 1871 -- 123 --





Musikalische Unterhaltung



Florian Kosse und Andreas C. Müller



Andreas Eichler, Michael Gabel, Johannes Graf Waldbott von Bassenheim und Martina Dold

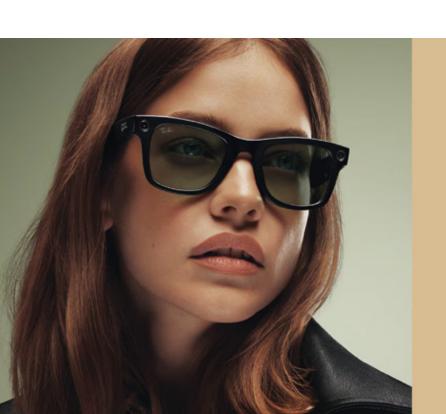
Zeit & Wein 2025

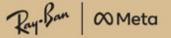
Seit 2006 präsentiert ASKANIA jedes Jahr ein neues Uhrenmodell der QUADRIGA-Reihe mit besonderen Funktionen und einer strengen Limitierung, die in diesem Jahr bei 154 Stück liegt.

Wie auch schon seit einigen Jahren hatte die Geschäftsführung wieder zu diesem besonderen Event in den Askania Flagshipstore und Manufaktur in der Rosenthaler Straße 40/41 eingeladen. Bei leckeren Häppchen und erlesenen Tropfen des Weinguts Bergdolt-Reif & Nett wurde das diesjährige Modell vorgestellt – diesmal auch mittels einer Audio-Präsentation. Die QUADRIGA 2025 ist weit mehr als eine Uhr – sie ist ein Stück gelebter Geschichte am Handgelenk und wurde von den anwesenden Uhrenliebhabern anschließend begeistert in Augenschein genommen. Musikalische Untermalung gab es dazu von Carolin Karnuth und Hajo. Zu dem diesjährigen genussvollen Abend in den Hackeschen Höfen waren wieder rund 80 Freunde des Hauses und Kunden gekommen.

von Marie Weiß ■

www.askania.berlin





ENTDECKE DIE ZWEITE GENERATION KI BRILLEN

HÖREN, AUFNEHMEN, STELLE FRAGEN MIT META AI

Erhältlich in mehreren Formen und Farben. Gläser klar oder selbsttönend, mit oder ohne Sehstärke.



BRILLEN IN BERLIN'

Bötzowstr. 27 brillen.berlin

Of brilleninberlin







Am 7. November 2025 feierte der Kolja Kleeberg & Hans-Peter Wodarz PALAZZO die Premiere seiner 17. Spielzeit, natürlich mit einem neuen Menü und neuer Show.

/illkommen Lebenslust - dieses Motto zieht sich wie ein roter Faden durch PALAZZO. Doch was steckt eigentlich hinter dieser Freude am Leben, und findet man sie wirklich im Spiegelpalast? Die Antwort lautet "Ja". Bis zum 8. März 2026 kann man im legendären Spiegelzelt an der Hertzallee einen besonderen Abend verleben. Kulinarisch wird man mit einem raffinierten 4-Gang-Menü des kreativen Küchenteams um Starkoch Kolja Kleeberg verwöhnt. Gastgeber Hans-Peter Wodarz präsentiert eine neue Inszenierung mit dem Titel "Nachtschwärmer". Die Produktion punktet mit vielen Überraschungen und außergewöhnlichen Ar-



Hans-Peter Wodarz, Michaela Toepfer und Kolja Kleeberg



Rudolf Schenker mit Sohn Richy Schenker und Tatyana Sazomova



Katy Karrenbauer



Dr. Wolfgang Henrich und Julia Freise

tos: Agentur BA0



Walter Momper, Michael Müller, Kai Wegner und Klaus Wowereit







Simone Thomalla und Rene Merten

tisten wie Tonghui Ni am Seil oder Mario Español an der Stange. Außerdem begeistern Kerol als Beatboxer und die Band "The Geschmacksverstärkers", durch den Abend führt die stimmgewaltige Chastity Belt. Die Premierengäste bedankten sich mit Standing Ovations. Unter ihnen Klaus Wowereit, Michael Müller, Kai Wegner, Katharina Günther-Wünsch, Simone Thomalla, Enie van de Meiklokjes, Tini Gräfin Rothkirch und Dr. Wolfgang Henrich. Der langjährige Freund von Hans-Peter Wodarz half in seiner Funktion als Direktor der Klinik für Geburtsmedizin der Charité den kürzlich geborenen Fünflingen auf die Welt.

von Martina Reckermann

www.palazzo.org/berlin/de





Für mich soll's rote Rosen regnen

Einen "Koffer in Berlin" hatte Hildegart Knef Zeit ihres Lebens. Sie war "die Knef". Eine deutsche Diva. Am 28. Dezember 2025 wäre die Ausnahmekünstlerin 100 Jahre alt geworden. Aus diesem Anlass ehrt Tim Fischer in der Bar jeder Vernunft die geborene Ulmerin Ende Dezember auf seine ganz persönliche Art. Diesmal sogar in Knef Kostümen.

hre Songs sind nach wie vor zeitlos schön", sagt Tim Fischer. "Sie zeugen von Emotionen, Wärme, Mut und Zerbrechlichkeit." Künstlerisch nähert sich der Chansonnier und Schauspieler dem Werk der Wahl-Berlinerin, die in ihrem "Geschenkten Gaul" beschreibt, wie sie das Leben als "Stehauf-Männchen" meisterte. In der Schöneberger Leberstrasse 33 erinnert eine Gedenktafel an den ersten Wohnsitz der Knef, nachdem sie mit ihrer Mutter nach Berlin gezogen war. Und an der UFA Schauspielschule Unterricht hatte. Nach dem Krieg ging sie zunächst ans Theater, erst an die Tribüne am Ku'damm, dann um Schlossparktheater. Dort wurde sie für den Film entdeckt und spielte im ersten deutschen Nachkriegsfilm mit: "Die Mörder sind

unter uns" von





René Koch mit Hildegard Knef und Hund Hilde

1946. Mit ihrem ersten Mann zog sie im folgenden Jahr in die USA, kehrte aber 1951 für einen Skandalfilm nach Deutschland zurück: "Die Sünderin". Unter der Regie von Willi Forst entstand ein Film, in dem sie eine Prostituierte spielte. Einige Sekunden lang war ihr nackter Busen zu sehen, damals ganz schön ungehörig. Nicht nur die Kirchen riefen empört zum Boykott auf. Das Bundesverwaltungsgericht entschied aber gegen eine Zensur, denn es handelte sich um ein Kunsterzeugnis. Der Film wurde ein voller Erfolg, die Knef war der erste deutsche Filmstar nach 1945, eine Stilikone.

Hildegard Knefs Karriere als Schauspielerin, Sängerin und Autorin war vom Erfolg ebenso geprägt wie vom Scheitern, und an beidem ließ sie die Öffentlichkeit teilhaben. Sie ließ sich nicht festlegen auf eine Rolle. 1950 nahm sie im Rahmen ihrer Ehe mit einem Amerikaner dessen Staatsbürgerschaft an. Sie trat Mitte der fünfziger Jahre über sechshundert Mal als Ninotschka im Broadwaymusical Silk Stockings auf, drehte Filme in Frankreich, Italien, England, Deutschland und Hollywood. Es folgten Konzert- und Theatertourneen, die sie auch 1968 in die Berliner Philharmonie führten. Mit der Veröffentlichung ihrer Autobiografie "Der geschenkte Gaul" startete Hildegard Knef 1970 die dritte erfolgreiche

Karriere als Buchautorin. In den achtziger und neunziger Jahren überraschte sie die Öffentlichkeit mit ihren Gemälden und einer eigenen Modekollektion.

Wer sich auf die Spuren von Hildegard Knef in Berlin macht, der kommt an einem Ort auf keinen Fall vorbei: dem Lippenstiftmuseum - Gründer René Koch war nicht nur ihr Visagist, sondern auch ein enger Freund. Zahlreiche Briefe und Karten von ihr an ihn, lassen auf eine sehr herzliche Freundschaft schließen. Die letzte Ruhestätte, der am 1. Februar 2002 in Berlin verstorbenen Diva ist ein Berliner Ehrengrab auf dem Waldfriedhof Zehlendorf. Ein Trauergottesdienst fand unter großer Teilnahme in der Gedächtnis-Kirche statt. Das Areal vor dem Bahnhof Südkreuz heißt seit 2007 Hildegard-Knef-Platz.

Tim Fischer imponiert an der Knef, dass sie "offen zu ihren Niederlagen gestanden hat. Ich hatte sogar das Gefühl, dass ihr dieser menschliche Aspekt immer sehr wichtig geblieben ist. Das hat mich berührt. Und das ist eigentlich das, was wir auch in unserem Konzert, ihr zu Ehren, rüberbringen wollen." Über Hildegart Knefs Beziehung zu Deutschland hat Tim Fischer seine eigene Meinung: "Das war wohl eine Hassliebe, das geht ja den meisten Berlinern so. Ich glaube, dass sie auf das Deutsche nicht so gestanden hat, das war ihr zu spießig. In Amerika hat man da eine ganz andere Freiheit gespürt. Und trotzdem hat man hier so was Kesses, das findet man nirgends anders auf der Welt. Ihr berühmtes Lied "Berlin, dein Gesicht hat Sommersprossen", zeigt ja, dass die Stadt einen Schönheitsfehler hat, was sie aber wiederum auch wieder ausmacht." "Sie hatte das gewisse Etwas, sie hatte diese Berliner Schnodderigkeit, sie hatte aber auch so eine bestimmte Illusionslosigkeit, die neben dem starken Gefühl ihre Songs charakterisieren"- so Fischer.

Möge es "rote Rosen regnen" für Hildegart Knef - in der Bar jeder Vernunft, filmisch tut es das im Friedenauer Cosima-Filmtheater. Zum Geburtsdatum am 28. Dezember zeigt das Kino "Fedora" von Billy Wilder (auch am 29.12.). Das Zimmertheater Steglitz hat am 28.12. "Hildegard Knef zwischen gestern und heute" im Programm, eine Lesung und Insider-Story mit dem Schauspieler Eberhard Weißbarth, der sich selbst als ihren größten Fan bezeichnet. Außerdem gibt es in der ARD am 23.12. "Hildegard Knef - Ich will alles". Die TV-Premiere ist zudem in der ARD Mediathek zu finden.

von Götz Gerson

http://www.lippenstiftmuseum.de/ http://www.zimmertheater-steglitz.de/ http://www.bar-jeder-vernunft.de/ http://cosima-filmtheater.de/



Gedenktafel an der heutigen Leberstraße 33 (früher Sedanstraße) in Schöneberg



Ende September besuchten wieder mehr als 100.000 Besucher*innen das 12. STADT UND LAND-Festival der Riesendrachen auf dem Tempelhofer Feld. Profis und Laien ließen zwischen 11 und 20 Uhr mehr als 2.000 Drachen in die Luft steigen.

omic-Helden, bunte Fische, Bären, Wale, Oktopoden, ein Wolf und ein Adler schwebten am 27. September am Berliner Himmel. Mehr als 80 professionelle Drachenpiloten, darunter etliche Welt- und Europameister, waren mit ihren handgefertigten Riesendrachen dabei, auch viele Kinder und Familien ließen eigene Drachen steigen und sorgten dafür, dass weit mehr als 2.000 Drachen zwischen 11 und 20 Uhr über dem Tempelhofer Feld schwebten. Mit der zwölften Ausgabe ist die Millionengrenze überschritten worden. Über alle Jahre hinweg waren mittlerweile über eine Millionen Menschen bei diesem besonderen Event. "Was 2012 begann, ist seit einigen Jahren das vermutlich größte Familienfest Berlins. Die Freude in den Gesichtern der großen und kleinen Besucher*innen lohnen die Anstrengungen, die wir für die Veranstaltungsorganisation unternehmen", sagte Frank Hadamczik, Pressesprecher der STADT UND LAND. Auch aus Thailand, Italien und erstmals aus Irland waren Drachenteams nach Berlin gereist, um die besonderen Bedingungen auf dem Tempelhofer Feld zu nutzen. Der größte Drachen war in diesem Jahr ein 30 Meter großer Zwerg, der aus 1.800 qm Tuch gefertigt wurde und in zwei Säcken verpackt 60 Kilogramm wiegt.



(v. l. n. r) Christian Gaebler (Senator für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen), Natascha Klimek (Geschäftsführerin der STADT UND LAND), Robert Kirsch (Berliner Drachenpilot) und Ingo Malter (Geschäftsführer der STADT UND LAND)

Der Kinderzirkus Cabuwazi, Tanzschulen und Sportvereine sorgten für Stimmung auf der Bühne. Eine Präsentationsfläche, Hüpfburgen und eine große asiatische Drachenausstellung sowie ein abwechslungsreiches Showprogramm rundeten das Familienfest ab. Auch die veränderte An- und Abreise hielt die Besucher*innen nicht von einem Besuch ab. Die Uund S-Bahnhöfe Tempelhof wurden diesmal erstmals während der Veranstaltung nicht angefahren. Auch die Autobahnabfahrten Tempelhof waren gesperrt.

von Martina Reckermann

Nicht nur in der Luft, sondern auch am Boden gab es viel zu sehen. Ein buntes Rahmen-programm mit viel Musik und Unterhaltung sorgte für zusätzliche gute Laune.



IST IHRE PRAXIS VORBEREITET FÜR 2026?

- Neue IT-Sicherheitsrichtlinie der KZBV Pflicht ab 02. Januar 2026
- Über 20 neue Anforderungen Handlungsbedarf in jeder Praxis
- Patch- & Update-Pflichten werden verschärft! Sofort prüfen
- Schulungspflicht fürs gesamte Team Sensibilisierung erforderlich
- Strengere Anforderungen an E-Mail-Sicherheit Umsetzung verpflichtend

Hört sich nach viel an? Das war erst der Anfang.

Die oben genannten Punkte sind nur ein kleiner Teil der neuen KZBV-Vorgaben für 2026. Viele Praxen stehen damit vor einer echten Belastung – technisch, organisatorisch und zeitlich.

Wir helfen Ihnen, alles korrekt und stressfrei umzusetzen.

Unzufrieden mit Ihrem IT-Dienstleister?

Spätestens mit den neuen Sicherheitsanforderungen ab 2026 brauchen Sie einen Partner, der weiß, worauf es ankommt.

Wir starten mit einer kostenlosen IT-IST-Aufnahme und zeigen Ihnen genau, wo Handlungsbedarf besteht.

Wir kümmern uns um Ihre IT, damit Sie sich auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren können.

Unsere Partner

Wir arbeiten mit branchenführenden Unternehmen zusammen, um unsere IT-Dienstleistungen optimal zu gestalten. Hier sind einige unserer Partner:











BERLIN - Reinickendorf | ORANIENBURG - Friedensstr. 2A



% 030 40 39 50 - 10



Auswahl an Auslagestellen

Adler Wohndesign

Reichsstraße 101, 14052 Berlin

André Märtens Friseur/ Kosmetik

Lietzenburger Straße 83, 10719 Berlin

Apotheke

am Adenauerplatz

Kurfürstendamm 69 10709 Berlin

Apotheke des Westens

Rankestraße 34, 10789 Berlin

ASKANIA Uhrenmanufaktur

Rosenthaler Str. 40-41, 10178 Berlin

Audio Forum Hifi Studios Nestorstr 56, 10709 Berlin

bad & baden

Lietzenburger Straße 65, 10719 Berlin

Bang & Olufsen

Kantstraße 17, 10623 Berlin

Beauty Case Berlin

Menzelstraße 17, 12157 Berlin BELLAVISTA - Augenoptik Joachim-Friedrich-Straße 18, 10711 Berlin

Bluegray Design Farrow & Ball Farben

Uhlandstraße 47, 10719 Berlin

Bretz Store im LIVING Berlin

Kantstraße 17, 10623 Berlin

BRILLEN IN BERLIN

Bötzowstraße 27, 10407 Berlin

BritCars GmbH

Kurfürstendamm 106-108, 10711 Berlin

Buchlounge Zehlendorf Clayallee 347, 14169 Berlin

Café Anneliese

Teltower Damm 41 14167 Berlin-Steglitz

Cafe Suarez

Suarezstrasse 21, 14057 Berlin

Campe & Ohff

Leibnizstraße 53, 10629 Berlin

Catalonia Berlin Mitte Köpenicker Straße 80-82.

10179 Berlin

Civan Friseur Savignyplatz S Bahnbogen 591, 10623 Berlin

Classic Barbershop Berlin Winterfeldtstraße 34,

10781 Berlin

COCO-MAT

Leipziger Straße 112, 10117 Berlin

Coiffeur - Cosmetic Sergio Bleibtreustraße 13,

10623 Berlin Das Ahlbeck Hotel + SPA

Dünenstraße 48 17419 Ahlbeck

Dr. med. Dorothee Tigges Koppenplatz 13, 10115 Berlin

Expo 2035 Store im Europa Center

Tauentzienstraße 9-12. 10789 Berlin

Eytu Hair & Beauty by Gizem

Hubertusstraße 5, 12163 Berlin

feels Beach Club Hotel Kühlungsborn

Anglersteig 2, 18225 Ostsee-bad Kühlungsborn

Fleesensee Feriendorf

Am Kalkberg 1 17213 Göhren-Lebbin

Friedrichstadt-Palast

Friedrichstraße 107, 10117 Berlin

Friseurmeisterbetrieb Achlas Nabha

Bouchéstraße 18, 12435 Berlin

Glanz Friseur

Clayallee 347, 14169 Berlin

Hacker und Presting Buchhandlung

Leonhardtstr. 22, 14057 Berlin Hair, Soul & Spirit Coiffeur Grolmanstr, 16a, 10623 Berlin

HAIRLOUNGE KOURIE

Fischerhüttenstraße 81b. 14163 Berlin

Hotel am Steinplatz, Autograph Collection

Steinplatz 4, 10623 Berlin

Hotel Döllnsee

Döllnkrug 2 17268 Templin OT Groß Dölln

Hotel Gutshaus Stellshagen

Lindenstr. 1, 23948 Stellshagen

Hotel Neuer Fritz

Friedrichstraße 105 10117 Berlin

Hotel Palace Berlin

Budapester Straße 45, 10787 Berlin

Hotel Seehof BERLIN Lietzensee-Ufer 11,

14057 Berlin **HYGGE INTERIØR**

Grolmanstraße 44-45, 10623 Berlin

Inselmühle Usedom

Schlossplatz 1, 17349 Schönbeck OT Rattey

Jessica Pazderski Ganzheitskosmetikerin

Breitenbachplatz 10, 14195 Berlin

NEU Johnson Fitness

Schöneberger Straße 1, 12163 Berlin

KG-PhysioNeo

Breisgauer Straße 2a, 14129 Berlin

Klein ein Friseur Danziger Straße 193, 10407 Berlin Boltenhagen, Östseeallee 4, 23946 Boltenhagen Kurverwaltung Ostseebad Zinnowitz

Kurverwaltung Ostseebad

Neue Strandstraße 30, 17454 Ostseebad Zinnowitz

Landhaus Schupke Alt-Wittenau 66, 13437 Berlin

Lars Cordes hairdesign

Academy Schönfließer Straße 9, 16540 Hohen Neuendorf

Lars Cordes hairdesign

Breite Str. 36,13597 Berlin
Alt-Tegel 7, 13507 Berlin
Bahnhofstr. 28,

14612 Falkensee

Auerstr. 10, 10249 BerlinZeltinger Platz 2, 13465 Berlin

Hauptstr. 9, 16548 Glienicke-Nordbahn

Heinsestr. 32, 13467 Berlin
Schönfließer Str. 25,

16540 Hohen Neuendorf • Erich-Nehlhans-Str. 17,

10247 Berlin

Breisgauer Str. 5, 14129 BerlinKarl-Marx-Allee 100, 10243 Berlin

Clayallee 342, 14169 Berlin

Leonardo Hotel Berlin

Wilmersdorfer Straße 32, 10585 Berlin

Locke und Glatze Berlin Greifswalder Straße 191,

10405 Berlin

M.C. Apotheke

Schlüterstraße 35, 10629 Berlin

Mai Fashion STORE BERLIN Clausewitzstr. 1, 10629 Berlin markilux im stilwerk Berlin

Kantstraße 17, 10623 Berlin maske berlin

Ansbacher Str. 71, 10777 Berlin Naturkosmetik am Theo

Reichsstr. 11, 14052 Berlin

OSCHE Baseler Straße 9, 12205 Berlin

Priceless beauty by Designeria / Iwona Rezgui Schöneberger Straße 14,

12163 Berlin Prime Time Theater Müllerstraße 163, 13353 Berlin

NEU ProVita Immobilien Dallgower Straße 45/47

14612 Falkensee Q6o Zahnarztpraxis Kurfürstendamm 60.

10707 Berlin Salon Hüte & Accessoires Bleibtreustr. 40/Mommsenstr. 69,

10623 Berlin Salon Laetitia Coiffeur Kantstraße 141, 10623 Berlin Salon Paluselli

Chausseestraße 28, 10115 Berlin

Salz & Meer

Hindenburgdamm 64, 12203 Berlin

SAMINA Deutschland

Lietzenburger Straße 54, 10719 Berlin

Schlosshotel Berlin

Brahmsstraße 10, 14193 Berlin

SOLAR Sky-Bar & Restaurant

Stresemannstraße 76, 10963 Berlin

Spielbank Berlin Marlene-Dietrich-Platz 1,

10785 Berlin **Spirit of Excellence**

Lietzenburger Straße 96, 10719 Berlin

Sporthaus Olympia

Johannisthaler Ch. 295-327, 12351 Berlin

Steigenberger Grandhotel & Spa

Liehrstraße 11 17424 Seebad Ahlbeck

Stenschke Hotel

Hauptstraße 1, 18586 Ostsee-bad Mönchgut/OT Thiessow

Strandhotel Ahlbeck Dünenstraße 19–21, 17419 Seebad Ahlbeck

The Razors

Jägerstraße 63b, 10117 Berlin Boxhagener Straße 22, 10245 Berlin

TITANIC Chaussee Berlin Mitte

Chausseestr. 30, 10115 Berlin

Urban Barber Schöneberger Straße 11, 12163 Berlin

VenaZiel Berlin MVZ Friedrichstraße 95, 10117 Berlin

VenaZiel Berlin -Kompetenzzentrum für Lipödem und Ästhetik

Charlottenstraße 13. 10969 Berlin

Vitalis Laubacher Str. 12,14197 Berlin

Wohltorf Immobilien Ludolfingerplatz 1a, 13465 Berlin

ZEHA Berlin Schuh Design

Prenzl. Allee 213, 10405 BerlinBelziger Straße 21, 10823 Berlin • Friesenstraße 7, 10965 Berlin



Die nächste Ausgabe des Top Magazin Berlin 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: v

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

Berlin uff Papier.

Made by RAZ Verlag. Made for Uns.



Journalismus von und für Lokalhelden: RAZ Verlag, offizieller Partner von Global Goals Berlin. QR-Code scannen und mitmachen unter globalgoalsberlin.de

Global Goals Berlin





Für eine starke City West

Am 11.11. wurde der neue Vorstand der AG City gewählt – die meisten des "alten" Vorstandes wurden dabei bestätigt, auch Uwe Timm, der den Vorsitz wieder für weitere zwei Jahre übernimmt. Wir sprachen mit ihm über die Zukunft, aber auch die Gegenwart, in der mehr als 600.000 Euro für die Aktion "Schenke Berlin Dein Licht" zusammenkamen, gespendet von Unternehmen, Berlinerinnen und Berlinern. Die AG City lässt damit Kurfürstendamm und Tauentzien in der Advents- und Weihnachtszeit mit einer Million Lichtern festlich erstrahlen. "Ein Riesenerfolg", freut sich Uwe Timm.

ie bereits 2024 gab es 2025 keine Zuschüsse der öffentlichen Hand für die Weihnachtsbeleuchtung auf Berlins berühmter Einkaufs- und Flaniermeile. Die Spendenaktion der AG City, die sich seit 1978 um einen strahlenden Ku'damm zur Weihnachtszeit kümmert, war überwältigend. Die Mitglieder des Netzwerkes, Unternehmen und natürlich die Berliner wurden Lampen-Paten. "Wir bedanken uns bei allen, die zu diesem Erfolg beigetragen haben", so Uwe Timm, der im Jahr 2010 in den Vorstand der AG City kooptiert wurde und Mitte November zum zweiten Mal, als dessen Vorsitzender des Vorstandes gewählt wurde. Gemeinsam engagieren sich die Mitglieder des Netzwerkes mit vielen Ideen und tatkräftigem Engagement für eine attraktive City. "Das ist nicht leichter geworden", weiß Uwe Timm und führt als Begründung "die Rahmenbedingungen, leere Kassen der öffentlichen Hand, höher werdende bürokratische Hürden und den wachsenden Einfluss politischer oder sozialer Anschauungen" an, die "nicht selten die Lust am Gestalten mindern", so Uwe Timm.

"Wir alle wollen ein modernes, attraktives, lebenswertes Berlin", erklärt der Jurist und Immobilienexperte, an dessen Seite ein starker Vorstand, eine aktive Geschäftsstelle, engagierte AG-Mitglieder und viele Partner arbeiten. Dazu gehört

auch die Politik, insbesondere der Wirtschaftssenat und der Stadtbezirk Charlottenburg-Wilmersdorf. Die To-do-Liste der AG City für 2026 ist gut gefüllt. Ganz oben stehen dabei die Neugründung des "Business Improvement District", kurz BID, am Ku'damm und Tauentzien. BIDs sind klar umrissene Geschäftsgebiete, in denen Unternehmer gemeinsam Maßnahmen zur Quartiersaufwertung - wie beispielsweise Straßenreinigung oder die Pflege der Grünflächen sowie Marketing - organisieren und finanzieren. "Dabei sind wir auf einem guten Weg", erklärt

der Vorstandsvorsitzende.

Herausfordernd werden auch die geplanten Baumaßnahmen am und rund um den Breitscheidplatz im kommenden Jahr. Auf dem Plan stehen die Sanierung des Glockenturms der Gedächtniskirche, eine Neugestaltung des öffentlichen Raums, Stichwort Überfahrschutz. "Wir sind in engem Kontakt zum Stadtbezirk, um die Folgen der schwierigen Bedingungen für Handel, Gastronomie und Anlieger abzufedern, damit die Attraktivität und die Erreichbarkeit des Platzes gewährleistet sind", so Uwe Timm. Und dann ist ja bald schon wieder Zeit, an Weihnachten 2026 zu denken und zu handeln.

on Brigitte Menge ■

www.agcity.de



Ganz einfach. Ganz Better Banking.

Jetzt zum BBBank O, nix-Konto wechseln!



¹24 Monate kostenfreie Kontoführung bei Online-Überweisungen (danach monatliches Kontoführungsentgelt 2,95 Euro bei Online-Überweisungen). 24 Monate kostenfreie girocard mit Kontaktlosfunktion (Ausgabe einer Debitkarte), danach 14,95 Euro p.a. Aktionszeitraum für Eröffnungen limitiert vom 15.05.2025 bis zum 31.01.2026. ² Voraussetzungen: Neukunde (kein Girokonto in den letzten 24 Monaten). 25.– Euro für die Eröffnung eines BBBank-Girokontos. Bis zur Vollendung des 30. Lebensjahres kostenfrei. Ab Vollendung des 30. Lebensjahres: 24 Monate kostenfreie Kontoführung bei Online-Überweisungen danach mtl. Kontoführungsentgelt i. H. v. 2,95 Euro, 24 Monate kostenfreie girocard danach 14,95 Euro p. a. Weitere 125,- Euro Startprämie bei drei monatlichen Geldeingängen von jeweils mindestens 500,- Euro und insgesamt zwei Lastschniftabbuchungen innerhalb der ersten drei Monate nach Kontoeröffnung. Die Auszahlung kann nach Erfüllung der Bedingungen bis zu 8 Wochen dauern und erfolgt auf das eröffnete BBBank-Girokonto. Änderungen, Anpassungen oder Beendigung des Angebotes bleiben vorbehalten; Start der Aktion: 03.11.2025.

bbbank.de/nullkommanix-konto

Berlin Capital Club News

"Wir denken in Generationen und nicht in Quartalen"

einrich Deichmann, Europas größter Schuhhändler, zeigt als Gast in der Club Lounge, moderiert von Christoph Waffenschmidt, wie wirtschaftlicher Erfolg und ethische Verantwortung miteinander vereinbar sind. Modische Schuhe in hoher Qualität zu günstigen Preisen sind das Rezept für Kundenbindung und geschäftliches Wachstum.

"Wir denken in Generationen und nicht in Quartalen" Nichts fasst die Kultur und die Werte von Deichmann SE besser zusammen als dieser Satz. Eigentlich ist er ein Bekenntnis und war die zentrale Aussage von Heinrich Deichmann, Vorsitzender des Verwaltungsrates des größten Schuhhändlers Europas an diesem Abend im September 2025 in der Club Lounge im Berlin Capital Club.

Überhaupt war dies ein bemerkenswerter Abend. Der Eigentümer eines der größten deutschen Familienunternehmen war aus Essen angereist, um darüber zu sprechen, dass "die Firma den Menschen dienen muss". Und Menschen meint die Kunden und die Mitarbeiter. Eine weitere klare Aussage, die belegt, wie stark das Wertefundament bei Deichmann ist und, das wurde bei seinem Vortrag deutlich, die Grundlage für den herausragenden wirtschaftlichen Erfolg über viele Jahrzehnte bildet. 1913 von seinem Großvater als Schuhgeschäft gegründet, führt Heinrich Deichmann das Unternehmen seit 1999 in 3. Generation. Immer nach dem Prinzip: Die bestmöglichen Schuhe zum bestmöglichen Preis.

Ein entscheidender Schritt zur Erweiterung der geschäftlichen Tätigkeiten war die Übernahme der Snipes-Läden 2011, die beispielgebend für den Style der Jugendkultur stehen. Mit diesem, dem klassischen und weiteren Retailkonzepten betreibt die Deichmann-Gruppe mittlerweile mehr als 4.700 Standorte weltweit und hat im Jahr 2024 181 Millionen Paar Schuhe verkauft.

Empathie als Schlüssel für Führung und als gelebte Firmenkultur war ein weiterer Kernpunkt der Ausführungen. Gerade darum drehten sich dann viele der Fragen, die im Anschluss an den Vortrag gestellt wurden und die Heinrich Deichmann authentisch und offen beantwor-

tete. Und neben allem wirtschaftlichen Erfolg wurde auch das gesellschaftliche und humanitäre Engagement deutlich, das über die Deichmann-Stiftung geleistet wird. Ein weiteres starkes Element der Firmenkultur, die, wie Heinrich Deichmann ausführte, "aus unserem christlichen Glauben kommt, der uns die Aufgabe gibt, uns für die Ärmsten einzusetzen." Ein weiteres bemerkenswertes Bekenntnis an einem wirklich bemerkenswerten Abend.









Der Berlin Capital Club

Von der CCA Gruppe im Jahr 2001 als erster privater Business Club der Metropole gegründet, prägt der Berlin Capital Club das wirtschaftliche und gesellschaftliche Leben der Hauptstadt. Hier werden im edlen Ambiente geschäftliche Kontakte gepflegt, anregende Gespräche geführt oder es wird sich einfach nur in angenehmer Atmosphäre entspannt.

www.berlincapitalclub.de



Die CCA Gruppe

Der Berlin Capital Club wird von der CCA Gruppe, dem führenden Entwickler und Betreiber von privaten Clubs in der Region Asien/Pazifik und Europa, betrieben. Die Gruppe betreibt ebenfalls den Berliner Golf & Country Club am Motzener See.

www.cca-intl.com



Member of International Associate Clubs www.iacworldwide.com

Das IAC-Netzwerk

Als Mitglied des Berlin Capital Club genießt man gleichzeitig alle Mitgliederprivilegien und Annehmlichkeiten des International Associate Clubs Netzwerkes, dem weltweit fast 250 Clubs angehören.

www.iacworldwide.com

11 neue IAC-Clubs freuen sich auf den Besuch der weltweiten Mitglieder

m ersten Halbjahr 2025 wurde das weltweite IAC Netzwerk, zu welchem die Mitglieder des Berlin Capital Club Mitglied Zutritt haben, um 11 neue Clubs erweitert. Diese stehen den Clubmitglieder auf ihren kommenden Reisen als "Home away from home" offen:

- · Sazerac Club, Tallinn, Estonia
- · Belvedere Golf & Country Club, Sherwood Park, Canada
- · Fort Schuyler Club, New York, USA
- · The Outrigger Canoe Club, Honolulu, Hawaii, USA
- · The Grove, Hertfordshire, England
- The College Club of Boston, Boston, Massachusetts, USA
- · Kingsbarns Golf Links, Fife, Scotland
- · Club Náutico Puerto Colón, Tenerife, Spain
- Carlouel Beach and Yacht Club, Clearwater, Florida, USA
- · Desert Springs Resort & Golf Club, Almería, Spain
- · Dundonald Links, Ayrshire, Scotland

Reservierungen in den anderen Clubs kann man jederzeit über die IAC-Webpage oder mit der IAC App vornehmen.











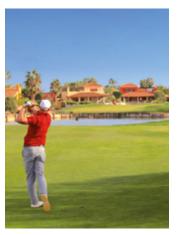
















Wir sichern Ideen

Mit frischem Führungsteam und klarer Zukunftsvision geht die BürgschaftsBank Berlin in die nächste Phase. Melanie Bähr und Steffen Hartung, Geschäftsführung der BürgschaftsBank Berlin, geben Einblicke in aktuelle Entwicklungen, wirtschaftliche Herausforderungen und ihre Pläne für die kommenden Jahre.

Melanie Bähr, seit dem 1. November stehen Sie an der Spitze der BürgschaftsBank Berlin. Was hat Sie persönlich motiviert, diese Aufgabe zu übernehmen?

Bähr: Mich motiviert die Chance, echten Mehrwert für die Berliner Wirtschaft zu schaffen. Durch meine Rollen bei der Berliner Volksbank, der IHK Berlin und Berlin Partner kenne ich die Bedürfnisse von Unternehmen in Finanzierungs- und Wachstumssituationen sehr gut. Als ehemalige Unternehmerin weiß ich, wie herausfordernd es ist, Kapital zu mobilisieren, Risiken abzuwägen und mutige Entscheidungen zu treffen. Diese Perspektive möchte ich einbringen. Gleichzeitig reizt mich die starke regionale Verankerung der Bürgschaftsbank - sie ermöglicht schnelle, passgenaue und pragmatische Unterstützung für Gründer*innen und den Mittelstand



Melanie Bähr und Steffen Hartung



Der Wechsel bringt Neuerungen. Wo werden Sie neue Akzente setzen?

Bähr: Ich möchte dort Akzente setzen, wo wir für Gründer*innen und Unternehmer*innen den größten Unterschied machen können – bei Geschwindigkeit, Klarheit und Nähe. Das heißt konkret: schnellere und digitale Prozesse, transparente Entscheidungen, stärkere Sichtbarkeit unserer Angebote und ein noch engerer Austausch mit Gründer*innen, Banken und dem Mittelstand. Gemeinsam mit unserem engagierten Team schaffen wir so noch mehr Rückenwind.

Was sind neben dem Geschäftsführungswechsel aktuell Neuigkeiten aus der Welt der Bürgschaftsbanken?

Hartung: Der Aufwand für deutsche Banken, allen regulatorischen Anforderungen gerecht zu werden, ist in den letzten 20 Jahren stark gestiegen – besonders für kleinere Institute wie die Bürgschaftsbanken. Die nationale Aufsichtsbehörde BaFin signalisiert nun eine stärkere Entlastung kleinerer Finanzinstitute – ein positives Signal für risikoadäquate Regulierung. So können wir künftig mehr Energie auf unseren ei-

gentlichen Auftrag – die Förderung von KMU – richten

Wie bewerten Sie die wirtschaftliche Lage in Berlin?

Hartung: Die wirtschaftliche Schwäche trifft auch Berlin. Energiepolitische und arbeitsmarktbedingte Herausforderungen erschweren die Entwicklung des Mittelstands. Es bleibt die Hoffnung, dass Impulse aus dem Investitionspaket der Bundesregierung tatsächlich ankommen. Die Bürgschaftsbanken sind mit ihren Ausfallbürgschaften eines, wenn nicht sogar das, effizienteste Instrument der Wirtschaftsförderung von KMU.

Welche Richtung geben Sie der Bürgschaftsbank Berlin in den kommenden Jahren?

Bähr: Gemeinsam wollen wir die Bürgschaftsbank konsequent weiterentwickeln und ein zukunftsfähiges, erfolgreiches Ge-

schäftsmodell gestalten. Dabei setzen wir auf starke Partnerschaften sowie unsere zentralen Instrumente – Bürgschaften und Beteiligungen. Mit gezieltem Einsatz von Technologien und KI optimieren wir Prozesse, beschleunigen Entscheidungen und verbessern den Zugang zu unseren Angeboten. So stärken wir die Bank und die Berliner Wirtschaft – mit Ideen, Mut und Kapital.

be.ermoeglicher.de



Berlin feiert seine Kommunikationskraft

Der Marketing Club Berlin hat am 13. Oktober 2025 in der AXICA am Brandenburger Tor den Berliner Marketingpreis 2025 verliehen – ein Abend, der eindrucksvoll zeigte, was Markenführung heute leisten kann: Wirkung erzeugen, Verantwortung übernehmen und Verbindungen schaffen.

Vor rund 150 Gästen aus Marketing, Wirtschaft, Medien, Politik und Zivilgesellschaft wurden in zwei Wettbewerbskategorien sowie mit einem Ehrenpreis und einem Publikumspreis herausragende Berliner Kommunikationsprojekte ausgezeichnet.

In der Kategorie Kommerziell überzeugte das Projekt "Berlin braucht Erziehung" der Agentur GUD für Kindergärten City die

Jury. Die Kampagne adressiert mit klarem Wording, prägnantem Design und mutiger Tonalität die Relevanz frühkindlicher Bildung – und schafft es, ein oft vernachlässigtes Thema pointiert und strategisch hochwertig zu platzieren – so die Begründung. Nominiert in derselben Kategorie waren zudem: "Berlin macht Schule" von CONNEX für die Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit und Pflege sowie "Berliner als andere" von HELDISCH für die Berliner Sparkasse.





wichtig Marken sind, die für Gleichstellung, Vielfalt und Respekt stehen", sagte Myriam Sztayn Aber, Präsidentin des Marketing Club Berlin und ergänzte: "Der Ehrenpreis für das Team von FC Viktoria Berlin Frauen freut mich besonders und ist ein starkes Zeichen: für Leadership, für Mut – und für die Kraft, mit klarem Purpose Veränderung zu gestalten."

In der Kategorie Gemeinwohl wurde die Kampagne "Dreht den Hass ab" von fivekit für HateAid ausgezeichnet. Die Kampagne beeindruckte durch ihre visuelle Klarheit, digitale Durchschlagskraft und gesellschaftspolitische Relevanz – ein starkes Statement gegen Hass im Netz und für demokratische Resilienz. Weitere nominierte Projekte: "Signal for Help" von HELDISCH für das Berliner Queer-Bündnis und "Berlin Lange Nacht der Wissenschaften" der Agentur Medienlabor. Der Publikumspreis ging ebenfalls an fivekit für HateAid – ein seltener Doppelerfolg, der zeigt, wie sehr gesellschaftlich relevante Kommunikation sowohl Fachjury als auch Publikum überzeugt.

"Wir feiern Projekte, die nicht nur laut, sondern relevant sind. Marketing bedeutet heute Verantwortung – Haltung ist kein Add-on, sondern Kern jeder glaubwürdigen Kommunikation. Gerade in Zeiten gesellschaftlicher Polarisierung zeigt sich, wie Die Verleihung dieses Ehrenpreises an die sechs Gründerinnen des FC Viktoria Berlin Frauen war ein besonderer Moment des Abends. Die Laudatio hielt Olympiasiegerin Svenja Brunckhorst. Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey würdigte das Engagement aller Preisträger*innen und besonders das des Frauenteams des FC Viktoria Berlin: "Mit klugem Marketing, Unternehmergeist und Leidenschaft haben die sechs Gründerinnen den Berliner Frauenfußball auf ein neues Level gehoben – und aus einer Vision eine GmbH, aus Leidenschaft ein nachhaltiges Geschäftsmodell gemacht. Mein herzlicher Glückwunsch an Ariane Hingst, Katharina Kurz, Felicia Mutterer, Verena Pausder, Lisa Währer und Tanja Wielgoß. Sie beweisen: Wer mutig vorangeht, schafft nicht nur Erfolge, sondern auch Vorbilder."

von Marie Weiß

www.marketingclubberlin.de



Spieler- und Jugendschutz bei LOTTO Berlin

Glücksspiel ist für die meisten Menschen ein unterhaltsames Freizeitvergnügen. Im Vordergrund steht der Spaß. Unser Ziel ist es, dass dies so bleibt!

OTTO Berlin sorgt für einen sicheren Spielbetrieb, eine aktive Suchtvorbeugung und einen effektiven Spieler- und Jugendschutz. Aus diesem Grund möchten wir unsere Kunden und Kundinnen für diese Themen sensibilisieren und gleichzeitig Informationen und Hilfestellungen leisten. Besonders möchten wir, dass Sie, Ihre Familie, Freunde und Bekannten risikoarm spielen können.

Glücksspielsucht

Was verbirgt sich dahinter? Was sind Glücksspiele?

Ein Glücksspiel liegt vor, wenn man für die Teilnahme am Spiel Geld bezahlt und die Entscheidung über den Gewinn ganz oder überwiegend vom Zufall abhängt.

Suchtrisiko – was ist das?

Glücksspiele besitzen unterschiedlich hohe Suchtpotenziale. Tendenziell wird das Suchtpotenzial der Glücksspiele bestimmt von ...

- · einer hohen Verfügbarkeit,
- einer schnellen Spielabfolge oder einer hohen Ereignisfrequenz,
- · kurzen Auszahlungsfristen,
- der aktiven Einbindung des Spielers, der Spielerin,
- · "Fast-Gewinnen",
- variablen Einsatz- und Gewinnmöglichkeiten,
- · den Gewinnwahrscheinlichkeiten,
- Ton-, Licht-, Farbeffekten.

Abwechslung, Spannung, Hoffnung auf den "großen Gewinn" oder die Suche nach dem "Kick" machen Glücksspiele attraktiv. Manche spielen jedoch häufiger oder länger oder setzen mehr Geld ein, als sie ursprünglich wollten.

Neben dem Spaß ist das Spielen auch mit Risiken verbunden und kann zum Problem werden.

Anzeichen für eine Glücksspielabhängigkeit oder Spielsuchtgefährdung können z.B. sein:

- Ihre Gedanken kreisen oft um das Spielen.
- Sie setzen immer höhere Geldsummen ein, als Sie beabsichtigen.
- Es fällt Ihnen schwer, das Spielen einzuschränken oder zu beenden.
- Sie vernachlässigen oder belügen Ihre Familie und stellen Ihren Beruf hintenan.
- · Sie leihen sich Geld für das Spielen aus.

Mögliche negative Folgen einer Glücksspielsucht!

Glücksspielsucht wird in Deutschland offiziell als Krankheit anerkannt. Die Glücksspielsucht führt zu Problemen in vielen Lebensbereichen.

Durch den ständigen Zwang, spielen zu wollen,

- wird Geld geliehen, welches nicht zurückgezahlt werden kann,
- reicht das Geld nicht mehr für Miete und Essen,
- · werden Hobbys und andere Interessen vernachlässigt,
 - kommt es zu beruflichen Konsequenzen,
 - kommt es zu Problemen in der Familie, Partnerschaft oder bei Freundschaften
 - verliert der Betroffene oder die Betroffene häufig seine oder ihre Lebensfreude,
 - erfindet man Lügen, weil man sich schämt,
 - spielt man noch mehr, um seine Sorgen zu verdrängen

Wenn Sie an Glücksspielen teilnehmen und sich fragen, ob Ihr Umgang damit angemessen ist, können Sie unter www.check-dein-spiel.de an einem interaktiven Selbsttest des Bundesinstituts für öffentliche Gesundheit (BIÖG) teilnehmen.

Unsere Bitte: Spielen Sie kontrolliert und mit Verstand.







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.

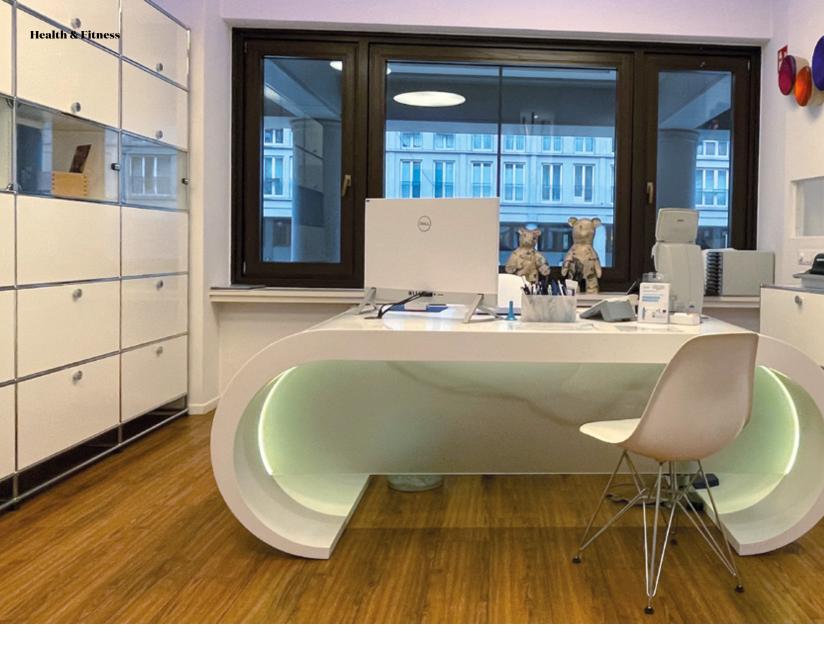
www.gelenkzentrum-potsdam.de





- · 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



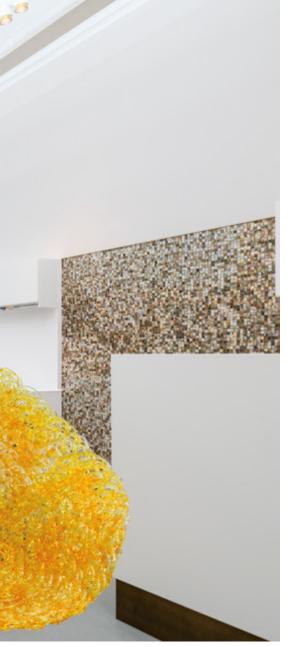
Exzellente Zahnmedizin

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.

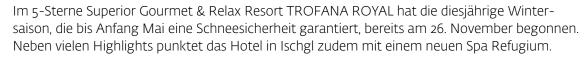








Winter de Luxe



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

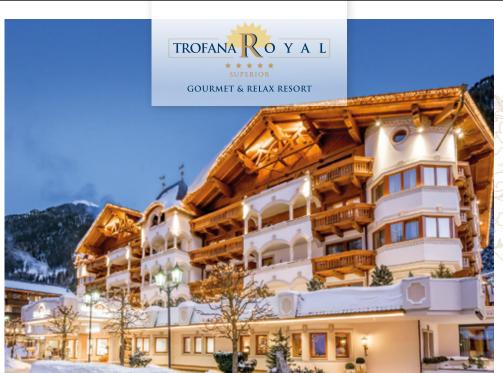


weltcup Slalom am 22. und 23. November mit einem Herrenslalom am Samstag und einem Damenslalom am Sonntag. In Ischgl fand das "Top of the Mountain Opening" mit einem Konzert von Superstart Rita Ora am 29. November statt. Die Tourismusregion Schladming-Dachstein mit der 4-Berge-Skischaukel Schladming (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-

















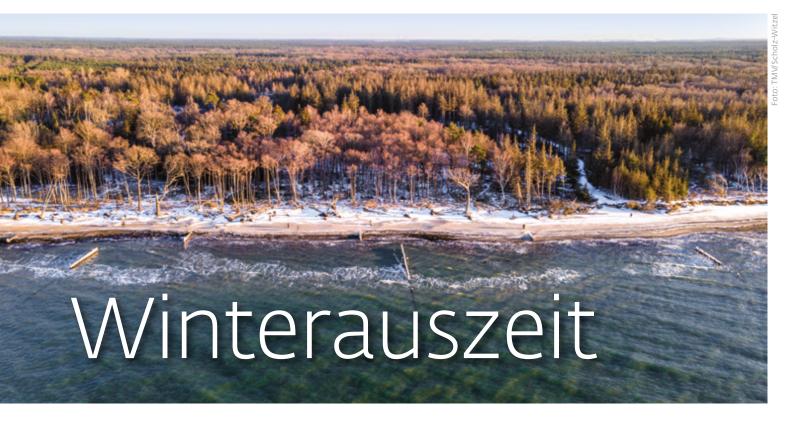


rufseinsteiger die Chance bekommen, Verwaltungsleiter des nach der Wende neu aufgestellten Olympiastützpunktes zu werden. Es hat mir aber bald nicht mehr gereicht, mich nur um Finanzen und Personal zu kümmern. Also habe ich ein erstes Marketingkonzept zur Sponsorenakquise für den Olympiastützpunkt entwickelt. 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









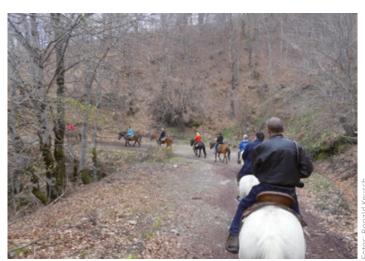


Weitere Informationen zu uns erhalten Sie unter:



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.



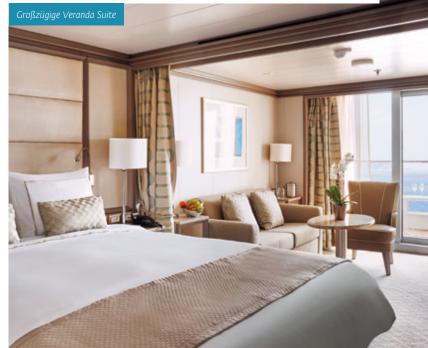
www.montenegro.travel/de

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.

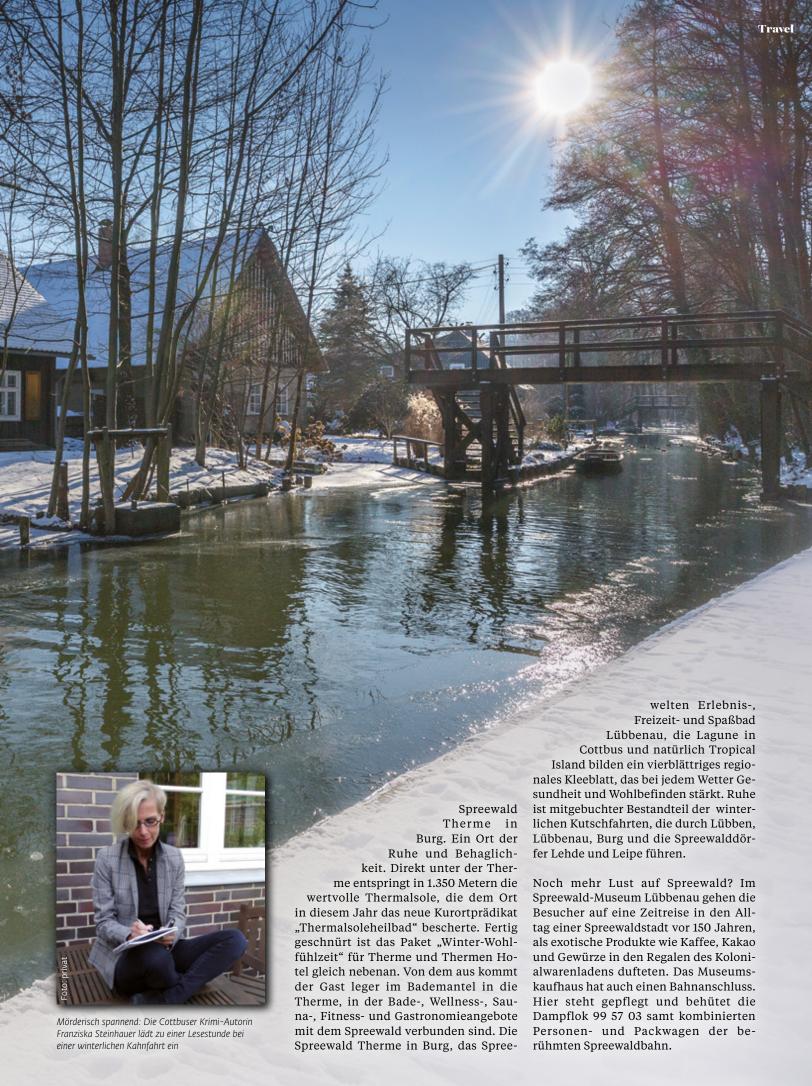
Spreewald onne Kamman.
Weihnachten ohne Tannenbaum. preewald ohne Kahnfahrt ist wie Und so gibt es von November bis März an ausgewählten Häfen die beliebten Glühweinkahnfahrten, wie die Winterkahnfahrten genannt werden. Kuscheldecken und heiße Getränke sind an Bord. Besonders romantisch sind die Kaminfahrten, 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.

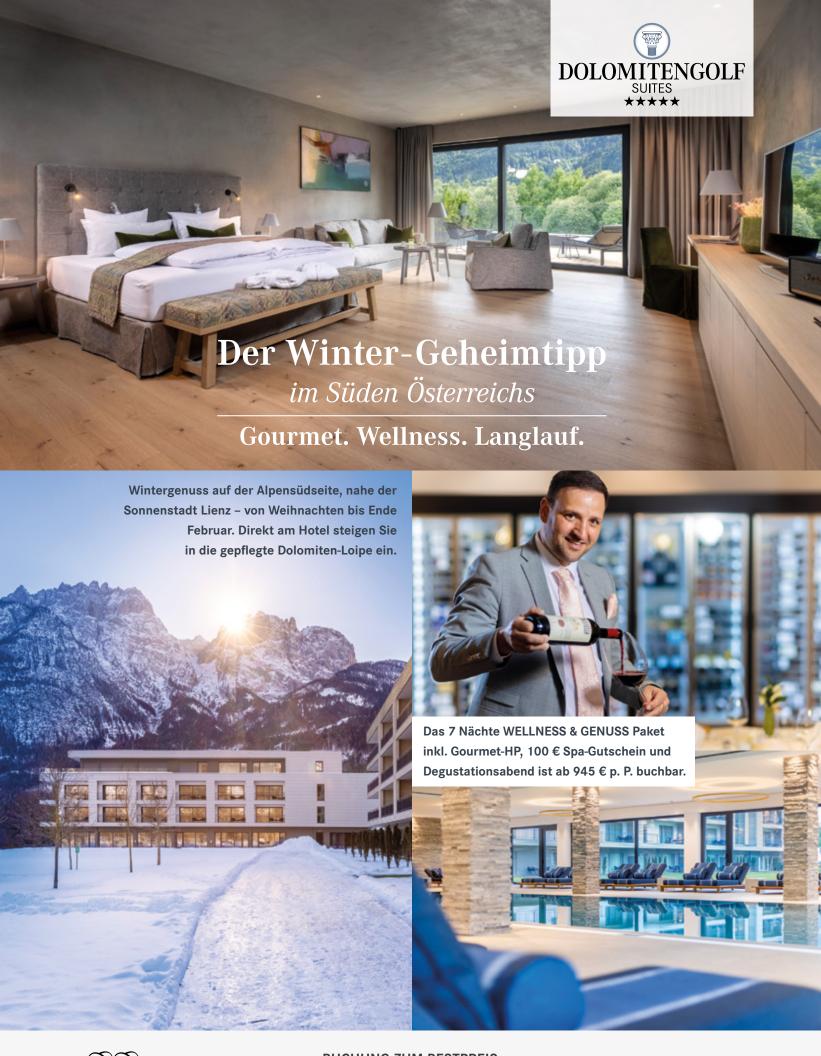
Paddeln gehört traditionell zu den beliebtesten Aktivitäten im Spreewald und das nicht nur in den warmen Monaten des Jahres. Da sich nur wenige mit den Paddelbooten durch die frostigen Auenlandschaften und den kühlen Nebel wagen, kann bei einer Winterpaddeltour die

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

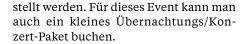


Im wunderschönen Hotel Döllnsee findet man einen Ort, wo Geschichte, Erholung und Komfort sich treffen. Inmitten des Biosphärenreservat Schorfheide kann man die Last des Alltages an der Tür abgeben und sich verwöhnen lassen.

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:

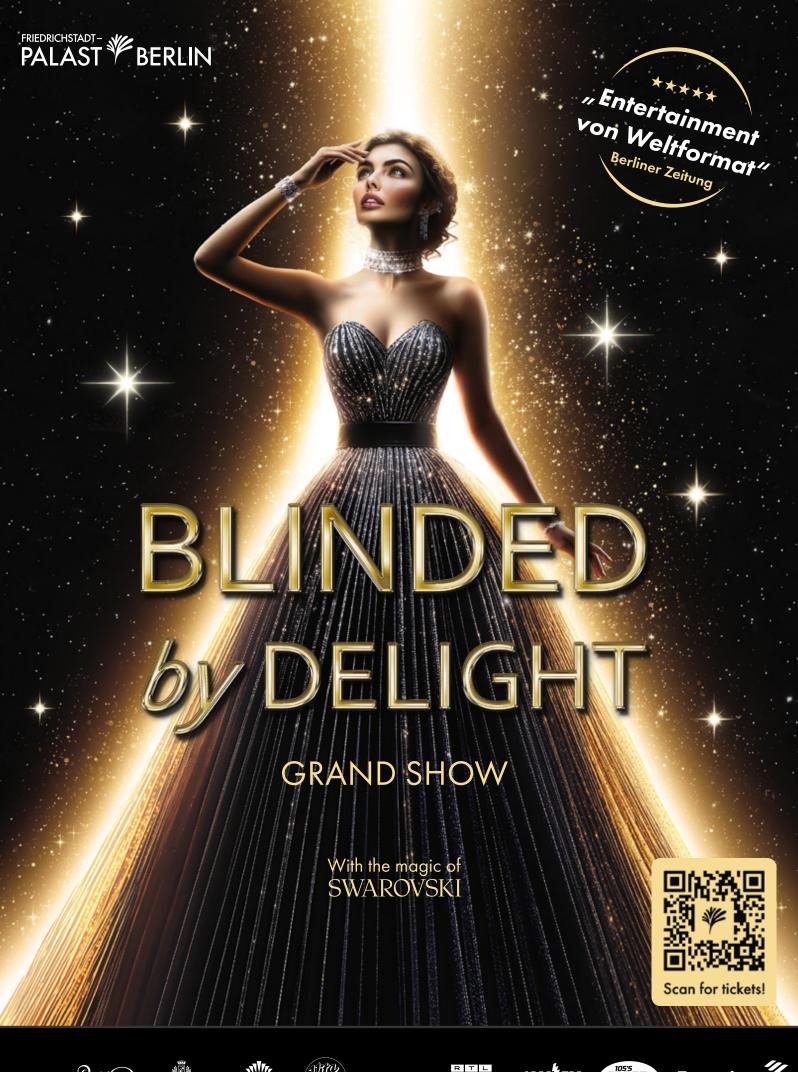
21.02.2026

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.

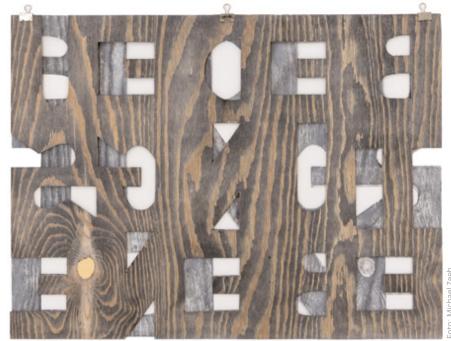
Kunstverein Tiergarten/ Galerie Nord – Edition Nord 2025

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

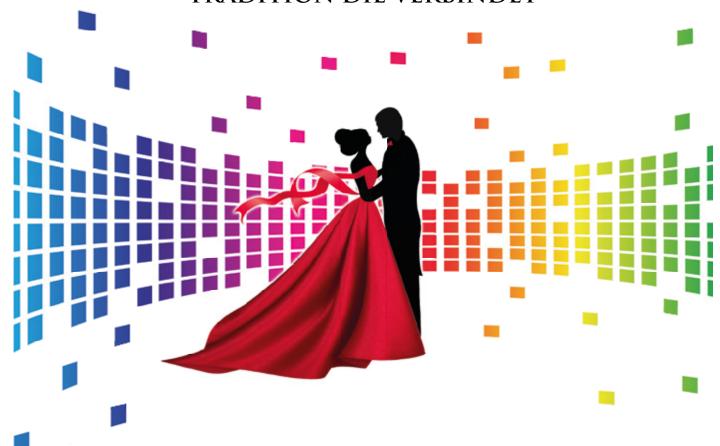


Monika Michalkos

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

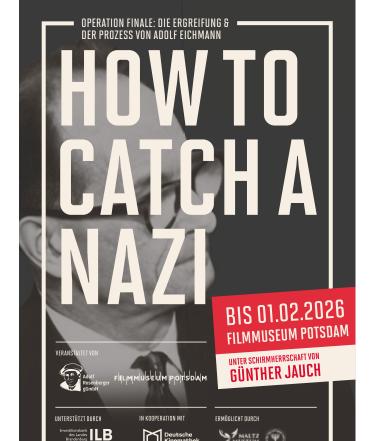


Die Galerie Falkenstern Fine Art unmittelbar am Park Sanssouci

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

DER X FAKTOR FÜR SNEAKER









50 Jahre Spielfreude!

Casinokultur seit 1975



OF THE PLATE TO SPAN A STANDARD IN BERLIN A WANTH 32 MANA A WA

Täglich geöffnet von 11:00 bis 3:00 Uhr.

www.spielbank-berlin.de









Kein Spiel ohne Risiko. Informieren Sie sich über Spielen mit Verantwortung unter: www.spielerschutz-berlin.de | Hilfe unter: 0800-137 27 00 (BIÖG | Mo.–Do. 10–22 Uhr, Fr.–So. 10–18 Uhr) oder online unter: www.check-dein-spiel.de | Einlass ab 18 Jahren!