

Ausgabe 3 · 41. Jahrgang
Herbst 2026 · 7,- €

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

top magazin

HAMBURG

Ihr
persönliches
Exemplar: Viel
Spaß beim
Lesen!

travel

Herbstlights
Besondere See-Momente

mobility

Vom Rennsport
auf die Straße
40 Jahre BMW M3

culture

Kunst für alle
Hamburger Jahresgaben

business

**Zwei
Einsatztage**

Wi mook dat. wächst



4197176007004 3 2 0 2 6

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



HANSEVIERTEL

BUMMELN, ENTDECKEN, VERLIEBEN.

Von Mode bis Manufaktur -
das Hanseviertel
ist Hamburgs schönstes
Einkaufserlebnis.



Editorial

Moin liebe Leserinnen
und liebe Leser,

geht es Ihnen oft genauso, irgendwie fehlt immer ein Tag, um etwas zu tun, was man nicht geschafft hat. Sei es im Urlaub, wo man eigentlich noch etwas besichtigen oder erleben wollte und es nicht geschafft hat oder bei einer wichtigen Auftragsarbeit, wo ein Aspekt nicht berücksichtigt werden konnte, weil der berühmt-berüchtigte eine Tag gefehlt hat ...

Liegt das am nicht optimalen Zeitmanagement oder liegt es in unserer Natur, etwas zu verschieben und dann als Erklärung oder Rechtfertigung diesem einen fehlenden Tag die Schuld zu geben. Tatsache ist, dass wir wahrscheinlich nie das Gefühl haben, genug Zeit zu haben und dadurch etwas zu verpassen. Eine Generallösung kann ich dafür nicht anbieten, aber zumindest Ihnen ein paar Vorschläge machen, wie die Zeit besser genutzt werden kann. Also sollten wir nicht darüber traurig sein (vielleicht nur ein bisschen), dass der Sommer vorbei ist, sondern lieber überlegen, was uns denn alles im Herbst glücklich macht und es angehen. Sozusagen eine To-do-Liste für die kommenden Wochen wie beispielsweise noch mal den großartigen Alexander Klawns als Tarzan zu sehen, die neue PALAZZO Show zu besuchen oder entlang der kostenlos zugänglichen Freiluftgalerie am Jungfernstieg zu flanieren. Immer eine gute Idee ist, sich eine frische Brise um die Nase wehen zu lassen, sei es auf der MS Queen von Kapitän Prüsse bei einer Fahrt durch den Hamburger Hafen und über die Elbe mit Dinner, Live-Musik, Comedy und Artistik oder an den jetzt fast menschenleeren Stränden von Nord- und Ostsee. Anschließend dann ein Fischbrötchen, ein Glühwein und vielleicht ein Spa-Besuch. Manchmal sind es genau diese kleinen Dinge, die einen Tag zu etwas Besonderem machen. Egal, ob an der Küste oder im heimischen Hamburg, wo man

auch einen Spaziergang mit Krabbenbrötchen und Saunagang kombinieren kann.

Wer aber doch in die nähere Ferne schweifen möchte, für den haben wir auf unseren Travel-Seiten besondere Herbstlights mit Ideen für Wochenendtrip oder Kurzreise zusammengestellt.

Und wenn Sie das Gefühl haben, es fehlt noch ein Tag, um vielleicht noch genau, dass zu tun, was Sie schon immer machen wollten und sonst nicht schaffen, versuchen Sie es irgendwie einzurichten, denn wahrscheinlich kommt die Gelegenheit nicht wieder.

Ich wünsche Ihnen einen zauberhaften Herbst voller genutzter Chancen und so vielen Tagen wie Sie brauchen, um all dies zu tun, was Sie glücklich macht.

Herzlichst
Ihre



Martina Reckermann
Chefredakteurin

**Wir würden uns sehr darüber freuen, wenn Sie uns
auf Instagram: @topmagazin.hamburg und
bei Facebook: TOP Magazin Hamburg folgen!**



Gebeco
Reisen, die begeistern.

Asia Lounge

Vier Länder. Viele Eindrücke. Ein Abend voller Reiseinspiration.

Hier kostenlos Tickets sichern:

Authentisches Asian Street Food

Inspirierende Ländervorträge

Interaktive Erlebnisse

Austausch mit Experten und Gästen

11.11.2026 HAMBURG

Inhalt

People & Events

- 06 **Engagierte Sympathieträgerin**
Schauspielerin Anja Kling im Gespräch
- 14 **Von den Höfen an den Hafen**
Livia Lisboa ist mit ihrer Galerie in die HafenCity gezogen

Life & Style

- 16-17 **Nice to have und up to date**
Herbst Trends für ihn

City Life

- 20 **Eine Erfolgsgeschichte im Kleinformat**
25 Jahre Miniatur Wunderland

Business & Finance

- 28 **Wi mook dat. 2026**
Diesmal an zwei Aktionstagen

Mobility

- 34 **Lamborghini Miura**
Der erste Supersportwagen wird 60

06

28

62

34

70

74

Travel

- 38-59 **Herbstlights**
Unsere Lieblingsorte im Herbst

Sports

- 60-64 **Die Berge rufen**
Ski-Operrings und Hoteltipps in den Alpen

Gourmet

- 70 **„OmaLiebe“**
Wenn aus Lieblingsrezepten ein Kochbuch wird

Culture

- 74 **Kunst für alle**
Hamburger Jahresgaben

Rubriken

- 03 **Editorial**
78 **Veranstaltungskalender**
82 **Impressum**



**schauinsland
reisen**



ÜBER DEN DÄCHERN DUBAIS

Extravaganz mit Blick auf Skyline und Meer

Auf der ikonischen Palm Jumeirah setzt das Atlantis The Royal ***** neue Maßstäbe für Luxus in Dubai. Außergewöhnliche Architektur, elegante Zimmer und Suiten sowie spektakuläre Sky-Pools sorgen für unvergessliche Ausblicke und höchsten Komfort. Kulinarische Highlights auf Weltklasseniveau und der Zugang zum Aquaventure Wasserpark machen das Resort zu einer Destination der Extraklasse für Genießer und Entdecker.

DEIN REISEBÜRO FREUT SICH AUF DICH


ATLANTIS
THE ROYAL
DUBAI

Engagierte Sympathieträgerin

Es gibt Namen und Gesichter, die kennt jeder. Anja Kling gehört zu diesen besonderen Menschen. Die Schauspielerin zählt zu den ganz Großen der deutschen Filmbranche. Seit vielen Jahrzehnten ist die Preisträgerin mehrerer Auszeichnungen in zahlreichen Filmen und Serien zu sehen. Darüber hinaus engagiert sie sich für benachteiligte und kranke Kinder. Diese Passion führte die sympathische Potsdamerin auch zur diesjährigen Lions Berlin Classic. Das TOP Magazin sprach mit ihr über die Rallye, ihre Herzensprojekte, künftige Filme, über Bodenständigkeit und harmonische Familienbeziehungen.

Liebe Frau Kling, Sie sind am ersten Septembersonntag bei der Lions Berlin Classic mit dabei gewesen. Das erste Mal, wie kam es dazu?

Ich wurde vom Lions Club angesprochen und gefragt, ob ich Lust hätte in diesem Jahr dabei zu sein und damit die Chance hätte für einen wohltätigen Zweck einen Scheck entgegen zu nehmen. Natürlich habe ich dieses Angebot sofort dankend angenommen, auch wenn ich noch gar nicht so genau wusste, was mich erwartet. Das schöne Auto hat mein Mann gesteuert und ich habe ihn als Beifahrerin so gut es geht bei den Rallyeaufgaben unterstützt.

Der Hauptgrund Ihrer Teilnahme war der, dass Sie für eins Ihrer Herzensprojekte, die Sie als offizielle Botschafterin seit 2016 unterstützen, einen Scheck entgegennehmen durften. Warum geht die Spende an das Hopp-Kindertumorzentrum Heidelberg (KITZ) und wie wird das Geld dort verwendet?

Das Hopp-Kindertumorzentrum in Heidelberg stellt Kinder und Jugendliche, die an Krebs erkrankt sind, in den Mittelpunkt und erforscht für sie neue Therapien und Behandlungsmöglichkeiten. Denn Medikamente gegen Krebs sind bisher hauptsächlich für Erwachsene entwickelt worden, da deutlich mehr Erwachsene als Kinder an Krebs erkranken. Das Geld wird also in die Forschungsarbeit fließen, um krebserkrankten Kindern und ihren Familien helfen zu können.

Neben diesem Projekt unterstützen Sie seit 1996 die Kindernothilfe und setzen sich für das Wohl und die Förderung von Kindern ein. Seit 2014 sind Sie zudem offizielle Botschafterin der Organisation. Wie sieht Ihr Engagement konkret aus.

Die Kindernothilfe habe ich in der Tat 30 Jahre durch Patenschaften in verschiedenen Ländern und Projekten sehr gerne unterstützt. Zusätzlich engagiere ich mich schon sehr sehr viele Jahre in der Welthungerhilfe. Aus diesem Grund habe ich auch schon mehrmals an den Baltic Lights auf Usedom teilgenommen.

Das Thema Kinder zieht sich wie ein roter Faden durch Ihre Vita, Sie haben in vielen Kinderfilmen wie „Hanni und Nanni“, „Hilfe, ich habe meine Lehrerin geschrumpft“ u.v.m. Hauptrollen gespielt und sind Botschafterin für Institutionen, die kranke Kinder unterstützen. Haben Sie eine besondere Beziehung zu dem Thema, weil Sie selbst Mutter von zwei Kindern sind oder gibt es weitere Gründe?

Ich liebe Kinder, nicht nur weil ich selbst zwei Kinder habe, die für mich das Wichtigste in meinem Leben bedeuten. Die beiden sind inzwischen erwachsen und Gott sei Dank gesund, wofür ich sehr dankbar bin. Deshalb schlägt mein Herz für kranke und benachteiligte Kinder ganz besonders, denn es ist schwer auszuhalten, wenn sie so jung und unverschuldet in eine lebensbedrohliche Situation geraten und es einfach nicht genügend Therapiemöglichkeiten bzw. passende Medikamente für sie gibt. Das

ist nicht nur für die kleinen Patienten, sondern auch für ihre Familien eine furchtbare Situation.

Darüber hinaus sind Sie auch ein Familienmensch. Jeder, der sich mal mit Ihrer Person beschäftigt hat, weiß, dass Sie ein enges Verhältnis zu Ihrer Schwester Gerit haben und auch gemeinsame Projekte wie z. B. ein Buch mit ihr realisiert haben. Zudem wohnen Sie neben ihren Eltern. Was ist das Geheimrezept für diese harmonische Familienbeziehung?

Wir haben als Großfamilie 18 Jahre zusammengelebt und auch jetzt trennen mich in der Tat nur 6 km von meiner Schwester. Meine Eltern wohnen nach wie vor direkt nebenan. Das funktioniert sehr gut, wenn man tolerant bleibt, respektvoll miteinander umgeht und humorvoll mit Situationen umgeht, auch mit schwierigen. Wir halten zusammen und haben unsere Kinder gelehrt, als Teil einer Gruppe zwar die eigene Meinung zu vertreten, aber sich nicht egoistisch und ignorant über die anderen zu stellen.

Trotz aller Erfolge sind Sie offensichtlich sehr bodenständig und heimatverbunden geblieben. Wohnen nahe Potsdam, wo Sie auch aufgewachsen sind. Könnten Sie sich vorstellen, an einen anderen Ort zu ziehen und was macht für Sie den besonderen Reiz von Potsdam aus?

Ich liebe Potsdam. Es ist eine schöne Stadt, ich mag die darin wohnenden Menschen, fast alle meine Freunde sind inzwi-

schen hier in meiner Nähe. Aber meine Heimat wird immer da sein, wo meine Familie ist. Solange sie also hier ist, werde auch ich diesen schönen Fleck Erde nicht verlassen.

Eigentlich wollten Sie ursprünglich mal Ärztin werden, haben aber bei einem offenen Casting teilgenommen und der Rest ist Geschichte, wie man so schön sagt. Die Karriere ging seitdem nicht nur steil nach oben, sondern hält sich konstant auf hohem Niveau. Gibt es schon spruchreife neue Filme, auf die wir uns freuen können?

Ich habe im letzten Jahr eine Miniserie mit Ulrich Tukur und Moritz Bleibtreu für das ZDF gedreht. Sie heißt „Downgrade“ und wird voraussichtlich Ende diesen Jahres bzw. Anfang 2027 ausgestrahlt. Ich bin selbst sehr gespannt auf das Ergebnis. Und im Februar wird es einen Film mit mir im NDR geben, der im Moment im Arbeitstitel „Club der Frühschwimmerinnen“ heißt. Darin spiele ich eine Frau, die die Belt Querung machen möchte, also von Deutschland nach Dänemark schwimmen will. Für diese Rolle habe ich extra kraulen gelernt, was ich vorher tatsächlich nicht konnte, und habe meine Angst, ins offene Meer zu springen, überwinden müssen. Darauf bin ich wirklich sehr stolz.

Martina Reckermann bedankt sich für das interessante Gespräch ■

Foto: M. Knickriem

Hamburg feiert doppelt

35 Jahre Gute Leude, 30 Jahre Lars Meier in Hamburg – 400 Gäste aus der Stadtgesellschaft feierten beim Gute Leude Sommerfest 2026 auf dem Campus des Forschungszentrums DESY in Bahrenfeld bis in die frühen Morgenstunden.

Sportlicher Höhepunkt des Abends war erneut die Prominentenrunde des MenschHamburg-Fischtennisturniers. Zum Teilnehmerfeld zählten DESY-Chefin Prof. Dr. Dr. h.c. Beate Heinemann, Hamburgs Zweite Bürgermeisterin Katharina Fegebank, die Schauspielerin Saskia Fischer, die Schauspieler Stephan A. Tölle und Enrique Fiß sowie Bestseller-Autor und Moderator Tobias Schlegl, Verkehrssenator Dr. Anjes Tjarks und Dr. Rolf Strittmatter (Hamburg Marketing und Hamburg Invest). Am Ende setzte sich Dr. Rolf Strittmatter in einem packenden Finale gegen Dr. Anjes Tjarks durch und sicherte sich den 2026er Titel als offizieller Meister im Fischtennis. Die

Siegprämie in Höhe von 2.222 Euro ging als Spende an das Dialoghaus Hamburg. Weitere Gäste des Sommerfestes: u. a. Dr. Andreas Dressel (Senator für Finanzen), Andy Grote (Senator für Inneres und Sport), Dilar Kisikyol (Gründerin Du Kämpfst, ex-Boxweltmeisterin), Malika Rabahallah (Festivalleitung Filmfest Hamburg), Ragnar Törber (1. Vorsitzender Altona 93), Carola Veit (Präsidentin der Hamburgischen Bürgerschaft), Kathrin Wirth-Ueberschär (Direktorin Hotel Reichshof Hamburg) und Susan Zetzmann (Geschäftsführerin Bäderland Hamburg).



1: Dr. Andreas Dressel, Birthe Dressel und Ksenija Bekeris; **2:** Katharina Fegebank, Mathias Wolff mit Carola Veit; **3:** Hubert Neubacher und Norbert Wiwianka; **4:** Saskia Fischer, Antje Otterson und Stephan A. Tölle; **5:** Enrique Fiß, Anna Krestel Alexander Klessinger; **6:** Dilar Kisikyol und Ina Menzer; **7:** Catherine Saavedra und Andy Grote; **8:** Matthias Onken am DJ-Set; **9:** Alexander Müschen und Anna Sinning; **10:** Dr. Rolf Strittmatter Lars Meier und Dr. Anjes Tjarks; **11:** Lars Hinrichs, Julia Kretschmer-Wachsmann mit Klausmartin Kretschmer; **12:** DJ Rosantique und Partygäste; **13:** Tobias Schlegl, Christina Rann und Julia Westlake



6



7



8



9



Fotos: Gute Leude Fabrik / Wallocha



11



12



13

Für ein umfangreicheres Programm als in den Vorjahren sorgten gleich mehrere Acts: Den Auftakt machte Michy Reincke, gefolgt von DJane Rosantique, eine Oasis-Coverband sowie ein DJ-Set von Kommunikationsprofi Matthias Onken. Zahlreiche Partner sorgten an Spiel-Stationen für Unterhaltung: Bei Lego Discovery Centre wurde das DESY-Logo aus Bausteinen nachgebaut, die Spielbank Hamburg lockte mit einem Memory-Spiel um ein exklusives Champagner-Roulette, einen gemeinsamen Tattoo-Stand betrieben ahoy Radio und das Management von Lars Meier, der seine Gäste mit diesen Worten begrüßte: „35

Jahre Selbstständigkeit und 30 Jahre Hamburg haben mich gelehrt: Wer immer nur mitschwimmt, landet irgendwann in Wedel. Ich wollte meistens woanders hin: ins Zentrum. Die Schanze ist unser Zuhause. Hamburg hat mir unglaublich viel gegeben. Deshalb gebe ich gern etwas zurück, in Form von Ideen für eine bessere Stadt, Haltung und gelegentlich gepflegte Nervensägen. Gute Leude eben. Genau das feiern wir heute Abend.“

von Martina Reckermann ■

www.guteleudefabrik.de

Summer Lunch with Hat

Bei strahlendem Spätsommerwetter wurde am 27. August der traditionelle „Summer Lunch with Hat“ zelebriert. Das exklusive Event, in diesem Jahr anlässlich des 75. Gründungsjahrs des Deutsch-Amerikanischen Frauen-Club Hamburg e. V. (DAFC), fand im Norddeutschen Regatta Verein an der Alster statt.

Von den DAFC-Mitgliedern Christine Odermann, Doris von Hermann-Spürck und Jutta Paul perfekt organisiert, tauschten sich die Damen der Hamburger Gesellschaft in fröhlicher Runde elegant, wunderbar „behütet“ in vielen interessanten Gesprächen aus. In ihrer Eröffnungsrede bedankte sich die Präsidentin des DAFC, Gabriele Rassaerts, bei allen Spender*innen und dem Organisationsteam, bevor sie das Wort an Deborah Steinborn, Political and Economic Specialist / U.S. Generalkonsulat Hamburg übergab. „Beim DAFC bekommt man vieles unter einen Hut, Freundschaft, Engagement und 75 Jahre deutsch-amerikanische Verbundenheit. Vier junge Damen des Youth Advisory Council hätten sie gefragt, wie sie mit dem DAFC in Kontakt bleiben können, um die Verbindung fortzusetzen. Ehrlicher könne ein Kompliment kaum sein, freute sie sich. Doris von Hermann-Spürck (DAFC) gab einen Rückblick über die 75 Jahre Clubarbeit des DAFC-Hamburgs. Sie berichtete, mit wie viel Engagement, Motivation und Liebe die DAFC-Damen über Jahrzehnte mit ihren Projekten Gelder für benachteiligte Kinder in Hamburg erarbeitet und gesammelt hätten und damit für eine ein klein wenig schönere Welt sorgen würden. Sabine Tesche, Vorstandsvorsitzende Hamburger Abendblatt hilft e. V. stellte das Projekt „Assistenz-

hunde für Kinder mit Behinderung“ vor, das mit einem Teil der auf der Veranstaltung gesammelten Spenden unterstützt wird. Die speziell ausgebildeten, sehr teuren Hunde geben Hilfestellungen für Menschen im Rollstuhl, erkennen Epilepsie-Anfälle und können autistische Kinder beruhigen, die sie auch in die Schule begleiten. Nach der köstlichen Gazpacho erzählte Catrin Bartenbach, Etikette- und Königshausesexpertin, amüsante Geschichten über hochausgebildete Thronfolger und deren teils weniger gut geratenen Geschwister. Die Psychologin Dr. Eva Wlodarek erinnerte daran, dass Lebensfreude eine Haltung sei, die jeder entwickeln könne. Ihre fünf Schlüssel für mehr Lebensfreude sind Dankbarkeit und das Kennen des eigenen Glücks. Sich nicht mit anderen zu vergleichen und anderen etwas zu geben, ohne eine Gegenleistung zu erwarten. Was ist der Sinn im Leben, gibt es etwas für das es aufzustehen lohnt? Bei der Tombola, bei der Bettina Wex als Glücksfee fingierte, konnte man hochwertige Preise gewinnen. Die Fernsehaufzeichnungen des Events werden am 02.10.26 im NDR um 18.45 Uhr in der Sendung „Das! Gäste auf dem roten Sofa“ ausgestrahlt.

von Martina Reckermann ■

www.dafc-hamburg.de



Carolyn Cords (RMD Eppendorf) mit Dorothee Hagen (DAFC-Präsidentin a.D.)



Deborah Steinborn (US GK Hamburg) und Gabriele Rassaerts (DAFC-Präsidentin)



Tanja Zajonc, Susanne Hagenunger, Claudia Mörh (DAFC) und Petra Hübeler (v. l. n. r.)



v. l.: Bettina Wex (Tochter der DAFC Gründerin), Dr. Eva Wlodarek, Dr. Petra Wittleder (Vize Präsidentin DAFC) und Gabriele Rassaerts (Präsidentin DAFC)



Lourdes Schirrmann, Sabine Dudek und Marina Wendt (v. l. n. r.)

Fotos: Claudia Möhr

Sterne- küche à la carte im Atlantic Restaurant



Wenn die Alster im gedämpften Herbstlicht schimmert, die Tage kühler und die Abende länger werden, dann beginnt im Atlantic Restaurant die Saison für ganz besondere kulinarische Momente. Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete gastronomische Flaggschiff des Hotel Atlantic an der Hamburger Außenalster nimmt seine Gäste mit auf eine Entdeckungsreise klassisch-französischer Cuisine mit internationalen Einflüssen.

Küchenchef Fokke Mick, der die kulinarische Handschrift im Fine-Dining-Restaurant verantwortet, hat für den Herbst eine spannende Auswahl innovativer Gerichte und beliebter Klassiker entwickelt. Neben den inspirierten Speisen, überraschenden Aromen und Texturen erwartet die Gäste noch eine Neuerung: Ausgewählte, erlesene Klassiker werden kreativ interpretiert und sind à la carte bestellbar. Parallel bietet das Atlantic Restaurant weiterhin ein Gourmetmenü an – für Gäste, die ein kuratiertes Gesamterlebnis und außergewöhnliche Geschmackskompositionen schätzen.

André Vedovelli, Geschäftsführender Direktor des Hotel Atlantic Hamburg, erklärt: „Gourmetküche ist in unserem Atlantic Restaurant ab einem Gang zu genießen. Das entspricht unserem Verständnis von moderner Sternegastronomie.“

Als „Grande Dame“ der Hamburger Gastronomie ist das Atlantic Restaurant seit Generationen für Hamburgerinnen und Hamburger ihr Restaurant für gemeinsamen Genuss und um besondere Anlässe zu feiern. Auch internationale Hotelgäste schätzen die hervorragende Kulinarik und das stilvoll-moder-

ne Wohlfühlambiente, das den eleganten Rahmen für das Fine Dining inszeniert.

Exemplarisch für die kulinarische Handschrift von Fokke Mick sind das Vitello Tonnato „2026“ vom Gelbflossen-Thunfisch mit Kalbsfilet, Kapern und Olive, das glacierte Kalbsbries mit Texturen von Babymais, Pfifferlingen und Aprikose oder die Rieslingmousse. Ergänzt werden die neuen Gerichte und Menüs durch eine Auswahl traditionsreicher Favoriten wie der Atlantic Hummersuppe oder der Seezunge „Müllerin Art“, die fachgerecht von der erfahrenen Servicebrigade um Gastgeber Maximilian Seidel vor den Augen der Gäste am Tisch angerichtet wird. Sommelier Lars Hentschel verantwortet die umfangreiche Weinkarte, berät kenntnisreich und kurzweilig zu der passenden Wein- und Champagnerbegleitung und hält auch wunderbare alkoholfreie Weine, Aperitive und Cocktails bereit.

So ist im Atlantic Restaurant bestens gesorgt für ein kulinarisches Erlebnis, das überrascht, berührt und noch lange nachklingt.

.....
www.atlantic.de/atlantic-restaurant/





1



2



3



4



5



6

„Kicken mit Herz“

Wo sonst Fußballer um Punkte kämpfen, ging es Anfang September um die Ehre und den guten Zweck: Beim Benefizturnier „Kicken mit Herz“ traten Ärzte gegen Prominente aus Film und Fernsehen an. Seit 2008 wird das Turnier einmal im Jahr im Stadion Hoheluft ausgetragen. Mehr als 150 Prominente hatten in den vergangenen Jahren bereits für den guten Zweck mitgemacht. Das Ziel ist es, so viele Spenden wie möglich für die Kindermedizin und die Station des UKE zu sammeln.

Strahlender Sonnenschein, sommerliche Temperaturen und viele strahlende Gesichter gab es bei der 17. Auflage des Charity-Events „Kicken mit Herz“ am 6. September. Die Stimmung bei den Hobbyspielerinnen und -spielern war bereits vor dem Anpfiff bestens. Viele freuten sich darauf, alte Bekannte wiederzusehen, gemeinsam auf dem Platz zu stehen und dabei auch noch etwas Gutes zu tun. „Wir haben meistens Glück mit dem Wetter“, freute sich der Initiator Prof. Dr. Tom Mir. Der Kinderkardiologe am Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf (UKE) hatte die Veranstaltung vor fast 20 Jahren ins Leben gerufen. Seitdem nahmen bereits Til Schweiger, Bjarne Mädel, Johannes Oerding, Olli Dittrich, Yasmina Filali und Sandra Quadflieg teil. Das Promi-Team „Hamburg Allstars“ trat gegen das Ärzte-Team „Placebo-Kickers“ an.

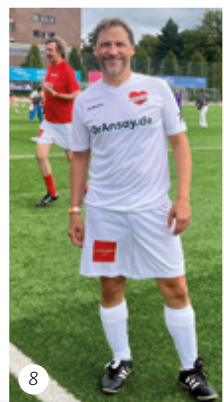
Eine Herausforderung für den Trainer

Gecoacht werden die Prominenten bereits seit Jahren von Fußballtrainer und Ex-Fußballspieler Felix Magath. Für ihn stellt diese Aufgabe immer wieder eine besondere Herausforderung dar.

„Es ist schon eine besondere Aufgabe für mich, aus Künstlern, die in der Regel allein agieren, ein Team zu formen“, sagte Trainer Felix Magath. Das Ziel sei es, dass jeder Teilnehmer auf seiner Position das Beste aus sich heraushole.

Viele langjährige Unterstützer bei den Promis

So ähnlich sahen es auch die Promi-Spieler, von denen viele bereits mehrfach mitgewirkt hatten. Dazu gehörten diesmal u. a. Tim Mälzer, Belle la Donna und Sandra Quadflieg. Die bekannte Schauspielerin ist ebenfalls immer gerne wieder dabei: „Es ist einfach ein Wahnsinnsteam und es herrscht so ein großartiger Zusammenhalt“, sagte die 47-jährige Wahlhamburgerin. Jeder sei mit so viel Herzblut bei der Sache. Sie hoffte, dass sie die Spendensumme vom vergangenen Jahr diesmal noch einmal toppen können. Ihre Mitstreiterin, die Burlesque-Künstlerin und Sängerin Belle la Donna war in diesem Jahr bereits zum dritten Mal am Start und freute sich auf das Turnier. „Ich halte mir den Termin immer frei“, erzählte sie. Sie trainiere regelmäßig mit den Frauen vom FC St.



1: Schauspielerin Nina Petri (li.) und Entertainerin Belle de Donna (re.); **2:** Die „Hamburg Allstars“ traten gegen das Ärzte-Team „Placebo-Kickers“ an; **3:** Schauspieler Kostja Ullmann freute sich ebenfalls sehr über den Sieg seiner Mannschaft; **4:** Sandra Quadflieg liebt die besondere Stimmung; **5:** Sänger Johannes Oerding kommt jedes Jahr gerne; **6:** Schauspielerin Nova Meierhenrich verkaufte bereits vor dem Spiel jede Menge der heiß begehrten Tombola-Lose; **7:** Der Gastronom Brian Bojsen freute sich über den Siegerpokal; **8:** Der Schauspieler Patrick Bach hilft gerne mit seiner Teilnahme am Turnier; **9:** Schauspielerin Lilli Hollunder (li.) und die Zweite Bürgermeisterin Hamburgs, Katharina Fegebank; **10:** NDR-Radiomoderatorin Nina Zimmermann, 1. Vorsitzender des Vereins „Herz im Zentrum“, Dr. Andreas Jacobs, Initiator Dr. Thomas Mir, Fernsehkoch Tim Mälzer und Moderator Steffen Hallaschka (v. l. n. r.); **11:** Der elfjährige Einlaufjunge Jannis Vogel mit seinem Vater Tobias Vogel



Pauli, um sich fit zu halten. Das Engagement war ihr wichtig. Während beide Frauen erst seit einigen Jahren mitspielten, ist Fernsehkoch Tim Mälzer seit der ersten Stunde im Team der „Hamburg Allstars“. Er stand auch diesmal wieder im Tor und trägt dort den Spitznamen „Katze“. Initiator Tom Mir hatte ihm diesen Namen aufgrund seiner erstaunlichen Beweglichkeit zwischen den Pfosten gegeben. Mit seinen schnellen Reflexen und seinen geschmeidigen Paraden erinnerte Tim Mälzer an eine Raubkatze. „Unser Team ist in manchen Situationen noch zu ruhig und könnte mehr aus sich herausgehen. An manchen Ecken fehlt noch der nötige Ehrgeiz“, sagte Fernsehkoch Tim Mälzer lachend.

Bevor das Spiel kurz nach 14 Uhr startete, das von Fernsehmoderator Steffen Hallaschka und der NDR-Radiomoderatorin Nina Zimmermann kommentiert wurde, gab es natürlich auch diesmal den traditionellen Einlauf mit den Einlaufkindern, die bereits in den Startlöchern auf ihren großen Auftritt warteten. So wie der elfjährige Jannis Vogel. „Für mich ist es immer wieder spannend, dabei zu sein“, erzählte der Schüler, der mit seinem Vater gekommen war. Die Stimmung sei freundschaftlich und locker gewesen. Auch Emil, das bekannte „Herzenskind“, mischte sich 2026 erneut unter die Spieler auf dem Rasen und schoss sogar zwei Tore. Dem 16-jährigen Jungen war 2025 ein Spenderherz implantiert worden. Er hatte die Pflege und Fürsorge auf der Kinderstation des UKE aus nächster Nähe kennengelernt, wohin auch die Spenden des Turniers flossen. Von dem Geld war u. a. ein Familienbaumhaus auf dem UKE-Gelände finanziert worden, in dem Angehörige von kranken Kindern untergebracht werden konnten.

Der Erlös konnte sich sehen lassen

Neben den reinen Einnahmen aus den Eintrittsgeldern gab es auch jede Menge Sachspenden von Sponsoren, die in die be-

liebte Tombola flossen. Der Hauptpreis war in diesem Jahr ein E-Roller des Unternehmens „Emco.“. „Wir machen das gerne, denn die Gesundheit der Kinder liegt uns sehr am Herzen“, betonte Yasmin Gräfin von Schweinitz. Gewonnen hatte den E-Roller Tina Vögele mit der Losnummer 101. Sie behielt ihren Gewinn jedoch nicht, sondern schenkte ihn an das Herzenskind Emil weiter, der sich sehr darüber freute. Rund 4.000 Lose wurden verkauft, und fast jedes gewann einen Preis.

„Selbst wer fünf Nieten zieht, kann damit zur Ausgabestelle gehen und bekommt etwas dafür“, erzählte Tom Mir.

Der 40-jährige Steffen Wagner hat bei der Tombola einen Rasantimmer gewonnen. Zusammen mit seiner Freundin hatte er rund 20 Lose gekauft. „Bei so einem Charity-Event sitzt das Portemonnaie etwas lockerer“, sagte Wagner. Insgesamt sind an diesem Nachmittag mehr als 230.000 Euro zusammengekommen, die der Ausstattung der Kindermedizin am UKE zugutekommen. Unterstützt wurde die Veranstaltung von den Cheerleadern des HSV, den „Klinik-Clowns e. V.“ und der Kindertheatergruppe des „Galli-Theaters“. Darüber hinaus hatten die Besucher die Möglichkeit, mit der fünffachen Tischfußball-Weltmeisterin Linh Tran zu kickern.

Ein überraschender Sieg nach zwei Niederlagen

Während sich die Initiatoren über den Erlös freuten, kickten die Spielerinnen und Spieler im Stadion weiter. Gespielt wurden zweimal 35 Minuten. Während es in der ersten Halbzeit verhalten zugeht, kam in der zweiten Halbzeit Fahrt auf und es fielen Tore im Fünf-Minuten-Takt. Das Benefizturnier endete mit einem 8:5-Sieg für die „Hamburg Allstars“.

von Ida Katnic ■

Von den Höfen an den Hafen

Mit rund 100 geladenen Gästen hat die deutsch-brasilianische Fotokünstlerin und Galeristin Livia Lisboa am 17. September die Eröffnung ihrer neuen Livia Lisboa Fotokunst Galerie in der Hamburger HafenCity gefeiert.

Nach vier Jahren in den Stadthöfen beginnt für Livia Lisboa damit ein neues Kapitel. In den neuen Räumlichkeiten in der Versmannstraße 42 präsentiert sie künftig ihre eigene künstlerische Arbeit und schafft zugleich Raum für wechselnde Ausstellungen, Vernissagen und besondere Kunstformate. Der Einladung zur Eröffnung folgten zahlreiche Persönlichkeiten aus Medien, Wirtschaft, Kunst und Kultur, u. a. Andrea Lüdke und Gerit Kling, Dr. Jo Groebel mit seiner Frau Grit, Kai Stelzner, Iryna und Martin Thater, Klaus Rogge, Da-

niela und Dr. Michael Bamberg, Dr. Yana Fehse, Kiki Fehlauer, Tomke Gebardt, Prof. Dr. Karen M. Lisboa, Andras Koos, Susanne Korden, Jimmy Blum, Kerstin Memering und Boie Baumann.

Zu Beginn des Abends begrüßte Livia Lisboa ihre Gäste und hieß sie in den neuen Räumlichkeiten willkommen. Im Anschluss folgte eine sehr persönliche Laudatio ihrer langjährigen Freundin Gülay Oktar-Schröder, die die Galeristin bereits seit vielen Jahren begleitet. Mit

warmen Worten würdigte sie nicht nur Livias künstlerischen Weg, sondern auch ihre Persönlichkeit und ihren Mut, immer wieder neue Kapitel aufzuschlagen. Eine sichtlich bewegte Livia Lisboa sagte daraufhin: „Dieser Abend war für mich etwas ganz Besonderes. Nach vier intensiven Jahren in den Stadthöfen fühlt sich der Schritt in die HafenCity wie der Beginn eines neuen Kapitels an. Ich freue mich sehr, hier noch mehr Raum für meine eigene Kunst, aber auch für andere Künstler*innen zu schaffen. Dass so



Galeristin Livia Lisboa begrüßte ihre Gäste und hieß sie in den neuen Räumlichkeiten in der Versmannstraße 42 willkommen



Andrea Luedke und Kai Schwarz



Jimmy Blum und Boie Baumann

Fotos: Livia Lisboa / Wallocha



In den neuen Räumen hat Livia Lisboa mehr Raum für ihre eigene Kunst, aber auch für andere Künstler*innen

viele Freunde, Wegbegleiter und Gäste diesen Moment mit mir gefeiert haben, hat mich sehr berührt.“

Für eine besondere Überraschung am DJ-Pult sorgte an diesem Abend ein Nachwuchstalent: Ediz, der Sohn von Nasim und Elif Amini. Köstliches Fingerfood kam von KM Catering. Im Mittelpunkt des Abends stand jedoch die Fotokunst selbst. Rund 60 Werke aus unterschiedlichen Serien von Livia Lisboa sind aktuell in den neuen Räumlichkeiten zu

sehen. Die großzügigere Präsentationsfläche bietet der Künstlerin die Möglichkeit, ihre verschiedenen fotografischen Welten und Arbeiten noch stärker miteinander in Dialog zu bringen. Mit dem Umzug in die HafenCity setzt Livia Lisboa zugleich die Entwicklung ihrer Galerie fort. In den vergangenen Jahren präsentierte sie neben ihren eigenen Arbeiten bereits verschiedene nationale und internationale Fotokünstler*innen. Auch am neuen Standort sollen künftig regelmäßig Vernissagen und besondere

Kunstabende stattfinden. Ein Highlight steht bereits fest: Im November kehrt Fotokünstler Kai Röffen mit einer neuen Soloausstellung zurück.

Mit Blick auf die Elbe und mitten in einem der dynamischsten Quartiere Hamburgs ist die Livia Lisboa Fotokunst Galerie damit endgültig „von den Höfen an den Hafen“ gezogen.

von Martina Reckermann ■

www.lisboa-fotokunst.de



Autorin Dr. Yana Fehse und Kiki Fehlauer



Iryna Thater, Carsten Volpert, Martin Thater und Kerstin Memering



Martin Kirschner mit Familie Stelzner Renate, Kai und Klaus



Elif, Ediz und Nassim Amini



Gerit Kling und Andrea Luedke



Gipfel der Lässigkeit:
Sonnenbrille von Marc Jacobs,
nachtblaues Hemd von
Dressler, Lederjacke und Jeans
von Sandro Paris, Rucksack von
Gianni Chiarini, Sneakers von
Floris van Bommel



Slim und nicht
unbedingt was für
Bodybuilder – aber
gertenschlanke
Herren kommen in
dem Look groß raus.
Gesehen bei Prada



„Square“, aber null
spießig: Jacke und
Hose aus kariertem
Denim. Ein sehr
cooler Look –
gesehen bei MAC



Let's take a walk I: Basecap
von Brax, Jacke und Hemd von
Marc O'Polo, Uhr von Armani
Exchange, Hose von Drykorn,
Boots von Copenhagen Studios



Mann trägt jetzt
Jacke wie Hose –
vor allem, wenn
sie aus Denim
sind. Complete
Look gesehen bei
Seidensticker





Männer und Plüsch? No way! Obwohl... Bei Fledermaus Boris kann man schon mal schwach werden! Von Steiff



Erklärt Sitzen zur Kunstform: Sessel Veneto in Hellblau – für Loungefeeling selbst auf kleinem Raum. Von BoConcept



Auf ein Kännchen mit Heidi? Der „Ninja“ macht optisch schwer was her und zaubert auf Knopfdruck Cappu & Co. wie beim Barista. Von Shark



One Step Beyond: Der Signature-Duft zum Herbst: Boss Bottled Beyond mit einer markanten Kombi aus frischem Ingwer und edlem Leder. Von Hugo Boss



Let's take a walk II: Das Hündchen spaziert natürlich schick mit! Lederhalsband mit auswechselbarem „Topping“ aus der Dog Collection by Sissi Melzer. Von Hey Marly



Wo geht's zur Blue Man Group? Sakko und Hose von Brunello Cucinelli, Hemd von Studio Seidensticker, Krawatte von Etro, Ring von Emporio Armani, Sneakers von Marc O'Polo, Herrentasche von Prada



Hallo, neues Lieblingshemd! Was ist besser als Karo? Genau, Tartan – so herrlich schottisch! Look gesehen bei Barbour

Heißer Trend in Winterhude

Infrarot Hot Pilates ist in vielen Metropolen längst etabliert – jetzt bringen zwei Hamburgerinnen den Trend nach Winterhude. Mit House of Heat schaffen sie einen Ort, der Training und Community verbindet.

Die Hamburgerinnen Leona Nilsson und Sophie Becker kennen sich seit ihrer Kindheit und sammelten prägende Erfahrungen in New York und Amsterdam, wo sie Hot Pilates für sich entdeckten. Mit House of Heat bringen sie dieses internationale Lebensgefühl in ihre Heimatstadt. Infrarot Hot Pilates verbindet gezielte Kräftigung, kontrollierte Bewegungen und fließende Abläufe. Durch die Infrarotwärme wird das Training intensiviert, die Durchblutung gefördert und die Regeneration unterstützt. Das Ergebnis ist ein Workout, das sowohl körperlich fordert als auch mental ausgleicht. Statt herkömmlich beheizter Räume setzt House of Heat auf

Infrarottechnologie, die den Körper direkt erwärmt. Die Wärme dringt tief in die Muskulatur ein und sorgt für ein besonders effektives, gleichzeitig aber angenehmes Training.



Leona Nilsson und Sophie Becker

Neben dem Training steht der Austausch im Mittelpunkt: Die Kaffee- und Loungefläche im lässig-stylischen New York-Loftstyle lädt als Community-Treffpunkt dazu ein, nach dem Workout zu bleiben und Teil einer wachsenden Community zu werden.

von Hanni May ■

www.houseofheat.de

Fotos: House of Heat Hamburg

Was muss bleiben, was nicht?

Der Herbst ist für viele Unternehmer die Zeit des Endsprints. Ziele wollen erreicht, Projekte abgeschlossen und gleichzeitig die Weichen für das neue Jahr gestellt werden.

Dabei kann ein anderer Blick produktiver sein: nicht zuerst auf Defizite, sondern auf das, was bereits gut funktioniert. Welche Stärken tragen das Team? Wo entstehen gute Ergebnisse mit wenig Reibung? Und wie lassen sich diese Ressourcen nutzen, um offene Aufgaben zu lösen und die Zukunft zu gestalten? Drei Fragen helfen: Was funktioniert bereits gut? Was kostet unnötig Energie? Was braucht jetzt eine klare Entscheidung?

In ihren Coachings „Courses with Horses“ gestaltet Nina Deutschmann mit Menschen und Pferden einen Rahmen, in dem solche Fragen

unmittelbar erlebbar werden. „Die Pferde reagieren direkt auf unser Verhalten. Ich greife diese Erfahrungen auf, vertiefe sie im Coaching und übersetze sie mit den Teilnehmenden in konkrete Handlungsmöglichkeiten für den Unternehmensalltag“, erklärt die Unternehmerin, Business Coach und Horse Assisted Trainer.

Vielleicht lautet die entscheidende Frage im Jahresendsprint also nicht: Was schaffen wir noch? Sondern: Was können wir bereits – und wie nutzen wir es jetzt besser?

von Tina Feix ■

www.courses-with-horses.de



Foto: Vivian Profähr

Klarheit finden mit Business Coach Nina Deutschmann und Zaubi



35 Jahre STADDI

Am 10. Oktober 1991 öffnete das Stadtzentrum Schenefeld erstmals seine Türen. 35 Jahre später wird genau dort gefeiert, wo seitdem eingekauft, gebummelt, gearbeitet, gelacht und sich getroffen wird. Rund um das Jubiläum lädt das STADDI im Oktober zu vier großen Aktionstagen ein. Mit Musik, Mode, prominenten Doubles, Programm für die jüngeren Besucher und einem eigens zum 35. Geburtstag entwickelten Musical wird daraus ein ganzer Monat zum Mitfeiern.

„35 Jahre sind für ein Stadtzentrum alles andere als selbstverständlich. In dieser Zeit haben sich Einkaufsgewohnheiten verändert, Geschäfte sind gekommen und gegangen und auch die Erwartungen unserer Besucher sind heute andere als 1991. Dass das STADDI für viele Menschen trotzdem seit Jahrzehnten ein fester Bestandteil ihres Alltags ist, bedeutet uns viel. Dieses Jubiläum gehört deshalb nicht nur dem Stadtzentrum, sondern vor allem den Menschen, die es mit Leben füllen“, unterstreicht Gerrit Haaß, Centermanager des Stadtzentrum Schenefeld.

Das große Finale wird am 24. und 25. Oktober gefeiert. Mit „STADDI – Unser Herz schlägt hier“ bekommt das Stadtzentrum sein eigenes Musical. Die eigens für das Jubiläum entwickelte Produktion wird an beiden aufgeführt. Unter dem Motto „Jubiläum“ öffnen am Sonntag alle Geschäfte von 13 bis 18 Uhr.

Bereits vor dem ersten großen Jubiläumstag startet das Oktoberprogramm: Am 01.10. können gemeinsam mit JOLI craft &



Centermanager Gerrit Haaß

create individuelle Jutebeutel gestaltet werden. Am 04.10. lädt der Antik- und Trödelmarkt zum Stöbern und Entdecken ein.

Gewinnen und gleichzeitig Gutes tun

Zum Jubiläum verbindet das Stadtzentrum das Feiern mit einer guten Sache. Vom 1. bis zum 25. Oktober können Besucher an der Information für 5 Euro ein Los kaufen und ihr Glück versuchen. Der Erlös kommt der Anlaufstelle KIDS des Hamburger Trägers basis & woge e. V., Spiele e. V. und dem ASB-Wünschewagen Schleswig-Holstein zugute. Zu gewinnen gibt es Gutscheine und zahlreiche weitere Preise aus dem STADDI im Gesamtwert von rund 10.000 Euro. Die Gewinner werden ab dem 30. Oktober unter staddi.center veröffentlicht.

Alle aktuellen Informationen und Termine rund um das Jubiläum und das weitere Veranstaltungsprogramm gibt es im Center oder unter <https://www.stadtzentrum-schenefeld.de/>

- **10. Oktober, 12 bis 18 Uhr:** 90er-Intro-Raten mit OLDIE ANTENNE Hamburg und Trendshow, Geburtstagskuchen für alle um 15 Uhr
- **17. Oktober, 12 bis 18 Uhr:** Stars zu Gast im STADDI und „Kleine Stars ganz groß“, ab 18 Uhr Tonia & Band live
- **24. Oktober, 13, 15 und 17.45 Uhr:** Jubiläumsmusical „STADDI – Unser Herz schlägt hier“
- **25. Oktober, 13, 15 und 17.45 Uhr:** Jubiläumsmusical sowie verkaufsoffener Sonntag von 13 bis 18 Uhr

Eine Erfolgsgeschichte in Kleinformat

Gründer und Modelleisenbahn-Fan Frederik Braun über Anfänge und Zukunftspläne

In diesem Jahr feiert das Miniatur Wunderland in der Hamburger Speicherstadt sein 25-jähriges Bestehen. Die weltgrößte Modelleisenbahnausstellung zählt zu den beliebtesten Touristen-Attraktionen Deutschlands. In der Nacht vom 15. auf den 16. August feierten die Gründer Frederik und Gerrit Braun gemeinsam mit 600 Gästen die Erfolgsgeschichte der Ausstellung. Das TOP Magazin Hamburg hat mit Frederik Braun, einem der Gründer, über die Anfänge und die weiteren Zukunftspläne gesprochen.

Herr Braun, hätten Sie vor 25 Jahren gedacht, dass das Miniatur Wunderland mal so groß werden würde?

Dass es ein Erfolg wird, daran habe ich eigentlich nie gezweifelt — die Bilder hatte ich von Anfang an im Kopf. Aber so groß? Nein. Geplant war ursprünglich eine einzige Erweiterung, mehr erstmal nicht. Das Weiterbauen macht solch einen Spaß, dass wir nicht aufhören können. Hätte mir damals jemand gesagt, dass ich irgendwann Verantwortung für über 450 Menschen trage, hätte ich das wahrscheinlich gar nicht gewollt – ich hätte es mir schlicht nicht zugetraut. Zum Glück kam es Stück für Stück.

Wir hatten auf 100.000 Besucher im Jahr gehofft. Niemand hat daran geglaubt, dass das klappt. Dann kamen schon in den ersten Tagen so viele Menschen. Im März 2025 durften wir unsere 25-millionste Besucherin begrüßen, und allein in diesem Jahr werden es rund 1,6 Millionen Gäste sein.

Was hat zu dem Erfolg beigetragen?

Das Team, wir haben damals 20 Leute gefunden, die alle etwas richtig gut konnten – und dann haben wir sie einfach machen lassen. Ich glaube, das war ganz entscheidend: Jeder durfte seine eigenen Ideen einbringen, und so halten wir es bis heute.

Was waren die Highlights der 25 Jahre für Sie?

Es gibt viele – wie der Besuch von Fürst Albert II., als er 2024 nach zehn Jahren Bauzeit persönlich unseren Monaco-Abchnitt eröffnet hat, das war surreal. Am meisten bedeuten mir unsere Aktionstage wie „Ich kann es mir nicht leisten“.

Die Reaktionen der Menschen am Eingang sind berührend und motivieren. Der große Zuspruch zeigt leider auch, dass in Deutschland immer noch viele Menschen unter prekären Verhältnissen leben. Dass wir in der glücklichen Lage sind, ihnen einen schönen Moment zu schenken, empfinde ich als großes Privileg.



In Feierlaune: die Gründer Frederik und Gerrit Braun

Foto: Ida Katnic



Foto: mr

Die Elbphilharmonie in minaturen



Foto: Miniatur-Wunderland

Eines der Highlights in den 25 Jahren war der Besuch von Fürst Albert II., als er 2024 den Monaco-Abschnitt eröffnet hat

Wie haben Sie die Jubiläumsnacht erlebt?

Ich bin morgens ganz beseelt und ohne Stimme ins Bett gefallen. Unser Team hatte sich viel überlegt. Das Schönste waren aber die Gäste selbst. Wir haben gesungen, gelacht und stundenlang gefachsimpelt — die letzten haben sich morgens um 7 Uhr wieder unter die Tagesgäste gemischt. Wir haben ganz bewusst ohne Prominenz und ohne großes Aufsehen gefeiert. Stattdessen mit 600 Fans und Wegbegleitern, von denen uns manche seit über zwanzig Jahren kennen. Dazu konnten wir 100 Menschen einladen, für die ein Ticket sonst nicht drin gewesen wäre – das war mir wichtiger als jeder rote Teppich. Schöner kann man einen Geburtstag eigentlich nicht ausklingen lassen.

Woher kommen die Besucher*innen?

Wir hatten hier tatsächlich schon Gäste aus allen Ländern der Welt, fast ein Drittel kommt inzwischen aus dem Ausland. Wenn mir dann jemand erzählt, er sei aus Japan angereist, nur um sich das hier anzuschauen, bekomme ich noch immer Gänsehaut. Damit rechnet man nicht, wenn man in Hamburg einfach nur „spielt“.

Haben Sie auch privat Berührungspunkte zu Modelleisenbahnen?

Als Kinder haben Gerrit und ich von unserem Vater eine Modelleisenbahn geschenkt bekommen. Wir haben damit gespielt und uns ganze Welten dazu ausgedacht – im Grunde genau das, was wir heute machen, nur mit etwas mehr Platz. Inzwischen bin ich selbst Vater von sechs Kindern.

Welche Regionen entstehen als nächstes?

Gerade entsteht der Amazonas-Regenwald, zusammen mit den Anden und der Atacama-Wüste – über 30.000 Bäume, jeder einzelne von Hand gebaut. Im November wollen wir fertig sein und den Abschnitt eröffnen. Zum Glück haben wir noch genug Platz um weiterzubauen. Danach kommt die Karibik, und dann folgt ein großer Asien-Abschnitt.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Anscheinend sind wir als Kinder in einen Topf mit Glückstrank gefallen: Auch nach 25 Jahren hatten wir noch keine wirklich bedrohliche Krise. Ich komme nach wie vor jeden Morgen gern hierher, und ehrlich gesagt fühlt sich das alles nie wie Arbeit im klassischen Sinne an. Mein größter Wunsch ist ziemlich schlicht: dass das so bleibt.

Das Gespräch führte Ida Katnic ■

www.miniatur-wunderland.de

Gewalt im Alltag:

hinschauen, verstehen, ins Gespräch kommen

Gewalt begegnet uns in unterschiedlichen Formen und Kontexten. Nicht immer ist sie auf den ersten Blick sichtbar, und nicht immer wird über sie gesprochen. **Mit einer digitalen Veranstaltung vom 20. bis zum 22. November 2026 greift die Karin und Walter Blüchert Gedächtnisstiftung das Thema auf.** Im Mittelpunkt stehen dabei auch die Zusammenhänge zwischen Gewalt und Geschlechterrollen. Darüber haben wir mit Magdalena Blüchert, Vorständin der Karin und Walter Blüchert Gedächtnisstiftung gesprochen.

Warum haben Sie sich entschieden, das Thema Gewalt im Alltag aufzugreifen?

Wir sind gleich zu Anfang unserer Stiftungsarbeit auf mehreren Ebenen mit diesem Thema in Berührung gekommen. Im Schwerpunkt war ganz oft die Frage: „Wie kann ich Hilfe erhalten?“ Da wusste ich, wir müssen etwas aufbauen, das niedrigschwellig informiert und gleichzeitig eine Plattform für Austausch bietet.

Welche Aspekte möchten Sie besonders in den Blick nehmen?

Mir geht es darum, drei Ebenen miteinander zu verknüpfen: die theoretische Ebene, die praktische Ebene und die Perspektive der Betroffenen, die die Gewalt erlebt haben. Hier kommen wir ins Gespräch, lernen miteinander und voneinander und können gleichzeitig durch unsere Hilfsangebote auch direkte Verweise anbieten.

Welche Rolle spielen Geschlechterrollen und gesellschaftliche Prägungen dabei?

Wir sind alle durch unser gesellschaftliches und privates Umfeld, den öffentlichen Raum und zunehmend auch durch den digitalen Raum geprägt. Ein Beispiel: Eine Frau geht auf ein Date mit einem Mann. Der Mann hat Sorgen, nicht ernst genommen zu werden. Die Frau hat Angst, möglicherweise nicht heil nach Hause zu kommen. Gleiche Situation, völlig unterschiedliche Lebensrealitäten. Gleichzeitig werden Männer nicht ernst

Foto: Franz Schepers



genommen, wenn es ihnen mental nicht gut geht. Sie sollen ja „stark“ sein. Also holen sie sich keine Hilfe. Alle leiden unter dem Konstrukt Patriarchat, daher können wir nur gemeinsam die Lösungen aufzeigen und erarbeiten.

Wen möchten Sie mit dem digitalen Format erreichen?

Wir laden alle ein, die sich von dem Thema angesprochen fühlen und etwas lernen möchten. Es ist kostenlos und anonym. Betroffene, Angehörige, aber auch Menschen, die mit diesen Themen arbeiten, können zuschauen. Wir werden informieren, ohne einen Fachtag daraus zu machen. An drei Tagen werden wir zum Thema Geschlechterrollen und zu den Bereichen privater Raum, digitaler Raum und öffentlicher Raum verschiedene Expertinnen und Experten anhören und miteinander ins Gespräch kommen.

Was sollte bei den Menschen hängen bleiben?

Dass sie nicht allein sind und es zahlreiche Hilfsangebote gibt, die sowohl anonym als auch vor Ort helfen können. Gleichzeitig schauen wir gemeinsam darauf, dass die Themen so vielfältig sind, dass wir nur gemeinsam an den Lösungen arbeiten können.

Das Gespräch führte Marie Weiß ■

www.kwb-stiftung.de/projekt/gewalt-im-alltag/

20 Jahre auf Kurs!

Am 25. August 2006 gründete Diplom-Ingenieur Gerald Rynkowski die VEINLAND GmbH mitten im märkischen Wald, in Neuseddin. Seine Idee: innovative technische Lösungen entwickeln, die komplexe Prozesse einfacher, sicherer und effizienter machen. Aus dieser Idee ist ein mittelständisches Technologieunternehmen geworden, das heute an mehreren Standorten rund 50 Mitarbeiter beschäftigt und Kunden weltweit beliefert.

Die Wurzeln liegen in der maritimen Wirtschaft. VEINLAND-Systeme, insbesondere Schnittstellenkomponenten, erfassen, verteilen und visualisieren unterschiedlichste Daten an Bord von Schiffen. Lösungen für Netzwerk- und Cybersicherheit sowie Audio- und Videotechnik gehören ebenfalls zum Portfolio. „Heute gibt es kaum ein Schiff, das nicht mit einem Modul von uns fährt“, berichtet Gerald Rynkowski stolz.

VEINLAND denkt seit jeher über die Relling hinaus. Seit über 10 Jahren entwickelt das Unternehmen auch branchenübergreifende Anwendungen. Hier entstehen individuelle Elektroniklösungen für die Bereiche Industrie, Logistik, Medizin und IT. Das Spektrum reicht von Prototypen und Einzelanfertigungen bis zu Serienproduktion in individueller Stückzahl. „Hohe Fertigungstiefe, hohe Qualität und das Beherrschen der hohen Komplexität: Das ist unser USP“, freut sich der Gründer. „Wir entwickeln mit dem Kunden gemeinsam Lösungen. Hardware, Software, Beratung, Systemintegration und Fertigung können aus unserer Hand kommen. Genau diese Fertigungstiefe beschreibt unsere Philosophie: „One Source – Multiple Solutions.“

Zur Zukunftssicherung gehören bei der VEINLAND Investitionen, teils mit EU-Fördermitteln, teils aus eigener Kraft: Anschaffung moderner Maschinen, Vergrößerung der Produktionsflächen durch den Bau einer neuen Halle am Standort Prenzlau, strategische Übernahmen von Firmen mit Potential und natürlich Investitionen in die Mitarbeiter durch Aus- und Weiterbildung.

Gerald Rynkowski selbst steht dabei für einen Unternehmertyp, der technische Neugier mit Bodenständigkeit verbindet. Seine Motivation beschreibt er nicht allein über wirtschaftlichen Erfolg, sondern über

die Freude daran, gute und hochwertige Produkte zu entwickeln. „Technik soll nicht nur funktionieren, sondern einen konkreten Nutzen schaffen“, so der Unternehmer. Und klar ist auch, dass das Unternehmen vom Erfolg etwas abgibt und regionale Vereine und Institutionen unterstützt.

Zum 20. Geburtstag kann VEINLAND deshalb nicht nur auf zwei Jahrzehnte Unternehmensgeschichte zurückblicken, sondern vor allem auf eine Entwicklung, die vom Mut zur eigenen Idee lebt. 20 Jahre VEINLAND stehen für maßgeschneiderte Technologie, internationale Märkte und den Anspruch, auch für die technischen Herausforderungen von morgen die passende Lösung zu finden.

www.veinland.net



„Wo Weitblick zum Erfolgsfaktor wird“

Wo der Blick über die Außenalster schweift, entstehen oft die besten Ideen. Im The Fontenay treffen außergewöhnliche Architektur, die Ruhe einer grünen Parklandschaft und die Dynamik der Hansestadt aufeinander – eine Verbindung, die neue Maßstäbe für Meetings, Events und Incentives setzt. Warum gerade persönliche Erlebnisse heute den Unterschied machen und welche Entwicklungen die Luxushotellerie prägen, erläutert Merle Kobernuss, Director of Events im The Fontenay.

Welche Entwicklungen beobachten Sie aktuell im MICE-Markt?

Wir erleben, dass sich die Erwartungen unserer Gäste deutlich verändern. Geschäftsreisen sollen heute weit mehr sein als ein erfolgreicher Termin oder eine gelungene Veranstaltung. Viele möchten ihren Aufenthalt bewusst verlängern, die Destination entdecken oder sich Zeit für Erholung nehmen. Aus einer klassischen Dienstreise wird immer häufiger ein Erlebnis, das noch lange in Erinnerung bleibt. Gleichzeitig beobachten wir eine wachsende Nachfrage nach kleineren, exklusiven Formaten. Ob ein stilvoll inszeniertes Kundenevent, ein privates Dinner oder eine vertrauliche Management-Tagung, Unternehmen investieren heute gezielter und legen großen Wert auf Individualität, Qualität und einen Rahmen, der echte Begegnungen ermöglicht.

Warum eignet sich das The Fontenay besonders gut für diese Entwicklung?

Unsere Lage direkt an der Außenalster verleiht dem Haus eine ganz besondere Atmosphäre. Obwohl wir uns mitten in Hamburg befinden, erleben unsere Gäste hier Ruhe, Natur und einen beeindruckenden Weitblick über die Stadt. Viele erzählen uns, dass sie bereits beim Betreten des Hotels das Gefühl haben, den Alltag für einen Moment hinter sich zu lassen. Auch unsere Architektur trägt dazu bei: Lichtdurchflutete Räume, fließende Linien und großzügige Raumkonzepte schaffen eine Umgebung, die inspiriert, Kreativität fördert und neue Perspektiven eröffnet. Nach intensiven Meetings finden unsere Gäste im rund 1.000 Quadratmeter großen Spa, im Indoor und Outdoor-Pool mit Blick auf die Außenalster oder in unseren Restaurants und Bars den idealen Ausgleich. Produktivität und Erholung gehen bei uns Hand in Hand. Ein weiterer wichtiger Baustein ist unser Concierge-Team. Mit individuellen Empfehlungen eröffnet es Gästen besondere Seiten Hamburgs: Oft sind es genau diese persönlichen Erleb-

nisse, die den Aufenthalt unvergesslich machen.

Welche Veranstaltungsformate werden besonders häufig nachgefragt?

Die Bandbreite unserer Veranstaltungen ist ebenso vielfältig wie die Wünsche unserer Gäste. Wir begleiten klassische Tagungen, Seminare und Workshops ebenso wie exklusive Management-Meetings, internationale Produktpräsentationen oder Presseveranstaltungen. Gleichzeitig dürfen wir Firmenjubiläen, Weihnachtsfeiern und private Feste wie Hochzeiten oder Familienfeiern ausrichten. Über allem steht der Anspruch, jeder Veranstaltung ihre eigene Persönlichkeit zu verleihen.

Das The Fontenay genießt einen hohen Beliebtheitswert bei Automotive-Veranstaltungen. Warum?

Wir beobachten, dass Automobilmarken heute weit mehr suchen als einen Veranstaltungsort. Sie wünschen sich eine Bühne, die Design, Innovation und Exklusivität erlebbar macht und genau das bietet das The Fontenay. Schon die Ankunft wird Teil der Inszenierung: Die kreisrunde Hotelauffahrt mit dem markanten Himmelsspiegelbrunnen und die außergewöhnliche Architektur schaffen einen eindrucksvollen ersten Moment. Im lichtdurchfluteten Event-Foyer kommen Fahrzeuge perfekt zur Geltung, während unsere Lage an der Außenalster ideale Voraussetzungen für Testfahrten durch Hamburg und das reizvolle Umland bietet.



Was ist aus Ihrer Sicht der Schlüssel zu einer erfolgreichen Veranstaltung?

Eine gelungene Veranstaltung beginnt lange vor dem eigentlichen Event. Entscheidend ist, dass alle Beteiligten perfekt zusammenspielen, von der ersten Planung bis zum letzten Gast. Deshalb legen wir großen Wert auf eine vorausschauende Organisation, klare Kommunikation und eine enge Zusammenarbeit aller Abteilungen. Einmal pro Woche kommen unsere Teams im sogenannten Function Meeting zusammen, um sämtliche bevorstehenden Veranstaltungen gemeinsam durchzugehen. So erkennen wir Herausforderungen frühzeitig und können Abläufe optimal aufeinander abstimmen. Unser Ziel ist, dass unsere Gäste von dieser intensiven Vorbereitung nichts bemerken – außer dem Gefühl, dass am Veranstaltungstag alles selbstverständlich und mühelos funktioniert.

Wie werden sich Events in der Luxushotellerie in den kommenden Jahren entwickeln?

Personalisierung, Nachhaltigkeit und technologische Innovation werden die Branche weiterhin prägen. Gäste wünschen sich Erlebnisse, die individuell auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind und gleichzeitig verantwortungsvoll mit Ressourcen umgehen. Bei aller Digitalisierung wird jedoch eines unverändert bleiben: Der persönliche Service macht den Unterschied. Aufmerksamkeit, Herzlichkeit und echtes Interesse lassen sich nicht digitalisieren. Es sind die Menschen und die kleinen, oft unscheinbaren Gesten, die aus einer gelungenen Veranstaltung eine bleibende Erinnerung machen – und ein Hotel zu einem Ort, an den man gerne zurückkehrt.

www.thefontenay.com

*The Fontenay
Director of Events
Merle Kobernuss*

Pura Vida, Golf und gute Gespräche

Was bewegt uns wirklich? Eine Reise, eine mutige Entscheidung, ein Perspektivwechsel – oder manchmal einfach eine gute Begegnung. Unter diesem Motto kamen in der Golf Lounge Hamburg Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Medien, Kultur und Bildung zu einem entspannten Spätsommerevent zusammen. Zwischen ersten Abschlügen, persönlichen Geschichten und angeregten Gesprächen zeigte sich schnell: Networking funktioniert besonders gut, wenn es nicht nach Networking aussehen muss.

Eingeladen hatten Sören Bauer als Gastgeber des FaceClub und Peter Merck, Inhaber der Golf Lounge Hamburg und Co-Gastgeber des Events. Durch den Abend führte Moderatorin Maike Sidka, die die unterschiedlichen Themen und Persönlichkeiten auf der Bühne charmant miteinander verband.

Für eine Portion Fernweh sorgten Sigrid Grammerstorf, geschäftsführende Gesellschafterin von SeaTravel, und Stéphane Dähler, Geschäftsführer von Swiss Tropical Tourism. Gemeinsam brachten sie das costa-ricanische Lebensgefühl „Pura Vida“ nach Hamburg. Dähler, gebürtiger Schweizer und seit mehr als 15 Jahren in Costa Rica zu Hause, erzählte von seiner zweiten Heimat, versteckten Orten abseits der klassischen Rei-

serouten und den Begegnungen, die eine Reise erst wirklich besonders machen. Grammerstorf schlug die Brücke zu außergewöhnlichen Kreuzfahrten auf kleinen Schiffen und Reiseerlebnissen, die nicht nur schöne Bilder, sondern bleibende Erinnerungen schaffen.

Eine andere Form des Aufbruchs beschrieb Hubert Neubacher, Geschäftsführer der Barkassen-Meyer & Rainer Abicht Elbriederei. In seiner Keynote „Vom Mitbewerber zum Miteinander“ gab er Einblicke in seinen 31-jährigen Weg als Unternehmer und sprach über Haltung, Vertrauen und die Fusion mit einem langjährigen Wettbewerber. Persönlich und nahbar erzählte er, was es bedeutet, Gewohntes loszulassen, Menschen in einer



Fotos: Ulrich Schaaarschmidt



1: Dr. Birgit Vinkelau, Sarina Mughal und Nadeem Mughal; 2: Hubert Neubacher; 3: Saskia Klinder und Finn Peters; 4: Sören Bauer; 5: Maike Sidka; 6: Sigrüd Grammerstorf; 7: Thomas Günther

Phase des Wandels mitzunehmen und aus Konkurrenz eine gemeinsame Zukunft entstehen zu lassen.

Für den passenden Health-&-Beauty-Akzent sorgte LaPURE. Das Hamburger Medical Retreat am Rathausmarkt verbindet medizinische Expertise mit ganzheitlichen Ansätzen, Skincare und modernen Wellbeing-Konzepten. Dr. Birgit Vinkelau und Sarina Mughal waren als Partnerinnen persönlich vor Ort und boten den Gästen Bluttests an. Ein Angebot, das auf großes Interesse stieß und zeigte, dass ein bewusster Blick auf die eigene Gesundheit längst selbstverständlich zum modernen Lifestyle gehört.

Auch die Gästeliste spiegelte die vielseitige Mischung des Events wider. Mit dabei waren unter anderem Dennis Schulze, Geschäftsführer der Stage School, Thomas Günther von Degussa Goldhandel, Natalie Borger von der GTCowork GmbH,

Niklas Greitenevert von FUNKE One, Malte Bornholdt, Geschäftsführer der Bornholdt Lee GmbH, und Finn Ole Peters, Geschäftsführer von Peters Reisen. Mats Klingberg von der Bundesschüler*innenkonferenz und Eschel Ewert von der Landesschülervertretung Schleswig-Holstein brachten zudem aktuelle Perspektiven aus dem schulpolitischen Engagement in die Gespräche ein.

Am Ende blieb vor allem das Gefühl eines leichten, inspirierenden Spätsommertages: mit Fernweh im Kopf, neuen Kontakten im Smartphone und vielleicht auch der einen oder anderen Idee, die noch lange nachwirkt.

von Tina Feix ■

<https://face-club.com/>

Wi mook dat. 2026

Zwei Aktionstage, zehn soziale und ökologische Projekte und viel gemeinsamer Einsatz: Beim 13. Wi mook dat. Social Day engagierten sich am 10. und 17. September 2026 insgesamt 162 Mitarbeitende aus neun Hamburger Unternehmen für gemeinnützige Einrichtungen im gesamten Stadtgebiet.

Ob Hochbeete bauen, Gärten winterfest machen, Geschenktüten für geflüchtete Kinder packen oder neue Lebensräume für Tiere und Pflanzen schaffen: Auch 2026 tauschten Mitarbeitende Hamburger Unternehmen ihren Arbeitsplatz gegen Garten, Werkstatt oder Naturschutzgebiet. Mit dabei waren langjährige Unterstützer wie Basler AG, Deutsche Extrakt Kaffee, Eppendorf und VELUX ebenso wie Unternehmen, die



Foto: Martina Sandkühler

Nach getaner Arbeit schmeckt das Bier allen Mitwirkenden am besten

sich erstmals bei Wi mook dat. engagierten. Insgesamt kamen die 162 Teilnehmenden auf 972 ehrenamtliche Stunden. Zusätzlich stellten die beteiligten Unternehmen 13.200 Euro Projektspenden bereit. Seit dem Start vor 13 Jahren haben sich 2.372 Teilnehmende mit insgesamt 14.806 ehrenamtlichen Stunden engagiert. Hinzu kommen Projektspenden in Höhe von 165.300 Euro. „Die Projektvielfalt zeigt, wie unterschiedlich Hilfe aus-

Foto: Martina Sandkühler



Das Team der Basler AG hat den Garten der Wohngruppe der Großstadt-Mission in Hamburg-Bramfeld winterfest gemacht



Foto: Nina Brandmann

Die Mitarbeitenden der Chem Trend unterstützten die Loki Schmidt Stiftung dabei, wertvolle Lebensräume für gefährdete Tier- und Pflanzenarten zu erhalten

Foto: Richard Stöhr



Das Team von Gebr. Heinemann stellte gemeinsam mit Get the Kick e. V. auf der Veddel die Boote fertig, die von Jugendlichen gebaut und aufgearbeitet wurden



Foto: Richard Stöhr

Im Kreativgarten Wilhelmsburg wurde der Obstgarten vom Team der Marquard & Bahls AG mit neuen Bäumen und Sträuchern erweitert

sehen kann – und wie viel entsteht, wenn Unternehmen ihre Zeit, ihre Kraft und ihre Gemeinschaft für eine gute Sache einsetzen“, sagt Martina Sander, Initiatorin von Wi mook dat. „Die Einrichtungen erhalten konkrete Unterstützung und die Teams erleben unmittelbar, was sie gemeinsam schaffen können.“

Zehn Projekte für Hamburg

Die Einsätze reichten von sozialer Teilhabe und der Unterstützung von Kindern und Jugendlichen bis zum Natur- und Artenschutz. Die Teams packten u. a. Geschenktüten für geflüchtete Kinder, bauten Hochbeete und unterstützten Einrichtungen für junge Menschen. Gleich-



Martina Sander (Initiatorin Wi mook dat.) und Mitgründerin Claudia Seehusen

zeitig pflanzten und pflegten sie Bäume und Streuobstwiesen, verbesserten Lebensräume für Insekten und engagierten sich für den Erhalt gefährdeter Tier- und Pflanzenarten. Gemeinsam mit Leben-

dige Alster renaturierten zwei Teams der Eppendorf SE zudem einen Abschnitt des Alsterlaufs bei Ohlstedt. Eine Premiere gab es 2026 mit einem zweiten Aktionstag: Am 17. September engagierte sich das Team von Gebr. Heinemann gemeinsam mit Get the Kick e. V. auf der Veddel. Dort wurden von Jugendlichen gebaute und aufgearbeitete Boote fertiggestellt und Arbeiten auf dem benachbarten IGA-Ponton übernommen. Gebr. Heinemann ist seit dem ersten Wi mook dat. Social Day dabei. Mit dem zusätzlichen Termin fand Wi mook dat. 2026 erstmals an zwei Aktionstagen statt.

von Tina Feix ■

www.wimookdat.de

Foto: Richard Stöhr



Die DEK Deutsche Extrakt war im Naturerlebnispark BUND aktiv und erneuerte u. a. Hochbeete

Foto: Nina Brandmann



Gemeinsam mit Lebendige Alster restaurierte die Eppendorf SE einen Abschnitt des Alsterlaufs bei Ohlstedt

Foto: Martina Sandkühler



Für Kids & Welcome e. V. packten und bastelten die Syndicats begeistert und kostümiert Geschenktüten

Foto: Indra Ohlemutz



Großen Spaß hatte auch das VELUX Team auf dem Kinderbauernhof Kirchdorf bei verschiedenen Ausbesserungsarbeiten

Rückenwind für ein Hamburger Original!

Die vergangenen Monate haben eindrucksvoll gezeigt, welchen Stellenwert die Cap San Diego für Hamburg hat. Mit großem ehrenamtlichem Engagement, kreativen Ideen und der Unterstützung vieler Hamburger*innen konnte das größte fahrtüchtige Museums-Frachtschiff der Welt Kurs auf die Zukunft halten. Zum Doppeljubiläum öffnete Hamburgs schwimmendes Wahrzeichen am 19. 09. seine Decks

für ein großes Open Ship. Gefeierte wurden 40 Jahre Museumsschiff und 65 Jahre seit der Kiellegung der Cap San Diego.

www.capsandiego.de



Foto: Julia Berlin – Cap San Diego



Foto: Lebendiger Jungfernstieg e. V. / Jerzy Pruski

v. l.: Rolf Zuckowski (Beirat Lebendiger Jungfernstieg e.V.), Sandra Quadflieg (Vorstandsvorsitzende Lebendiger Jungfernstieg e. V.), Frank Otto (Stellvertretender Vorstandsvorsitzender Lebendiger Jungfernstieg e. V.) und Hannes Schröder (Beirat Lebendiger Jungfernstieg e. V.).

Kultur auf dem Boulevard

Der Verein Lebendiger Jungfernstieg, Wall, die Kühne-Stiftung und die Hamburgische Staatsoper verwandelten den Jungfernstieg seit dem 22. September 2026 in eine kostenlos zugängliche Freiluftgalerie. Gezeigt wird ein visueller Zeitstrahl der Hamburgischen Staatsoper von ihren historischen Anfängen bis in die Zukunft. Dabei geht es neben der künstlerischen Geschichte der Oper auch um ihre Architektur. Sandra Quadflieg: „Ich freue mich sehr, dass wir auch in diesem Jahr mit der Jungfernstieg-Galerie Kultur direkt zu den Menschen bringen. Wir wollen damit immer wieder neugierig machen auf die so reichhaltige Hamburger Kulturszene. Nachdem wir viele Jahre Werke aus den Hamburger Museen gezeigt haben, war der geplante Neubau der Oper der Anlass, uns zum 15. Geburtstag der Jungfernstieg-Galerie der darstellenden Kunst zuzuwenden.“

<https://www.lebendiger-jungfernstieg.de/>

Business-News



Foto: Grand Elysée Hamburg

Tashi Takang, Kai Lange und Riadh Ben Ali (v. l. n. r.)

Goldener Schlüssel

Besondere Auszeichnung für das Grand Elysée Hamburg: Concierge Kai Lange wurde feierlich in die renommierte internationale Concierge-Vereinigung Les Clefs d'Or – Die Goldenen Schlüssel Deutschland e. V. aufgenommen. Mit der Verleihung der Goldenen Schlüssel gehört der 24-Jährige künftig zu einem exklusiven Netzwerk von Concierge-Experten aus mehr als 80 Ländern, das weltweit für außergewöhnliche Gastfreundschaft, Diskretion und höchste Servicequalität steht.

<https://www.grand-elysee.com/>

LOBERON Pop-up-Store

Am 1. Oktober 2026 eröffnet die Lifestyle-Marke für hochwertige Möbel und Wohnaccessoires seinen ersten stationären Pop-up-Store in der Mönckebergstraße. Über die viermonatige Laufzeit verbindet der Store stimmige Raumkonzepte, persönliche Beratung und ein besonderes Einkaufserlebnis. Kleinartikel können vor Ort gekauft und mitgenommen werden. Möbel und weitere Lieblingsstücke aus der Kollektion lassen sich gemeinsam mit den Mitarbeiter*innen über den Onlineshop bestellen. Die reguläre Versandkostenpauschale entfällt dabei.

www.loberon.com



Foto: Loberon

Bunter und attraktiver

Die größte Videospielemesse der Welt, die gamescom 2026, fand wieder statt und konnte durch das ergänzende Online-Angebot mit digitalen Streams, Shows wie der Opening Night Live und Online-Inhalten, weltweit von zu Hause aus verfolgt werden. Mit 1.743 Ausstellern aus 66 Ländern, wieder größer als das letzte Jahr, überboten sich auch die Stände. Ob es nun die gigantisch-nachgebaute Tempelanlage von „Where Winds Meet“, zahlreiche fantasievolle Fahrzeuge oder knisternde Röhrenfernseher waren. Auch im Trading Card Game (Sammelkartenspiel) hat sich vieles getan und konnte vor Ort spontan gespielt werden. Nächster Termin: 23.-29.08.2027.

<https://www.gamescom.global/de>

„GO! Radikales Selbstvertrauen



Das neue Buch der Business-Mentorin und Keynote-Speakerin Dr. Yana Fehse erscheint im November in der New Horizon Edition und ist ab sofort vorbestellbar. In ihrem Buch verbindet die Wirtschaftspsychologin fundiertes psychologische

Wissen mit persönlichen Erfahrungen, konkreten Denkanstößen und praxistauglichen Übungen. Im Mittelpunkt steht ihre eigens entwickelte GO!-Methode – ein psychologisch fundierter und zugleich lebensnaher Ansatz, der Menschen dabei unterstützt, Selbstzweifel zu überwinden und ein stabiles, authentisches Selbstvertrauen aufzubauen. Dr. Yana Fehse begleitet seit mehr als zehn Jahren Führungskräfte, Unternehmer*innen sowie Mitarbeitende internationaler Unternehmen.

www.yanafehse.de

Victoria's Secret in Hamburg

Der marktführende Einzelhändler für moderne, modeinspirierte Dessous, Loungewear, Sportkollektionen, edle Düfte, Körperpflege hat Mitte September seinen ersten Store in Deutschland eröffnet, genauer gesagt in Hamburg, im „alten“ Görtz Store an der Ecke Mönckeberg- und Spitalerstraße. Der neue, 800 Quadratmeter große Flagship-Store bietet ein modernes Layout, um Kunden mühelos zu leiten und ein einladendes Einkaufserlebnis zu schaffen. „Deutschland ist für Victoria's Secret im Zuge unserer globalen Präsenz ein wichtiger Markt – und da ist Hamburg die logische Wahl für unseren ersten Flagship-Store im Land“, erklärte Arun Bhardwaj, International President, Victoria's Secret & Co.

<https://de.victoriasecret.com/de/>

Foto: Victoria's Secret



Ein neues Kapitel

Carl Artmann ist seit August der neue General Manager im Treudelberg Resort Hamburg. Ich freue mich sehr darauf, gemeinsam mit dem Team die Zukunft des Treudelberg Resort Hamburg zu gestalten“, erklärt der neue GM. Er möchte an die Entwicklung der letzten Jahre anknüpfen, das Resort zu einem Ort zu entwickeln, wo Golf, Padel, Wellness, Longevity, Kulinarik, Natur und besondere Veranstaltungen zusammenkommen.

<https://treudelberg-resort.com/>

Wir feiern – feiert mit uns!



Freut euch auf leckeren Kuchen mit Wilbert, tolle Aktionen, ein großes Gewinnspiel, unser Musical und entspanntes Shoppen am verkaufsoffenen Sonntag!



www.staddi.center

Dein Einkaufszentrum
in Schenefeld



Führungswechsel im Le Méridien Hamburg

Christiane Kirchenbauer übernahm am 1. September als General Managerin die Leitung des 285 Zimmer und Suiten umfassenden Hotels an der Hamburger

Außenalster. Auf ihre neue Aufgabe freut sich die 39-Jährige: „Das Le Méridien hat mich vom ersten Moment an begeistert. Besonders das HERITAGE Restaurant, die Bar mit der spektakulären Dachterrasse sowie die großzügigen Tagungsflächen finde ich sehr spannend. Christiane Kirchenbauer folgt auf Till

Westheuser, der MHP verlässt. Westheuser hatte die Leitung des Le Méridien Hamburg Ende 2024 übernommen
www.lemeridienhamburg.com

Foto: MHP Hotel/AG



Christiane Kirchenbauer



Foto: Anthony Feistauer

Barcelona am Nedderfeld

Mitte September wurde die CUPRA Garage Hamburg Mitte zur Bühne für den neuen CUPRA Raval. Rund 170 Gäste erlebten das vollelektrische Urban Car in einer Atmosphäre, die sich an der temperamentvollen Metropole am Mittelmeer orientierte. DJ-Sounds, Tacos und ein Tattoo Artist sorgten dabei für die entsprechende Stimmung. „Der CUPRA Raval bringt genau das zusammen, wofür CUPRA steht: ein eigenständiges Design, sportliches Fahrerlebnis und Elektromobilität, die sich selbstverständlich in den urbanen Alltag integrieren lässt“, sagte Martin Werhand, Geschäftsführer CUPRA Garage Hamburg Mitte, ein Standort der Audi Hamburg GmbH.

www.hamburg-audi.de
www.vgrd-gruppe.de

IHR PROFI FÜR SICHT- UND SONNENSCHUTZ

Kostenloser
Außendienstservice

Aufmaß & Beratung
vor Ort oder im Büro

☎ 040 20 97 66 80



z. B. PLISSEES

Über 30x in Deutschland!

22081 Barmbek-Süd

Dehnhaide 1
Ecke Barmbeker Markt
Tel. 040/20 97 66 80

22607 Flottbek

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

22529 Lokstedt

Siemersplatz 4
Tel. 040/55 77 99 77

23569 Lübeck

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

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

JALOU CITY

www.jaloucity.de

Tamme SELECTION

356 Tage Geöffnet



Täglich von 9 bis 19 Uhr

Tamme Selection bietet ausgewählte Produkte für Kunden, die das Besondere suchen und schätzen, u. a. Schokoladen, Kaffees, Champagner und Hamburg Souvenirs sowie US-Süßwaren und Snacks.

Hamburg Airport · Flughafenstr. 1 - 3 · 22335 Hamburg

Lamborghini Miura: Der erste Supersportwagen wird 60



Der Lamborghini Miura gilt als Urvater der Supersportwagen. Als der Wagen vor 60 Jahren auf dem Genfer Autosalon vorgestellt wurde, war das eine Sensation. Bis dahin galt das ungeschriebene Gesetz: Ein Mittelmotor gehört ausschließlich in reinrassige Rennwagen und auf die Rennstrecke. Bei Lamborghini wischte man all diese Bedenken beiseite und schuf eine wahre Ikone der Automobilgeschichte.



Foto: Holzer

Nein, das konnte doch nicht wahr sein, ärgerte sich Ferruccio Lamborghini. Gerade war schon wieder die Kupplung an seinem Ferrari 250 GT kaputtgegangen. Der Industrielle, der sein Geld unter anderem mit dem Bau von Heizungsanlagen und Traktoren machte, untersuchte daraufhin das anfällige Teil in seiner Werkstatt. Und staunte nicht schlecht. Ferrari verbaute exakt dieselbe Kupplung, wie sie Lamborghini in seinen Traktoren nutzte. Als er daraufhin Enzo Ferrari aufsuchte, um auf den Mangel hinzuweisen, wies dieser die Kritik schroff zurück. Was verstehe Lamborghini denn von Sportwagen? Das solle er lieber Ferrari überlassen und weiter seine Traktoren bauen – so ungefähr die Legende. Für Ferruccio Lamborghini war das Ansporn genug, seinen eigenen Sportwagen zu bauen und gleichzeitig Ferrari in seiner eigenen Domäne zu schlagen. Über die dafür notwendigen Finanzmittel verfügte der Geschäftsmann zu Genüge. Unweit von Maranello gründete er die Sportwagenmarke Automobili Lamborghini in Sant'Agata Bolognese. Obwohl Lamborghini Ferrari übertreffen wollte, wählte er eine völlig andere Philosophie: Ferrari baute seine eher spartanischen Straßenautos primär, um den Rennsport zu finanzieren. Lamborghini sollte dagegen für den perfekten, komfortablen und zuverlässigen Gran Turismo stehen – Motorsport lehnte der Firmenchef strikt ab. Der ab 1964 gebaute Lamborghini 350 GT sowie später der 400 GT, waren Ausdruck dessen, was Ferruccio sich unter einem echten GT-Wagen vorstellte. Sie vereinten Schnelligkeit, Luxus und Exklusivität, waren aber nicht gerade revolutionär.

Ein technisches Meisterwerk

In seiner Firma scharte Lamborghini einige junge Ingenieure um sich. Und die waren weit weniger konservativ als das Firmenoberhaupt. Gemeinsam mit Paolo Stanzani und Testfahrer Bob Wallace entwickelte der damals erst 27-jährige Chefingenieur Gian Paolo Dallara heimlich in ihrer Freizeit das Chassis für ein revolutionäres Mittelmotorkonzept. Sie brachten das Kunststück fertig, den mächtigen 4-Liter-V12 quer im Heck unterzubringen. Der Motor war von Giotto Bizzarrini, einem ehemaligen Ferrari-Mitarbeiter, entwickelt und für den 400 GT auf knapp vier Liter Hubraum vergrößert worden. Getriebe und Differenzial waren direkt in



den Motorblock integriert. Sie teilten sich sogar denselben Ölkreislauf – ein technisches Meisterwerk, inspiriert vom damals modernen Austin Mini. Als Dallara seinem Chef dieses als ‚TP 400‘ getaufte Ergebnis vorstellte, war dieser zunächst skeptisch. Er befürchtete, das Konzept sei zu radikal für einen Straßensportwagen. Doch sein geschäftlicher Instinkt siegte: „Das wird ein gutes Werbebanner für uns sein...“, entschied der Firmen-Patron. Im Oktober 1965 wurde das TP 400-Konzept schließlich in Paris angekündigt, bevor das fertige, von Marchesi gebaute Fahrgestell im November 1965 auf dem Turiner Autosalon die Fachwelt in Staunen versetzte – und Ferrari das Fürchten lehrte. Mit allzu großen Stückzahlen rechnete Lamborghini nicht wirklich. Er schätzte, vielleicht 50 Exemplare an Enthusiasten verkaufen zu können. Doch im November 1965 passierte auf dem Turiner Autosalon etwas Einzigartiges: Obwohl die Besucher noch gar nicht wussten, wie das fertige Auto jemals aussehen würde, waren sie von der kompakten V12-Technik so fasziniert, dass noch auf der Messe die ersten Kunden Blankoschecks unterschrieben. Nicht nur die potenziellen Käufer gaben sich am Stand von Lamborghini die Klinke in die Hand. Auch die Automobil-Designer standen Schlange, um für den neuen Supersportwagen das passende Kleid zu schneiden. Den Zuschlag erhielt am Ende Nuccio Bertone, dessen Chefstylist Giorgetto Giugiaro zunächst die Federführung übernahm. Als Giugiaro kurz nach Beginn des Projekts von Konkurrent Ghia abgeworben wurde, lag die Leitung nun bei Marcello Gandini. Der 27-jährige schuf binnen weniger Wochen das prägende Design des Miura. Das Ergebnis der Arbeit konnte die Öffentlichkeit erstmals im März 1966 in Genf bewundern.

Eine Ikone auf Rädern

Als erstes fiel die geringe Höhe auf. Mit nur 1,05 Metern war der Miura extrem flach. Seine geschwungenen Linien, die aggressiven Scheinwerfer mit den berühmten „Wimpern“ und die schwarzen Lamellen über dem Heckmotor sahen aus wie aus der Zukunft. Neben dem Miura wirkten die zeitgenössischen Ferraris über Nacht wie biedere Autos aus einer vergangenen Epoche. Es wirkte fast so, als hätte jemand sämtliche Konventionen einfach über Bord geworfen. All das verleiht dem Wagen noch heute eine un-

verkennbare Eleganz. Direkt hinter den beiden Sitzen brüllte der anfangs 350 PS starke 12-Zylinder. Später im SV sollten es sogar 385 Pferdestärken sein, die den Miura zur Legende machten – auch wenn ihm unabhängige Tests statt der versprochenen 300 km/h maximal 288 km/h bescheinigten. Obgleich er im Grenzbereich etwas nervös werden und bei sehr schneller Fahrt Auftrieb an der Vorderachse bekommen konnte, verfügte er über eine hervorragende Straßenlage. Da der schwere V12-Motor im Heck saß und der Benzintank vorne untergebracht war, wurde die Vorderachse bei leerer werdendem Tank extrem leicht. Im engen Cockpit, dessen Komfort von der enormen Hitze und dem Lärm des Motors direkt hinter den Sitzen beeinträchtigt wurde, gab es außer einem winzigen Handschuhfach praktisch keinen



Ablageplatz. Ein billiges Vergnügen war der Miura indes nicht: Über 75.000 Mark verlangte Lamborghini – mehr als das Dreifache eines Porsche 911. Das schreckte die teils prominente Käuferschicht nicht ab. Illustre Namen füllten die Auftragsbücher. Reza Pahlavi, der Schah von Persien, besaß sogar mehrere Miura, inklusive des besonders exklusiven Miura SVJ. Der schwerreiche Reeder Aristoteles Onassis zählte ebenso dazu wie die Musikgrößen Miles Davis und Rod Stewart. Frank Sinatra bestellte sich ein Exemplar – stilecht mit Sitzen aus echtem Leopardenfell –, während Rockgitarrist Eddie Van Halen den brüllenden V12-Sound seines Miura in einem seiner Songs verewigte.

Mit dem Miura begann auch die Tradition die Fahrzeuge nach berühmten Namen aus dem Stierkampf zu benennen. Der Name geht auf den spanischen Kampfstierzüchter Don

Eduardo Miura zurück, einen Freund Ferruccio Lamborghinis. Nachdem 1968 bereits der mit zahlreichen technischen Verbesserungen versehene Miura S erschienen war – der mit nun 370 PS, elektrischen Fensterhebern und mehr Komfort im Innenraum aufwartete –, setzte drei Jahre später der Miura SV den Schlusspunkt. Gegenüber dem Ur-Modell war der SV eine radikale Weiterentwicklung: Um die gewaltige Leistung von 385 PS sicher auf die Straße zu bringen, spendierte man ihm eine überarbeitete Aufhängung, deutlich breitere Kotflügel und größere Hinterreifen.

Mit dem Miura überholte Lamborghini seinen Rivalen um mehrere Jahre. Erst 1973 zog Ferrari nach und präsentierte den 365 GT4 BB als seinen Serien-Ferrari mit einem 12-Zylinder-Mittelmotor. Aus den anfangs von Ferruccio Lamborghini gedachten 50 Fahrzeugen sollten am Ende weitaus mehr werden. Als die Produktion des Miura im Jahr 1973 endgültig eingestellt wurde, hatten genau 764 Exemplare die Werkshallen in Sant'Agata Bolognese verlassen. Für einen handgefertigten Extremsportwagen der damaligen Zeit war dies ein phänomenaler Erfolg. Doch bei Lamborghini dachte niemand an Stillstand: Zum Produktionsende stand der Nachfolger bereits in den Startlöchern – der spektakuläre Countach. Mit seinen legendären Scherentüren und dem messerscharfen Keil-Design schockte Lamborghini die Sportwagenwelt ein weiteres Mal.

Heute, 60 Jahre nach der Sensation von Genf, lebt das Erbe des Miura in der DNA jedes modernen Lamborghini weiter. Wenn heute der Hybrid-Supersportwagen Revuelto mit seinem kreischenden V12-Mittelmotor lautstark beschleunigt, tut er das auf dem Fundament, das Dallara, Stanzani und Gandini in jenen wilden 60er-Jahren gegen alle Konventionen gelegt haben. Am Ende hatte Ferruccio Lamborghini seinen Erzfeind Enzo Ferrari vielleicht nicht vernichtet – aber er hatte ihm und der Welt bewiesen, dass ein Traktorenbauer die Regeln des Sportwagenbaus neu schreiben konnte.

Von Patrick Holzer

<https://www.lamborghini.com>



Fotos: André Biesecker



Über das Wasser geflogen

Am 22. und 23. August jagten 13 internationale Teams in ihren fliegenden F50-Katamaranen über die Ostsee. Das ROCKWOOL Germany Sail Grand Prix vor Sassnitz auf Rügen bot vor über 13.000 Zuschauern spektakuläre Action, wechselhaftes Wetter und historische Bestmarken.

Neben dem Germany SailGP Team waren Teams aus Australien, Brasilien, Dänemark, Frankreich, Großbritannien, Italien, Kanada, Neuseeland, Spanien, Schweden, der Schweiz und den USA dabei. Die zweite Auflage des spektakulären Segel-Events begann mit einer Wow-Eröffnung: Am ersten der beiden Renntage überboten sich die 13 Teams mit neuen Rekordgeschwindigkeiten. Mehrfach nacheinander wurde eine neue Bestmarke aufgestellt. Das Revier vor Rügen machte damit seinem Ruf als schnellster Kurs der Rennserie alle Ehre. Team Frankreich pulverisierte die bisherigen Rekorde und flog in einer Böe mit sagenhaften 107,63 km/h über das Wasser. Auch Team Germany toppte den vor einem Jahr in Sassnitz aufgestellten Geschwindigkeitsrekord auf nun 104,8 km/h (vorher 103,93 km/h)



Steuermann, Pilot und zweifacher Olympiasieger Erik Kosegarten-Heil, Verlagsmitarbeiter Falko Hoffmann, Strategin Anna Barth und SailGP-Fan und Unternehmer Roland Knop (v.l.n.r.)

Foto: Falko Hoffmann

mit. Das Team um Driver Erik Kosegarten-Heil konnte sogar zwei von fünf Vorläufen gewinnen. Dennoch ist der Traum der deutschen Crew von einem Platz im Finale nicht wahr geworden. Beim ersten Rennen am Sonntag schaffte es das deutsche Boot, nach einem misslungenen Start vom letzten auf den ersten Platz zu segeln. Den Grand Prix in Sassnitz konn-

te Favorit Australien für sich entscheiden. Die „Bonds Flying Roos“ dominierten das packende Finale und verwiesen Kanada und Spanien auf die Plätze zwei und drei. Auf den letzten Metern blieb allerdings beim Rennen der Wind weg und die sonst so schnellen Boote kamen mit Geschwindigkeiten im einstelligen Bereich über die Zielinie. Kein Wind, dafür aber Regen und schlechte Sicht am Sonntag, dennoch war die Stimmung bei Zuschauern und den Seglern sehr gut. Erik Kosegarten-Heil sagte am Ende des Tages: „Sassnitz mit dem Heimpublikum war für uns das absolute Highlight der Saison. Wir freuen uns, nächstes Jahr wiederzukommen.“ Der Termin für 2027 steht fest: 14.-15. August 2027.

von Christian Achmann ■

<https://sailgp.com>

Celle – Immer wieder einen Besuch wert!

Erleben Sie die bunte Programmvielfalt im Herbst & Winter

Am südlichen Rand der Lüneburger Heide liegt Celle. Die malerische Fachwerkperle kann mit viel pittoreskem Charme, historischem Flair und abwechslungsreichen Freizeitaktivitäten punkten.

Mit über 450 denkmalgeschützten Fachwerkhäusern imponiert die Altstadt nicht nur Architektur- und Gesichtsfans. Auch Shopping wird hier zu einem unvergesslichen und spannenden Erlebnis. Bei einem Bummel durch die historischen Gassen locken viele der inhabergeführten Geschäfte mit besonderen Angeboten. Doch die ehemalige Residenzstadt hat noch weit mehr zu bieten:

Jeden Samstag bis Ende Oktober | Tour 5 Uhr

Die Gästeführer der Stadt Celle nehmen Sie von Juni bis Oktober jeden Samstag um 17 Uhr auf spannende und besondere Erlebnisführungen mit! Im Rahmen der Führungsreihe „Tour 5 Uhr“ erleben Sie die bewegte Geschichte der schönen Fachwerkstadt neu und abwechslungsreich. Auf www.celle-tourismus.de finden Sie alle Informationen zu den Terminen, Verfügbarkeiten und Preisen.

Noch bis Ende Oktober | VR-Führungen in der Innenstadt

Wer ausgestattet mit einer VR-Brille noch auf Zeitreise zu historischen Schauplätzen der Celler Geschichte gehen möchte, muss sich beeilen. Noch bis Ende Oktober besteht die Möglichkeit montags, mittwochs, donnerstags, samstags und sonntags eine 360-Grad-Reise durch die Zeit zu unternehmen. Danach geht die Führung in die Winterpause und wird erst ab Frühling 2027 wieder verfügbar sein.

Übrigens: Die Auswahl an spannenden Kostümführungen in der Celler Innenstadt wurde erweitert! Mit lustigen Anekdoten führen Figuren wie Hinnerk

der Badeknecht, Nobile Donna Cosima Quirini und viele weitere durch die Geschichte der Residenzstadt.

23.11. bis zum 27.12.2026 | Celler Weihnachtsmarkt

Im Herzen der historischen Altstadt von Celle, rund um den Großen Plan und die Stechbahn verzaubert ab Ende November wieder der Celler Weihnachtsmarkt. Über 60 festlich geschmückte Marktstände erwarten die Gäste mit Kunsthandwerk, Geschenkideen und regionalen Spezialitäten. Für die kulinarische Vielfalt ist gesorgt: Von traditionellen Leckereien wie gebrannten Mandeln, Schmalzkuchen und Glühwein bis hin zu veganen Spezialitäten ist alles dabei.

Für die Kleinen gibt es ein buntes Programm aus Bastelstationen, Märchenerzählungen und Besuchen vom Weihnachtsmann. Ein besonderes Highlight stellen die Lichterparaden dar: Glitzernde Lichtgestalten tanzen durch die verwinkelten Gassen und erhellen die Augen von kleinen und großen Gästen.



Weiterführende Informationen rund um die Veranstaltungshighlights finden Sie auf www.celle-tourismus.de oder auf Instagram unter @visit.celle





Weimarer Land
Spa & Golf Resort

Rückzugsort für die Sinne

Genießen Sie das Spa & GolfResort Weimarer Land mit allen Sinnen
und lassen Sie sich in unserem exklusiven LindenSpa verwöhnen.

Herbstlights an der Ostsee



Charmanter Fischereihafen Boltenhagen

Foto: Fischereihafen, Eckli Raiff

Der Rhythmus an der Ostsee verändert sich, wenn die ersten Blätter fallen und der Wind über die Küste zieht. Die Strände werden weiter, die Wege durch Wälder und Parks stiller und in den Orten beginnt eine Jahreszeit, die Raum für neue Entdeckungen lässt. Fischerorte, Seebäder und historische Städte zeigen jetzt ihre andere Seite: Gemütlicher, ursprünglicher und mit viel Zeit für das, was sonst leicht untergeht.

Wenn der Herbst das Ostseebad Boltenhagen in warme Gold- und Bernsteinöne taucht, beginnt die schönste Zeit für Familien, die bewusst gemeinsam unterwegs sein möchten. Fernab vom Alltagsstress lädt die Ostsee dazu ein, das Tempo zu drosseln und wertvolle Familienmomente zu genießen. Ob beim Muschelsammeln am fast menschenleeren 5 Kilometer langem Strand, beim Drachensteigen im frischen Ostseewind oder auf Entdeckungstour entlang der Steilküste. Bei Fahrradtouren durch die herbstliche Landschaft kann man die Schlösser und Gutshäuser in der Umgebung besuchen oder über die Strandpromenade joggen. Ein perfektes „Gesundheits-Workout“, denn die frische, klare, salzige Meeresluft, die pollenarme Umgebung und das maritime Reizklima tragen zur Regeneration bei. Seit fast 30 Jahren ist Boltenhagen

Die Seebrücke von Boltenhagen
ist zu jeder Jahreszeit ein beliebtes
Ziel für Spaziergänger

ein staatlich anerkanntes Seeheilbad und schafft ideale Bedingungen für Körper und Geist.

Natürlich locken auch wunderschöne herbstliche Veranstaltungen in das charmante Ostseebad wie z. B. der große Familientag am 03.10. Eine Woche später verzaubern Feen, Faune und Fabelwesen den Kurpark. Am 17.10. kann man beim Drachenfest bunte Drachen in den unterschiedlichsten Formen und Größen in der Luft tanzen sehen. Neben beeindruckenden Flugvorführungen laden ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm, kulinarische Köstlichkeiten und herbstliche Stimmung zum Verweilen ein. Wenn die Sonne langsam im Meer versinkt und die Dämmerung den Strand in warmes Licht taucht, beginnt ein ganz besonderes Erlebnis im Ostseebad Boltenhagen: Fackelleuchten am Meer am 24.10. Ab 17 Uhr laden ein Lampionumzug, ein großes Lagerfeuer und Livemusik zu einem stimmungsvollen Abend ein. Und wenn der Winter langsam Einzug hält, kann man die Adventszeit stimmungsvoll mit Glühwein bei „Boltenhagen im Lichterglanz“ am letzten Samstag im November einläuten.

Foto: Ulrike Schacht



Ihr Lifestyle-Resort ★★★★★

SCHLOSSGUT GROSS SCHWANSEE AN DER OSTSEE FREUT SICH AUF SIE



schlossgut gross schwansee
Schloss · Lifestyle · Ostsee

Weitere Informationen zu
uns erhalten Sie unter:

schlossgut gross schwansee
Dornier Immobilien Holding GmbH & Co.KG

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



info@schwansee.de
www.schwansee.de

Spaziergang an der Steilküste
vom Seebad Heiligendamm

Foto: MV-T / Petermann

Historische Orte

Vom 24. Oktober bis zum 08. November lädt der Schlösserherbst dazu ein, Mecklenburgs Gutshäuser, Schlösser und Herrenhäuser zu entdecken. Wenn sich Parks und Alleen in warme Farben verwandeln, entstehen rund um die historischen Anwesen ganz eigene Stimmungen. Rund 1.100 denkmalgeschützte Gutshäuser prägen die Landschaft Mecklenburg-Vorpommerns und erzählen von einer Geschichte, die bis heute vielerorts sichtbar ist. Konzerte, Lesungen, Ausstellungen, Park- und Schlossführungen sowie regionale Küche bringen Leben in die historischen Gemäuer. Ein Spaziergang durch einen herbst-

lichen Park, Musik in einem alten Saal oder ein regionales Gericht am Ende eines Ausflugs: Der Schlösserherbst verbindet Landschaft, Kultur und Genuss und zeigt Mecklenburg-Vorpommern in einer Jahreszeit, die leise daherkommt und gerade deshalb viel zu entdecken bereithält.

Kultur und Kulinarik

Kürzere Tage bedeuten nicht weniger Kultur. In Klütz und Bad Doberan wird der Herbst sogar zum Anlass, die Städte einmal ganz anders zu erleben. Am 10. Oktober findet die 18. Bad Doberaner Kulturnacht statt. Musik, Tanz, Kunst, Führungen und Vorträge treffen auf Street Food und kulinarische Angebote. Zahlreiche Veranstaltungsorte laden dazu ein, durch die Stadt zu ziehen, Neues zu entdecken und Bad Doberan aus ungewöhnten Blickwinkeln kennenzulernen.

Im Herbst wird die Landschaft rund um Graal-Müritz auch kulinarisch erlebbar. Vom 16. bis zum 24. Oktober dreht sich bei der Natur- und Wildwoche alles um die Schätze von Wald und Moor. Rund 12.000 Hektar Wald und Moor prägen die Umgebung des Ostseeortes. Auf den Tellern landen passend dazu Reh, Hirsch und Wildschwein, kombiniert mit saisonalen Zutaten wie Pilzen, Maronen und Kürbis. Wer lieber selbst auf Entdeckungstour geht, kann die Rostocker Heide und die Moorlandschaften bei geführten Wanderungen erkunden. Workshops und Vorträge geben Einblicke in Flora und Fauna der Region. So verbindet die Wildwoche Naturerlebnis mit regionaler Küche und dem besonderen Geschmack des Herbstes.

von Tina Feix ■

120 Jahre
Waldkrone in Kühlungsborn
4 Luxustage
3 Nächte ab 169,00 € p.P. / ab November



Moín!




Ostseebad Kühlungsborn!

Ihr Urlaub
in der ersten
Adresse





<https://www.ostseeferien.de/planen-und-buchen/aktionsangebote/herbst/>
<https://www.graal-mueritz.de/wildwoche/>
<https://www.baltic-manors.eu/de/schloesserherbst-2026.html>
<https://www.boltenhagen.de/>

Wir PLUS 4: Gemeinsam mehr erreichen

Mit Wir PLUS 4 haben sich fünf Golfclubs aus der Metropolregion Hamburg zu einer besonderen Kooperation zusammengeschlossen. Die Partnerschaft verbindet den Golf-Club Hoisdorf, den GC Großensee, den GC am Sachsenwald, den GC Gut Grambek und den GC Jersbek und bietet ihren Mitgliedern die Möglichkeit, die Vielfalt von fünf unterschiedlichen Golfanlagen mit nur einer Mitgliedschaftserweiterung zu erleben.

Die Kooperation umfasst gemeinsames Spielrecht auf den Partneranlagen sowie verschiedene Turnierformate wie den „Wir PLUS 4 Cup“ und die „Wir PLUS 4 Open“. Was Wir PLUS 4 besonders macht, ist nicht nur das erweiterte Angebot für die Mitglieder. Die Zusammenarbeit der fünf Clubs geht deutlich weiter und ist in dieser Form im Großraum Hamburg einzigartig. Regelmäßig tauschen sich die Verantwortlichen der Clubs zu Themen wie Greenkeeping, Platzpflege, Mitgliederwerbung, Clubentwicklung und Veranstaltungsorganisation aus. So profitieren die Partner voneinander, teilen Erfahrungen und entwickeln gemeinsam Ideen für eine erfolgreiche Zukunft des Golfsports in der Region. Ein sichtbares Zeichen dieser Zusammenarbeit war der gemeinsame Auftritt auf der Hanse Golf im Februar 2026. Erstmals präsentierten sich die fünf Clubs gemeinsam einem breiten Publikum und stellten die Vorteile der Kooperation vor. Die positive Resonanz hat die Partner darin bestärkt, diesen Weg fortzusetzen. Deshalb wird Wir PLUS 4 auch auf der Hanse Golf vom 13. bis 15.

Februar 2027 wieder mit einem gemeinsamen Messestand vertreten sein. Darüber hinaus planen die Clubs für die Saison 2027 erneut einen gemeinsamen Greenfee-Gutschein. Dieser ermöglicht Golfspielerinnen und Golfspielern, die Vielfalt der fünf Partneranlagen kennenzulernen und bietet eine attraktive Geschenkidee für alle, die gerne neue Plätze entdecken.

Wir PLUS 4 steht damit für weit mehr als gegenseitige Spielrechte. Die Kooperation ist ein Beispiel dafür, wie Golfclubs durch partnerschaftliche Zusammenarbeit Mehrwerte für ihre Mitglieder schaffen, Wissen teilen und gemeinsam die Zukunft des Golfsports in der Region gestalten können. Golf auf fünf Plätzen, gemeinsame Veranstaltungen, Erfahrungsaustausch und innovative Angebote machen Wir PLUS 4 zu einer starken Gemeinschaft im Norden.

www.gc-hoisdorf.com/club/wir-plus-4/



**Wir
PLUS 4**
Mehr Golf. Mehr Vielfalt.



Wo wir sind, ist Urlaub



Raum für Natur, Genuss und Erholung. Genau dafür schaffen die IFA by Lopesan Hotels den passenden Rahmen. Sieben individuelle Häuser in Deutschland und Österreich machen aus besonderen Landschaften Orte zum Ankommen, Durchatmen und Erleben: an der Ostsee, im Vogtland und im Kleinwalsertal.

Auf Rügen darf Urlaub vor allem eines sein: gemeinsame Zeit. Das IFA Rügen Hotel & Ferienpark liegt direkt am Strand und bietet mit Erlebnisbad und vielfältigen Freizeitmöglichkeiten beste Voraussetzungen für Familien. Während Kinder auf Entdeckung gehen, bleibt Zeit für ein Frühstück ohne Eile, einen Spaziergang am Meer oder einfach den Moment, in dem alle zusammen sind. Das IFA Graal-Müritz Hotel, Spa & Tagungen liegt direkt an der Ostseeküste, eingebettet in die besondere Landschaft aus Meer und Küstenwald. Nach einem langen Spaziergang, den Füßen im Sand und frischer Seeluft wartet der großzügige Spa-Bereich. Eine entspannende Anwendung, gutes Essen und ein Abend ohne Termine – mehr braucht es manchmal nicht, um neue Energie zu finden. Auf Fehmarn wiederum bringt das IFA Fehmarn Hotel & Ferien-Centrum die besondere Freiheit der Insel ins Urlaubserlebnis: Meer, Weite und die Lust, gemeinsam loszuziehen. Im IFA Schöneck Hotel & Ferienpark wird jeder Urlaubstag zu etwas Besonderem. Family Lounge und Teens Area lassen Kinderaugen leuchten, während im Erlebnisbad Groß und Klein auf ihre Kosten kommen und der Wellness-

bereich Raum zum Entspannen bietet. Draußen lockt die Natur – ob beim Wandern und Biken oder im Winter auf den Skipisten. Im österreichischen Kleinwalsertal wartet eine andere Form der Auszeit. Die IFA Hotels Alpenrose, Breitach und Wildental liegen inmitten einer beeindruckenden Bergwelt. Morgens den ersten Blick auf die Gipfel genießen, tagsüber hinaus in die Natur und abends zurück in die behagliche Atmosphäre des Hotels. Im Sommer beim Wandern, im Winter im Schnee – die Berge geben den Rhythmus vor und machen aus Urlaub eine besondere Zeit. Ob Meer oder Berge, Bewegung oder Entspannung, Familienzeit oder Zeit zu zweit – IFA by Lopesan Hotels schaffen Orte, an denen aus freier Zeit echte Urlaubszeit wird.

ifahotels.com



@ifabylopesanhotels



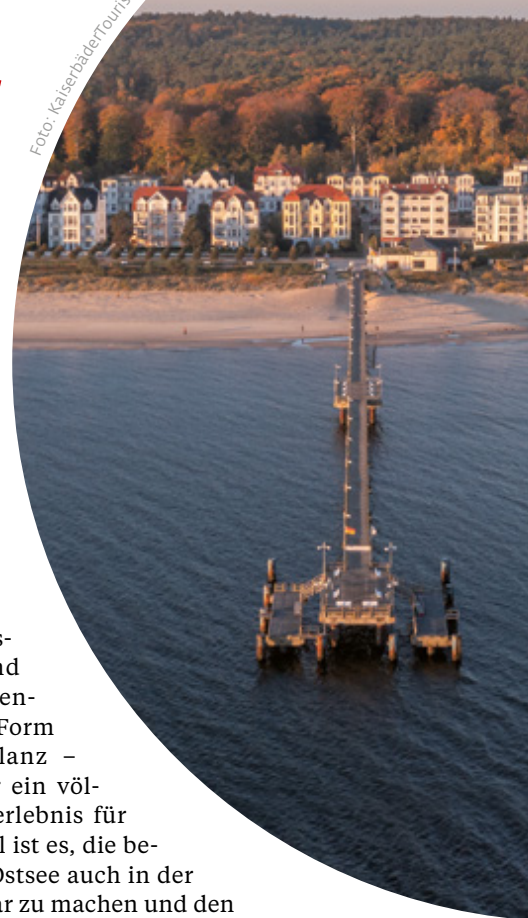
IFA Graal-Müritz Hotel,
Spa & Tagungen



Herbstzauber auf Usedom

Die Ostseeinsel Usedom präsentiert sich jetzt von ihrer schönsten Seite. Ob lange Strandspaziergänge entlang der herbstlichen Küste oder einzigartige Wanderungen durch die Buchenwälder. Seit diesem Jahr können sich Besucher*innen in der dunklen Jahreszeit von einem besonderem Event verzaubern lassen.

Foto: KaiserbäderTourismusService GmbH



Die Kaiserbäder setzen in diesem Jahr erstmalig auf ein neues Veranstaltungs-Highlight: Vom 06. bis zum 08. November lädt die Premiere von „Lichterglanz – Meeresfeuer“ zu einem außergewöhnlichen Erlebnis entlang der Ostseeküste ein. An drei Tagen verwandeln sich die Strände von Ahlbeck, Heringsdorf und Bansin in eine faszinierende Kulisse aus Licht, Feuer, Musik und maritimer Atmosphäre.

Die Kombination aus moderner Lichttechnik, Feuerinszenierungen, abwechslungsreichem Programm an jedem Veranstal-

tungsort, spektakulären Inszenierungen, Musik und dem einzigartigen Ambiente am Meer ist in dieser Form einmalig. „Mit Lichterglanz – Meeresfeuer schaffen wir ein völlig neues Veranstaltungserlebnis für die Kaiserbäder. Unser Ziel ist es, die besondere Atmosphäre der Ostsee auch in der dunklen Jahreszeit erlebbar zu machen und den

LICHTERGLANZ MEERESFEUER

06.-08.11. | Kaiserbäder

✦ Drohnenshow ✦ Lasershow ✦ Fackelwanderung ✦ Fotopoints

**BUCHEN SIE GLEICH HIER
IHRE UNTERKUNFT**

Für mehr
Informationen
scannen Sie
den QR Code





Foto: KaiserbäderTourismusService GmbH

Im Herbst kann man die leeren Strände und eine ruhige, entspannte Atmosphäre genießen

Gästen einen zusätzlichen Reiseanlass außerhalb der klassischen Urlaubssaison zu bieten“, erklärt Kurdirektor Thomas Heilmann. Den Auftakt macht am 06. November, der Strand links der Seebrücke Ahlbeck. Von 16 bis 22 Uhr sorgt ein DJ für die passende musikalische Stimmung. Höhepunkte des Abends sind die Lasershows um 18 und 20 Uhr.

Am Samstag steht Heringsdorf ganz im Zeichen von Licht und Innovation. Bereits um 16 Uhr begeistert die Kinderband Rumpelstil mit ihrem beliebten Taschenlampenkonzert in der Konzertmuschel. Um 18 Uhr folgt das große Highlight des Wochenendes: Mecklenburg-Vorpommerns erste öffentliche Drohnenshow. Rund 400 Drohnen werden in einer rund zehnminütigen Choreografie spektakuläre maritime Motive und leuchtende Bilder an den Nachthimmel über dem Eventplatz am Strand zeichnen. Den Abschluss des Abends bildet um 20 Uhr eine eindrucksvolle Laser-Wassershow. Parallel sorgt ein DJ am Eventstrand für musikalische Unterhaltung von 16 bis 22 Uhr. Der Sonntag führt die Besucher nach Bansin. Auch hier begleitet ein DJ den Nachmittag und Abend am Strand. Um 17 Uhr startet eine Fackelwanderung, bevor es eine Stunde später eine mitreißende Feuershow gibt. Den krönenden Abschluss bildet das traditionelle Biikenbrennen, das die besondere At-

mosphäre am Meer eindrucksvoll unterstreicht. An allen drei Veranstaltungstagen ist natürlich auch für Speis und Trank direkt vor Ort gesorgt.

Ein weiteres besonderes Erlebnis bildet die Installation von zehn maritimen, kunstvoll beleuchteten Fotopoints, die von Freitag bis Sonntag zwischen Bansin, Heringsdorf und Ahlbeck am Strand aufgebaut sind. Die beleuchteten Motive befinden sich jeweils in Sichtweite zueinander und laden zu einem besonderen Spaziergang entlang der Ostsee ein. So wird der Strand auch zwischen den Veranstaltungsorten selbst zum Highlight und bietet zahlreiche attraktive Fotomotive.

Noch mehr Gründe für einen Usedom Trip

Noch bis zum 10. Oktober können Musikliebhaber den Klängen des Usedomer Musikfestivals bei verschiedenen Konzerten lauschen. Gastland ist in diesem Jahr Finnland.

Immer ein besonderes Erlebnis ist das XXL-Strandfeuerwerk am 3. Oktober, bei dem im 10 Minuten Takt ohne Unterbrechung nacheinander Feuerwerke über die gesamte Insel gezün-

Die neue und gemütliche Lobby im DAS AHLBECK
HOTEL & SPA heißt die Gäste willkommen

det werden. Der Himmel über Usedom wird dann leuchten und für unvergessliche Momente zwischen den Seebädern sorgen.

Am 09. und 10.10.26 eröffnet der Parkzauber unter dem Motto „Wasser“ mit Lichtinstallationen im Heringsdorfer Goethepark. Gleichzeitig starten die Familienwochen am Meer, die vom 09.-25.10. in den Kaiserbädern stattfinden., mit einem bunten Programm aus Kinderbuch-Lesungen, Strandolympiade, Kinderyoga oder Fackel- und Taschenlampenwanderungen.

Auch kulinarisch hat Usedom im Herbst einiges zu bieten: Bei den Usedomer Wildwochen vom 10.10.-08.11.26 zeigt sich die Insel von ihrer wilden Seite. In zahlreichen Restaurants der Insel werden verschiedenste Wildgerichte serviert. So wie auch in meinem Hoteltipp für einen großartigen Urlaub auf Usedom: DAS AHLBECK HOTEL & SPA. Das Restaurant Düne 48 bietet eine Wildkarte und verwöhnt die Gäste z. B. mit einer Wildcremesuppe und einem zarten Hirschrücken. Darüber hinaus bietet sich der Herbst für wohltuende Momente bei einer Wellness Auszeit an. Jeden Dienstag, Mittwoch und Donnerstag gibt es in der Zeit von 18 Uhr bis 21 Uhr einen After Work SPA im DAS AHLBECK HOTEL & SPA****S. Für die Damen werden entspannende Solebäder

Foto: DAS AHLBECK HOTEL & SPA



angeboten, während die Herren sich bei einem vitalisierenden Bierbad verwöhnen lassen können. Alle Angebote können auch von externen Gästen genutzt werden. Zusätzlich stehen Wellness-Specials auf dem Programm: eine Rückenschule, ein schwebendes Klangbad und regelmäßige Saunabande bei Kerzenschein.

von Martina Reckermann ■

www.das-ahlbeck.de
www.kaiserbaeder-auf-usedom.de
www.ostseetherme-usedom.de



DAS AHLBECK

HOTEL & SPA

HERBSTZAUBER AUF USEDOM



Direkt am Meer



Zimmer mit Meerblick



Kamin inklusive



2.000 m² Spa

DAS AHLBECK HOTEL & SPA **S**

Dünenstraße 48 • 17419 Seebad Ahlbeck
www.das-ahlbeck.de

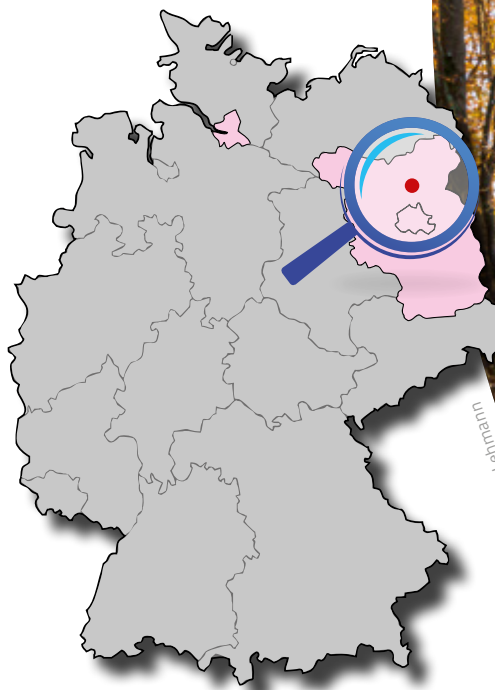


Foto: TMB / Steffen Lehmann

Weite, Wege, Wild – Herbst in der Schorfheide

Uralte Wälder, weite offene Landschaften, geheimnisvolle Moore, über 200 Seen, verwunschene Kopfsteinpflasterwege – die Schorfheide nordöstlich von Berlin ist Europas größtes Waldgebiet. Jetzt trägt es sein schönsten Kleid und leuchtet in warmen Herbstfarben. Von jeher lockte der Landstrich zur Jagd. Heute ist die Schorfheide Teil des Biosphärenreservates Schorfheide-Chorin.

Wer jetzt durch die Wälder der Schorfheide spaziert, wandert oder radelt, kann das Gefühl genießen, allein mit sich und der Natur zu sein. Der Sommer mit hohen Temperaturen und viel Badespaß ist vorbei. Tief durchatmen, die Ruhe, den blauen Himmel und die leuchtend rote, orange und gelbe Verfärbung der Laubwälder genießen. Lutz Hamann liebt diese Jahreszeit besonders, aber eigentlich liebt er die Region 365 Tage im Jahr. „Was man aus seiner Kindheit kennt, liebt man, und was man liebt, schützt man“, begründet er seine innige Beziehung zur Schorfheide, in der er aufwuchs und später Förster wurde. „Mein Wunschberuf“, bekennet der Leiter des Reviers Hubertusstock. Seit mehr als 30 Jahren ist der Wald sein Arbeitsplatz. Er kennt die reiche Tier- und Pflanzenwelt des mehrere Hundert Hektar großen Areals: See- und Fischadler kreisen, Kraniche und Schwarzstörche stolzieren über die Wiesen, Laubfrösche singen Lieder und die Buchen im Grumsiner Wald - Weltnaturerbe seit 25 Jahren – führen in eine ursprüngliche Wildnis

oder präsentieren sich stolz und schön wie Filmstars. Lutz Hamann kennt auch all die Geschichten aus der reichen Geschichte der Region, als die Mächtigen zur Jagd kamen. Wer waren denn eigentlich die ersten Jäger? Der Förster verweist auf den 12 Meter hohen Askanierturm am südwestlichen Ufer des Werbellinsees. Einst soll dort die askanische Burg Werbellin gestanden haben. Das Adelsgeschlecht gründete die Mark Brandenburg. „Die Askanier haben bereits im 13. Jahrhundert die Schorfheide als ihr Hauptjagdgebiet bezeichnet“, erklärt Lutz Hamann. Das war der Beginn einer langen Tradition, die mittlerweile im achten Jahrhundert angekommen ist.



Foto: privat

Förster Lutz Hamann, Leiter des Reviers Hubertusstock, kennt und liebt seinen Wald. Im Herbst ist Jagdsaison

Viele der Herrschenden gingen in den Wäldern der Schorfheide zur Jagd: Kaiser und Könige, Nazi-Größen wie Hermann Göring, der hier ab 1933 den prächtigen Landsitz „Carinhall“ errichten ließ, Erich Honecker und Erich Mielke hatten hier ihr Jagdgebiet. Lutz Hamann erklärt: „Dieser Wald hat seit Jahrhunderten eine Sonderstellung, er ge-



Herbststimmung am 17 Kilometer langen Werbellinkanal, der den Werbellinsee mit dem Oder-Havel-Kanal und dem Finowkanal verbindet.



Foto: TMB / Steffen Lehmann

Erzählt Geschichte(n): Der Akanierturm am Werbellinsee hat seinen Namen von einem alten Hochadelsgeschlecht und war Drehort für den Märchenfilm Rapunzel.

noss einen besonderen Schutz durch die Mächtigen. Der Mensch griff nur wenig in die Natur ein.“ Dem Naturschutz-Visionär Prof. Michael Succow ist es zu verdanken, dass die Schorfheide bereits 1990 Biosphärenreservat wurde. „Heute nutzen wir die Ressourcen des Waldes nachhaltig. Holz ist biologisch abbaubar, vielfältig verwendbar und äs-

thetisch-schön“, weiß Förster Hamann. Zur Nutzung gehört natürlich die Erholung. Hier punktet die Schorfheide mit gut ausgeschilderten Wander- und Radwegen. Die volle Schönheit der Gegend offenbart sich auf dem 143 Kilometer langen Weg „Rund um die Schorfheide“. Für Wanderer empfiehlt es sich, die Strecke in fünf bis sieben Etappen zurückzulegen. Sie startet in der Waldstadt Eberswalde, führt durch den Naturpark Barnim, in die Schorfheide mit dem UNESCO-Weltnaturerbe Buchenwald Grumsin, durch das Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin zurück zum Ausgangspunkt. Wegweiser

ist ein blauer Baum. Wer es kürzer mag, kann sich für die Wanderung rund um den Treptowsee entscheiden. Diese Tour beginnt am Bahnhof Groß Schönebeck und führt über Feld- und Waldwege zum Treptowsee. Der Weg ist 11 Kilometer lang, zwei Kilometer mehr sind es, wenn man die Tour mit einem Rundgang um den Weißen See verlängert. Eine reizvolle Alternative ist der beliebte Rundweg um das Jagdschloß Hubertusstock mit einer Länge von 3,8 Kilometern.

„Wer jetzt im Herbst wandert, sollte früh starten, wenn die Nebel auf den Wasserflächen und Mooren liegen“, rät Lutz Hamann. Für ihn hat der Herbst noch einen weiteren Reiz: die Jagdsaison – naturverträglich und längst kein Privileg der Herrschenden mehr. Die hohe Jagdzeit beginnt im September und zieht sich bis in den Dezember. „Die Jagd ist einer der ältesten Tätigkeiten der Menschheit. Ohne

das Jagen hätten wir nicht überlebt“, erklärt Lutz Hamann. Die Jäger pflegen den Wildbestand, damit dieser natur- wald- verträglich bleibt, und viele Traditionen. Das beginnt bei der Kleidung – grün wie der Wald. Lutz Hamann beherrscht seit frühester Jugend das Jagdhornblasen, auch eine der uralten Traditionen. Einst wichtig zur Verständigung, werden bestimmte Signale – wie der Jagdbeginn mit „Jägersleut‘ versammelt euch ...“ – noch immer praktiziert. Seit über 30 Jahren bildet Förster Hamann auch Jagdhornbläser aus. Rot-, Damm- und Schwarzwild gibt es in der Schorfheide reichlich. Das Wildfleisch ist fettarm, reich an Mineralien und wegen seines unvergleichlichen Geschmacks begehrt. Viele Restaurants in der Region tischen gerade jetzt Wildgerichte auf.

Und noch einen Tipp hat Lutz Hamann: Das Neujahrsblasen am Askanierturm in Eichhorst. Die Jagdhornbläser begrüßen am alten Feldsteinturm das neue Jahr am Neujahrstag von 12 bis 13 Uhr.

von Brigitte Menge ■

und noch ein paar Tipps:

- **Das Jagdschloss Schorfheide Groß Schönebeck mit der neuen Ausstellung „Jagd und Macht“**
Schloßstraße 7, 16244 Schorfheide-Groß Schönebeck
www.jagdschloss-schorfheide.de
- **Jagdschloss Hubertusstock / Ringhotel Schorfheide**
16247 Joachimsthal, Hubertusstock 2
www.tagungs-zentrum.de/jagdschloss-hubertusstock
- **Die Grumsiner Brennerei mit Hofladen**
Wirtschaftshof 3, 16278 Angermünde-Altkünkendorf
www.grumsiner.de
- **Café Wildau – Restaurant und Hotel am Werbellinsee**
Wildau 19, 16244 Schorfheide-Eichhorst
www.cafe-wildau.de
Unweit vom Café Wildau steht der Askaniertrum am Werbellinsee.
- **Aussichtsturm BIORAMA**
Am Wasserturm 1, 16247 Joachimsthal
Bei klarer Sicht reicht der Blick bis nach Berlin.

Noch mehr Tipps unter: www.schorfheide.de



Wir suchen keine **top** Models.

Wir suchen **top** Mediaberater.

Sie besuchen gerne hochklassige Events, lieben das Netzwerken und überzeugen mit Charme und Verhandlungsgeschick? Wir suchen **Mediaberaterinnen und Mediaberater für exklusive Kunden in Hamburg**. Ihre Mission: Anzeigenkunden gewinnen – stilvoll, souverän, erfolgreich.

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

Interesse? Jetzt bewerben!
jobs@raz-verlag.de

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Folge 142 **Der
Rehbergdoktor**

**bis 28.11.
Jetzt Tickets
sichern!**

**prime
time
theater**



Infos & Tickets unter [primetimetheater.de](https://www.primetimetheater.de)

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding @primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern



BERLIN



STADT UND LAND
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

**RADIO 98.2
PARADISO**

SPIELBANK BERLIN

BB Bank



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Das Hotel ist meine Insel

Am 1. Februar hat der erfahrene Hotelier Philipp Lennartz die Leitung des Upstalsboom Wyk auf Föhr übernommen. Seitdem ist mehr als ein halbes Jahr vergangen. Martina Reckermann traf den sympathischen Neuinsulaner, um mit ihm eine kleine Bilanz zu ziehen, über sein Ankommen, Pläne und neue Aufgaben zu sprechen.

Lieber Herr Lennartz, natürlich interessiert uns zuerst, wie Sie sich eingelebt haben, denn das Leben auf einer Insel ist ja doch schon anders als auf dem Festland, oder?

Natürlich gibt es Unterschiede, aber im Grunde genommen, ist mein Lebensmittelpunkt das Hotel, wie es auch schon im Landhaus Wachtelhof war, wo ich viele Jahre Hoteldirektor war. Ich arbeite mit einem wundervollen Team zusammen, dass mich sehr gut aufgenommen und mir das Einleben sehr leicht gemacht hat. Ich habe auch schon eine kleine Wohnung gefunden, habe Föhr schon erkundet und fühle mich als Teil der Inselbevölkerung. Auch meiner Leidenschaft, der Musik, kann ich hier nachgehen, bin Mitglied einer Blaskapelle und einer Big Band.

Früher haben Sie oft für die Gäste Saxofon gespielt. Ist das jetzt hier auch so?

Noch nicht, aber wahrscheinlich bald. Ich habe aber einen Steinway Flügel organisiert und es sind Musikabende geplant. Allerdings sollen es hier eher kleine Events wie Konzertabende mit lokalen Künstlern sein und keine großen Veranstaltungen wie früher. Events, die Spaß machen und das Team nicht so sehr beanspruchen.

Stichwort Team. Wie sieht es auf Föhr, und speziell im Upstalsboom mit Fachkräften und dem Nachwuchs aus. Viele Ihrer Kollegen haben ja damit Probleme.

Wir sind in der glücklichen Lage, dass wir ca. 10-12 Auszubildende pro Jahrgang haben, denen auch unsere Personalwohnungen zur Verfügung gestellt werden. Unsere Azubis sind sehr international, rund 14 Sprachen werden hier gesprochen und mindestens fünf Mitarbeitende bleiben immer bei uns. Eine gute Bilanz. Ich denke, alle fühlen sich hier sehr wohl, es ist ein sehr nettes Miteinander, und ich gebe dem Team viele



Foto: Upstalsboom

Freiheiten, weil ich mich auf sie verlassen kann. Im Wachtelhof war es auch eine gute Zusammenarbeit, allerdings musste ich dort, weil wir viel weniger waren, mehr auch selbst machen, manchmal das Frühstück mit austeilern, an der Rezeption einspringen u.v.m. Hier, mit rund 160 Mitarbeitenden, bin ich mehr operativ tätig, und bin unterwegs, um mich mit den anderen Upstalsboom Direktoren, oder besser gesagt „Kraftwerksleitern“ wie sie hier genannt werden, über Strategien auszutauschen. Der Schwerpunkt ist hier ein anderer.

Moment, warum sind Sie jetzt ein „Kraftwerksleiter“?

Die Upstalsboom Philosophie ist es, Dinge nach dem zu benennen, was sie darstellen. Und ich leite somit ein Haus, in dem sehr viel Kraft steckt.

Die gesamten Kräfte scheinen erfolgreich zu sein, denn die Hoteltkette feiert in diesem Jahr das 50-jährige Bestehen. Auch Ihr

Haus hatte Jubiläumsaktionen. Außerdem gibt es ein schönes Abschlussevent in Kühlungsborn im November.

Ja, am 14.11. kommen alle „Kraftwerksleiter*innen“, nebst Küchenchefs aller Hotels im Upstalsboom Kühlungsborn zusammen, um eine große Küchenparty zu feiern. Natürlich auch mit unseren Gästen. Darauf freue ich mich schon sehr.

Worauf freuen Sie sich noch in den kommenden Wochen und was wünschen Sie sich für das kommende Jahr?

Ich freue mich schon auf einen kuschligen Winter auf Föhr und wünsche mir, dass die Insel noch bekannter wird. Denn sie hat so viel zu bieten, friesischen Abende, eine herrliche Natur, ein schönes Dorfleben, herzliche Menschen und natürlich unser Hotel.

Vielen Dank für das nette Gespräch ■



UPSTALSBOOM
WYK AUF FÖHR

Das *gute Leben* auf Föhr

Viel Raum für Entspannung & Genuß. Direkt am Südstrand gelegen, mit traumhafter Aussicht auf die Nordsee, lädt das Hotel Upstalsboom Wyk auf Föhr dazu ein, sich den ganzen Tag verwöhnen zu lassen. Und das zu jeder Jahreszeit. Einfach mal abschalten, auftanken und genießen.



Angebot „FöhrErleben“

- > 3 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie
- > täglich Genießer-Frühstücksbuffet bis 12 Uhr
- > 2 x 3-Gang Menü im Restaurant bi a wik (exkl. Getränke)
- > traditioneller „Föhrer Manhattan“ zur Anreise auf dem Zimmer
- > Reiseführer „111 Orte auf Föhr, die man gesehen haben muss“
- > kostenfreier Hotel-Shuttleservice vom/zum Hafen
- > pure Entspannung in unserem eilun SPA



Angebot „KraftPause“

- > 3 Übernachtungen in der gebuchten Kategorie
- > täglich Genießer-Frühstücksbuffet bis 12 Uhr
- > 3-Gang Menü am Anreisetag im bi a wik (exkl. Getränke)
- > 1 Wellness-Anwendung (50 Min.) im eilun SPA
- > pure Entspannung in unserem eilun SPA



Angebot „HerbstAuszeit“

- > 3 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie
- > täglich Genießer-Frühstücksbuffet bis 12 Uhr
- > 3-Gang Menü am Anreisetag im bi a wik (exkl. Getränke)
- > Eintrittskarten für das MKdW oder Friesenmuseum
- > Belgische Waffel in unserer Hotelbar hygge mit Topping
- > pure Entspannung in unserem eilun SPA

Wärmstens zu empfehlen

Wenn die Temperaturen Pullover-Niveau erreichen, die Tage kürzer werden und der Wind rauer, dann ist die Zeit reif für echte Sylter Herbstmomente. Und die genießt man auf der Insel stilecht am besten bei einem Tee, am Strand oder in der Sauna.

Die Nordseebrandung schwingt sich zu eindrucksvollen Höhen auf, die Strände offenbaren ihre Ursprünglichkeit und Weite. So präsentiert sich die Insel im Herbst. Eine „Luft wie Champagner“, in der auf einen Kubikzentimeter kaum ein Staubkorn kommt, das gesunde Inselklima und ein umfangreiches Wellness-Angebot tun ihr Übriges, um einen Insel-Kurztrip in einen Wohlfühl-Urlaub für Körper und Seele zu verwandeln. Wer sich einfach treiben lassen will, könnte das im angenehm temperierten Meerwasser der „Sylter Welle“ tun. Oder man lässt bei einer Thalasso-Behandlung im „Syltness Center“ die pflegende Kraft des Meeres einfach mal machen. Vielleicht führt der Weg aber auch direkt in eine der vier Sylter Strandsaunen an der Westküste, wo mit jedem Schweißtropfen zugleich auch der Kopf ein wenig freier wird.

Genussgipfel auf Sylt mit Köchen aus aller Welt

Und da der Herbst auch die perfekte Zeit ist, um die Geschmacksnerven zu fordern, steht der November ganz im Zeichen der Sterne. Nicht astrologisch, sondern gastronomisch:

Vom 11. bis 15. November laden Sternekoch Holger Bodendorf (Landhaus Stricker) und fünf weitere Sylter Gastgeber anlässlich des Island Food Festivals befreundete Köche und Winzer aus aller Welt ein, um die kulinarische Vielfalt der Insel zu feiern – und das bereits zum dritten Mal. Aus dem einst insularen Klassentreffen ist ein Festival mit internationaler Strahlkraft geworden.

Eine Insel als Quelle der Literatur

Nicht nur Genussfreunde, auch Literaten haben ihr Herz an den Sylter Herbst verloren. Wind, Wellen und Worte spannen den atmosphärischen Rahmen für die Literaturwoche der Privathotels Sylt, welche vom 3. bis zum 8. November namhafte Autorinnen und Autoren an der Küste versammelt. Sylt hat literarische Tradition: Sowohl als Ort der Inspiration als auch als Teil, als Schauplatz, der Handlung. Von Theodor Storms „Sylter Novelle“ über Thomas Manns Eintrag in einem Kampener Gästebuch („An diesem erschütternden Meere habe ich tief gelebt“) bis zur mittlerweile fest im insularen Veranstaltungskalender etablierten Literaturwoche.

Sylt im Advent: vorweihnachtliche Entspannung

Dampfende Punschbecher, winterklare Luft und viele nette Klönschnacks: Überall auf der Insel entstehen bereits im November kleine Winterwunderwelten. Jeder Advents- und Weihnachtsmarkt setzt dabei eigene Akzente: mal traditionell, mal modern, aber immer mit ganz viel Herz – zum Beispiel der „Syl-

ter Wintermarkt“, der am 4. Dezember im Herzen Westerlands seine Tore öffnet. Eingerahmt von urigen Holzhütten funkelt die „Neue Mitte“ mit den Schaufenstern der umliegenden Geschäfte um die Wette – und das bis ins neue Jahr.

von Tina Feix ■

www.sylt.de



Longines auf Sylt

Anzeige

Bereits zum fünften Mal hintereinander war die Marke mit der geflügelten Sanduhr auf Deutschlands beliebtester Insel. Die beiden limitierten HydroConquest Sylt Editionen 2026 konnten vom 15. Juli bis zum 15. August bei der Longines Pop-Up-Installation in Kampen (Wattweg 1, 25999 Kampen) hautnah entdeckt und erobert werden.

Die Insel Sylt besitzt eine unwiderstehliche Anziehungskraft, der sich auch Longines nicht entziehen kann und konnte: Bereits zum 5. Mal reiste der Schweizer Uhrenhersteller im Sommer von den Bergen an die Nordsee. Vom 15. Juli bis 15. August fügte sich die Marke einmal mehr mit einer eigenen Pop-Up-Präsenz in das lebhafte und stilvolle Inselleben ein. In diesem sommerlichen Rahmen wurden zudem zwei limitierte Sondereditionen der HydroConquest Premiere gefeiert, die mit blau-weißem Design und sportlicher Funktionalität die Leichtigkeit von Sommer, Sonne, Sylt auf den Punkt brachten. Die beiden Uhren der HydroConquest Sylt Edition waren jeweils auf 300 Stück limitiert und exklusiv auf Sylt, in der Longines Online erhältlich. Wichtig: Im Online-Handel sind die Modelle jetzt nicht mehr verfügbar, nur noch im ausgewählten Fachhandel.

Die Präsenz der Marke im sommerlichen Kampen hat inzwischen Tradition. Besucher*innen konnten nicht nur die neuen Uhren in Augenschein nehmen, sondern sich auch persönlich beraten lassen und in entspannter Atmosphäre in die Welt von Longines eintauchen.

<http://www.longines.de>



Herbst-Events in St. Peter-Ording

Piratentage, Laternelaufen und schaurig-schöne Erlebnisse an der Nordseeküste.

Wenn der Herbst an der Nordsee Einzug hält, wird es in St. Peter-Ording alles andere als langweilig. Im Oktober sorgen gleich zwei besondere Veranstaltungs-Highlights für abwechslungsreiche Tage und stimmungsvolle Abende: Bei den **Piratentagen vom 1. bis 4. Oktober 2026** verwandelt sich der Ortsteil Dorf in eine abenteuerliche Welt der Seeräuber. Ende Oktober wird es bei den **Halloween-Tagen mit Fackel- und Laternenumzug vom 30. Oktober bis 1. November 2026** schaurig-schön.

Ahoi, kleine und große Seeräuber!

Vom **1. bis 4. Oktober** heißt es rund um die Historische Insel im Ortsteil Dorf wieder „Alle Mann an Deck!“. Bei den **Piraten-tagen** in St. Peter-Ording können Familien in die Welt mutiger Freibeuter, Schatzsucher und Abenteurer eintauchen.

Neben dem Piratenlager der Kippeley sorgen Glücksrad, Mäuse-Roulette, Bogenschießen und traditionelle Handwerkskunst für Unterhaltung. Beim Schmieden und Besenbinden darf selbst mitgemacht werden. Gaukler, Piraten und fantasievolle Gestalten, Shantys, Folk und Seemannslieder sowie Kanonenschießen runden das Programm ab.

Am Freitag- und Samstagabend sorgt eine große Feuershow für besondere Stimmung. Auf dem Piratenmarkt entlang der Straße Zum Südstrand und am Parkplatz beim Alten Rathaus gibt es zudem kulinarische Angebote, Spielzeug, Schmuck, Seifen und Handarbeiten zu entdecken.

Öffnungszeiten: Donnerstag 12–22 Uhr, Freitag und Samstag 11–22 Uhr, Sonntag 11–18 Uhr. Der Eintritt ist frei.



Gruselig wird's an der Erlebnis-Promenade

An den **Halloween-Tagen vom 30. Oktober bis 1. November** verwandelt sich die Erlebnis-Promenade in einen schaurig-schönen Schauplatz. Geheimnisvolle Schatten, gespenstische Installationen, mystische Klänge und überraschende Gruseleffekte sorgen für Gänsehaut.

Ein Highlight für Familien ist der **Laternenumzug am 30. Oktober um 18 Uhr**. Start und Ziel befinden sich am Erlebnis-Hus. Mit bunten Laternen geht es über die Gruselmeile entlang der Erlebnis-Promenade. Anschließend steigt im Spiele-Hus die große Kinder-Halloween-Party.

Wer seine Laterne selbst gestalten möchte, kann im **Dünen-Hus am 28., 29. und 30. Oktober jeweils von 11 bis 16 Uhr** eine eigene Laterne basteln.

Geschichten von der Küste

Auch abseits der großen Events gibt es im Herbst viel zu entdecken: Bei „**Erzähl mir was! Auf Eiderstedt**“ vom **19. September bis 29. Oktober 2026** erzählen Menschen aus der Region an besonderen Orten persönliche Geschichten über Eiderstedt, Kultur und Tradition. Das Programm ausführliche ist unter <https://www.st-peter-ording.de/erzaehl-mir-was/veranstaltungen> zu finden.

Ob als Pirat auf Schatzsuche oder mit Laterne und Kostüm auf Geisterjagd – die Herbstveranstaltungen in St. Peter-Ording und auf Eiderstedt verbinden Abenteuer, Kultur und Familienzeit. Und zwischendurch bleibt genug Zeit für lange Spaziergänge am Strand, frische Nordseeluft und gemütliche Herbsttage am Meer.

Weitere Informationen unter: www.st-peter-ording.de

Travel-News

Heiraten im historischen Pferdebahnwagen

Mit Insel-Romantik und einem PS in die Ehe: Auf der Nordseeinsel Spiekeroog können Paare im Wagen der historischen Pferdebahn heiraten. Die Trauungszeremonie beginnt am Bahnhof Spiekeroog. Das Brautpaar, die kleine Hochzeitsgesellschaft (rund acht Personen passen in den Wagen) und der Standesbeamte steigen dort in den Pferdebahnwagen. Mit Bahn-Betreiber Christian Roll an den Zügeln und von Tinker-Pferd Tamme gezogen, geht die Fahrt bis hinter das Deichschart. Dort angekommen wird mit Blick über die Salzwiesen die standesamtliche Trauung vollzogen. Nach dem Ja-Wort fährt die Gesellschaft zurück zum Bahnhof. Die gesamte Fahrt dauert inklusive Eheschließung in der Regel rund 30 bis 40 Minuten. Sie ist in der Saison vom 15. April bis 15. Oktober buchbar, dabei fällt eine zusätzliche Gebühr von 330 Euro an.

www.spiekeroog.de



Mit 1 PS in die Ehe

Foto: Nordseebad Spiekeroog GmbH

Zwei Jubiläen

Upstalsboom begeht in diesem Jahr das 50. Jubiläum. Anlässlich dessen hatte die Hotelgruppe besondere Specials für die Gäste spendiert. Den krönenden Abschluss bildet am 14. November eine große Küchenparty. Bei diesem besonderen Event kommen die Küchenchefs der Upstalsboom Häuser zusammen und präsentieren ihre persönlichen Lieblingskreationen. Es gibt ein exklusives Flaniermenü und Genussstationen. Wer mag, kann auch mit den Küchenteams ins Gespräch kommen. Die Party findet im Upstalsboom Kühlungsborn statt, dass übrigens in diesem Jahr sein 15-jähriges Bestehen gefeiert hat. Karten zum Event, auch mit Übernachtungs-Arrangements kombiniert, sind auf der Website buchbar.

www.upstalsboom.de

www.upstalsboom-kuehlungsborn.de



Mehr Urlaub. Mehr Erholung.

Entdecken Sie die Vielfalt der IFA by Lopesan Hotels.



1 NACHT GESCHENKT

4 Nächte bleiben, nur 3 zahlen.

2 NÄCHTE GESCHENKT

7 Nächte bleiben, nur 5 zahlen.

Buchbar auf

ifahotels.com*

*Für Aufenthalte vom 01.10.2026 bis 31.03.2027.

Nach Verfügbarkeit. Nicht mit anderen Rabatten oder Aktionen kombinierbar.

WO WIR SIND, IST URLAUB

Fehmarn • Graal-Müritz • Rügen • Vogtland • Kleinwalsertal

Abwechslungsreiche Aktiv- & Freizeitangebote • Vielfältige
Kulinarik-Erlebnisse • Großzügige Pool- und Wellnessbereiche



@ifabylopesanhotels



Natur als neuer Luxus



Foto: Strandhafer Aparthotel

Das Strandhafer Aparthotel in Warnemünde liegt direkt am Naturschutzgebiet Stoltera

Idyllisch gelegen zwischen Ostseestrand, Pferdekoppeln, urwüchsigem Küstenwald, zerklüfteter Steilküste und vor den Toren von Warnemünde erwartet ein besonderes Kleinod seine Gäste: das Strandhafer Aparthotel. Es bietet eine gelungene Kombination aus Naturerlebnis, Komfort und entspannter Urlaubsatmosphäre. Das Haus verfügt über 30 unterschiedlich große Ferienwohnungen sowie 10 Hotelzimmer. Für aktive Gäste beginnt das Urlaubserlebnis direkt vor der Haustür. Kilometerlange Rad- und Wanderwege führen durch das Naturschutzgebiet Stoltera, entlang der Ostsee und durch schattige Küstenwälder. Wassersportler finden ideale Bedingungen zum Kiten oder Segeln, während Golf- freunde mit 1 km Entfernung die Golfanlage Warnemünde nutzen können. Nach aktiven Stunden erwartet die Gäste eine wohltuende Auszeit im hauseigenen Wellnessbereich. Übrigens: auch Vierbeiner sind herzlich willkommen.

www.hotel-strandhafer.de/

120 Jahre Hotelresidenz Waldkrone

Am 27. Juni feierte die Gastgeber Familie Kalms mit rund 100 geladenen Gästen ein rauschendes Fest bei 30 Grad schönstem Sommerwetter. Es wurde gegrillt, getrunken, getanzt und bis morgens um 4 Uhr gefeiert. Die Hotel Residenz Waldkrone in Kühlungsborn West in der Tannenstraße zählt zu den prägenden Gebäuden der klassischen Bäderarchitektur und ist seit seiner Errichtung ein fester Bestandteil des Ortsbildes. Errichtet in den Jahren 1904 als Pension, wurde es während des Zweiten Weltkriegs als Lazarett und Augen- klinik genutzt. In der Zeit von 1953 bis 1989 diente es als Ferien- und Erholungsheim. Seit der umfassenden Sanierung im Jahr 1992 wird die Waldkrone wieder als privat geführtes Hotel betrieben und fortgeführt. Die Familie Kalms führt das Haus nun seit rund 15 Jahren und wird auch noch vielleicht die nächsten 15 Jahre ihre Gäste liebevoll empfangen.

www.waldkrone.de



Rauschendes Jubiläumsfest



Die Waldkrone vor über 100 Jahren

Fotos: privat



Ankommen.
Aufatmen.

Wohlfühlen!

DIREKT BUCHEN UND SPAREN!

hafenhotel-meereszeiten.de

Hafenhotel Meereszeiten GmbH
Am Yachthafen 2-4 • 23774 Heiligenhafen
04362-500 500
info@hafenhotel-meereszeiten.de



Meereszeiten
★★★★★ DAS HAFENHOTEL



Romantik Hotel Friederikenhof

Ein Haus mit vielen Möglichkeiten

Als ehemaliger Gutshof versprüht das Hotel Friederikenhof noch heute jede Menge Charme. Fernab von Stress und Hektik liegt das Haus direkt am Elbe-Lübeck-Kanal und ist zugleich nur 10 Autominuten von der historischen Altstadt Lübecks entfernt. Zur Entspannung lädt der neue SPA Bereich mit 3 Saunen indoor und einer Panorama Sauna in Feldrandlage outdoor ein. Die Gäste werden von der gehobenen Küche verwöhnt, je nach Jahreszeit, mit regionalen oder internationalen Köstlichkeiten. Highlight am 9. & 10. Oktober: Um 18:30 Uhr wird im Rahmen des Schleswig-Holstein Gourmet Festival ein 5-Gänge-Galamenü von Sternekoch Cédric Staudenmayer aus Weinstadt aus dem Restaurant „Cédric“ inkl. korrespondierender Getränke angeboten. Im Dezember stehen am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag jeweils ein Brunch und abends ein Menü auf dem Programm. Das Jahr klingt dann von 18:00–02:00 Uhr mit einer Silvestergala aus.

www.friederikenhof.de

Zehn Jahre Hotel Hafen Flensburg

Manche Orte treffen ins Herz. Flensburg mit seiner Förde und Stränden, dem Hygge-Lebensgefühl, historischer Altstadt und lebendigen Kulturangebot gehört zweifellos dazu. Mitten im Zentrum dieser Destination liegt das Hotel Hafen Flensburg. Was es besonders auszeichnet, sind nicht nur die Lage und das besondere Design in den 69 Zimmern und Suiten im Ensemble aus acht historischen und modernen Gebäuden. Es sind die Menschen. Hotelkapitänin Kirsten Herrmann und ihre Crew verwandeln mit echter Herzlichkeit, persönlicher Aufmerksamkeit und großer Leidenschaft für Gastfreundschaft jeden Hotelaufenthalt in ein Zuhause auf Zeit. Zum Jubiläum blickt das Hotel deshalb nicht nur auf zahlreiche Auszeichnungen und besondere Momente zurück, sondern vor allem auf zehn Jahre voller Geschichten und unvergesslicher Erlebnisse wie das Jahrhunderthochwasser, Corona und Bodo Lööck, der frühere Ausbilder von Kirsten Herrmann, kam 2024 als neuer Küchenchef ins Haus. Kirsten Herrmann und ihre Crew empfangen mittlerweile rund 25.000 Gäste pro Jahr.

<https://www.hotel-hafen-flensburg.de/>

LIEBER IM WINTER ODER IM SOMMER?

Lieber in der Natur



www.gradonna.at

Gradonna Mountain Resort
Châlets & Hotel
9981 Kals am Großglockner

OSTTIROL



www.sporthotel-sillian.at

Dolomiten Residenz
Sporthotel Sillian
Sillian 49d | 9920 Sillian



Wo die Skipiste im Luxus endet

Im Hochfirst***** - The Luxury Mountain Resort können sich Gäste in exklusivem Ambiente verwöhnen lassen und Kulinarik auf 3 Hauben Niveau genießen. Das familiengeführte 5-Sterne Ski-in & Ski-out Resort in Obergurgl macht jeden Aufenthalt zu einem herausragenden Urlaubserlebnis.

New Luxury Lifestyle – das 5-Sterne Hochfirst – The Luxury Mountain Resort begeistert die Gäste in der kommenden Wintersaison mit Grand-Luxury Suiten und hat den alpinen Luxus noch weiter verfeinert. Die neue, elegante Lobby bildet den perfekten Auftakt für einen unvergesslichen Aufenthalt. Im neuen Fitnessstudio mit Gipfelblick trainiert man an modernsten Technogym Geräten und genießt dabei den beeindruckenden Blick auf den Festkogel. Perfekte Wellness Freude bieten der 1.500 m² große „Alpen Spa“ und der beheizte Outdoorpool.

Kurze Wege, direkter Pistenzugang und maximaler Komfort

Mit dem neuen Ski-Depot im Hochfirst wird Ski-in & Ski-out auf ein neues Niveau gehoben. Das neue Ski-Depot befindet sich im Erdgeschoss direkt hinter der Skipiste und ermöglicht, nach einem erlebnisreichen Skitag bequem die direkte Einfahrt ins Hotel. Bereits ab 19.11.26 beginnt im Hochfirst die Alpinsaison de luxe. Skifahrer schätzen die Traumlage direkt an der Piste mit Schneegarantie bis Mitte April. Mit dem Zubringerlift kann man direkt in 112 Pistenkilometer starten. Das ist Ski-in & Ski-out vom Allerfeinsten!

www.hochfirst.com



Design trifft auf Schnee

Auf 1.350 Metern Seehöhe ruht das stylische Gradonna****s Mountain Resort mit seinen 36 Châlets und eigenem Hotel. Wie ein Amphitheater thront es am Fuße des Großglockners und bildet eine harmonische Symbiose mit der Natur. Ein Ski-in Ski-out Erlebnis vom Feinsten, umgeben von der romantischen Berglandschaft Osttirols lässt das Resort jedes Wander- und Skisportlerz höherschlagen.

Vor allem für Familien mit Kindern ist das Resort die richtige Wahl für den Winterurlaub: Ein direkter Anschluss an das Skigebiet Großglockner Resort Kals-Matrei, ein eigener Skischul- und Skipassservice, sowie ein kostenloses Anfängerskigelände im Resort bieten den exklusiven Rahmen für ein unbeschwertes Schneevergnügen. Ein besonderer Tipp für Familien: Mit dem Skipass Ski)Hit flitzen Kinder unter sechs Jahren kostenlos über die Pisten, Schulkinder und Teens bis 18 Jahre zum halben Preis.

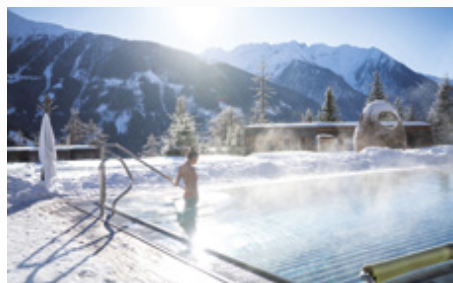
Nach den sportlichen Erlebnissen entspannen Gäste im weitläufigen Spa-Bereich des Hotels. Von der finnischen Sauna über Sohle- und Aromadampfbad bis hin zur fa-

milienfreundlichen Dress-On-Sauna: Hier findet jeder seinen Wohlfühlplatz mit der perfekten Temperatur zum Abschalten. Auch das Hallenbecken bietet sich hervorragend an, um bei ein paar gemütlichen Bahnen Abstand zwischen sich und der Alltagshektik zu schaffen. Für die kleinen Gäste gibt es zusätzlich ein eigenes Kinderschwimmbecken.

Die modernen und hellen Zimmer sind mit Fichten- und Zirbenholz ausgekleidet. Dadurch duftet es angenehm beruhigend nach Wald. Alle Zimmer und Suiten im Hotel haben eine eigene Relaxzone mit Berg- oder Talblick, Balkon oder Terrasse. Die 36 Châlets eröffnen von jedem Zimmer und der Sonnenterrasse aus faszinierende

Ausblicke in die Osttiroler Bergwelt. Vier bis acht Personen finden hier alles, was das Herz begehrt: großzügige Wohn-Küchenbereiche mit offenem Kamin, vier Schlafzimmer und ein Panorama-Bad mit Blick in die Bergwelt, eine Sonnenterrasse und ein kleines privates Spa – in den Châlets de Luxe wartet zudem ein nicht einsehbares Frischluft-Atrium mit Loungemöbeln. Die Gäste können Frühstück, Abendessen und Wellnessanwendungen im Hotel aufbuchen. Ein reichhaltiges Frühstücksbüfett mit regionalen Produkten, eine Nachmittagsjause und ein 5-Gang Hauben Menü mit Wahlmöglichkeit oder das Schmankerl Büfett sorgen für kulinarische Genüsse.

www.gradonna.at



Spektakuläre Konzerte begeistern
jedes Jahr die Besucher*innen
bei GASTEIN SOUNDS

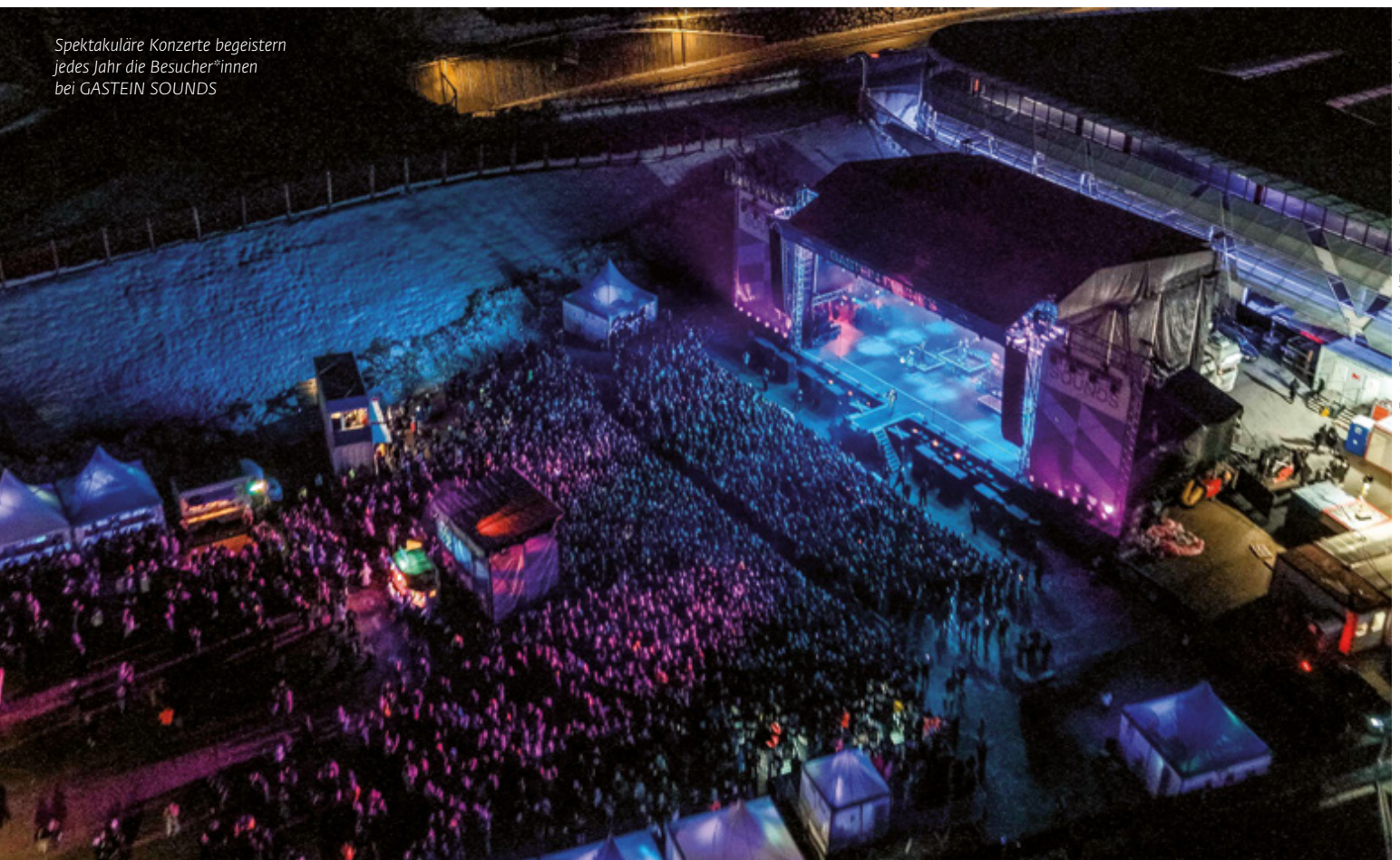


Foto: Gasteinertal Tourismus GmbH, Pressefoto Scharinger

Die Berge rufen

Gerade war noch Sommer und jetzt starten schon bald die ersten Ski-Destinationen in die Saison. Zu Beginn finden im Herbst und während des gesamten Winters in den Skigebieten wieder zahlreiche Top-Ski-Events statt, die traditionell den spektakulären Übergang von der Sommer- in die Wintersaison einläuten.

In den ganzjährig geöffneten Gletscherskigebiet der Alpen bedeutet das eher den Wechsel vom Sommer- in den Herbstskilauf. Der Hintertuxer Gletscher bietet z. B. bereits Ende September/Anfang Oktober perfekte Schneebedingungen. Der Schnalstaler Gletscher ist bereits in die Saison gestartet, der Pitztaler folgt am 26.09., der Stubai Gletscher am 3. Oktober.

Am 24. und 25. Oktober ist es für die Skiprofis aus aller Welt wieder so weit. Dann startet in Sölden auf dem Rettenbachferner der Ski Alpin Weltcup, eines der besten Ski Events 2026. Rund 20.000 Zuschauer werden erwartet, wenn sich die Ski-Asse den ultrasteilen Weltcup-Hang hinunterrasen. Abseits der Pisten bieten Fanzone, Live-Musik und Partys ein unvergessliches Rahmenprogramm. Bereits ab dem 2. Oktober öffnet das Gletscherskigebiet für die Hobbyskifahrer.

<https://www.soelden.com>

Obergurgl-Hochgurgl gehört zu den schneesichersten Skigebieten der Alpen. Wenn vom 18. bis 20. November die Lifte in Betrieb gehen und die bestens präparierten Pisten beim Ski-opening öffnen, wird genau das gebührend gefeiert. Der Win-

terpalast auf 2.000 Metern bietet Live-Musik, DJ-Sets und spektakuläre Showprogramme auf 1.200 m² Fläche. Am 21. und 22. 11. wird hier auch der Slalom-Weltcup ausgetragen, darunter auch mit einigen Skilegenden.

<https://www.gurgl.com/de>

Dreimal pro Saison lädt Tirols Après-Ski-Hochburg Ischgl die Weltstars der Musikszene ein, vor atemberaubender Kulisse die Bühne zu rocken. Diesmal tritt bei „Top of the Mountain“ die Band Westlife am 28. November an der Talstation der Silvrettabahn auf.

<https://www.ischgl.com/de>

Das Stanton Ski Open am ersten Dezemberwochenende markiert den offiziellen Saisonstart von Ski Arlberg, dem größten zusammenhängenden Skigebiet Österreichs mit rund 305 Pistenkilometern. Das dreitägige Opening-Festival vereint Skitests der neuesten Modelle namhafter Hersteller an der Talstation der Galzigbahn mit Live-Musik und Après-Ski Atmosphäre von St. Anton. Das Arlberg Safety Camp informiert zudem über Sicherheit abseits der Piste.

<https://www.stantonamarlberg.com>

Fast zur gleichen Zeit startet die Saison in Obertauern, das mit 1.740 Metern Höhe eines der höchstgelegenen Skorte im Salzburger Land ist. In einem der schneesichersten Skigebiete der Alpen eröffnet immer ein besonderer Musikact die Saison. Diesmal gibt es während der Event-Woche vom 27.11. bis zum 08.12. sogar ein doppeltes Konzert-Highlight: Die Fantastischen Vier und Anastasia.

<https://www.obertauern.com/>

Helene Fischer in Schladming

Mit dem Ski-Opening hat sich Schladming-Dachstein längst als eine der bedeutendsten Eventdestinationen Österreichs etabliert. Jahr für Jahr locken internationale Künstler*innen zehntausende Gäste in die Region und sorgen weit über die Landesgrenzen hinaus für Aufmerksamkeit. Gemeinsam mit der Schladminger 4-Berge-Skischaukel (Hauser Kaibling, Planai, Hochwurzen und Reiteralm) und dem internationalen Konzertveranstalter Klaus Leutgeb wird diesmal wieder für das spektakuläre Highlight zum Start in den kommenden Winter gesorgt: Am Freitag, dem 11. Dezember, wird Helene Fischer im Rahmen des "Ski-Opening Schladming-Dachstein 2026" im Planai Stadion für ein Konzerterlebnis der Extraklasse sorgen.

www.schladming-dachstein.at/skiopening



Foto: Leon Schlesselmann

Das Winter-Opening an der Schlossalmbahn geht in die zweite Runde: Nach der erfolgreichen Premiere im Vorjahr wird Bad Hofgastein am 11. und 12. Dezember erneut zum Schauplatz hochkarätiger Live-Musik vor winterlicher Bergkulisse. Bei Ö3 GASTEIN SOUNDS 2026 kommt u. a. Paul Kalkbrenner nach Bad Hofgastein und tritt an der Talstation der Schlossalmbahn auf.

<https://www.gastein.com/erlebnisse-events/veranstaltungen/top-events/gastein-sounds/>

von Hanni May ■



Winter Trendfarbe All White

NEU AB NOVEMBER

Ski-in & Ski-out Lounge: der direkte Weg ins Skivergnügen · Fitnessstudio mit Gipfelblick
Mehr Komfort & Luxus für besondere Wintermomente

Obergurgl · Tirol

www.hochfirst.com

Schloss-Feeling mit Gourmetkreationen

Der 2-Sterne-Koch Hendrik Otto und das schlossgut gross schwansee haben jetzt eine besondere Beziehung zueinander. Das 5-Sterne Resort am unberührten mecklenburgischen Ostseestrand unweit von Lübeck ist dank des motivierten Teams um Janet Schroeder ein magischer Ort. Für die zukünftige Entwicklung des Hotels konnte die Geschäftsführende Direktorin mit Henrik Otto eine der renommiertesten Persönlichkeiten der deutschen Spitzengastronomie für eine langfristige Zusammenarbeit gewinnen. Das TOP Magazin fragte Janet Schroeder u. a. danach, wie es dazu kam.

Bei dem vierten Gourmet-Event im schlossgut gross schwansee verzauberte Hendrik Otto die Gäste mit herausragenden kulinarischen Inspirationen. Aus den Gesprächen rund um das Event entstand die gemeinsame Vision einer langfristigen Zusammenarbeit.

Hendrik Otto zählt seit vielen Jahren zu den bedeutendsten Namen der deutschen Gourmetszene. Als langjähriger Küchenchef des legendären Lorenz Adlon Esszimmer im Hotel Adlon Kempinski Berlin prägte er eine Generation moderner deutscher Spitzenküche. Wir sind sehr gespannt, wie er sich einbringen wird. Mit Hendrik Otto gewinnen wir eine Persönlichkeit, die wie kaum eine andere für kulinarische Exzellenz, Haltung und nachhaltige Qualität steht. Seine Erfahrung, Kreativität und sein Gespür für das Wesentliche werden wichtige Impulse für die weitere Entwicklung unseres Hauses geben. Für uns ist diese Zusammenarbeit ein bedeutender Schritt auf unserem Weg, das schlossgut gross schwansee als einen der herausragenden Orte an der deutschen Ostseeküste weiter zu profilieren. Hendrik Otto wird künftig die kulinarische Strategie des Hauses begleiten, Mitarbeitende fördern und neue gastronomische Konzepte und ausgewählte exklusive Genussveranstaltungen mit entwickeln.



Als Gast spürt man hier das gemeinsame Verständnis, Menschen zu begeistern, authentische Erlebnisse zu schaffen und Qualität nicht als Versprechen, sondern als Haltung zu leben.

Die Verpflichtung von Hendrik Otto ist Teil einer langfristigen Ausrichtung. Es ist die Begegnung zweier gemeinsamer Überzeugungen, dass außergewöhnliche Häuser durch außergewöhnliche Menschen entstehen – und dass wahre Qualität immer das Ergebnis von Leidenschaft, Erfahrung und einer klaren Vision ist. Weitere exklusive kulinarische Kompositionen und Veranstaltungen befinden sich derzeit in Vorbereitung. Da lohnt es sich, immer mal auf unsere Website zu schauen.

Das Gespräch führte Marie Weiß ■

www.schwansee.de



Spitzenkoch Hendrik Otto mit der Geschäftsführenden Direktorin Janet Schroeder

Fotos: schlossgut gross schwansee



IN-ECHT-FLIX

präsentiert



Eine romantische Berlin-Komödie über
Matches, Maybes und Missgeschicke
Regelmäßig im Programm

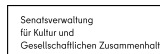


Infos & Tickets unter [primetimetheater.de](https://www.primetimetheater.de)

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding @primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern



BERLIN



Genuss im Rampenlicht

Ende August wurde die Fischauktionshalle für einen Abend zum Treffpunkt der Hamburger Spitzengastronomie: Zahlreiche Köche präsentierten an fünfzehn Kochstationen ihren „Signature Dish“. Rund 500 Gäste ließen sich die Kreationen mit hochwertigen Zutaten schmecken.

Der Titel in der Kategorie „Restaurant des Jahres“ ging in diesem Jahr an das Fischereihafen Restaurant. Für den Inhaber Dirk Kowalke eine große Ehre: „Wir freuen uns auf diesen ganz besonderen Abend hier“, sagte er zu Beginn. Die Köchin und Fernsehmoderatorin Cornelia Poletto wurde in der Kategorie „Gourmet“ ausgezeichnet, konnte aber nicht vor Ort sein. Ihr Team konnte sie allerdings würdig vertreten.

Auch 2026 hatte es die Jury des „Genuss Guide Testsieger Food-Festival“ nicht leicht, denn sie musste aus 24 Restaurants das Beste wählen. Die Testsieger werden u. a. in den Kategorien „Fisch & Fleisch“, „Pizza“, „Fine-Dining“ geehrt. Von den Juroren war der Food-Journalist und Kochbuchautor Stevan Paul am Abend da und erzählte, wie schwer es der Jury fiel, eine Entscheidung zu treffen: „Wir haben lange diskutiert“, schildert Paul. Schließlich würden andere Menschen nach ihren Empfehlungen essen gehen. Für ihn selbst bedeutet ein Besuch im Restaurant vor allem einen schönen Abend in guter Atmosphäre mit gutem Service und natürlich einer guten Küche zu erleben. Für ihn sei Kochen auch eine Art von Kunst. „Die neue Gastro-Generation denkt frei, ist weltoffen und kreativ“, sagte er. Durch solch einen Abend wie in der Fischauktionshalle würde man die Arbeit der Gastronomen würdigen.

Eine kulinarische Weltreise

Die fünfzehn Restaurants, die ihre Spitzengerichte präsentierten, waren diesmal „Greta Oto“, „Yoshi im Alsterhaus“, „Alte Rader Schule“, „Reitstall Klövensteen“, „Theo's“, „Cornelia Poletto“, „FrischeParadies Bistro“, „Pfeiffers“, „Chuan Heritage“, „Nau“, „Kasa“, „Legler's“, „Goa“ und „L'Orient“. Für viele war es die erste Auszeichnung wie z. B. für das sizilianische Restaurant „Kasa.“ „Dieser Preis bedeutet mir und meinem Team sehr viel“, sagte Geschäftsführer Claudio Sambito. Seine Küche mache die Authentizität der Speisen, die Frische und die guten Produkte aus. Auch für das Restaurant „Pfeiffers“ war es eine Premiere. Sie wurden in der Kategorie „international“ prämiert. „Die Auszeichnung zeigt, dass die Handgriffe sitzen und das Team funktioniert“, betonte Betriebsleiter Marvin Gertz.

Eine gelungene Fortsetzung

Durch den Abend führte die Moderatorin Anke Harnack, deren Stimme einigen vielleicht von den U-Bahn-Ansagen bekannt ist. Seit 2013 ist sie die Stimme der Hamburger Hochbahn. Sie verriet, dass sie ein absoluter Genuss-Mensch sei: „Man kann sich von den Länderküchen in Hamburg durch die ganze Welt



Die Gründer des Genuss Guides Hamburg Tanya Kumst und Mathias Forkel, freuten sich, dass so viele Genussliebhaber kamen



Der Inhaber des „Fischereihafen Restaurants“ und diesjährige Gewinner des Genuss-Michel als „Restaurant des Jahres 2026“, Dirk Kowalke, stößt mit der Moderatorin des Abends Anke Harnack auf die Auszeichnung an



Food-Journalist und Kochbuchautor Stevan Paul saß in der neunköpfigen Jury

Fotos: Ida Katnic



Auf dem Food-Festival gab es die unterschiedlichsten Länderküchen und Gerichte

Bei der zweiten Auflage des „Genuss Guide Testsieger-Food-Festival“ kamen um die 500 Gäste in die Fischauktionshalle

essen.“ Unter den Gästen war u. a. auch der Quartiersmanager der „Elbmeile Hamburg e. V.“, Boie Baumann. „Dass die Veranstaltung in der Fischauktionshalle und damit in unserem Quartier stattfindet, freut uns natürlich sehr“, sagte er. 2025 fand das Event in der „Fabrik“ in Altona Premiere und ist dieses Jahr aus Platzgründen in eine größere Halle umgezogen. Über diese Entscheidung freute sich aber nicht nur Boie Baumann, sondern auch Jens Stacklies. Der Unternehmer betreibt die Fischauk-

tionshalle, in der pro Jahr rund 200 Veranstaltungen stattfinden. Er selbst liebt gutes Essen und findet, dass Hamburg eine „Gourmet Hauptstadt“ sei. „Hier gibt es von der Sterneküche bis zu Streetfood alles“, sagte er. Auch sein Sohn Felix zeigte sich begeistert. Übrigens: 2027 wird es eine Fortsetzung geben.

von Ida Katnic ■

<https://www.genussguide-hamburg.com>



Unternehmer und Betreiber der Fischauktionshalle Jens Stacklies und sein Sohn Felix freuen sich über eine weitere Veranstaltung in der Halle



Ivan Pagel ist der Küchenchef vom „FrischeParadies. Das Bistro wurde zum Besten in der Kategorie „Lunch“ ausgezeichnet



Quartiersmanager Boie Baumann möchte das Viertel rund um den Fischmarkt beleben

40 Jahre SHGF

Fünf Spitzenköche, ein Menü, pure Begeisterung! Was für eine Stimmung, was für eine kulinarische Extraklasse und was für ein motivierter Service! Die 150 Gäste erlebten eine ausgelassene Stimmung zum Start des 40. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) am 30. August 2026 im Romantik Hotel Kieler Kaufmann.

Für das außergewöhnliche Menü mit anschließender Dessertparty zeichneten folgende Herdchampions verantwortlich: Nils Henkel, *René Verse, Marvin Böhm und *Bjarke Jeppesen sowie *Lasse Knickrehm, Küchenchef vom hauseigenen Restaurant Ahlmanns. Nordic Cuisine traf auf Haute Cuisine, Pure Nature auf norddeutsche Regionalküche – immer auf höchstem Niveau und mit exzellenter Präsentation. Mit dem Wolfsburger Marvin Böhm und dem Dänen Bjarke Jeppesen feierten zwei junge Trendköche ihr Festival-Debüt und brachten die Gäste ins Schwärmen. Zum 40. Jubiläum floss Champagne Lanson in die Gläser und köstliche Aperos luden zur Kennenlernen-Runde im Foyer ein. Klaus-Peter Willhöft, Vorsitzender des SHGF e.V., begrüßte die Gäste, darunter Schleswig-Holsteins Wirtschaftsminister Claus Ruhe Madsen und Lutz Frank, Präsident DEHOGA Schleswig-Holstein. Der gebürtige Däne Madsen war begeistert von Atmosphäre und der Zusammensetzung des Köche-Quintetts: „Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival ist die Visitenkarte Schleswig-Holsteins. Ihr bringt die Menschen zum Lachen und zum Schwärmen. Es macht richtig viel Spaß, bei diesem Festival dabei zu sein.“

Das Menü startete mit Gastkoch René Verse vom Tipken's by Nils Henkel. Der gebürtige Nordrhein-Westfale aus Marl verantwortet seit 2023 die Küche im Severin's Resort & Spa auf Sylt und verbindet regionale und saisonale Produkte modern und elegant. Den fein gebeizten Lachs kombinierte der 33-jährige Sternekoch raffiniert mit einem Sorbet aus Gewürzgurke sowie der frisch gefangenen Sylter Auster mit Küstenkräutern. Lasse Knickrehm erkochte 2025 einen Michelin-Stern für die Landeshauptstadt und verfolgt einen bodenständigen, norddeutschen Küchenstil. Obwohl es zwischendurch in Kiel regnete, kam mit seiner zarten Gelbschwanzmakrele, Tomate, Olive und Thai-Basilikum mediterranes Sommerfeeling auf. Der 2024 Terra Côtes du Rhône Blanc von Gabriel Meffre aus Frankreich passte mit seiner frischen und ausgewogenen Cuvée aus Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne und Clairette Blanche perfekt zum Fischgang.

Foto: Marcus Brodt



Gewürzente, Sichuan-Pfeffer-Jus, Pistazie, Dim Sum von Nils Henkel

Foto: Marcus Brodt



Oliver Firla (Feinheimisch), Claus Ruhe Madsen, K-P. Willhöft, Lutz Frank und Frank Behrens (v. l. n. r.)

Foto: S. Pläß



Gespannt warteten die 150 Feinschmecker auf das Debüt von Bjarke Jeppensen, der seit 2023 Küchenchef im Restaurant Treetop im Munkebjerg Hotel und Mitglied des dänischen Köche-Nationalteams ist. 2024 wurde er ‚Koch des Jahres‘ in Dänemark und gewann im Mai d. J. in Wales den Global Vegan Chefs Award. Für ihn ist es wichtig, nur seiner Passion zu folgen und Dinge zu tun, die einen selbst glücklich und zufrieden machen. So einfach sich sein Gang aus Kohlrabi, Petersilien-Geleering, Kaviar und einer exzellenten gereiften Sauce aus Sahnekräutern und Lake vom eingelegten Gemüse anhörte, so viele Handgriffe erforderte er. „Wir benötigen zum Schicken unseres Ganges mit sieben Personen rund eine Stunde“, so der sympathische Däne. Marvin Böhm brachte Erfahrung aus renommierten 3-Sterne-Restaurants, wie der Schwarzwaldstube und dem Aqua, ein und setzt dabei auf interessante Speisen mit Heimatgefühl. Der Küchenmeister servierte Ibérico Schweineknin auf einem Muschelbett, Graupen und Bohnen. Die sämig-würzige Muschelsauce war ein Gedicht und verband die Zutaten perfekt zu einem Gaumenschmaus.

Nils Henkel, ehemaliger 3-Sterne-Koch und Küchendirektor im Hotel Papa Rhein (Bingen), steht für sein nachhaltiges ‚Pure Nature‘-Konzept mit alten Gemüsesorten und wilden Kräutern. Der gebürtige Kieler feierte zeitgleich sein 40. Berufsjubiläum und kennt das SHGF seit 1986, damals als Azubi im Romantik Hotel Vosshaus in Eutin. Der eloquente Spitzenkoch, der seit

Jahrzehnten zur deutschen Elite gehört, begeisterte mit dem Hauptgang von zarter Gewürzente aus Oldenburg, Sichuan-Pfeffer-Jus, Pistazie und einem würzigen Dim Sum gefüllt mit Entenfleisch. Zur kommunikativen Dessertparty servierten die Gastköche sowie Marthe Warner und der Auszubildende Leen Albers aus dem Kieler Team verschiedene Dessertvariationen im Foyer, darunter Cheesecake mit Basilikumsorbet von Nils Henkel und René Verse und die typisch dänischen Schoko-Frösche mit salzigem Karamell gefüllt von Bjarke Jeppesen. Musikalisch begleiteten das Duo Esther Jung und Lukas Kowalski mit angenehmer Lounge Musik.

Als neu gewählter DEHOGA Präsident ließ es sich Lutz Frank nicht nehmen, dem gesamten Köche-Team, den Gastgebern, Familie Lessau und dem Vorstand vom SHGF e. V., zu applaudieren: „Wir können stolz auf unsere Gastronomie sein. Ein außergewöhnlicher Abend zum Jubiläums-Auftakt.“

von Marie Weiß ■

Dem Auftakt in die Jubiläumssaison folgen nun 35 Veranstaltungen. Mehr über Termine, Gastköche und Events gibt es unter www.gourmetfestival.de und auf den Social-Media-Kanälen oder im QR-Code.



Die Omas freuen sich und sind stolz auf ihr erstes eigenes Kochbuch



Foto: Ida Katnic

„OmaLiebe“

Vor rund zwei Jahren gründete der Foodtalker, Moderator und Berater Boris Rogosch den Verein „OmaLiebe.“ Der Hamburger, der in seinem Podcast regelmäßig mit Köchen, Gastronomen und Ernährungsexperten über gutes Essen spricht, wollte Omas zusammen-bringen, ihre alten Familienrezepte bewahren und den Austausch zwischen den Generationen fördern. Jetzt hat „OmaLiebe“ das erste Kochbuch mit 50 traditionellen Gerichten veröffentlicht. Aber bei dem Buch alleine soll es nicht bleiben.

In dem kleinen und gemütlichen Weinbistro „Manzels“ in Hamburg-Eppendorf wird das erste „OmaLiebe“-Kochbuch vorgestellt. Der Ort ist bewusst gewählt, denn im Lokal von Désirée und Jens Manzels treffen sich Boris Rogosch und die Koch-Omas regelmäßig zum Kochen. In der Küche im hinteren Teil des Lokals wird dabei immer fleißig geschnippelt, gelacht, gekocht und so manche lustige Familiengeschichte erzählt. Bei den Treffen herrscht immer eine fröhliche Stimmung. „Die Omas nennen mich „Chefchen“ und ich sie „meine Mädels“,“ scherzt Boris Rogosch, der zusammen mit Monika Fuchs die Idee hatte, den Verein „OmaLiebe“ zu gründen. Die kochbegeisterten Omas und drei Opas sind zwischen 63 und 88 Jahren alt. Regelmäßig kochen sie in

unterschiedlichen Restaurants für die dortigen Gäste und engagieren sich auch in sozialen Einrichtungen. Sie bekochen mehrfach im Monat Obdachlose in Heimen und im Hospiz. „Künftig möchten wir unser Essen auch direkt an die Obdachlosen auf der Straße verteilen“, sagt Rogosch. Er erzählt, wie sehr es die Menschen immer wieder berühre, wenn sie erfahren, wer das Essen für sie gekocht hat, denn viele können sich selbst noch an die Zeit mit der eigenen Oma zurückerinnern. Auch der Bestseller-Kochbuch-Autor Stevan Paul, der selbst viel und gerne kocht, ist von „OmaLiebe“ begeistert. „Ich selbst habe viel über das Kochen von meinen eigenen Großmüttern gelernt“, erzählt er. Er halte es für sehr wichtig, alte Familienrezepte zu bewahren.

Tolle Rezepte zum Nachkochen

Aus den traditionellen Rezepten der Omas ist das Kochbuch „OmaLiebe“ entstanden, dass 144 Seiten umfasst und 50 Rezepte enthält. Zu den Gerichten gehören u. a. ein Tomatensalat mit Zwiebeln, Rahmgeschnitzeltes mit Spätzle, Fischfrikadellen mit Remoulade, Rinderrouladen mit Rotkohl und Salzkartoffeln und Labskaus. Über die Rezepte hinaus, gibt es zu jeder Oma ein kleines Porträt, damit die Leser*innen auch ein bisschen was über die Hobbyköchinnen und Autorinnen erfahren. Das Buch, dass im Hölker Verlag erschienen ist, gibt es online oder in der Buchhandlung für 26 Euro. Die erste Charge war nach wenigen Tagen vergriffen, es wird aber bereits nachgedruckt. Zum Erfolg beigetragen hat vermutlich der Auftritt der Omas in der NDR-Talkshow wenige Tage nach Erscheinen des Buches. „Uns haben Leute aus ganz Deutschland gesehen“, erzählt Rogosch. Daher habe es direkt nach der Ausstrahlung viele Anfragen zum Konzept gegeben, da sich viele vorstellen können, ein ähnliches Projekt in ihrer Stadt zu starten. „Ich fände es schön, wenn es sich auch woanders etabliert“, sagt der Gründer der „OmaLiebe.“

Beim Kochbuch allein soll es nicht bleiben. Es gibt schon neue Pläne, denn die Omas stehen nicht nur



Boris Rogosch gründete den Verein „OmaLiebe“ vor rund zwei Jahren



Bei der GF von „1001 Gewürze“, Katharina Wilck, durften die Omas selbst Gewürze kreieren

hinterm Herd, sondern interessieren sich auch dafür, woher die Nahrungsmittel und Gewürze stammen. Und so haben sie kürzlich die Gewürz-Manufaktur „1001 Gewürze“ in Hamburg-Barmbek besucht und spontan bei einem Workshop zwei Gewürze kreiert. „Ich kenne das Konzept und Boris Rogosch schon länger und hab mich über den Besuch gefreut“, erzählt Katharina Wilck, die Gründerin und Geschäftsführerin von „1001 Gewürze.“ Sie habe beim Entwickeln wenig eingegriffen und die Omas einfach mal machen lassen. Nur am Feinschliff haben sie und ihr Team noch ein wenig gefeilscht. Darüber hinaus, gibt es in Kooperation mit dem Weingut „Manz“ auch schon einen „OmaLiebe“- Wein. Beide Produkte wird es online und in ausgewählten Lokalen wie dem „Manzels“ zu kaufen geben.

von Ida Katnic ■



Im Buch gibt es verschiedene Gerichte wie Gemüseeintopf und Königsberger Klopse zu finden.

Es ist angerichtet!

Am 11. November 2026 feiert der Cornelia Poletto PALAZZO Premiere und startet in seine 11. Spielzeit – erstmals in Hamburg-Eppendorf. Im festlich geschmückten Spiegelpalast in der Nedderfeld 100 erwartet die Gäste bis zum 7. März 2027 die besondere Verbindung aus Spitzenküche, internationaler Artistik, Live-Musik und stilvollem Ambiente. Die neue Show entführt in ein traditionsreiches Grand Hotel, das sich auf sein großes Jubiläum vorbereitet und schillernde Gäste aus aller Welt empfängt. Für die kulinarischen Höhepunkte zeichnet erneut Spitzenköchin Cornelia Poletto verantwortlich.

www.palazzo.org



Foto: PALAZZO

Das exklusiv für PALAZZO komponierte Vier-Gang-Menü von Cornelia Poletto verbindet mediterrane Leichtigkeit mit herbstlich-winterlichen Aromen

Gourmet Time

Asia-Vielfalt auf der Speisekarte

Block Menü erweitert sein Angebot um neue asiatisch inspirierte Produkte. Mit Pulpo und langsam gegartem Schweinebauch ergänzen zwei herzhafte Neuzugänge das Sortiment. Für die fleischlose Küche gibt es ein Rotes Linsendal mit ausgewählten Gewürzen. Neu ist außerdem Edamame-Gemüse: Die jungen grünen Sojabohnen werden in Würzbuttermilch gegart und haben einen mild-nussigen Geschmack. Die neuen Produkte sind seit August erhältlich.

www.block.menue.de



Foto: Block Menü

Quinoa-Crispy Chicken

Kaffee, der verbindet

CUP VERDE und die Hamburger Elbe-Werkstätten arbeiten bereits seit mehreren Jahren zusammen. Dort werden die Kaffee kapseln für den Verkauf vorbereitet und verpackt. Seit August 2026 übernimmt der Zentralstandort Nord zusätzlich die Logistik. Für Geschäftsführer Hartmut Herrmann hat die Partnerschaft auch eine persönliche Bedeutung: Durch seinen Bruder mit Behinderung weiß er aus eigener Erfahrung, wie wichtig verlässliche Arbeitsangebote und gesellschaftliche Teilhabe sind. Mit der erweiterten Zusammenarbeit stärkt CUP VERDE sein soziales Engagement am Unternehmensstandort Hamburg.

www.cupverde.coffee.de



Hartmut Herrmann

Foto: CUP VERDE

Foto: am kai



25 Jahre Genuss mit Elbblick

Seit einem Vierteljahrhundert ist das „am kai“ eine feste Adresse an der Großen Elbstraße. 2001 von den Geschwistern Sylviane und Enzo Caressa als Au Quai eröffnet, feiert das Restaurant in diesem Jahr sein 25-jähriges Bestehen. Damals wie heute gehört der Blick durch die großen Glasfronten auf Elbe, Docklands und Hafen zum Erlebnis. In der Küche treffen frischer Fisch und Seafood auf mediterrane und asiatische Einflüsse, regionale Produkte auf internationale Aromen. Über die Jahre hat sich das Haus zudem als Eventlocation etabliert. Geblieben ist die besondere Lage am Wasser und die persönliche Gastfreundschaft – getragen von einem Team, dem viele Mitarbeiter bereits seit mehr als zehn Jahren angehören.

www.amkai.hamburg.de

Foto: New York Slice Club



Ein original NYSC Pizza Vodka Slice

Ein Stück Lebensgefühl

Der New York Slice Club (NYSC) ist Ende Juli in die Hamburger Alsterarkaden eingezogen und bringt das Lebensgefühl der New Yorker Pizza-Kultur nach Deutschland. Im Mittelpunkt stehen original New York Style Pizza by the Slice und ganze Pies mit über 50 cm Durchmesser, zubereitet aus einem Teig, der 48 Stunden reift und aus fünf ausgewählten Mehlsorten hergestellt wird. Ergänzt wird das Angebot durch frisch gebackene Cookies und Desserts nach New Yorker Art sowie ein unkompliziertes Grab-and-go-Konzept für alle, die hochwertige Pizza schnell genießen möchten.

www.nysc.de



CORNELIA POLETTO

PALAZZO

DIE DINNER-SHOW IM SPIEGELPALAST



Das
perfekte
Weihnachts-
geschenk!

HERZKLOPFEN INKLUSIVE

13. November bis 07. März

www.palazzo.org

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

80er | 90er
OLDIE
antenne
Hamburg

PAULANER

FÜRSTENBERG
Brauerei

ZWIESEL
GLAS

Kunst für alle – entdecken, erleben, sammeln

Kunst zu sammeln, muss weder kompliziert noch exklusiv sein. Jahresgaben, limitierte Editionen und Werke junger Talente bieten die Möglichkeit, besondere Arbeiten zu entdecken und zu erwerben – auch jenseits klassischer Galerien und Auktionshäuser. Kunstvereine, Ausstellungen und kreative Initiativen zeigen dabei, wie vielfältig und zugänglich die Hamburger Kunstszene ist. Wer sich darauf einlässt, entdeckt vielleicht nicht nur ein Lieblingswerk, sondern auch die Freude am Sammeln.

Viele Kunstvereine und Institutionen geben regelmäßig limitierte Editionen von Künstlerinnen heraus, die mit dem jeweiligen Haus verbunden sind oder dort bereits ausgestellt haben. Oft sind die Arbeiten zu vergleichsweise zugänglichen Preisen erhältlich. Wer sich für eine Jahresgabe entscheidet, nimmt dabei nicht nur ein Stück zeitgenössischer Kunst mit nach Hause, sondern unterstützt zugleich Künstlerinnen und die Arbeit der Kunst kennenzulernen und vielleicht den Grundstein für die eigene Sammlung zu legen.

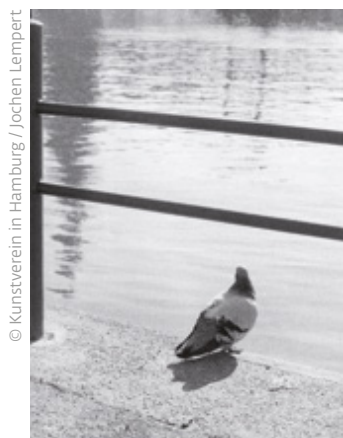
Kunstverein in Hamburg

Der Kunstverein in Hamburg ist seit vielen Jahren ein fester Teil der Hamburger Kunstszene. Neben wechselnden Ausstellungen gibt es hier auch Jahresgaben zu entdecken und zu kaufen. Die Auswahl reicht von limitierten Editionen bis zu Unikaten und bietet eine schöne Möglichkeit, zeitgenössische Kunst in die eigene Sammlung aufzunehmen.

Zu den Jahresgaben gehört Billy Coulthursts „Chowsie“ (2023). Das kleine Gemälde misst gerade einmal 28 × 22 Zentimeter und ist ein echtes Einzelstück. Das Unikat in Öl auf Leinwand ist für 3.000 Euro erhältlich.



Billy Coulthurst, Chowsie, 2023



Jochen Lempert, A Sense of Beauty, 2025

Auch Jochen Lempert ist mit „A Sense of Beauty“ (2025) vertreten. In seinen Fotografien beschäftigt er sich mit Natur, Tieren und seiner unmittelbaren Umgebung und lenkt den Blick dabei oft auf Details, die im Alltag leicht übersehen werden. Der Silbergelatineabzug misst 25 × 19 Zentimeter und ist für 900 Euro erhältlich.



Paul Niedermayer, One Hundred and Thirty-Six

Etwas experimenteller wird es bei Paul Niedermayers „One Hundred and Thirty-Six“. Für die Arbeit fotografierte er Würfel mit Langzeitbelichtung und mehreren aufeinanderfolgenden Blitzen. Ihre Bewegung wird dadurch im Bild sichtbar und aus einem kurzen Augenblick entsteht eine ganze Abfolge. Der gerahmte Archiv-Pigmentdruck misst 23 × 36 Zentimeter und erscheint in einer Auflage von 6 + 2 AP. Der Preis liegt bei 900 Euro, Mitglieder zahlen 810 Euro.

www.kunstverein.de/editions

Kunstverein Gastgarten

Beim Kunstverein Gastgarten wird Kunst tragbar. Jedes Jahr entstehen hier Editionen und Unikate von aufstrebenden Künstlerinnen aus dem vergangenen Jahresprogramm. Die Jahresgaben bieten nicht nur die Möglichkeit, junge Kunst zu ent-

decken und zu sammeln – mit ihrem Erwerb werden zugleich die Künstlerinnen und die Arbeit des Kunstvereins unterstützt.

Für 2025 waren die beteiligten Künstler*innen eingeladen, sogenannte „Wearables“ zu entwickeln. Entstanden sind Arbeiten, die sich direkt oder im übertragenen Sinne wie Kleidungsstücke und Accessoires tragen lassen. Die Idee greift das Jahresthema „Tales of Perception“ auf und stellt die Verbindung zwischen Körper und Objekt in den Mittelpunkt.

Auch Maik Gräfs „Signals (Blue) [1–4] I“ verbindet Kunst und Textil. Die Cyanotypie auf Seide misst 50 × 50 Zentimeter und lässt sich als Tuch tragen oder als Kunstwerk präsentieren. Die Edition umfasst nur vier Exemplare und ist für 100 Euro erhältlich.

Malin Dorns „Match made in Heaven“ (2025) besteht aus zwei Ringen und macht Kunst ebenfalls direkt tragbar. Gefertigt aus PLA, ist das Set in verschiedenen Größen erhältlich und auf nur fünf Exemplare limitiert. Mit einem Preis von 50 Euro bietet die Jahresgabe außerdem einen unkomplizierten und erschwinglichen Einstieg ins Kunstsammeln.

www.gastgarten.eu

GEDOK Hamburg

Seit 2014 gibt die GEDOK Hamburg jährlich ausgewählte Arbeiten ihrer Künstlerinnen als Jahresgaben in kleinen Auflagen heraus. Anders als bei vielen Kunstvereinen richtet sich das Angebot nicht nur an Mitglieder: Die Editionen können von allen Kunstinteressierten erworben werden. Für 2026 wurden Arbeiten von Helga Maria Albrecht, Anja Witt und Christa Prieß ausgewählt.

Foto: Feline Huhn



Helga Maria Albrecht „happy blue“

Eine der drei Jahresgaben ist Helga Maria Albrechts „happy blue“ (2024). Die Hamburger Künstlerin arbeitet vor allem mit Malerei und ist zugleich Kuratorin der Produzentengalerie Morgenland. Das Original von „happy blue“ entstand mit Acryl auf Aquarellpapier und misst 24 × 32 Zentimeter. Für die Jahresgabe wurde das Motiv als Fine-Art-Print auf Hahnemühle-Papier umgesetzt. Die zehn Exemplare sind handsigniert und nummeriert; hinzu kommt ein Artist Proof. Bis Ende 2026 sind die Drucke zum vergünstigten Preis von 95 beziehungsweise 120 Euro im Kunstforum der GEDOK erhältlich.

www.gedok-hamburg.de

Kunstleihe Harburg

Kunst für die eigenen vier Wände, ohne sie gleich kaufen zu müssen: In der Kunstleihe Harburg funktioniert das ähnlich wie in einer Bibliothek. Mehr als 450 Werke stehen zur Auswahl, vor allem zeitgenössische Kunst von Künstler*innen aus Harburg. Unterschiedliche Formate, Materialien und Techniken machen es möglich, ganz in Ruhe herauszufinden, welche Kunst zu einem selbst und den eigenen Räumen passt.

Für sechs Euro kann ein Werk drei Monate lang ausgeliehen werden, der Ausweis kostet einmalig zwölf Euro. Wer sich noch nicht auf ein eigenes Kunstwerk festlegen möchte, kann so verschiedene Arbeiten ausprobieren und regelmäßig wechseln. Sogar Videokunst gehört seit 2022 zum Angebot. Auch Unternehmen, Praxen oder Kanzleien können Werke ausleihen.

www.kunstleihe-harburg.de



Justus Schwerdtfeger, Kunstleihe Harburg



Inge Förtsch, Kunstleihe Harburg

Fotos: Schnell, Sabine

Kunst entdecken lohnt sich

Hamburg zeigt, wie unkompliziert der Einstieg in die Kunstwelt sein kann. Jahresgaben, limitierte Editionen und ungewöhnliche Konzepte wie tragbare oder ausleihbare Kunst schaffen Möglichkeiten für ganz unterschiedliche Interessen und Budgets. Dabei geht es nicht nur darum, ein Werk zu besitzen. Kunst zu entdecken, Künstler*innen zu unterstützen und vielleicht irgendwann die eigene kleine Sammlung aufzubauen, kann genauso dazugehören. Kunstvereine und Initiativen in der Stadt machen vor, dass zeitgenössische Kunst nahbar sein kann – und manchmal reicht schon ein wenig Neugier, um den Anfang zu machen.

von Maria Bychkova ■

Grande Dame

Mit „Grande Dame“ bringt Nicole Jäger ihr neues Bühnenprogramm nach Hamburg. Die Comedian und Bestsellerautorin nimmt die Absurditäten des Lebens unter die Lupe und widmet sich Themen wie Selbstliebe, Körperakzeptanz und gesellschaftlichen Erwartungen. Dabei verbindet sie persönliche Anekdoten mit scharfen Beobachtungen und ihrem gewohnt direkten Humor. Ein Comedy-Abend mit Haltung, der nicht nur auf die Lachmuskeln zielt.

www.almahoppe.de

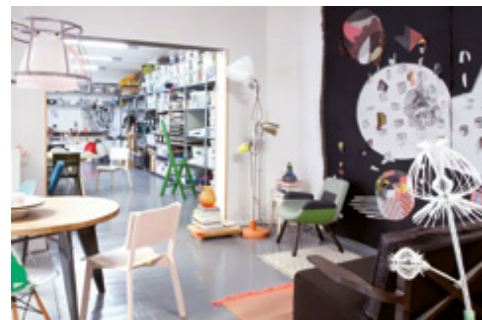
Design zwischen Handwerk und Experiment

Seit mehr als drei Jahrzehnten zählt Hella Jongerius zu den prägenden Gestalterinnen des zeitgenössischen Designs. Ihre Arbeiten reichen von Textilien und Keramiken über Möbel und Leuchten bis zu skulpturalen Objekten. „Whispering Things“ zeigt erstmals in einer umfassenden Retrospektive die ganze Bandbreite ihres Schaffens – von frühen Entwürfen bis zu aktuellen Projekten. Im Mittelpunkt stehen Jongerius' experimenteller Umgang mit Materialien, Farben und Texturen sowie die Frage, welche Rolle Handwerk im heutigen Design spielt. Ab 23. Oktober 2026 ist die Ausstellung im MK&G zu sehen.

www.mkg-hamburg.de



Hella Jongerius, Coloured Vases, Series 3, 2010



Das Berliner Studio von Hella Jongerius

© Jongeriuslab. Foto: Gerrit Schreurs

© Jongeriuslab. Foto: Magdalena Lepka

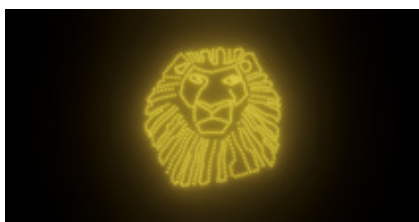
Culture Time

„Golden Port“

Am 1. Oktober geht die Sonne Afrikas in Hamburg auf – nicht nur auf der Bühne von Disneys DER KÖNIG DER LÖWEN, sondern auch über dem Hamburger Hafen. Zum 25-jährigen Jubiläum des Erfolgsmusicals wird der Hafen an zehn Abenden von Lichtkünstler Michael Batz erstmals in warmes, goldenes Licht getaucht – der „Golden Port“. Zum Start erwartet die Hamburger und ihre Gäste ein besonderes Highlight: eine spektakuläre Drohnenshow, die Motive und Szenenelemente aus dem Musical am Himmel musikbegleitet über dem Hafen zum Leben erweckt. Den besten Blick auf das Gratis-Kunsterlebnis für alle bietet die Jan-Vedder-Promenade.

www.stage-entertainment.de

Foto: Stage Entertainment



Szenenelemente aus Disneys DER KÖNIG DER LÖWEN am Himmel über dem Hafen

Monet in Bewegung

Claude Monets Seerosen, Landschaften und sein berühmter Garten in Giverny bekommen in Hamburg eine neue Bühne. Die immersive Show „Monet – Meister des Impressionismus“ bringt seine Werke mit großflächigen Projektionen, Licht, Bewegung und Musik in den Raum. In zwölf Sequenzen führt die Inszenierung durch Leben und Werk des Mitbegründers des Impressionismus. Ergänzt wird das Programm durch „Félix Vallotton – Licht in der Dunkelheit“ mit Arbeiten des schweizerisch-französischen Künstlers. Seit 29. August 2026 ist die neue Show im Port des Lumières Hamburg zu sehen.

www.port-lumieres.com

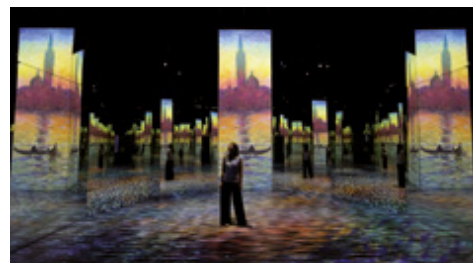


Foto: Culturespaces / Fabijan Vuksic

Der Fall Block – zurück auf der Bühne

Nach der ausverkauften Premiere kehrt der Live-Podcast „Der Fall Block“ ins Ernst Deutsch Theater zurück. Der freie Journalist Michael Maske und SPIEGEL-Redakteur Christopher Piltz begleiten das aufsehenerregende Strafverfahren seit Monaten und ordnen das Geschehen journalistisch ein. Mit dem bevorstehenden Ende des Prozesses rücken die Erkenntnisse aus den Verhandlungen und die noch offenen juristischen und gesellschaftlichen Fragen in den Mittelpunkt. Zugleich gibt der Abend Einblick in die journalistische Arbeit hinter dem Podcast.

www.ernst-deutsch-theater.de

Vom Fan zum Special Guest

Besonderer Gänsehautmoment im Stage Theater an der Elbe: Anfang September stand Nico Santos als Special Guest bei MJ – Das Michael Jackson Musical auf der Bühne. Nach dem regulären Schlussapplaus präsentierte der Sänger und Songwriter gemeinsam mit der Hamburger Cast zwei Songs von Michael Jackson aus der Show und sorgte damit für einen umjubelten musikalischen Abschluss des Abends. Zusammen mit der MJ-Cast performte Nico Santos die Songs „Don't Stop 'Til You Get Enough“ und „Man in the Mirror“ – und zeigte sich anschließend sichtlich bewegt: „Michael Jacksons Musik begleitet mich, seit ich denken kann. Jetzt mit dieser großartigen Cast auf der Bühne zu stehen und seine Songs zu singen, fühlt sich noch immer ein wenig unwirklich an. Diese Erfahrung werde ich so schnell nicht vergessen.“

www.stage-entertainment.de



Nico Santos performte zusammen mit dem MJ-Cast

Komische Frauen auf St. Pauli

Beim „Festival der komischen Frauen“ kommen rund 30 Comediennes im Schmidt Theater, Schmidts Tivoli und Schmidtchen zusammen. Mit dabei sind u. a. Maren Kroymann, Negah Amiri, Hele- ne Bockhorst, Suchtpotenzial, Fee Badenius und die Zucchini Sistaz. Den Auftakt übernimmt Schirmher- rin Daphne de Luxe gemeinsam mit Laura Brümmer, Sara Karas, Vera Deckers und Vanessa Maurischat. Das Programm reicht von Stand-up und Kabarett bis zu Musik und Poetry.

www.tivoli.de



Die Zucchini Sistaz

101 Dinge über das Miniatur Wunderland

Seit 25 Jahren wächst im Hamburger Miniatur Wunderland eine Welt im Kleinformat. Was 2001 mit drei Abschnitten begann, umfasst heute zwölf fertiggestellte Bereiche und gilt laut Guinness World Records als größte Modelleisenbahnanlage der Welt. In seinem Buch „101 Dinge, die man über das Miniatur Wunderland wissen muss“ blickt Martin Menke hinter die Kulissen. Auf 192 Seiten erzählt er von Zügen, Ländern und Rekorden und versammelt 101 spannende und kuriose Fakten rund um das Hamburger Erfolgsprojekt.

www.geramond-verlag.de

20 Jahre „Wenn jetzt Sommer wär“

Mit „Wenn jetzt Sommer wär“ gelang dem Hamburger Singer-Songwriter Pohlmann 2006 der Durchbruch. Passend zum 20. Geburtstag seines wohl bekanntesten Songs erschien Ende August sein siebtes Studioalbum „Beweggründe“, das mithilfe einer Crowdfunding-Kampagne seiner Fans entstanden ist. Kurz vor der Veröffentlichung stellte Pohlmann die neuen Songs bei einem Pre-Release-Konzert in Hamburg-Altona vor. Danach geht es auf Deutschlandtour – mit neuen Stücken und natürlich dem Song, mit dem vor 20 Jahren alles begann.

www.pohlmann-music.de

Oscar Hoppe ausgezeichnet

Der Boy-Gobert-Preis der Körber-Stiftung für den schauspielerischen Nachwuchs an Hamburger Bühnen geht in diesem Jahr an Oscar Hoppe. Der 1996 geborene Schauspieler ist aktuell am Ernst Deutsch Theater Hamburg in der Produktion Keine Aufstiegsgeschichte in gleich mehreren Rollen zu sehen. „Oscar Hoppe ist ein beeindruckend virtuoser Schauspieler, der ein faszinierendes Gespür dafür hat, uns in die unterschiedlichsten Lebenssituationen seiner Figuren hineinzuziehen. Seine Bühnenpräsenz ist magnetisierend“, begründet die Jury unter dem Vorsitz der Schauspielerin Catrin Striebeck ihre Entscheidung. „In Keine Aufstiegsgeschichte entfaltet Oscar Hoppe auf fesselnde Weise eine Vielfalt an Figuren, denen er mit unbekümmerter Leichtigkeit seine kluge Fantasie zur Verfügung stellt. Angstfrei, mit feinem Humor und großer Musikalität riskiert er viel, um die Menschen auf der Bühne und im Publikum zu inspirieren. Seine Energie ist in jedem Moment der Aufführung spürbar.“

<https://koerber-stiftung.de/>



Foto: Lea Freund

Auswahl an Auslagestellen vom TOP Magazin Hamburg

Alstertal-Einkaufszentrum

Kritenbarg 4, 22391 Hamburg

Aquamarin Hotel

Hermannstraße 33,
18225 Ostseebad Kühlungsborn

ATLANTIC Grand Hotel Travemünde

Kaiserallee 2, 23570 Lübeck

Audi Hamburg

- Kollaustraße 41-63, 22529 Hamburg
- Nedderfeld 12-14, 22529 Hamburg

BARKASSEN-MEYER

Bei den St.Pauli-Landungsbr. 2 & 6,
20359 Hamburg

Berliner Golf Club Gatow e.V.

Sparnecker Weg 100, 14089 Berlin

Campe & Ohff

Mittelweg 125, 20148 Hamburg

CARAT Hotel & Apartments

Strandallee 4., 23743 Grömitz

CUPRA Garage Hamburg

Nedderfeld 2-4, 22529 Hamburg

Das Ahlbeck Hotel + SPA

Dünenstraße 48, 17419 Ahlbeck

Ella Deck Couture

Lehmweg 54, 20251 Hamburg

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

Neuer Jungfernstieg 9-14,

20354 Hamburg

feels Beach Club Hotel

Kühlungsborn

Anglersteig 2,
18225 Ostseebad Kühlungsborn

Frischemarkt Wandelhalle L. Tamme

Glockengießerwall 8-10,
20095 Hamburg

Golf & Country Club Hamburg-

Treudelberg e. V.

Lemsahler Landstraße 45,
22397 Hamburg

Golf-Club Hoisdorf e.V.

Hof Brombek, 22952 Lütjensee

Grand Elysée Hamburg

Rothenbaumchaussee 10,
20148 Hamburg

Hotel Breitenburg

Gut Osterholz 1,
25524 Breitenburg

Hotel Döllnsee

Döllnkrug 2, 17268 Templin
OT Groß Dölln

Hotel Gutshaus Stellshagen

Lindenstraße 1, 23948 Stellshagen

Hotel Landhaus Wachtelhof

Gerberstraße 6, 27356 Rotenburg

Hotel Waldesruh am See

Am Mühlenteich 2, 21521 Aumühle

Hyperion Hotel Hamburg

Amsinckstraße 39, 20097 Hamburg

InfiniteBeauty by Olja

Oelkersallee 56, 22769 Hamburg

Inselmühle Usedom

Schlossplatz 1, 17349 Schönbeck
OT Rattey

Kurverwaltung Ostseebad

Boltenhagen

Ostseeallee 4, 23946 Boltenhagen

Kurverwaltung Ostseebad

Zinnowitz

Neue Strandstraße 30,
17454 Zinnowitz

Landhaus Carstens

Strandallee 73,
23669 Timmendorfer Strand

LOEWEN

Eppendorfer Weg 264,
20251 Hamburg

Maritim Seehotel

Timmendorfer Strand

Strandallee 73,
23669 Timmendorfer Strand

New Wave Hotel

Luisenstraße 13-15, 26548 Norderney

NYX Hotel Hamburg

Frankenstraße 16, 20097 Hamburg

Parkhotel Rügen

Stralsunder Chaussee 1, 18528 Bergen

Privathotel Lindtner Hamburg

Heimfelder Straße 123
21075 Hamburg

Ringhotel Sellhorn

Winsener Straße 23,
21271 Hanstedt/Nordheide

schlossgut gross schwansee

Am Park 1, 23942 Groß Schwansee

Seewald Antikschmuck

Elisabethstraße 4,
25980 Westerland / Sylt

Steigenberger Grandhotel

Liehrstraße 11
17424 Seebad Ahlbeck

Stenschke Hotel

Hauptstraße 1,
18586 Ostseebad Mönchgut/
OT Thiessow

Strandhotel Ahlbeck

Dünenstraße 19-21,
17419 Seebad Ahlbeck

The Fontenay Hamburg

Fontenay 10, 20354 Hamburg

Tourismus-Service Grömitz

Neuer Markt 1, 23743 Grömitz

Upstalsboom Hotelresidenz

& SPA Kühlungsborn

Ostseeallee 21, 18225 Kühlungsborn

Volkswagen Automobile Hamburg

- Fruchtallee 53, 20259 Hamburg
- Wiesendamm 120, 22303 Hamburg
- Großmoorbogen 1 A, 21079 Hamburg
- Horner Landstr. 40, 22111 Hamburg
- Glinder Weg 2, 21509 Glinde

Die nächste Ausgabe des **Top Magazin Hamburg** erscheint am 9. Dezember 2026!

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

www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-hamburg

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





Radio Paradiso – Die besten Hits zum Wohlfühlen und Entspannen

*...und dein Tag fühlt
sich leicht an!*



Entdecke die **RADIO PARADISO** Musikwelt

DAB+
Kanal 12C

**SUMMER
FEELING**

80er

**LOVE
SONGS**

KLASSIKER

PUR

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

bis 28.11.26



Folge 142
Der Rehbergdoktor

ab 04.12.26



FOLGE 143
Freu Dir druff!



Dauerhaft
im Programm
**RomCom
LIVE**

swipe me
if you can



weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

„Dit musste
dir ankieken!“

tipBerlin

**prime
time
theater**

Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

top events

Bis
03.10.

FilmFest Hamburg

Großes Kino aus aller Welt: Das FilmFest Hamburg bringt mehr als 120 Produktionen und zahlreiche Premieren in die Hamburger Kinos. Zu den Höhepunkten zählt Oscar-Preisträgerin Helen Mirren, die persönlich den Douglas Sirk Preis entgegennimmt. Auch junge Kinofans kommen beim FilmFest Hamburg Junior auf ihre Kosten. Zum Abschluss am 3. Oktober sind sämtliche Festivalvorführungen kostenlos zugänglich.

www.filmfesthamburg.de

zählt die bekannte Geschichte von Tarzan zwischen Mensch und Natur, mit eindrucksvoller Luftakrobatik, starken Bildern und der Musik von Phil Collins. Ein letztes Mal als Tarzan steht Alexander Klaws am 14. Oktober auf der Bühne.

www.stage-entertainment.de/

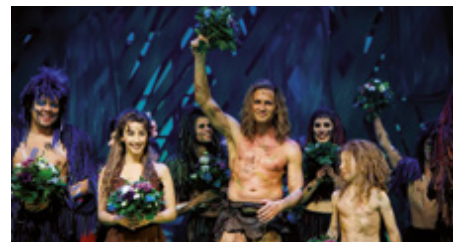


Foto: Johan Persson / Stage Entertainment

09.10.

Early music flow festival

Das Early Music Flow Festival widmet sich in diesem Jahr der hamburgischen Musik des Frühbarocks. Zum Auftakt in der Laeishalle bringen vier junge Spezialist*innen der historischen Aufführungspraxis Fest- und Hochzeitsmusiken von Thomas Selle und seinen Zeitgenossen zum Klingen. Zwischen biblischen Hoheliedtexten, schwungvoller Tanzmusik und intimen Momenten entsteht ein musikalischer Einblick in das Hamburg des 17. Jahrhunderts.

www.elbphilharmonie.de



Foto: Claudia Höfne

01.10.

Zeichnen am Abend

Mit Stift und Papier auf Entdeckungstour durchs MK&G: Illustratorin Renate Subei lädt zum entspannten Zeichnen am Abend ein. Skulpturen, Möbel und andere Ausstellungsstücke werden dabei zu Modellen für die eigenen Skizzen. Kleine Übungen helfen beim genauen Hinschauen und Zeichnen – Vorkenntnisse sind nicht nötig. Materialien werden gestellt, die entstandenen Illustrationen dürfen anschließend mit nach Hause.

www.mkg-hamburg.de/

09. und
10.10.

Die Insurgentinnen

In der schwarzhumorigen Komödie „Die Insurgentinnen“ von Konstanze Ullmer beschließen drei Frauen in der Lebensmitte,



Foto: G2 Baraniak

03.10.

Alexander Klaws als Tarzan

Alexander Klaws steht noch für zwei letzte Vorstellungen als Tarzan auf der Bühne und gibt damit seine Abschiedstermine in dieser Rolle. Das Musical er-



FRIEDRICHSTADT-
PALAST  **BERLIN**

BLINDED *by* DELIGHT

Berlin's No. 1 Grand Show

BLINDED by DELIGHT ist eine bewegende Reise in die Welt der Träume und des Glücks.

Erlebe blendende Show-Unterhaltung mit über 100 Künstlerinnen und Künstlern auf der größten Theaterbühne der Welt. Fast 600 Kostüme von US-Stardesigner Jeremy Scott und Millionen von Swarovski-Kristallen bringen die Grand Show zum Strahlen – einfach traumhaft schön!

Das gibt es nur im Palast Berlin - der Nummer 1 der Berliner Bühnen.

Für alle, die jetzt schon an die Festtage denken, unser Geschenktipp: Mit Ticketgutscheinen in einer exklusiven Verpackung verschenken Sie Vorfreude auf ein traumhaftes Showerlebnis.

Tickets

www.PALAST.BERLIN



Scan for Tickets



dass es für eine Revolution nie zu spät ist. Gemeinsam mit dem verängstigten Joachim gründen sie eine kleine revolutionäre Zelle und sagen dem braven Alltag den Kampf an. Die Eigenproduktion des Hamburger Sprechwerks erzählt mit viel Humor von verlorenem Idealismus, verpassten Chancen und der Lust am Nonkonformismus. Eine Uraufführung mit dem Motto: Moral war gestern, heute ist Punk.

<https://sprechwerk.hamburg/>

15.–
18.10.

A Symphony of Wool

Schafwolle wird zu Kunst, Klang und Bewegung: In ihrer Tanz-Installation „A Symphony of Wool“ verbindet Véronique Langlott norddeutsches Kulturerbe mit zeitgenössischer Performance. Traditionelle Filztechniken treffen auf Themen wie weibliche Kunstproduktion, Klimawandel und die Beziehung zwischen Mensch und Umwelt. Eine ungewöhnliche Pop-Symphonie zwischen Tradition und Gegenwart im LICHTHOF Theater.

www.lichthof-theater.de/

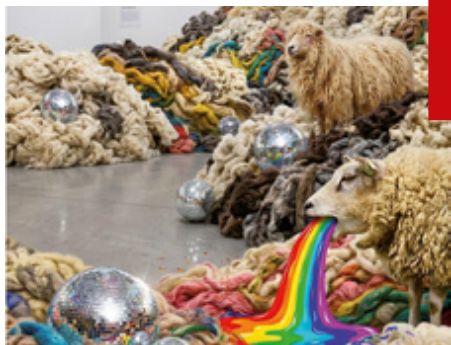


Foto: Anika Marquardt

19.10.

Cécile McLorin Salvant

Cécile McLorin Salvant zählt zu den herausragenden Stimmen des zeitgenössischen Jazz. Die vielfach ausgezeichnete Sängerin verbindet Jazz, Blues und Folk mit Einflüssen aus Hip-Hop und Popästhetik und entwickelt daraus einen unverwechselbaren, genreübergreifenden Stil. Im Oktober 2026 ist sie im Rahmen einer Deutschlandtour in ausgewählten Konzertsälen zu erleben, darunter auch in der Laeiszhalle Hamburg.

www.kj.de

www.cecilemclorinsalvant.com

29.10.

Thomas Freitag – Rückzug über die Minen der Ebene

Zum Abschied von der Bühne zieht Thomas Freitag noch einmal Bilanz. In seinem neuen Programm „Rückzug über die Minen der Ebene“ blickt der Kabarettist auf Zukunftsträume, die längst zu Albträumen geworden sind, und nimmt dabei KI, Reichtum und menschliche Selbstüberschätzung ins Visier. Mit scharfem Humor, großer Spielfreude und seinen legendären Parodien begegnet er dem Ernst der Gegenwart mit der Heiterkeit der Kunst.

www.almahoppe.de

<https://thomasfreitag.eu>



Foto: Pepijn Vlasman

04.12.

LARP- Impro-Stage

Ein episches Abenteuer, dessen Verlauf niemand vorher kennt: Bei der „LARP-Impro-Stage“ der Steifen Brise verschmelzen Live-Action-Rollenspiel und Improtheater. Professionelle Schauspieler*innen entwickeln auf der Brise-Studiobühne in Hamburg-Altona spontan Szenen, während das Publikum zum Spielleiter wird und selbst Rollen übernimmt. Kostüme sind ausdrücklich erwünscht – ein interaktiver Theaterabend von Nerds für Nerds.

www.steife-brise.de



Foto: 2025 STEIFE BRISE

Ausgabe Herbst 2026

Verlag

RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin
Geschäftsführer: Tomislav Bucec



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Chefredaktion

Martina Reckermann
E-Mail: topmagazin@raz-verlag.de
Tel. 0179 50 81 613, www.raz-verlag.de

Redaktion

Christian Achmann, Maria Bychkova, Tina Feix, Ida Katnic, Hanni May, Brigitte Menge, Martina Rausch, Martina Reckermann, Marie Weiß u. a.

Fotos

Martina Reckermann, www.pixabay.de, u. a.

Anzeigen

Stefanie Baltruschat, Renée Laboch, Ursula Lindner, Susanne Neumann-Mädling, Martina Reckermann, u. a.

Layout

Dietmar Stielau

Redaktionsschluss für diese Ausgabe: 16.09.2026

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

© vollständig beim Verlag – alle Rechte vorbehalten.

Das TOP Magazin Hamburg erscheint dreimonatlich, die nächste Ausgabe kommt am 09. Dezember 2026.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom Januar 2026 (www.raz-verlag.de).

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 | Telefon (02 28) 96 96-230 | info@top-magazin.de
www.top-magazin.de | USt-IdNr.: DE 182 544 866

Geschäftsführung: Ralf Kern

Assistenz der Geschäftsführung: Sandra Schulz

Onlinebetreuung: Pegah Jahanmiri

Social Media: Marie Kern

Insights: Claire Masimo

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

Titelbildfoto 3-2026: www.stock.adobe.com/Bild-Nr.268135695/VasyI

Seitenbetreiber: www.top-magazin.de: Top of the Tops & Top Magazin International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG

Top Magazin ist seit 1982 erfolgreich auf dem Markt! In Lizenz erscheint Top Magazin aktuell mit einer Gesamtauflage von rund 300 000 Exemplaren in über 30 Städten/Regionen: Aachen, Allgäu (ab Januar 2027), Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bodensee, Bonn, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Koblenz, Köln, Leipzig, Mainz, 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: Mecklenburg-Vorpommern)

Top10

verantwortlich für Anzeigen/PRs auf der Seite 05

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

Anzeigenleitung: Ralf Kern (r.kern@top-magazin.de)

Assistenz der Anzeigenleitung: Sandra Schulz

Verlagsrepräsentanten: Jürgen Blunck mit Team, Christiane Kern, Marie Kern und Sie?

Bewerbungen gerne an: r.kern@top-magazin.de

Redaktionen: Ralf Kern (V.i.S.d.P.)

Online-Redaktionen: Marie Kern

Strategie: Claire Masimo

Layout/Grafik: Stephan Förster (s.foerster@top-magazin.de)

Top10 Anzeigen/PRs erscheinen mit einer Auflage von über 100.000 Exemplaren in den regionalen Top Magazinen der Standorte: Berlin, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, München, Ruhr (Essen), Stuttgart.

JENNIFER LAWRENCE



Elegance is an attitude
LONGINES




THE LONGINES
MASTER COLLECTION

PORSCHE



Mode ist vergänglich. Stil bleibt.

ENTDECKEN SIE DIE 911 MODELLE
IN DEN PORSCHE ZENTREN IN HAMBURG.

Zu unseren verfügbaren
911 Modellen:



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

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